



HAL
open science

Contributions de l'offre et de la demande à l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'alimentation - Evolution observée entre les périodes 2008-2010 et 2011-2013

Marine Spiteri, Aliénor Klein, Pierre Combris, Géraldine Enderli, Louis Georges Soler, Sarra Ait-Dahmane, Mélanie Armand, Juliette Balage, Carine Kuitcheng Manegoum, Laëtitia Lescene, et al.

► To cite this version:

Marine Spiteri, Aliénor Klein, Pierre Combris, Géraldine Enderli, Louis Georges Soler, et al.. Contributions de l'offre et de la demande à l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'alimentation - Evolution observée entre les périodes 2008-2010 et 2011-2013. [Rapport Technique] auto-saisine. 2016, 75p. hal-01608116

HAL Id: hal-01608116

<https://hal.science/hal-01608116>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



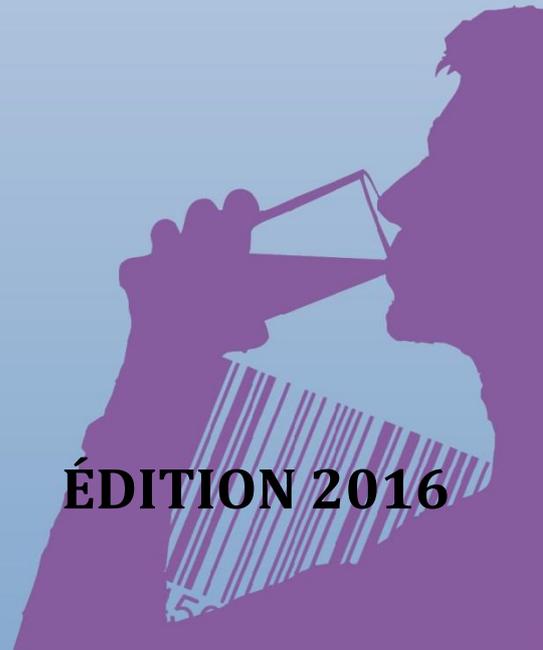
Distributed under a Creative Commons Attribution - ShareAlike 4.0 International License



CONTRIBUTIONS DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE A L'EVOLUTION DE LA QUALITE NUTRITIONNELLE DE L'ALIMENTATION

Evolution observée entre les périodes 2008-2010
et 2011-2013

Oqali



ÉDITION 2016

Présentation des intervenants

Coordination de l'étude

Aliénor KLEIN – INRA

Marine SPITERI – INRA

Coordination scientifique

Pierre COMBRIS – INRA

Géraldine ENDERLI – INRA

Louis-Georges SOLER – INRA

Contribution scientifique

Sarra AIT-DHAMANE – INRA

Mélanie ARMAND - INRA

Juliette BALAGE – INRA

Carine KUITCHENG-MANEGOUM – INRA

Laëtitia LESCENE – INRA

Mathilde MABILAT - INRA

Lara MARTINOVIC – INRA

Ghislaine NARAYANANE – INRA

Remerciements à l'équipe Oqali Anses pour le recueil, la codification, le prétraitement et la vérification des données relatives à leurs secteurs.

SOMMAIRE

SYNTHÈSE.....	7
1 INTRODUCTION.....	11
2 METHODOLOGIE.....	13
2.1 Données mobilisées.....	13
2.1.1 Sélection des secteurs étudiés.....	13
2.1.2 Affectation en sous-groupes.....	14
2.1.3 Appariement avec les données économiques issues du panel Kantar WorldPanel	14
2.1.4 Caractéristiques des échantillons étudiés à t_0 et à t_1	15
2.2 Algorithme appliqué.....	18
2.3 Transformation des données.....	19
2.4 Inférence des données de composition nutritionnelle manquantes.....	21
3 RESULTATS ET DISCUSSIONS.....	22
3.1 Secteur des céréales pour le petit déjeuner – années 2008 & 2011.....	22
3.1.1 Résultats – méthode 1.....	23
3.1.2 Résultats – méthode 2.....	23
3.1.3 Discussions.....	24
3.2 Secteur des biscuits et gâteaux industriels – années 2008 & 2011.....	32
3.2.1 Résultats – méthode 1.....	32
3.2.2 Résultats – méthode 2.....	33
3.2.3 Discussions.....	33
3.3 Secteur des chips – années 2009 & 2011.....	40
3.3.1 Résultats – méthode 1.....	40
3.3.2 Résultats – méthode 2.....	41
3.3.3 Discussions.....	41
3.4 Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool – années 2010 & 2013.....	47
3.4.1 Résultats – méthode 1.....	47
3.4.2 Résultats – méthode 2.....	48
3.4.3 Discussions.....	48
3.5 Discussion sur les méthodes de transformation des données.....	51
4 CONCLUSION.....	53

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Années de collecte et nutriments d'intérêt par secteur	14
Tableau 2 : Effectifs et couverture du marché des échantillons étudiés par secteur et par année	15
Tableau 3 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1)	23
Tableau 4 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 2)	23
Tableau 5 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1)	32
Tableau 6 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 2)	33
Tableau 7 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des chips (méthode 1).....	40
Tableau 8 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des chips (méthode 2).....	41
Tableau 9 : Evolution de la teneur moyenne pondérée en sucres entre t_0 et t_1 sur le secteur des BRSA (méthode 1)	47
Tableau 10 : Evolution de la teneur moyenne pondérée en sucres entre t_0 et t_1 sur le secteur des BRSA (méthode 2)	48
Tableau 11 : Nomenclature du secteur des céréales pour le petit-déjeuner et effectifs à t_0 et à t_1	58
Tableau 12 : Nomenclature du secteur des biscuits et gâteaux industriels et effectifs à t_0 et à t_1	59
Tableau 13 : Nomenclature du secteur des chips et effectifs à t_0 et à t_1	62
Tableau 14 : Nomenclature du secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool et effectifs à t_0 et à t_1	63
Tableau 15 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t_0 et à t_1 - Secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1).....	64
Tableau 16 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t_0 et à t_1 - Secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1).....	65
Tableau 17 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t_0 et à t_1 - Secteur des chips (méthode 1)	67
Tableau 18 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en sucres par famille à t_0 et à t_1 - Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool (méthode 1)	67
Tableau 19 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1)	68
Tableau 20 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1)	69
Tableau 21 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des chips (méthode 1).....	71
Tableau 22 : Teneurs moyennes non pondérées en sucres par famille et par sous-groupe - Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool (méthode 1)	71
Tableau 23 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1)	72
Tableau 24 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1).....	73
Tableau 25 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des chips (méthode 1) ...	74
Tableau 26 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool (méthode 1)	75

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Obtention de l'échantillon étudié à partir des données Oqali et des données du panel Kantar WorldPanel.....	15
Figure 2 : Décomposition en sous-groupes des échantillons étudiés à t_1 par secteur	17
Figure 3 : Illustration de la méthode 1 de transformation des données.....	19
Figure 4 : Illustration de la méthode 2 de transformation des données.....	20
Figure 5 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des céréales pour le petit-déjeuner.....	56
Figure 6 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des biscuits et gâteaux industriels.....	56
Figure 7 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des chips	57
Figure 8 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool.....	57

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Comparaison des échantillons étudiés au marché retracé par Kantar Worldpanel.....	56
Annexe 2 : Nomenclatures et effectifs à t_0 et à t_1 des échantillons étudiés par secteur.....	58
Annexe 3 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1).....	64
Annexe 4 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1)	68
Annexe 5 : Parts de marché par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1).....	72

LISTE DES SIGLES

AGS : acides gras saturés

BRSA : boissons rafraîchissantes sans alcool

HD : hard discount

MDD : marque de distributeur

MDDeg : marque de distributeur entrée de gamme

MN : marque nationale

PDM : part de marché

PME : petites et moyennes entreprises

PNNS : Programme National Nutrition Santé

PNA : Programme National pour l'Alimentation

VN : valeurs nutritionnelles

SYNTHÈSE

Cette étude s'intéresse à l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et vise à quantifier les contributions respectives des reformulations des produits alimentaires réalisées par les industriels, du renouvellement de l'offre de produits sur le marché (et des transferts de volumes de ventes associés) et des substitutions opérées par les consommateurs parmi les produits déjà existants sur le marché.

Dans cette étude, la qualité nutritionnelle de l'alimentation est appréciée par secteur. Celle-ci est mesurée par les teneurs moyennes en nutriments d'intérêt des produits commercialisés, pondérées par les parts de marché en volumes de ventes. Quatre secteurs alimentaires ont été analysés : les céréales pour le petit-déjeuner, les biscuits et gâteaux industriels, les chips et les boissons rafraîchissantes sans alcool.

Cette étude s'appuie sur les données de composition nutritionnelle collectées par l'Oqali sur le marché français dans le cadre de ses études sectorielles d'évolution de l'offre alimentaire. Selon le secteur, les données servant à établir le bilan initial (t_0) ont été collectées entre 2008 et 2010 et les deuxièmes séries de collecte (t_1) ont été effectuées entre 2011 et 2013. A chaque temps de suivi, les données de compositions nutritionnelles de l'Oqali ont été appariées avec des données économiques (volumes de ventes) issues du panel Kantar WorldPanel¹, permettant d'analyser à la fois l'évolution des caractéristiques des produits et celle des choix des consommateurs entre les deux temps de collecte. Les références retrouvées à la fois dans l'échantillon Oqali et dans le panel Kantar WorldPanel constituent l'échantillon étudié.

Selon le secteur considéré, l'échantillon étudié couvre² entre 60,4% et 78,1% du marché à t_0 et entre 65,4% et 86,3% du marché à t_1 .

L'algorithme utilisé pour quantifier les effets des reformulations, du renouvellement de l'offre et des substitutions réalisées par les consommateurs a été adapté à partir de celui mis en œuvre par Griffith *et al.*³ sur la question du sel au Royaume-Uni.

L'effet « reformulation » traduit l'impact d'un changement de recette d'un produit collecté aux deux temps de suivi, en tenant compte de la part de marché de ce produit à t_0 . Ainsi, la reformulation d'une référence aura un impact d'autant plus important que sa part de marché à t_0 était forte.

L'effet « renouvellement de l'offre » traduit l'impact de l'apparition ou du retrait de références entre le t_0 et le t_1 dans l'échantillon étudié. Il tient compte de la composition nutritionnelle de ces références et de leur importance sur le marché en termes de volumes de ventes. Par exemple, un produit nouveau (ou non capté au t_0) présentant une teneur en nutriment inférieure à la moyenne pondérée du secteur à t_0 contribuera à faire diminuer la moyenne pondérée du secteur, et ce d'autant plus que sa part de marché à t_1 est forte.

L'effet « évolution des choix des consommateurs » se mesure sur les produits collectés aux deux temps de suivi. Il traduit l'impact de l'évolution de la part de marché d'un produit entre le t_0 et le t_1 , tout en tenant compte de sa composition nutritionnelle relative par rapport à la moyenne observée sur le secteur à t_0 .

¹ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

² Ratio des volumes des produits de l'échantillon étudié versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

³ "The importance of product reformulation versus consumer choice in improving diet quality", Rachel Griffith, Martin O'Connell and Kate Smith, July 2014, IFS Working Paper W14/15

Pour appliquer l'algorithme dans les conditions requises, les données de l'échantillon étudié ont fait l'objet de transformations et d'inférence lorsque des informations étaient manquantes. Deux types de transformation, associés à des hypothèses différentes, ont été mis en œuvre. La première méthode revient à inférer à la partie du marché non couverte par l'échantillon étudié la même évolution que celle observée sur l'échantillon. La seconde méthode infère aux références non couvertes par l'échantillon étudié, la composition nutritionnelle moyenne observée sur l'échantillon à t_0 , en faisant l'hypothèse que celle-ci reste constante. Ainsi, la deuxième méthode minimise clairement les évolutions liées aux modifications de l'offre tandis que la première méthode se rapproche vraisemblablement plus de la réalité sans que l'on puisse déterminer si on sous-estime ou si on surestime les effets des reformulations et du renouvellement de l'offre.

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur augmente de manière modeste entre 2008 et 2011 (évolution inférieure à 1%). L'application de l'algorithme met en évidence que cette évolution faible résulte de deux effets qui s'annulent quasiment : les reformulations opérées par les industriels font diminuer les teneurs en sucres des produits (impact de -0,6 à -0,8 g/100g sur la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur, selon la méthode appliquée) mais ces efforts de reformulation sont annulés par l'évolution des choix des consommateurs parmi produits déjà existants (impact de +0,5 à +0,7 g/100g, selon la méthode) et le renouvellement des produits sur le marché (impact de +0,3 à +0,4 g/100g, selon la méthode).

Les teneurs moyennes pondérées en lipides et en AGS augmentent également de respectivement +8 à 10% et +10 à 14% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Ces évolutions résultent en grande partie de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi qui aboutit sur le secteur à une augmentation de +0,7 à +0,9 g/100g de la teneur moyenne pondérée en lipides et de +0,3 à +0,4 g/100g de la teneur moyenne pondérée en AGS, selon la méthode.

La teneur moyenne pondérée en fibres diminue de -1% sur le secteur entre 2008 et 2011. Ceci est attribuable à deux effets modestes se compensant quasiment : les reformulations des industriels augmentent la teneur en fibres de certaines références (impact de +0,1 à +0,2 g/100g sur la teneur moyenne pondérée du secteur, selon la méthode appliquée) mais le renouvellement de l'offre aboutit à une diminution de la teneur moyenne pondérée en fibres (impact de -0,2 à -0,3 g/100g, selon la méthode).

Enfin, la diminution de -8 à -11% de la teneur moyenne pondérée en sodium observée à l'échelle du secteur entre 2008 et 2011 résulte conjointement des efforts de reformulation opérés par les industriels (impact de -0,02 à -0,03 g/100g sur la teneur moyenne pondérée du secteur, selon la méthode appliquée) et, dans une moindre mesure, des changements de choix des consommateurs parmi les produits collectés en 2008 et en 2011 (impact de -0,01 à -0,02 g/100g, selon la méthode).

Sur le secteur des biscuits et gâteaux, la teneur moyenne pondérée en sucres augmente de +1 à +2% entre 2008 et 2011. Cette évolution résulte des effets modestes mais cumulés du renouvellement de l'offre de produits (impact de +0,2 à +0,3 g/100g sur la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur, selon la méthode appliquée) et de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi (impact de +0,1 à +0,2 g/100g, selon la méthode).

La teneur moyenne pondérée en lipides du secteur diminue de -0,3% à -0,5% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Cette évolution modeste est le résultat de deux effets antagonistes :

les reformulations opérées par les industriels font diminuer la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur de -0,2 g/100g mais ces progrès sont en partie annulés par les substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi (impact de +0,1 à +0,2 g/100g, selon la méthode).

La teneur moyenne pondérée en acides gras saturés du secteur diminue de -2% à -4% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Cette diminution est le résultat conjoint des reformulations opérées par les industriels et des substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi (impacts respectifs de -0,2 à -0,3 g/100g et de -0,1 à -0,2 g/100g, selon la méthode appliquée).

La teneur moyenne pondérée en fibres du secteur est stable entre 2008 et 2011 (2,8 g/100g). Les changements de recette, le renouvellement des produits sur le marché et les changements de choix des consommateurs ont un effet nul ou très modeste sur cet indicateur.

Sur le secteur des chips, la teneur moyenne pondérée en lipides est quasi-stable entre 2009 et 2011, diminuant de -0,1 à -0,2 g/100g selon la méthode appliquée. Cette légère diminution trouve son origine dans les effets modestes et cumulés du renouvellement de l'offre des produits et de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés aux deux temps de suivi, ces derniers étant en partie compensés par des changements de recettes.

En revanche, on observe une diminution notable de la teneur moyenne pondérée en AGS entre 2009 et 2011 : de -47% à -58% selon la méthode appliquée. Cette évolution est principalement attribuable aux efforts de reformulation des industriels, observés pour les trois familles de produits du secteur, qui font baisser la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur de -2,6 à -4,4 g/100g, selon la méthode. Dans une moindre mesure, le renouvellement de l'offre, avec la mise sur le marché de produits à plus faibles teneurs en AGS et l'adhésion des consommateurs à ces nouveaux produits, a concouru à cette évolution (impact sur la teneur moyenne pondérée du secteur de -1,5 à -1,9 g/100g, selon la méthode).

Selon la méthode appliquée, la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur diminue de -10% à -13% entre 2009 et 2011. Cette diminution résulte des efforts de reformulation des industriels (impact de -0,04 à -0,07 g/100g sur la teneur moyenne pondérée du secteur, selon la méthode appliquée) et, dans une moindre mesure, du renouvellement de l'offre (impact de -0,02 à -0,03 g/100g, selon la méthode).

Sur le secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool, la teneur moyenne en sucres pondérée est de 6,5 g/100ml en 2010 comme en 2013. Cette stabilité résulte de deux effets modestes et antagonistes : les reformulations réalisées par les industriels ont abouti sur le secteur à une baisse de la teneur moyenne pondérée en sucres de -0,1 g/100ml, mais ceci est annulé par l'évolution des parts de marché consécutive au renouvellement de l'offre et aux substitutions opérées par les consommateurs parmi les produits collectés aux deux temps de suivi.

Ainsi, ces résultats mettent en évidence des efforts de reformulation de la part des industriels, ciblés sur certains couples secteur-nutriment, qui ont un effet non négligeable à l'échelle du secteur. Ceci est particulièrement marqué pour les teneurs en AGS des chips qui ont nettement diminué entre 2009 et 2011. Cette diminution résulte d'une action collective des professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés. Des efforts de reformulation allant dans le sens des recommandations nutritionnelles impactent également de manière notable la teneur moyenne pondérée en sodium des chips, celles en sucres et sodium des céréales pour le petit-déjeuner et celle en AGS des biscuits et gâteaux industriels.

Le renouvellement de l'offre des produits sur le marché, qui révèle à la fois la qualité nutritionnelle des produits nouveaux ou retirés du marché et « l'adhésion » des consommateurs à ces produits, a notamment contribué à faire diminuer les teneurs moyennes pondérées en AGS et en sodium des chips. Ainsi, sur ce secteur, les efforts de formulation ont été opérés à la fois sur les produits existants (cf. contribution des reformulations) mais également sur les nouveaux produits. En revanche, sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, le jeu des apparitions et des retraits de produits sur le marché a abouti à une évolution des parts de marché, donnant plus de poids aux familles présentant des teneurs en sucres plus élevées avec, *in fine*, un impact à l'échelle du secteur. Ces innovations/retraits de produits et les transferts de volumes de ventes associés viennent en partie compenser l'effet des reformulations ciblant ce nutriment, réalisées sur les produits durablement installés sur le marché. De même, le renouvellement de l'offre des produits a entraîné une augmentation de la teneur moyenne pondérée en sucres des biscuits et gâteaux industriels.

Concernant les substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits existants sur le marché, les effets les plus marqués sont relevés sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner et aboutissent à une augmentation des teneurs moyennes pondérées en sucres, lipides et AGS sur le secteur.

Ces résultats montrent que les industriels améliorent les produits existants pour certains couples secteur-nutriment ciblés, et qu'en ce sens, ils contribuent aux efforts à réaliser pour atteindre les objectifs de santé publique en matière de nutrition. Les résultats de l'étude indiquent cependant que les nouveaux produits introduits sur le marché (et les produits retirés du marché) ne participent pas nécessairement de cette dynamique d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre. Dans certains des cas étudiés, tout semble se passer comme si les efforts qualitatifs (pour les nutriments considérés ici) étaient prioritairement effectués sur les produits durablement installés sur le marché, les nouveaux produits à fortes parts de marché se situant quant à eux dans les familles de moins bonne qualité nutritionnelle comparativement à la moyenne du secteur (et inversement, pour les produits retirés). Une attention particulière doit être apportée à la qualité nutritionnelle et aux volumes de vente des produits retirés ou nouvellement mis sur le marché car le renouvellement de l'offre des produits (et les transferts de parts de marché associés) peut avoir un impact non négligeable sur la qualité des produits consommés, ce dernier pouvant aller dans le sens des recommandations nutritionnelles ou dans le sens inverse. Enfin, on note que du côté des consommateurs, les substitutions qui s'opèrent au cours de la période observée et pour les secteurs considérés ne vont pas toujours dans le sens d'une amélioration de la qualité nutritionnelle des consommations.

Par la suite, il serait intéressant d'étendre cette analyse aux autres secteurs alimentaires ayant fait l'objet d'une étude d'évolution dans le cadre de l'Oqali, afin de confirmer ou non ces résultats sur une part plus importante de l'offre alimentaire. Les secteurs les plus contributeurs aux apports nutritionnels de la population française pourront être traités en priorité, des évolutions opérées sur ces derniers ayant plus d'impact sur la qualité de la diète globale.

1 INTRODUCTION

Le développement des maladies chroniques liées aux pratiques alimentaires a conduit les pouvoirs publics à mettre en place des actions visant à faire évoluer la qualité nutritionnelle de l'alimentation, avec l'objectif de se rapprocher des recommandations de santé publique en matière de nutrition.

L'évolution des apports nutritionnels des consommateurs peut passer par la modification des comportements de consommation et/ou par l'amélioration de l'offre.

Côté demande, plusieurs formes d'intervention peuvent être utilisées, les plus communément répandues étant les campagnes d'informations, l'éducation nutritionnelle et l'encadrement de l'étiquetage nutritionnel. Ces interventions visent à modifier les comportements de consommation en sensibilisant les consommateurs aux liens entre l'alimentation et la santé et en leur permettant de réaliser des choix alimentaires avisés.

En orientant le jeu concurrentiel sur les caractéristiques nutritionnelles des produits (la qualité nutritionnelle devenant un argument de vente), ces mesures peuvent en outre inciter les producteurs à reformuler les produits.

Les pouvoirs publics peuvent également agir plus directement sur la qualité de l'offre, soit à travers l'imposition de standards de qualité (avec par exemple l'instauration de teneurs plafonds pour les nutriments pour lesquels un apport réduit est préconisé ou l'interdiction de mettre en œuvre certains ingrédients), soit à travers des incitations à la reformulation sur une base volontaire. C'est ce dernier levier qui a été mis en place en France avec les engagements de progrès nutritionnel prévus au sein des chartes du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et des accords collectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Ces actions sur l'offre s'inscrivent dans une logique de « prévention passive », qui vise à apporter un bénéfice aux consommateurs sans faire appel à une démarche volontaire de leur part. Elles présentent ainsi l'avantage d'impacter tous les consommateurs, y compris ceux qui ne sont pas sensibles au lien entre alimentation et santé.

La présente étude cherche à évaluer la contribution relative des changements du côté de l'offre (évolution de la qualité nutritionnelle des aliments) et de la demande (changements des comportements de consommation) à l'évolution de la qualité nutritionnelle moyenne de l'alimentation.

Pour cela, une méthode utilisée par des chercheurs au Royaume-Uni sur la question du sel⁴ a été adaptée et appliquée sur les données de l'Oqali pour les quatre secteurs suivants : les céréales pour le petit-déjeuner, les biscuits et gâteaux industriels, les chips et les boissons rafraîchissantes sans alcool. Pour chacun de ces secteurs, l'Oqali a réalisé un premier bilan sur des produits collectés entre 2008 et 2010 puis une étude de suivi à partir de données collectées entre 2011 et 2013. A chaque temps de suivi, les données de composition nutritionnelle des produits enregistrées par l'Oqali sont appariées avec des volumes d'achats issues du panel Kantar WorldPanel⁵, permettant d'analyser l'évolution des produits et des consommations entre les deux temps de suivi.

⁴ "The importance of product reformulation versus consumer choice in improving diet quality", Rachel Griffith, Martin O'Connell and Kate Smith, July 2014, IFS Working Paper W14/15

⁵ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

Dans cette étude, pour chacun des nutriments d'intérêt de ces secteurs, l'évolution de la teneur moyenne pondérée par les parts de marché est interprétée comme étant la résultante de trois effets : la reformulation des produits par les offreurs, l'apparition/le retrait de références sur le marché, les substitutions opérées par les consommateurs. La méthode mise en œuvre permet de quantifier ces trois effets et d'analyser leur contribution à l'évolution la qualité nutritionnelle moyenne des aliments consommés.

Afin de satisfaire les conditions d'utilisation de la méthode appliquée, les données mobilisées ont fait l'objet de transformations et d'inférence lorsque des informations étaient manquantes. Deux types de transformation, associées à des hypothèses différentes, ont été effectués et les résultats issus de ces deux méthodes sont comparés.

2 METHODOLOGIE

2.1 Données mobilisées

2.1.1 Sélection des secteurs étudiés

Cette étude a été réalisée à partir des données de composition nutritionnelle collectées par l'Oqali pour quatre secteurs alimentaires ayant fait l'objet d'un état des lieux initial (t_0) et d'une étude d'évolution (t_1) : les céréales pour le petit-déjeuner, les biscuits et gâteaux industriels, les boissons rafraîchissantes sans alcool et les familles de chips issues du secteur des produits transformés à base de pommes de terre⁶ (appelé dans la suite de ce rapport le « secteur des chips »).

Le choix de ces secteurs a été motivé en premier lieu par la disponibilité dans la base de données Oqali de données d'évolution (un bilan initial à t_0 et une étude d'évolution à t_1) au moment de la réalisation de l'étude. De plus, afin de tester la méthodologie dans différents cas de figure et de l'appliquer sur plusieurs nutriments d'intérêt, des secteurs présentant des caractéristiques variées, notamment en termes de degré de concentration et de diversité de recettes ont été sélectionnés. En effet, les efforts de reformulation de quelques acteurs dans un secteur concentré peuvent être plus impactants que dans un secteur non concentré. En outre, les substitutions réalisées par les consommateurs entre différentes recettes ou le renouvellement de l'offre ciblant des familles de meilleure qualité nutritionnelle constituent des marges de manœuvre, ces dernières étant plus restreintes dans un secteur où les recettes sont homogènes.

Il est important de souligner que, pour le secteur des chips, le mode de collecte des produits a différé entre les deux années d'étude. Les données du t_0 ont été fournies par l'un des principaux acteurs du marché. Seuls les produits aux volumes de ventes les plus élevés ont été sélectionnés pour le prélèvement du t_0 ; ainsi, aucune marque de distributeurs entrée de gamme ni aucun produit sans étiquetage nutritionnel n'ont par exemple été prélevés. Les informations suivantes ont été relevées sur l'emballage (lorsqu'elles étaient disponibles) : la dénomination de vente, la valeur énergétique, les teneurs en protéines, glucides, lipides, acides gras saturés, sucres, sodium, fibres et sel ainsi que le type d'huile utilisé pour la friture. Les données du t_1 proviennent de la base de données Oqali. Pour cette collecte, tous les produits présents sur le marché ont été conservés, quels que soient leur part de marché, leur segment de marché ou leur groupe d'étiquetage nutritionnel.

Le tableau 1 ci-dessous indique les années de collecte du t_0 et du t_1 et liste les nutriments d'intérêt par secteur. Ces derniers ont été définis en concertation avec le groupe de travail sectoriel⁷ correspondant selon la composition nutritionnelle des produits du secteur et leur contribution aux apports nutritionnels.

⁶ Le secteur des produits transformés à base de pommes de terre, qui comporte les familles de chips, a fait l'objet d'un état des lieux (t_0) en 2011. Concernant les familles de chips, des données rétrospectives datant de 2009, fournies par les professionnels, ont permis à l'Oqali de réaliser une étude complémentaire sur l'évolution de la qualité nutritionnelle de ces produits (Étude de l'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des chips entre 2009 et 2011 – Oqali – Édition 2013). Dans la suite de ce rapport, les chips collectées en 2009 seront considérées comme le t_0 et celles collectées en 2011 comme le t_1 .

⁷ Un groupe de travail sectoriel réunit des agents de l'Oqali et des professionnels du secteur. Il permet de faciliter la collecte des informations, de valider la nomenclature des aliments du secteur et d'apporter des éléments d'interprétation aux résultats de l'étude de suivi du secteur

Tableau 1 : Années de collecte et nutriments d'intérêt par secteur

Secteur	Année de collecte du t ₀	Année de collecte du t ₁	Nutriments d'intérêt
Céréales pour le petit-déjeuner	2008	2011	sucres, lipides, AGS, fibres, sodium
Biscuits et gâteaux industriels	2008	2011	sucres, lipides, AGS, fibres
Chips	2009	2011	lipides, AGS, sodium
Boissons rafraîchissantes sans alcool	2010	2013	sucres

2.1.2 Affectation en sous-groupes

Au sein de chaque secteur, les références alimentaires constituant les échantillons à t₀ et/ou à t₁ peuvent être affectées à différents sous-groupes :

- les produits retirés ou non captés au t₁ (groupe X) : ces produits ont été collectés au t₀ mais n'ont pu être reliés à aucun produit collecté au t₁. Il s'agit de produits qui ont été retirés du marché, ou bien de produits toujours existants mais qui n'ont pas pu être captés par l'Oqali au t₁ ;
- les produits appariés (groupe C) : ces produits sont présents dans la base de données de l'Oqali à la fois au t₀ et au t₁. Ils peuvent présenter ou non des évolutions d'emballage ou de composition nutritionnelle entre le t₀ et le t₁ ;
- les produits nouveaux ou non captés au t₀ (groupe N) : ces produits ont été collectés au t₁ mais n'ont pu être reliés à aucun produit collecté au t₀. Il s'agit d'innovations, d'extensions de gamme, ou bien de produits déjà existants mais qui n'avaient pas été captés par l'Oqali au t₀.

2.1.3 Appariement avec les données économiques issues du panel Kantar WorldPanel⁸

Pour chacune des années de suivi, les données de composition nutritionnelle des produits des quatre secteurs étudiés ont été croisées avec les données économiques du panel Kantar Worldpanel permettant d'obtenir la part de marché au t₀ et au t₁ de chaque produit au sein de son secteur.

Les références collectées par l'Oqali non enregistrées dans la base de données de Kantar WorldPanel ou non identifiables à partir des descripteurs disponibles n'ont pas de part de marché attribuée et ne rentrent pas dans le périmètre de l'étude.

A chaque référence prise en compte dans cette étude sont donc associées des valeurs nutritionnelles (renseignées à partir des données Oqali ou inférées, cf. § 2.4) et une part de marché. C'est précisément cet échantillon de références communes aux bases de données Oqali et Kantar Worldpanel, appelé dans la suite du rapport « échantillon étudié », qui est pris en compte pour appliquer l'algorithme décrit dans la partie 2.2. La figure 1 ci-dessous illustre la démarche adoptée pour constituer l'échantillon étudié.

⁸ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

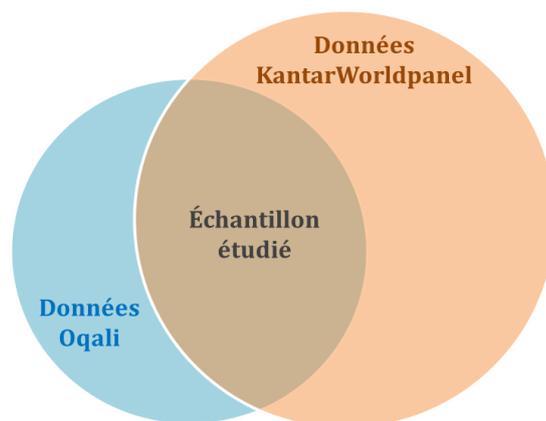


Figure 1 : Obtention de l'échantillon étudié à partir des données Oqali et des données du panel Kantar WorldPanel

2.1.4 Caractéristiques des échantillons étudiés à t_0 et à t_1

Le tableau 2 ci-dessous présente les effectifs des échantillons étudiés et leur couverture du marché en volume⁹, pour chacun des temps de suivi.

Tableau 2 : Effectifs et couverture du marché des échantillons étudiés par secteur et par année*

	t_0			t_1		
	Année	Nombre de références	Couverture du marché en volume (%) ⁹	Année	Nombre de références	Couverture du marché en volume (%) ⁹
Céréales pour le petit-déjeuner	2008	254	75,1	2011	362	74,6
Biscuits et gâteaux industriels	2008	1436	70,4	2011	1824	65,4
Chips	2009	135	60,4	2011	217	81,0
Boissons rafraîchissantes sans alcool	2010	619	78,1	2013	1208	86,3

* Seules les références pour lesquelles une part de marché a pu être attribuée sont prises en compte dans cette étude. Les effectifs présentés ici ne sont donc pas comparables à ceux des études sectorielles de l'Oqali.

Sur le secteur des chips, la couverture du marché du secteur est sensiblement plus élevée au t_1 (81%) qu'au t_0 (60%). Ceci peut être lié à la méthode de collecte différente pour ce secteur entre le t_0 et le t_1 (sélection des produits aux volumes de ventes les plus élevés au t_0).

⁹ Ratio des volumes des produits de l'échantillon étudié versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

Pour les quatre secteurs pris en compte dans cette étude et pour chaque année de suivi, l'annexe 1 présente la répartition des volumes de ventes selon les segments de marché pour les échantillons étudiés et pour le marché complet retracé par le panel Kantar Worldpanel.

Visuellement, les échantillons étudiés sont représentatifs du marché. A noter néanmoins qu'à t_0 , les céréales pour le petit-déjeuner et les biscuits et gâteaux industriels à marques nationales sont légèrement surreprésentés et les produits à marques de distributeurs légèrement sous-représentés. Pour les chips, à t_0 , les produits à marques nationales et à marques de distributeurs sont surreprésentés alors que les produits à marque de distributeurs entrée de gamme et les produits du hard-discount sont sous-représentés. Ceci est à relier à la méthode de collecte pour ce secteur à t_0 . Enfin, à t_0 , les boissons rafraîchissantes sans alcool à marques nationales sont surreprésentées, contrairement aux références du hard-discount, légèrement sous-représentées.

Les différentes familles de ces secteurs, ainsi que leurs éventuels regroupements pour les traitements, sont présentés en annexe 2. Les effectifs par famille des échantillons étudiés sont également précisés

La figure 2 ci-dessous présente la décomposition des échantillons étudiés selon les différents sous-groupes tels que définis dans la partie 2.1.2.

Il est important de noter que les échantillons étudiés ne représentent pas l'exhaustivité des références présentes sur le marché. Ceci constitue un biais dans l'affectation des références au sein de ces sous-groupes : certains produits appartenant en réalité au groupe C (produits présents sur le marché au t_0 et au t_1) ont pu être classés au sein des groupes N (produits nouveaux ou non captés au t_0) ou X (produits retirés ou non captés au t_1) car ils n'ont simplement pas été prélevés pour l'une des deux années de suivi.

Par ailleurs, pour le secteur des chips, les liens d'évolution entre les données 2009 et 2011 ont été réalisés sur la base des dénominations de vente. En cas de doute sur un produit de 2009 (*aromatisé* sans précision du parfum par exemple), celui-ci n'a pas été associé à un autre de 2011. La quantité de produits appariés dans l'échantillon étudié par rapport à la réalité du marché est donc sous-estimée.

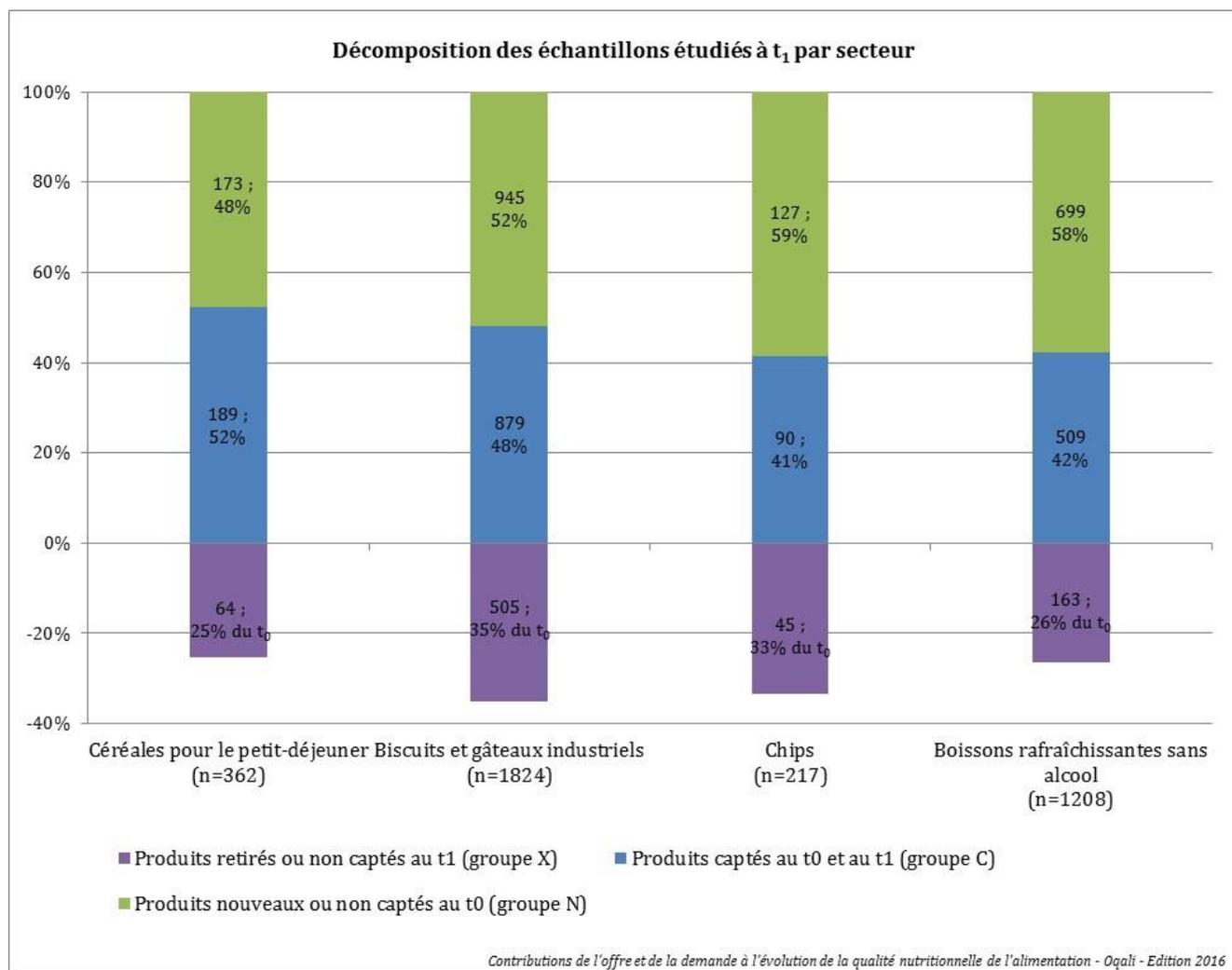


Figure 2 : Décomposition en sous-groupes des échantillons étudiés à t₁ par secteur *

* Seules les références pour lesquelles une part de marché a pu être attribuée sont prises en compte dans cette étude. Les effectifs et pourcentages par sous-groupe présentés ici ne sont donc pas comparables à ceux des études sectorielles de l'Oqali

Sur les échantillons étudiés, selon les secteurs, les produits nouveaux ou non captés au t₀ (groupe N) représentent entre 48% et 59% des effectifs du t₁ et les produits qui avaient également été prélevés au t₀ (groupe C) entre 41% et 52% ; les produits collectés lors du t₀ non retrouvés au t₁ (groupe X) représentent entre 25% et 35% des effectifs du t₀.

Soulignons que les données de composition nutritionnelle recueillies par l'Oqali peuvent être établies par les industriels selon différentes méthodes (calculs sur la base de la recette, analyse de composition nutritionnelle...). Ainsi, certaines évolutions de composition nutritionnelle observées sur des références collectées à la fois au t₀ et au t₁ peuvent être liées à l'évolution de la méthode d'estimation des valeurs nutritionnelles ou à la tolérance des mesures analytiques. Ces évolutions, mêmes faibles, sont interprétées comme étant une reformulation dans cette étude.

2.2 Algorithme appliqué

Dans cette étude, on cherche à mieux caractériser l'indicateur Oqali publié dans les études sectorielles qu'est la teneur moyenne en un nutriment pondérée par les parts de marché¹⁰. L'évolution constatée peut être considérée comme la résultante de trois effets à quantifier : les reformulations effectuées par les industriels, l'apparition ou le retrait de références sur le marché et les substitutions entre références réalisées par les consommateurs.

Dans ce cadre, un algorithme utilisé par Griffith *et al.*¹¹ a été adapté et appliqué aux données de l'échantillon constitué pour cette étude.

Notons S_t la teneur moyenne en un nutriment pondérée par les parts de marché, sur un secteur, à l'instant t .

On a $S_t = \sum_i w_{it} s_{it}$

avec w_{it} : la part de marché d'une référence alimentaire i à l'instant t

s_{it} : la teneur en un nutriment donné de la référence i à l'instant t

L'évolution de la teneur moyenne pondérée par les parts de marché en un nutriment est donnée par :

$$\Delta S_t = S_t - S_{t-1}$$

Celle-ci se traduit de la manière suivante lorsque l'on décompose cette évolution selon les différents sous-groupes N (produits nouveaux ou non captés au t_0), C (produits captés au t_0 et au t_1) et X (produits retirés ou non captés au t_1) :

$$\begin{aligned} \Delta S_t = & \sum_{i \in C} w_{it-1} \Delta s_{it} \\ & + \sum_{i \in N} w_{it} (s_{it} - s_{it-1}) - \sum_{i \in X} w_{it-1} (s_{it-1} - s_{it-1}) \\ & + \sum_{i \in C} (s_{it-1} - s_{it-1}) \Delta w_{it} + \sum_{i \in C} \Delta s_{it} \Delta w_{it} \end{aligned}$$

Le premier terme $\sum_{i \in C} w_{it-1} \Delta s_{it}$ rend compte de la **contribution de la reformulation des produits** captés au t_0 et au t_1 (groupe C), en considérant la part de marché du t_0 . Ainsi, la contribution d'un produit reformulé à ce terme sera d'autant plus importante que sa part de marché à t_0 était forte.

Le second terme $\sum_{i \in N} w_{it} (s_{it} - s_{it-1}) - \sum_{i \in X} w_{it-1} (s_{it-1} - s_{it-1})$ traduit la **contribution du renouvellement de l'offre de produits sur le marché**, c'est-à-dire l'apparition (groupe N) ou le retrait (groupe X) de références entre le t_0 et le t_1 . Il tient compte de la composition nutritionnelle relative de ces produits par rapport à la composition nutritionnelle moyenne pondérée du secteur à t_0 et de leur part de marché. Ainsi, par exemple, un produit issu du groupe N présentant une teneur en nutriment inférieure à la moyenne pondérée du secteur à t_0 contribuera à faire diminuer la moyenne pondérée du secteur, et ce d'autant plus que sa part de marché à t_1 est forte.

¹⁰ Dans la suite de ce rapport, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché pourront être appelées « moyennes pondérées ».

¹¹ "The importance of product reformulation versus consumer choice in improving diet quality", Rachel Griffith, Martin O'Connell and Kate Smith, July 2014, IFS Working Paper W14/15

Le dernier terme $\sum_{i \in C} (s_{it-1} - S_{t-1}) \Delta w_{it} + \sum_{i \in C} \Delta s_{it} \Delta w_{it}$ reflète l'évolution des choix des consommateurs, à l'intérieur du groupe C (produits captés au t_0 et au t_1), plus précisément :

- Le terme $\sum_{i \in C} (s_{it-1} - S_{t-1}) \Delta w_{it}$ rend compte de l'évolution de la part de marché d'un produit du groupe C ; il dépend également de l'écart de sa composition nutritionnelle à la composition moyenne pondérée du secteur à t_0 . Ainsi, si un produit présentant une teneur en nutriment supérieure à la moyenne pondérée du secteur à t_0 voit sa part de marché diminuer, cela contribuera à faire baisser la moyenne pondérée du secteur ;
- Le dernier terme $\sum_{i \in C} \Delta s_{it} \Delta w_{it}$ correspond à la covariance entre les teneurs en nutriments et les parts de marché des produits à l'intérieur du groupe C.

Il est important de noter que l'algorithme présenté ci-dessus est valable si et seulement si :

- Chacune des sommes des parts de marché à t_0 et à t_1 est égale à 100% ;
- La composition nutritionnelle des références prises en compte est connue pour chaque nutriment étudié.

2.3 Transformation des données

Les échantillons étudiés ne couvrent pas 100% des volumes de ventes des secteurs. Les données doivent être transformées pour satisfaire cette condition et appliquer l'algorithme.

Deux possibilités de modification des données ont été identifiées, issues de deux hypothèses différentes : elles constituent deux méthodes de traitement.

Méthode 1 :

L'hypothèse est la suivante : la partie du marché retracée par Kantar Worldpanel mais non présente dans l'échantillon étudié présente les mêmes caractéristiques que celui-ci et connaît la même évolution entre le t_0 et le t_1 . La part de marché de chaque référence est ainsi transformée de manière à ce que la somme des parts de marché soit égale à 100%, pour chaque secteur et temps de suivi (cf. figure 3).

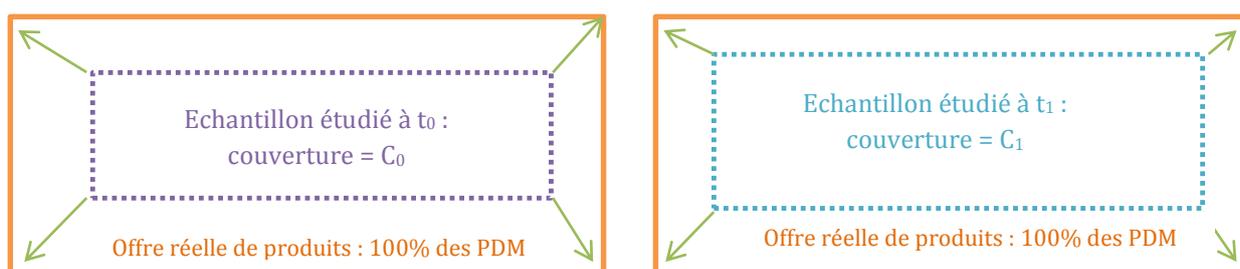


Figure 3 : Illustration de la méthode 1 de transformation des données

La part de marché de chaque référence est transformée comme suit :

$$w_{it}^* = w_{it} / C_t$$

avec w_{it}^* : la part de marché corrigée de la référence i à l'instant t

w_{it} : la part de marché de la référence i à l'instant t , estimée à partir du panel Kantar WorldPanel

C_t : la couverture de l'échantillon étudié à l'instant t

Il est important de souligner que les parts de marché recalculées ne reflètent pas la réalité du marché. Elles permettent cependant d'appliquer l'algorithme dans les conditions requises et de donner des éléments d'explications à l'évolution de la teneur moyenne pondérée observée sur le secteur.

Cette méthode de transformation des parts de marché « distord » d'autant moins les données que les couvertures du marché des échantillons étudiés sont élevées et du même ordre de grandeur à chacun des temps de suivi et que les échantillons sont représentatifs du marché à t_0 comme à t_1 .

Méthode 2 :

L'hypothèse est la suivante : les références absentes de l'échantillon étudié, mais présentes au sein du marché retracé par Kantar Worldpanel, présentent une composition nutritionnelle correspondant à l'offre moyenne, constante dans le temps.

Tout se passe comme si on « ajoutait » à l'échantillon étudié une référence ayant comme part de marché $100\% - C_t$ (couverture de l'échantillon étudié à l'instant t) et comme composition nutritionnelle la composition moyenne pondérée observée à t_0 sur l'échantillon étudié. Cette référence moyenne composée des références du panel Kantar WorldPanel absentes de l'échantillon étudié est affectée au groupe C et on réalise l'hypothèse que sa composition nutritionnelle n'évolue pas entre le t_0 et le t_1 (cf. figure 4). Ainsi, cette référence « moyenne » a la même composition nutritionnelle à t_0 et à t_1 mais sa part de marché peut évoluer entre les deux suivis.

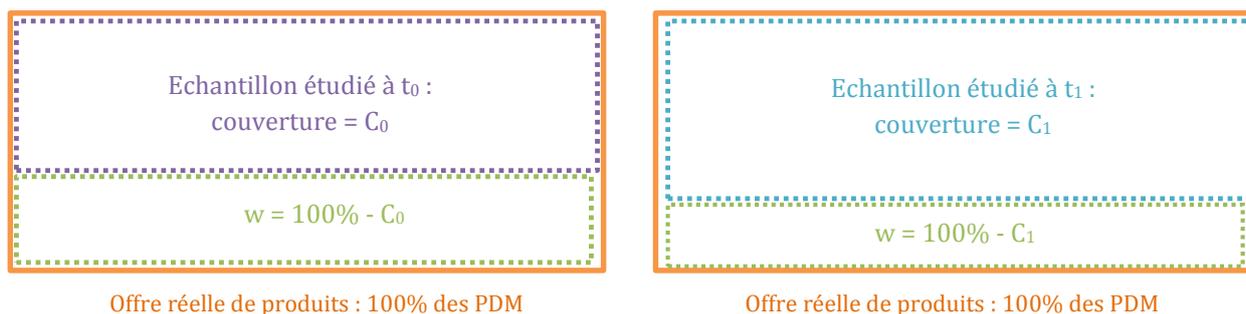


Figure 4 : Illustration de la méthode 2 de transformation des données

Cette méthode nécessite que les échantillons étudiés soient représentatifs du marché à t_0 et à t_1 afin que la composition nutritionnelle inférée soit correcte (par exemple, une surreprésentation au t_0 d'une famille allégée en matières grasses par rapport à d'autres familles non allégées conduirait à une teneur moyenne pondérée en lipides sous-estimée sur le secteur, qui se répercuterait sur les données inférées à t_0 et à t_1).

Il est important de noter que cette méthode tend à surestimer les volumes des produits appartenant au groupe C et à sous-estimer les reformulations.

On s'attend donc à ce que les résultats de cette méthode aillent dans le même sens que ceux de la précédente tout en étant d'une ampleur plus faible.

Pour limiter les effets de ces deux méthodes de transformation des données sur les résultats, il est nécessaire que les échantillons étudiés soient représentatifs du marché à t_0 et t_1 et que la couverture du marché soit satisfaisante aux deux temps de suivi.

2.4 Inférence des données de composition nutritionnelle manquantes

Au sein des échantillons étudiés, les références ne sont pas toutes renseignées pour l'ensemble des nutriments d'intérêt de chaque secteur. Cela est dû au fait que, aux dates de collecte des données Oqali mobilisées dans cette étude, la déclaration nutritionnelle affichée sur les emballages (principale source de données de l'Oqali) pouvait être absente ou présenter un niveau de détail variable (étiquetage nutritionnel de groupe 1¹², de groupe 2¹³...). Or, pour fonctionner, l'algorithme nécessite qu'il n'y ait pas de valeurs de composition nutritionnelle manquantes.

Ainsi, les données de composition nutritionnelle non renseignées ont été inférées.

Pour les références appartenant au groupe C (références collectées au t_0 et au t_1), les hypothèses réalisées pour attribuer des valeurs aux données manquantes ont toujours été dans le sens d'une non-reformulation des références :

- Si une référence du groupe C partiellement ou non renseignée pour les valeurs nutritionnelles était impliquée dans un lien d'évolution avec une référence renseignée (cette référence possède un « père » à t_0 ou un « fils » à t_1), alors la composition nutritionnelle de son « père » ou de son « fils » lui a été attribuée (pour les nutriments non renseignés uniquement).
- Si une référence du groupe C était partiellement ou non renseignée pour les valeurs nutritionnelles et que les informations disponibles pour son père ou son fils ne permettaient pas d'inférer sa composition nutritionnelle, alors la composition nutritionnelle moyenne pondérée à t_0 de sa famille d'appartenance lui a été attribuée (pour les nutriments non renseignés uniquement).

Pour les références appartenant aux groupes N et X (produits nouveaux ou non captés au t_0 et produits retirés ou non captés au t_1), lorsque la composition nutritionnelle était partiellement ou non renseignée, la composition nutritionnelle moyenne pondérée à t_0 de leur famille d'appartenance leur a été attribuée (pour les nutriments non renseignés uniquement).

¹² Groupe 1 : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides et les lipides

¹³ Groupe 2 : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium

3 RESULTATS ET DISCUSSIONS

Les résultats, obtenus en appliquant les deux méthodes précédemment décrites, sont présentés par secteur.

Afin de discuter des résultats, pour chaque secteur étudié, les effectifs et teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt sont fournies par famille en annexe 3, par famille et par sous-groupe en annexe 4. Les parts de marché par famille et les parts de marché par famille et par sous-groupe, à t_0 et à t_1 , sont présentées en annexe 5.

L'ensemble des statistiques des annexes 3, 4 et 5 a été obtenu en appliquant la méthode 1, pour laquelle une famille peut être attribuée à l'ensemble des références (contrairement à la méthode 2 pour laquelle la référence « moyenne » ajoutée à l'échantillon ne peut être affectée à aucune des familles existantes).

A noter que dans les tableaux des annexes 3 et 4, les teneurs moyennes en nutriments *non pondérées* sont calculées à partir d'un échantillon plus large, comprenant les produits *sans part de marché* présents dans la base de données Oqali : les effectifs sont donc différents selon que les moyennes présentées sont pondérées ou non ; ceci permet de discuter des résultats sur la base de teneurs moyennes plus proches de celles du marché réel.

Les résultats concernant l'évolution des parts de marché par famille sont à considérer avec précaution car les échantillons étudiés ne constituent qu'une partie de l'offre totale des produits de chacun des secteurs de l'étude, retracée par Kantar WorldPanel. Il est donc possible que certaines familles soient surreprésentées ou sous-représentées dans les échantillons étudiés.

3.1 Secteur des céréales pour le petit déjeuner – années 2008 & 2011

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2008 (t_0) et 2011 (t_1). Cinq nutriments d'intérêt ont été identifiés pour ce secteur : les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres et le sodium.

D'après les données du panel Kantar Worldpanel, le volume de ventes du marché des céréales pour petit déjeuner a augmenté de 3,3% entre les deux suivis.

Ce secteur comporte 11 familles de produits. Sur l'échantillon du t_0 , la famille des céréales équilibre représente le plus gros volume de ventes (24% des parts de marché), suivie des céréales chocolatées (22%) et des mueslis croustillants (17%). Sur l'échantillon constitué à t_1 , on constate que les céréales équilibre présentent une part de marché de 18%. Cette baisse par rapport au t_0 s'explique par la diminution de la part de marché des références du groupe C (23% sur l'échantillon du t_0 vs. 14% sur l'échantillon du t_1). A noter également que la famille des céréales fourrées, qui représentait 9% des volumes de vente du secteur sur l'échantillon du t_0 , compte pour 14% des parts de marché sur l'échantillon du t_1 . Cette évolution est à relier au renouvellement de l'offre de produits de cette famille (ou à une collecte plus exhaustive) : les produits nouveaux ou non captés à t_0 représentent une part de marché de 7% sur l'échantillon du t_1 vs. 1% pour les produits retirés ou non captés au t_1 sur l'échantillon du t_0 (cf. tableau 23, annexe 5).

3.1.1 Résultats – méthode 1

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 1 détaillée en §2.3.

Le tableau 3 présente, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 1 (cases grisées).

Tableau 3 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1)*

en g/100g	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Sucres	27,7	27,9	-0,8	+0,4	+0,7	+0,2
Lipides	7,4	8,1	-0,1	-0,1	+0,9	+0,7
AGS	3,0	3,4	0,0	0,0	+0,4	+0,4
Fibres	5,1	5,1	+0,2	-0,3	0,0	-0,1
Sodium	0,33	0,29	-0,03	+0,01	-0,02	-0,04

**résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)*

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 15% du volume de ventes du secteur à t_0 et les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) 26% de celui du t_1 .

3.1.2 Résultats – méthode 2

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 2 détaillée en §2.3.

Le tableau 4 présente, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 2 (cases grisées).

Tableau 4 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 2)*

en g/100g	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Sucres	27,7	27,8	-0,6	+0,3	+0,5	+0,2
Lipides	7,4	7,9	0,0	-0,1	+0,7	+0,6
AGS	3,0	3,3	0,0	0,0	+0,3	+0,3
Fibres	5,1	5,1	+0,1	-0,2	0,0	-0,1
Sodium	0,33	0,30	-0,02	+0,01	-0,01	-0,03

**résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)*

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 11% du volume de ventes du secteur à t_0 et les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) 20% de celui du t_1 .

3.1.3 Discussions

3.1.3.1 Teneurs en sucres

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, la teneur moyenne pondérée en sucres augmente de +0,2 g/100g entre 2008 et 2011, passant de 27,7 g/100g à 27,8 ou 27,9 g/100g, selon la méthode utilisée (cf. tableaux 3 et 4).

Lorsqu'on analyse cette évolution, entre les deux années de suivi, on observe un effort de reformulation de la part des industriels aboutissant sur le secteur à une baisse de la teneur moyenne pondérée en sucres de -0,6 à -0,8 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4). Au sein du sous-échantillon constitué des produits collectés les deux années (groupe « C »), des reformulations au sein des deux familles suivantes ont un impact notable à l'échelle du secteur :

- les céréales équilibre : les produits du sous-groupe C, qui représentent plus de 70% du volume de vente de la famille, ont vu leur teneur moyenne non pondérée en sucres passer de 21,8 à 19,6 g/100g entre 2008 et 2011 (cf. tableau 19, annexe 4); à noter qu'il s'agit de la famille la plus consommée du secteur à t_0 (cf. tableau 23, annexe 5);
- les céréales miel caramel : les produits du groupe C ont vu leur teneur moyenne non pondérée en sucres diminuer de -1,4 g/100g entre 2008 et 2011 (cf. tableau 19, annexe 4).

En revanche, le renouvellement des produits sur le marché (apparitions/retraits) et les transferts des volumes de ventes associés tendent à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur de +0,3 à +0,4 g/100g selon la méthode utilisée, annulant en partie les efforts d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre réalisés par les industriels et les distributeurs à travers les reformulations (cf. tableaux 3 et 4).

Les produits nouveaux (ou non captés au t_0) issus des familles des céréales chocolat-caramel, des céréales chocolatées, des céréales fourrées et des céréales miel caramel font augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur car ils présentent des teneurs moyennes en sucres supérieures à la moyenne pondérée sur le secteur (de 31,0 g/100g à 33,8 g/100g selon la famille vs. 27,7 g/100g sur le secteur) (cf. tableau 19, annexe 4). Leur apparition sur le marché a un impact d'autant plus fort que le renouvellement des produits de ces familles est associé à une augmentation de la part de marché de la famille (c'est-à-dire que la part de marché des produits du groupe N est supérieure à celle des produits du groupe X). Selon la méthode 1, pour ces quatre familles réunies, la part de marché des produits du groupe X s'élève à 2% vs. 14% pour le groupe N. En particulier, la progression en termes de part de marché de la famille des céréales fourrées suite au renouvellement de son offre est notable : 7% de part de marché pour les produits du groupe N à t_1 vs. 1% pour les produits du groupe X à t_0 (cf. tableau 23, annexe 5).

De la même manière, le retrait (ou l'absence de collecte au t_1) de produits moins sucrés tend à faire augmenter la teneur moyenne pondérée du secteur et ceci est d'autant plus marqué que la part de marché des produits du groupe X est supérieure à celle du groupe N. C'est ainsi que l'évolution de l'offre au sein des familles de céréales au blé complet en galette et des mueslis floconneux contribue positivement au volet « renouvellement des produits », les produits des

groupes X présentant des teneurs moyennes en sucres peu élevées pour le secteur (respectivement 14,5 et 16,8 g/100g) et le retrait de ces références aboutissant à une diminution de la part de marché de ces familles (selon la méthode 1, la part de marché des produits du groupe X à t_0 est supérieure d'un point à celle des produits du groupe N à t_1 , pour ces deux familles) (cf. tableau 19, annexe 4 et tableau 23, annexe 5).

A contrario, le renouvellement des produits au sein de la famille des céréales équilibre, dont les produits du groupe N présentent une teneur moyenne en sucres faible pour le secteur (22,6 g/100g) et une part de marché à t_1 plus élevée que celle des produits du groupe X à t_0 (respectivement 5% vs. 1%, selon la méthode 1), fait diminuer la teneur moyenne pondérée du secteur (cf. tableau 19, annexe 4 et tableau 23, annexe 5). Mais l'impact est bien moindre que ceux des deux processus précédemment détaillés.

De leur côté, le changement de choix des consommateurs contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur à hauteur de +0,5 à +0,7 g/100g entre 2008 et 2013, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4).

En effet, les consommateurs opèrent des substitutions parmi les produits collectés lors des deux années d'études. Les substitutions inter-familles sont observables à travers l'évolution des parts de marché des produits du groupe C des familles sur le secteur.

Ainsi, les céréales équilibre appartenant au groupe C voient leur part de marché fortement diminuer (-9 points de part de marché, selon la méthode 1) (cf. tableau 23, annexe 5). La teneur moyenne en sucres de ces produits étant inférieure à 27,7 g/100g, leur moindre part de marché contribue à augmenter la teneur moyenne en sucres pondérée sur le secteur.

A noter que les parts de marché des céréales fourrées et des céréales miel caramel appartenant au groupe C diminuent également entre 2008 et 2011, mais dans une moindre mesure (- 2 points de part de marché chacune, selon la méthode 1) (cf. tableau 23, annexe 5). Les teneurs moyennes en sucres de ces deux groupes de produits étant supérieures à 27,7 g/100g, leur moindre part de marché contribue à diminuer la teneur moyenne en sucres pondérée sur le secteur, sans compenser la hausse attribuable à la diminution de part de marché observée pour les céréales équilibre du groupe C.

En conclusion, pour le secteur des céréales pour petit déjeuner, entre 2008 et 2011, l'augmentation modeste de la teneur moyenne pondérée en sucres (inférieure à 1%) est le résultat de deux interventions qui s'annulent quasiment : les reformulations opérées par les industriels font diminuer les teneurs en sucres des produits mais l'évolution des choix des consommateurs (parmi les produits déjà existants) et le renouvellement de l'offre de produits sur le marché (avec les transferts de volumes de ventes associés), impactent la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur à la hausse.

3.1.3.2 Teneurs en lipides

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, la teneur moyenne pondérée en lipides augmente de +0,6 à +0,7 g/100g entre 2008 et 2011, passant de 7,4 g/100g à 7,9 ou 8,1 g/100g, selon la méthode utilisée (cf. tableaux 3 et 4).

Lorsqu'on analyse cette évolution, on constate que les efforts de reformulations sont modestes : ils contribuent à diminuer la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur de -0,0 à -0,1 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4). Peu de reformulations sont en effet observées ;

seules les céréales chocolat caramel voient leur teneur moyenne en lipides diminuer de manière notable (-1,6 g/100g), mais la faible part de marché associée aux produits du groupe C de la famille (4% à t_0 selon la méthode 1) limite l'impact de ces reformulations sur le secteur (cf. tableau 19, annexe 4 et tableau 23, annexe 5).

De la même manière, le renouvellement des produits sur le marché ne contribue que très légèrement à diminuer la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur : -0,1 g/100g quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4).

En effet, les produits nouveaux ou non captés au t_0 (groupe N) de sept familles (familles des céréales chocolat caramel, chocolatées, équilibre, miel caramel, riches en fibres, mueslis floconneux et pétales de maïs et autres céréales nature) sur les dix familles représentées au t_1 ont des teneurs moyennes en lipides inférieures à la teneur moyenne pondérée du secteur (comprises entre 1,1 et 7,0 g/100g). Leur apparition contribue donc à réduire la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur (cf. tableau 19, annexe 4). En appliquant la méthode 1, pour ces sept familles réunies, la somme des parts de marché des produits du groupe N est égale à 13% à t_1 , comparée à celle des produits du groupe X égale à 6% à t_0 (cf. tableau 23, annexe 5).

A l'inverse, les produits nouveaux ou non captés au t_0 (groupe N) issus des céréales fourrées, des flocons d'avoine et des mueslis croustillants présentent des teneurs moyennes en lipides supérieures à la teneur moyenne pondérée du secteur, comprises entre 7,9 et 16,6 g/100g (cf. tableau 19, annexe 4). Leur apparition contribue donc à augmenter la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur. En appliquant la méthode 1, pour ces trois familles réunies, les produits du groupe N représentent une part de marché de 13% au t_1 vs. 8% pour les produits du groupe X au t_0 (cf. tableau 23, annexe 5).

Ainsi, le renouvellement de l'offre a un effet quasi-neutre sur la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur car il est associé à des évolutions de parts de marché qui s'équilibrent entre les familles présentant des teneurs en lipides élevées pour le secteur et celles présentant des teneurs en lipides plus faibles.

A noter qu'avec le renouvellement de son offre, la famille des céréales fourrées a gagné des parts de marché sur le secteur : en appliquant la méthode 1, les produits du groupe N représentent une part de marché de 7% au t_1 alors que les produits du groupe X représentaient 1% du marché au t_0 (cf. tableau 23, annexe 5). Cette famille a une teneur moyenne en lipides parmi les plus élevées du secteur : 14,2 g/100g au t_0 (cf. tableau 15, annexe 3). Ces deux éléments en font la famille la plus contributrice sur le volet « renouvellement des produits ». Néanmoins, l'augmentation de la teneur moyenne pondérée en lipides qu'elle génère sur le secteur avec le renouvellement de son offre est annulée par la somme des contributions, même faibles, des autres familles qui ont un effet inverse. Il est par ailleurs intéressant de constater que les céréales fourrées du groupe N présentent au t_1 des teneurs en lipides légèrement plus faibles que celles du groupe X au t_0 (13,8 g/100g vs. 14,3 g/100g), sans que cela ne constitue un frein à l'achat pour les consommateurs (cf. tableau 19, annexe 4).

En revanche, par les substitutions qu'ils opèrent parmi les produits collectés lors des deux années d'études, les consommateurs contribuent à augmenter la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur de +0,7 à +0,9 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4). Les substitutions inter-familles sont observables à travers l'évolution des parts de marché des produits du groupe C des familles sur le secteur.

Ainsi, comme dans le cas des sucres, les céréales équilibre contribuent fortement à ce dernier volet. Ceci s'explique par le fait que la part de marché des produits du groupe C de cette famille diminue fortement entre le t_0 et le t_1 (-9 points selon la méthode 1) et que la teneur moyenne en

lipides de ces produits est inférieure à la teneur moyenne pondérée du secteur (3,5 g/100g pour le groupe C vs. 7,4 g/100g pour le secteur à t_0 ; cf. tableau 23, annexe 5 et tableau 19, annexe 4). En outre, les mueslis croustillants, dont la teneur moyenne en lipides est la plus élevée du secteur (17,5 g/100g à t_0), voient la part de marché associée aux produits du groupe C augmenter entre les deux suivis (+2 points selon la méthode 1), ce qui concourt également à élever la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur (cf. tableau 15, annexe 3 et tableau 23, annexe 5).

Ainsi, sur le secteur des céréales pour le petit déjeuner, l'augmentation de +8 à +10% de la teneur moyenne pondérée en lipides (selon la méthode appliquée) résulte principalement de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi.

3.1.3.3 Teneurs en AGS

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, la teneur moyenne pondérée en acides gras saturés augmente de +0,3 à +0,4 g/100g entre 2008 et 2011, passant de 3,0 g/100g à 3,3 ou 3,4 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4).

L'évolution attribuable aux efforts de reformulation est quasi-nulle, quelle que soit la méthode utilisée (cf. tableaux 3 et 4). Comme pour les teneurs en lipides, peu de reformulations sont observées et seules les céréales chocolat caramel observent une réduction notable de leur teneur moyenne en acides gras saturés au sein des produits du groupe C (-1,2 g/100g entre le t_0 et le t_1), mais la faible part de marché du groupe C de la famille (4% à t_0 selon la méthode 1) en limite l'impact sur le secteur (cf. tableau 19, annexe 4 et tableau 23, annexe 5).

La même observation est faite lorsque l'on analyse le renouvellement des produits sur le marché (apparitions et retraits) : celui-ci a un impact quasi-nul sur la teneur moyenne pondérée en acides gras saturés du secteur, quelle que soit la méthode utilisée (cf. tableaux 3 et 4). Ce résultat, observé à l'échelle du secteur, est dû à la combinaison de deux effets qui s'opposent à l'échelle des familles (cf. tableau 23, annexe 5 et tableau 15, annexe 3) :

- le renouvellement des céréales fourrées sur le marché contribue à élever la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur : la part de marché des produits du groupe N est plus importante que celle des produits du groupe X (7% à t_1 vs. 1% à t_0 , selon la méthode 1), alors qu'il s'agit d'une des familles présentant une teneur moyenne en AGS parmi les plus élevées du secteur (4,9 g/100g pour l'ensemble de la famille à t_0) ;
- le renouvellement des céréales miel caramel et des céréales équilibre sur le marché concourt, à l'inverse, à diminuer la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur : la part de marché des produits du groupe N est plus élevée comparativement au groupe X (2% à t_1 vs. 0% à t_0 pour les céréales miel caramel et 5% à t_1 vs. 1% à t_0 pour les céréales équilibre, selon la méthode 1), ceci étant associé à des teneurs moyennes en AGS faibles pour le secteur (respectivement 0,5 et 1,5 g/100g à t_0).

L'augmentation de la teneur moyenne pondérée en acides gras saturés observée sur le secteur est entièrement attribuable à l'évolution du choix des consommateurs. Les substitutions opérées par les consommateurs au sein des produits collectés les deux années (groupe C) contribuent à augmenter la teneur moyenne pondérée en AGS sur le secteur de +0,3 à +0,4 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4).

En effet, ceux-ci se sont détournés des céréales équilibre (14% de parts de marché pour le groupe C à t_1 vs. 23 % à t_0 , selon la méthode 1), dont la teneur moyenne en AGS, inférieure à la moyenne

pondérée du secteur (1,5 g/100g vs. 3,0 g/100g, à t_0), influençait celle-ci à la baisse. Dans une moindre mesure, la part de marché des produits du groupe C de la famille des céréales miel caramel a également diminué entre les deux suivis (12% au t_0 vs. 10% au t_1 , selon la méthode 1), cette famille présentant une teneur moyenne en AGS parmi les plus faibles du secteur (0,5 g/100g à t_0).

En outre, la famille des mueslis croustillants dont la teneur moyenne en AGS est la plus élevée du secteur (7,7 g/100g au t_0), voit la part de marché des produits du groupe C augmenter entre les deux suivis (9% puis 11%, selon la méthode 1) (cf. tableau 23, annexe 5 et tableau 15, annexe 3).

Pour conclure, concernant l'évolution de la teneur moyenne pondérée en acides gras saturés des céréales pour le petit-déjeuner, le changement de choix des consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi explique à lui seul la hausse de 10 à 14% observée sur le secteur entre 2008 et 2011.

3.1.3.4 Teneurs en fibres

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, la teneur moyenne pondérée en fibres diminue de -0,1 g/100g entre 2008 et 2011. Elle est de 5,1 g/100g au t_0 comme au t_1 , quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4).

On observe ici un effort de reformulation de la part des industriels permettant, selon la méthode utilisée, une hausse de +0,1 à +0,2 g/100g de la teneur moyenne pondérée en fibres sur le secteur (cf. tableaux 3 et 4).

Cette observation est principalement liée à la reformulation des céréales équilibre (+0,2 g/100g de fibres en moyenne au sein du groupe C). Cette augmentation, bien que légère, appliquée à la famille la plus consommée (23% de parts de marché pour le groupe C à t_0 , selon la méthode 1) contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en fibres du secteur. Les céréales riches en fibres et les flocons d'avoine ont également été reformulés de manière notable (la teneur moyenne en fibres au sein du groupe C évolue respectivement de +1,1 et +1,2 g/100g), mais leurs consommations sont trop faibles pour avoir un impact conséquent à l'échelle du secteur. On remarque que seules les reformulations appliquées aux céréales fourrées (en moyenne, -0,3 g/100g de fibres pour les références du groupe C) vont à l'inverse des recommandations nutritionnelles (cf. tableau 19, annexe 4 et tableau 23, annexe 5).

En revanche, le renouvellement des produits sur le secteur réduit la teneur moyenne pondérée en fibres de -0,2 à -0,3 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4). Cette diminution est principalement attribuable au renouvellement de l'offre des familles de céréales équilibre et céréales fourrées, pour les raisons suivantes (cf. tableau 19, annexe 4 et tableau 23, annexe 5) :

- la teneur moyenne en fibres des références du groupe N est inférieure à la moyenne pondérée du secteur (4,2g/100g pour les céréales équilibre, 4,3g/100g pour les céréales fourrées vs. 5,1 g/100g sur le secteur) ;
- la teneur moyenne en fibres des produits du groupe X est supérieure à la moyenne pondérée du secteur (respectivement 6,5 et 5,9 g/100g pour les céréales équilibre et les céréales fourrées) ;
- la part de marché des produits du groupe N à t_1 est supérieure à celle des produits du groupe X à t_0 (respectivement 5% vs. 1% pour les céréales équilibre et 7% vs. 1% pour les céréales fourrées, selon la méthode 1).

Par ailleurs, il est intéressant de constater que parmi les familles présentant au t_0 des teneurs en fibres parmi les plus élevées du secteur, les références des groupes N présentent des teneurs moyennes en fibres supérieures à celles des groupes X pour trois familles, ce qui contribue à améliorer l'offre au sein de ces familles (cf. tableau 19, annexe 4) :

- les céréales riches en fibres : les produits du groupe N ont une teneur moyenne en fibres de 17,6 g/100g vs. 14,0 g/100g pour les produits du groupe X ;
- les flocons d'avoine : 10,9 vs. 7,0 g/100g ;
- les mueslis floconneux : 10,0 vs. 8,9 g/100g.

Néanmoins, les parts de marché associées à ces produits nouveaux (ou non collectées au t_0) et ces produits retirés (ou non collectés au t_1) étant faibles, ces renouvellements n'ont pas d'incidence notable à l'échelle du secteur (cf. tableau 23, annexe 5).

Enfin, l'évolution des choix des consommateurs n'a pas influencé la teneur moyenne pondérée en fibres du secteur (cf. tableaux 3 et 4). Ceci peut s'expliquer par la contribution antagoniste de deux familles sur ce volet (cf. tableau 23, annexe 5 et tableau 19, annexe 4) :

- Les céréales équilibre dont les produits du groupe C perdent neuf points de parts de marché selon la méthode 1 ; la teneur moyenne en fibres de ces produits étant inférieure à la moyenne pondérée du secteur (3,6 g/100g vs. 5,1 g/100g sur le secteur à t_0), cette moindre part de marché contribue à augmenter la moyenne pondérée en fibres à l'échelle du secteur.
- Les céréales riches en fibres, pour lesquelles la réduction, même faible, de la part de marché des produits du groupe C (-1 point selon la méthode 1), contribue à réduire la moyenne pondérée en fibres du secteur, leur teneur moyenne en fibres étant élevée (15,0 g/100g à t_0).

Pour conclure, à l'échelle du secteur, la diminution de 1% de la teneur moyenne pondérée en fibres entre 2008 et 2011 est attribuable à deux effets modestes se compensant quasiment : les reformulations opérées par les industriels augmentent la teneur en fibres de certaines références mais le renouvellement de l'offre sur le marché (avec les transferts de consommation associés) aboutit à une diminution de la teneur moyenne pondérée en fibres.

3.1.3.5 Teneurs en sodium

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, la teneur moyenne pondérée en sodium diminue de -0,03 à -0,04 g/100g entre 2008 et 2011, passant de 0,33 g/100g à 0,29 ou 0,30 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4).

Les reformulations menées par les industriels ont conduit à une baisse de la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur allant de -0,02 à -0,03 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4).

En particulier, on observe des efforts notables de reformulation au sein de la famille des céréales équilibre : les produits du groupe C voient leur teneur moyenne en sodium diminuer de 0,63 à 0,46 g/100g entre 2008 et 2011 (cf. tableau 19, annexe 4). Les céréales équilibre étant la famille la plus consommée (23% de parts de marché pour les seuls produits du groupe C à t_0 , selon la méthode 1), ces reformulations ont un impact visible à l'échelle du secteur (cf. tableau 23, annexe 5).

Les céréales chocolatées et miel caramel contribuent également à cette baisse : les références issues des groupes C de ces familles voient leur teneur moyenne en sodium diminuer de

respectivement -0,03 et -0,06 g/100g entre les deux suivis ; les parts de marché de ces références sont suffisamment élevées (respectivement 20% et 12% de parts de marché à t_0 selon la méthode 1) pour que ces reformulations impactent la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur (cf. tableau 23, annexe 5). Ce n'est pas le cas des céréales riches en fibres dont les reformulations notables (en moyenne, -0,07 g/100g de sodium pour le groupe C entre les deux suivis) ont peu d'impact à l'échelle du secteur, la famille étant moins consommée (les produits du groupe C représentent 3% du marché en volume à t_0 , selon la méthode 1) (cf. tableau 19, annexe 4 et tableau 23, annexe 5).

Quant au renouvellement des produits sur le marché, il contribue à une légère hausse de la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur : + 0,01 g/100g, quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 3 et 4). Notamment, les céréales fourrées contribuent à cette hausse pour les trois raisons suivantes :

- à t_0 , la teneur moyenne en sodium des références du groupe X est inférieure à la moyenne pondérée du secteur : 0,24 vs. 0,33 g/100g (cf. tableau 19, annexe 4) ;
- la teneur moyenne en sodium des références du groupe N à t_1 (0,28 g/100g) est supérieure à celle du groupe X à t_0 (cf. tableau 19, annexe 4); si l'on tient compte des parts de marché, celle-ci est de 0,41 g/100g, donc supérieure à la moyenne pondérée du secteur ;
- la famille gagne six points de part de marché avec le renouvellement de ses produits (7% de parts de marché pour le groupe N à t_1 vs. 1% pour le groupe X à t_0 , selon la méthode 1) (cf. tableau 23, annexe 5).

De leur côté, par les substitutions qu'ils opèrent parmi les produits collectés lors des deux années d'étude, les consommateurs contribuent à une diminution de la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur de -0,01 à -0,02 g/100g selon la méthode utilisée (cf. tableaux 3 et 4).

Comme pour les autres nutriments, la famille des céréales équilibre contribue de manière notable à cette évolution : en effet, selon la méthode 1, les produits du groupe C perdent neuf points de parts de marché alors qu'ils présentent une teneur moyenne en sodium parmi les plus élevées du secteur à t_0 (0,63 g/100g) (cf. tableau 23, annexe 5 et tableau 19, annexe 4).

Pour conclure, la diminution de -8 à -11% de la teneur moyenne pondérée en sodium (selon la méthode appliquée) observée à l'échelle du secteur est attribuable aux efforts de reformulation opérés par les industriels qui ont diminué la teneur en sodium de certaines références et aux changements de choix des consommateurs au sein des produits collectés les deux années. Ces deux effets sont néanmoins atténués par le renouvellement de l'offre sur le marché (avec les transferts de consommation associés).

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, entre 2008 et 2011, on observe une augmentation des teneurs moyennes pondérées en sucres (+ 0,2 g/100g, quelle que soit la méthode utilisée), en lipides (+0,6 à +0,7 g/100g, selon la méthode utilisée), en AGS (+0,3 à +0,4 g/100g, selon la méthode utilisée) et une diminution des teneurs moyennes pondérées en fibres (-0,1 g/100g quelle que soit la méthode utilisée) et en sodium (-0,03 à -0,04 g/100g, selon la méthode utilisée).

L'algorithme mis en œuvre met en évidence les effets suivants :

- A l'échelle du secteur, les reformulations contribuent à l'évolution des teneurs moyennes pondérées en sucres (à hauteur de -0,6 à -0,8 g/100g), en fibres (+0,1 à + 0,2 g/100g) et en sodium (-0,02 à -0,03 g/100g). En moyenne, les efforts des opérateurs en termes de reformulation vont donc dans le sens des recommandations nutritionnelles.

En particulier, les reformulations réalisées sur les céréales équilibre (diminution des teneurs moyennes en sucres et en sodium et augmentation légère de la teneur moyenne en fibres), les céréales miel caramel (diminutions des teneurs moyennes en sucres et en sodium) et les céréales chocolatées (diminution de la teneur moyenne en sodium) ont eu un impact à l'échelle du secteur.

- Néanmoins, les substitutions opérées par les consommateurs parmi les produits collectés lors des deux suivis, ont quasiment annulé les efforts de reformulation sur les teneurs en sucres des produits, en contribuant à augmenter la teneur moyenne pondérée du secteur de +0,5 à +0,7 g/100g. Elles ont également abouti à des évolutions contraires aux recommandations nutritionnelles pour les teneurs moyennes pondérées en lipides (contribution de +0,7 à +0,9 g/100g) et en AGS (contribution de +0,3 à +0,4 g/100g). Cela s'explique notamment par la diminution de la part de marché des références de céréales équilibre collectées en 2008 et 2011 (avec pour conséquence une augmentation des teneurs moyennes pondérées en sucres, lipides et AGS à l'échelle du secteur). L'augmentation de la part de marché des mueslis croustillants collectés lors des deux années de suivi a également contribué à augmenter les teneurs moyennes pondérées en lipides et AGS sur le secteur. Néanmoins, l'évolution des choix des consommateurs a concouru à diminuer la teneur moyenne pondérée en sodium sur le secteur, consolidant ainsi les efforts de reformulation des industriels (ceci est à relier à la diminution de la part de marché des céréales équilibre collectées lors des deux temps de suivi, et dont la teneur moyenne en sodium est parmi les plus élevées du secteur).

- Enfin, le renouvellement des produits sur le marché s'est accompagné d'une évolution des parts de marché de certaines familles traduisant le niveau « d'adhésion » des consommateurs aux produits nouveaux (ou non captés au t_0). Ceci est marqué pour la famille des céréales fourrées qui a gagné des parts de marché à travers le jeu des apparitions et des retraits de références sur le marché. Ainsi, le renouvellement de l'offre pour cette famille mais également celui des céréales chocolatées et des céréales miel caramel, contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres sur le secteur. De la même manière, le renouvellement de l'offre opéré au sein des céréales fourrées et des céréales équilibre concourt à diminuer la teneur moyenne pondérée en fibres du secteur. Toutes familles confondues, le renouvellement des produits sur le marché a notamment contribué à augmenter de +0,3 à +0,4 g/100g la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur et à diminuer de -0,2 à -0,3 g/100g la teneur moyenne pondérée en fibres.

3.2 Secteur des biscuits et gâteaux industriels – années 2008 & 2011

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2008 (t_0) et 2011 (t_1). Quatre nutriments d'intérêt ont été identifiés pour ce secteur : les sucres, les lipides, les acides gras saturés et les fibres.

D'après les données du panel Kantar Worldpanel, le volume de ventes du marché des biscuits et gâteaux industriels a augmenté de 1,2% entre les deux suivis.

Ce secteur comporte 30 familles de produits pour les traitements réalisés dans cette étude. Sur les échantillons constitués à t_0 et à t_1 , outre la famille « autres » (regroupant des produits aux recettes hétérogènes), la famille des biscuits sandwichés fourrage au chocolat représente le plus gros volume de ventes (17% des parts de marché à t_0 et 19% à t_1), suivie des biscuits petit-déjeuner (7% aux deux temps de suivi), des biscuits sablés nature (6% à t_0 , 5% à t_1) et des galettes nappées chocolat (5% aux deux temps de suivi). Les parts de marché des différentes familles restent stables entre les deux temps de suivi : leur variation n'excède pas 2% en valeur absolue (cf. tableau 24, annexe 5).

A noter que le secteur des biscuits et gâteaux industriels comporte un grand nombre de références, tout en étant un secteur peu concentré : un grand nombre d'acteurs opèrent sur ce secteur, y compris des PME. Des effets de plus faible ampleur sont donc attendus pour les trois volets étudiés : reformulation, renouvellement de l'offre et substitutions par les consommateurs.

3.2.1 Résultats – méthode 1

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 1 détaillée en §2.3.

Le tableau 5 présente, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 1 (cases grisées).

Tableau 5 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1)*

en g/100g	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Sucres	32,3	32,8	0,0	+0,3	+0,2	0,5
Lipides	18,9	18,8	-0,2	0,0	+0,2	-0,1
AGS	9,4	9,1	-0,3	+0,1	-0,2	-0,3
Fibres	2,8	2,8	0,0	-0,1	0,0	0,0

**résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)*

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 21% du volume de ventes du marché à t_0 , comme les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) à t_1 .

3.2.2 Résultats – méthode 2

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 2 détaillée en §2.3.

Le tableau 6 présente, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur, les teneurs pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 2 (cases grisées).

Tableau 6 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 2)*

en g/100g	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Sucres	32,3	32,6	0,0	+0,2	+0,1	0,4
Lipides	18,9	18,9	-0,2	0,0	+0,1	-0,1
AGS	9,4	9,2	-0,2	+0,1	-0,1	-0,2
Fibres	2,8	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0

**résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)*

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 15% du volume de ventes du secteur à t_0 et les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) 14% de celui du t_1 .

3.2.3 Discussions

3.2.3.1 Teneurs en sucres

Sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels, la teneur moyenne pondérée en sucres augmente de +0,4 à +0,5 g/100g entre 2008 et 2011, passant de 32,3 g/100g à 32,6 ou 32,8 g/100g selon la méthode utilisée (cf. tableaux 5 et 6).

Lorsqu'on analyse cette évolution, on observe que les changements de recette opérés par les industriels impactent peu la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur, quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6). Au sein des produits collectés lors des deux années de suivi (groupe C), on constate une évolution notable de la teneur moyenne en sucres pour trois familles : les barquettes aux fruits (+1,9 g/100g de sucres en moyenne), les biscuits fourrés aux fruits (+1,4 g/100g) et les biscuits pâtisseries (+1,3 g/100g) (cf. tableau 20, annexe 4). Néanmoins, les parts de marché associées à ces produits étant faibles (inférieures à 1% à t_0 , selon la méthode 1), l'impact de ces changements de recette est quasi-nul à l'échelle du secteur (cf. tableau 24, annexe 5).

En revanche, le renouvellement des produits sur le marché (apparitions/retraits) et les transferts des volumes de ventes associés tendent à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur de +0,2 à +0,3 g/100g selon la méthode utilisée (cf. tableaux 5 et 6).

Outre la famille « autres » qui regroupe des produits hétérogènes, cet effet est principalement attribuable à trois familles selon des mécanismes différents :

- Les biscuits avec tablette chocolat et les biscuits aux œufs nature : les produits des groupes N présentent en moyenne des teneurs en sucres supérieures à la moyenne pondérée du secteur (respectivement 39,0 et 50,1 g/100g vs. 32,3 g/100g) (cf. tableau 20, annexe 4) ; parallèlement, on observe une augmentation de la part de marché de ces familles associée au renouvellement de leurs produits (selon la méthode 1, les biscuits avec tablette chocolat du groupe N présentent à t_1 une part de marché de 1,6% vs. 0,7% à t_0 pour les produits du groupe X ; pour les biscuits aux œufs nature, ces chiffres sont de 0,5% vs. 0,3%) (cf. tableau 24, annexe 5). Ces deux éléments font contribuer ces familles à l'évolution observée sur le secteur pour le volet « renouvellement des produits » ;
- Les madeleines nature : les produits des groupes N et X présentent des teneurs moyennes en sucres équivalentes (respectivement 27,5 et 27,6 g/100g), inférieures à la moyenne pondérée du secteur (cf. tableau 20, annexe 4) ; ainsi, la diminution de la part de marché de cette famille associée au renouvellement de ses produits (selon la méthode 1, les produits du groupe N ont une part de marché à t_1 de 0,9% vs. 2,2% à t_0 pour les produits du groupes X) contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres sur le secteur (cf. tableau 24, annexe 5).

De leur côté, le changement de choix des consommateurs contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur à hauteur de +0,1 à +0,2 g/100g entre 2008 et 2013, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6).

En effet, les consommateurs opèrent des substitutions parmi les produits collectés lors des deux années d'études. Les substitutions inter-familles sont observables à travers l'évolution des parts de marché des produits du groupe C des familles sur le secteur.

L'ensemble des familles contribue de manière modeste, dans un sens ou dans l'autre, à l'évolution mise en évidence sur le volet « choix des consommateurs ». Ces contributions de faible ampleur sont liées au fait que les produits du groupe C ont une part de marché relativement stable entre les deux années de suivi au sein de chaque famille (+/- 0% à 1,6%, selon la méthode 1). On peut toutefois noter que les produits du groupe C de la famille des biscuits/barres chocolatées avec fourrage chocolat voient leur part de marché augmenter de 0,7 point entre le t_0 et le t_1 , selon la méthode 1. Or, ces produits présentent une teneur moyenne en sucres supérieure à la moyenne pondérée du secteur (39,7 g/100g à t_0) ; leur plus forte part de marché a ainsi pour effet d'augmenter légèrement la teneur moyenne pondérée sur le secteur. Par un mécanisme inverse, les produits du groupe C de la famille des biscuits sablés nature contribuent également à cette augmentation : leur part de marché a diminué de 0,8 point entre le t_0 et le t_1 , selon la méthode 1, alors qu'ils présentent une teneur moyenne en sucres inférieure à la moyenne pondérée du secteur (24,5 g/100g à t_0) (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5).

En conclusion, pour le secteur des biscuits et gâteaux industriels, l'augmentation légère de la teneur moyenne pondérée en sucres (+1 à +2%) observée entre 2008 et 2011 résulte des effets modestes mais cumulés du renouvellement de l'offre et des transferts de parts de marché associés et de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés lors des deux temps de suivi.

3.2.3.2 Teneurs en lipides

Sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels, la teneur moyenne pondérée en lipides diminue de -0,1 g/100g entre 2008 et 2011, passant de 18,9 g/100g à 18,8 ou 18,9 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6).

Les reformulations opérées par les industriels contribuent à cette diminution à hauteur de -0,2 g/100g, quelle que soit la méthode considérée (cf. tableaux 5 et 6). Cet effet résulte des contributions respectives, faibles mais cumulées, de plusieurs familles telles que, par exemple, les madeleines nature, les gâteaux marbrés et les biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat qui ont vu leur teneur moyenne en lipides au sein du groupe C diminuer de respectivement -0,4g/100g, -0,5g/100g et -0,8g/100g, entre 2008 et 2011 (cf. tableau 20, annexe 4).

En revanche, le renouvellement des produits a un impact neutre sur la teneur moyenne pondérée en lipides à l'échelle du secteur (cf. tableaux 5 et 6) : les contributions modestes des différentes familles s'équilibrent. Par exemple, par le renouvellement de leur offre, les gaufrettes fourrées au chocolat et les madeleines nature contribuent à faire baisser la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur. Pour ces deux familles, les teneurs moyennes en lipides des références des groupes N sont inférieures à celles des références des groupes X (27,6 vs. 29,9 et 22,7 vs. 23,8 g/100g respectivement) tout en étant supérieures à la teneur moyenne pondérée du secteur (18,9 g/100g) et la part de marché associée aux produits du groupe N est inférieure dans les deux cas à celle des références du groupe X (respectivement 0,4% à t_1 vs. 0,9% à t_0 et 0,9% vs. 2,2%, selon la méthode 1) (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5). Ces deux éléments associés expliquent la contribution à la baisse observée pour ces familles sur le volet « renouvellement de l'offre ». A l'inverse, et toujours à titre d'exemple, le renouvellement de l'offre au sein des biscuits avec tablette chocolat et des cookies concourt à augmenter la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur. Ceci s'explique par le fait que les produits du groupe N de ces familles ont des teneurs moyennes en lipides supérieures à la moyenne pondérée du secteur (respectivement 24,6 et 26,1 g/100g), et que le renouvellement de leur offre est associé à une augmentation de la part de marché de la famille (les produits du groupe N ont une part de marché à t_1 de respectivement 1,6% et 1,0% vs. 0,7% et 0,5% pour les produits du groupe X à t_0) (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5).

Enfin, par les substitutions qu'ils opèrent parmi les produits collectés lors des deux années de suivi, les consommateurs ont influencé à la hausse la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur, à hauteur de +0,1 à +0,2 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6). Les substitutions inter-familles sont observables à travers l'évolution des parts de marché des produits du groupe C des familles sur le secteur.

Les évolutions des parts de marché des produits du groupe C de différentes familles ont des effets faibles et parfois antagonistes mais, cumulés, ils aboutissent à une hausse légère de la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur. Par exemple, l'augmentation de la part de marché des produits du groupe C de la famille des biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat (1,8% à t_0 vs. 2,5% à t_1 , selon la méthode 1) alors que ces produits présentent une teneur moyenne en lipides (26,6 g/100g à t_0) supérieure à la moyenne pondérée du secteur a un impact modeste sur la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur mais allant dans le sens d'une augmentation. Cet effet est contrebalancé par la contribution des cookies pour lesquels on constate une réduction de la part de marché des produits du groupe C ($\Delta = -0,8$ points, selon la méthode 1) alors que ces

derniers présentent une teneur moyenne en lipides (26,2 g/100g à t_0) supérieure à la moyenne pondérée du secteur (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5).

Ainsi, à l'échelle du secteur, la teneur moyenne pondérée en lipides diminue de -0,3% à -0,5% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Cette évolution modeste est le résultat de deux effets antagonistes : les reformulations opérées par les industriels vont dans le sens des recommandations nutritionnelles mais ces progrès sont en partie annulés par les substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits collectés lors des deux temps de suivi.

3.2.3.3 Teneurs en AGS

Sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels, la teneur moyenne pondérée en AGS diminue de -0,2 à -0,3 g/100g entre 2008 et 2011, passant de 9,4 g/100g à 9,1 ou 9,2 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6).

Les reformulations opérées par les industriels sont à l'origine d'une réduction de la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur de l'ordre de -0,2 à -0,3 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6).

La famille des biscuits sandwichés fourrage chocolat est la principale contributrice de cette baisse. Ceci est lié au fait qu'il s'agit de la famille la plus consommée du secteur (16% de parts de marché pour le groupe C à t_0 , selon la méthode 1) et que la teneur moyenne en AGS des produits composant le groupe C a diminué entre 2008 et 2011 (-0,4 g/100g). A noter également des reformulations au sein de la famille des biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat (la teneur moyenne en AGS des références constituant le groupe C a diminué de 1,4 g/100g entre 2008 et 2011), mais l'impact est peu visible à l'échelle du secteur du fait de la faible part de marché de ces produits (1,8% à t_0 , selon la méthode 1) (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5).

Le renouvellement des produits sur le marché des biscuits et gâteaux industriels est à l'origine d'une hausse de +0,1 g/100g de la teneur moyenne pondérée en AGS à l'échelle du secteur, quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6). Cet effet modeste résulte des contributions de faible ampleur et cumulées de nombreuses familles du secteur, ces dernières pouvant s'annuler entre elles.

Notamment, deux familles contribuent à une hausse de la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur, si l'on ne prend pas en compte la participation de la famille « autres » trop hétérogène : les biscuits avec tablette chocolat et les madeleines nature.

En effet, les biscuits avec tablette chocolat du groupe N ont une teneur moyenne en AGS supérieure à ceux du groupe X (14,8 vs. 13,7 g/100g), toutes deux plus élevées que la moyenne pondérée du secteur (9,4 g/100g à t_0). De plus, la part de marché est plus élevée pour les produits du groupe N à t_1 que pour les produits du groupe X à t_0 (1,6% vs. 0,7%, selon la méthode 1). Ces deux éléments associés expliquent la contribution de la famille à la hausse de la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur, pour le volet « renouvellement des produits ».

En outre, pour les madeleines nature, la baisse de part de marché associée au renouvellement des produits (0,9% à t_1 pour les produits du groupe N vs. 2,2 % à t_0 pour les produits du groupe X, selon la méthode 1) et le fait que les produits des groupes N et X ont des teneurs moyennes en AGS inférieures à la moyenne pondérée du secteur (respectivement 5,3 et 5,2 g/100g) influencent à la hausse l'indicateur sur le secteur pour ce volet.

De leur côté, par le renouvellement de leur offre, deux familles contribuent à une baisse de la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur : les gaufrettes fourrées au chocolat et les génoises

au chocolat. Dans les deux cas, la teneur moyenne en acides gras saturés des références du groupe N est inférieure à celle des références du groupe X (respectivement 20,3 vs. 23,5 pour les gaufrettes fourrées au chocolat et 12,7 vs. 16,7 g/100g pour les génoises au chocolat), tout en étant supérieures à la moyenne pondérée du secteur. De plus, la part de marché des produits du groupe N est plus faible que celle des produits du groupe X pour ces deux familles (respectivement 0,4% à t₁ vs. 0,9% à t₀ et 0,6% vs. 1,1%, selon la méthode 1). Ces éléments expliquent la contribution de ces deux familles sur le volet « renouvellement des produits » (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5).

En réalisant des substitutions entre les produits collectés lors des deux années de suivi, les consommateurs influencent à la baisse la teneur moyenne pondérée en acides gras saturés du secteur : -0,1 à -0,2 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6).

Les biscuits avec tablette chocolat et les biscuits sablés nature contribuent majoritairement à cette baisse. Leur effet sur le secteur est le résultat conjoint de la réduction de la part de marché des produits du groupe C de ces deux familles (respectivement, 2,7% à t₁ vs. 3,5% à t₀ et 4,1% vs. 4,9%, selon la méthode 1) et d'une teneur moyenne en AGS de ces produits (respectivement 14,3 et 15,5g/100g à t₀) supérieure à la teneur moyenne pondérée du secteur (9,4 g/100g).

A noter que l'effet de ces deux familles est en partie annulé par celui des biscuits/barres chocolatées avec fourrage chocolat. Les produits du groupe C de cette famille ont une part de marché en augmentation (1,8% à t₀ vs. 2,5% à t₁) et une teneur moyenne en AGS parmi les plus élevées du secteur (15,5 g/100g à t₀), ce qui influence à la hausse la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5).

Ainsi, à l'échelle du secteur, la teneur moyenne pondérée en acides gras saturés diminue de -2% à -4% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Cette diminution est le résultat conjoint des reformulations opérées par les industriels et, dans une moindre mesure, des substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits collectés lors des deux temps de suivi, ces deux effets étant en partie annulés par celui consécutif au renouvellement de l'offre (et aux transferts de part de marché associés).

3.2.3.4 Teneurs en fibres

Sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels, la teneur moyenne pondérée en fibres s'élève à 2,8 g/100g et n'évolue pas entre 2008 et 2011, quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6).

Les changements de recette opérés par les industriels impactent peu la teneur moyenne pondérée en fibres du secteur (cf. tableaux 5 et 6). Au sein des produits collectés lors des deux années de suivi (groupe C), pour l'ensemble des familles, les teneurs moyennes en fibres évoluent faiblement entre les deux années de suivis, les variations de teneurs moyennes en fibres les plus marquées étant observées pour les barquettes aux fruits, les biscuits fourrés aux fruits et les brownies (- 0,3 g/100g). Ces évolutions modestes couplées aux faibles parts de marché de ces produits (inférieures à 1% à t₀, selon la méthode 1) ont un impact quasi-nul à l'échelle du secteur (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5).

Le renouvellement des produits sur le marché (apparitions/retraits) et les transferts des volumes de ventes associés tendent à diminuer de manière très modeste la teneur moyenne pondérée en fibres du secteur, à hauteur de -0,0 à -0,1 g/100g selon la méthode utilisée (cf. tableaux 5 et 6). Cette évolution résulte des effets faibles et cumulés observés à l'échelle de plusieurs familles, par exemple :

- Les biscuits au chocolat : les produits des groupes N présentent une teneur moyenne en fibres inférieure à celle des produits du groupe X (respectivement 3,5 et 4,8 g/100g) ; de plus, le renouvellement de l'offre des produits n'affecte pas la part de marché de cette famille : les produits du groupe N à t_1 , tout comme les produits du groupe X à t_0 , ont une part de marché de 0,4%, selon la méthode 1 (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5). Ainsi, par le renouvellement de son offre, cette famille contribue à diminuer, de manière modeste, la teneur moyenne pondérée en fibres sur le secteur ;
- Les gaufrettes fourrées au chocolat : les produits des groupes N et X présentent en moyenne des teneurs en fibres supérieures à la moyenne pondérée du secteur au t_0 (respectivement 3,3 et 4,0 g/100g vs. 2,8 g/100g), la teneur moyenne en fibres des produits du groupe X étant supérieure à celle du groupe N ; de plus, le renouvellement des produits de la famille est associé à une diminution de sa part de marché : selon la méthode 1, les produits du groupe N ont une part de marché à t_1 de 0,4%, inférieure à celle des produits du groupe X à t_0 : 0,9% (cf. tableau 20, annexe 4 et tableau 24, annexe 5). Ces deux éléments contribuent à faire diminuer légèrement la teneur moyenne pondérée en fibres du secteur.

De leur côté, les changements de choix des consommateurs n'ont pas d'impact sur la teneur moyenne pondérée en fibres du secteur, quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 5 et 6). Ceci est lié au fait que, au sein de chaque famille, les produits du groupe C ont une part de marché et/ou une teneur moyenne en fibres relativement stable(s) entre les deux années de suivi : selon la méthode 1, la part de marché des produits du groupe C augmente ou diminue de 0% à 1,6% et la teneur moyenne en fibres varie de 0,0 à 0,3 g/100g en valeur absolue selon la famille.

En conclusion, pour le secteur des biscuits et gâteaux industriels, la teneur moyenne pondérée en fibres reste stable entre 2008 et 2011. Les changements de recette, le renouvellement des produits sur le marché et les changements de choix des consommateurs ont un effet nul ou très modeste sur cet indicateur.

Sur le secteur des biscuits et gâteaux industriels, entre 2008 et 2011, on observe une augmentation de la teneur moyenne pondérée en sucres (+0,4 à +0,5 g/100g, selon la méthode utilisée) et une diminution des teneurs moyennes pondérées en lipides (-0,1 g/100g, quelle que soit la méthode utilisée) et en AGS (-0,2 à -0,3 g/100g, selon la méthode utilisée). La teneur moyenne pondérée en fibres reste stable sur le secteur entre ces deux années.

L'algorithme mis en œuvre met en évidence les effets suivants :

- A l'échelle du secteur, les reformulations observées ont notamment contribué à diminuer les teneurs moyennes pondérées en lipides (à hauteur de -0,2 g/100g) et en AGS (à hauteur de -0,2 à -0,3 g/100g, selon la méthode appliquée). Les changements de recettes aboutissant à une baisse des teneurs en lipides des références ont été opérés au sein de plusieurs familles de produits. Ce sont ces effets modestes mais cumulés qui sont visibles à l'échelle du secteur. Concernant les efforts réalisés sur les teneurs en AGS des produits, ceux opérés sur la famille des biscuits sandwichés fourrage chocolat sont les plus impactants à l'échelle du secteur du fait de l'importance de cette famille en termes de parts de marché.

- Des substitutions ont également été opérées par les consommateurs. En particulier, parmi les produits collectés lors des deux suivis, les parts de marché des biscuits sandwichés fourrage chocolat, des biscuits nature et des biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat ont augmenté entre 2008 et 2011 alors que celles des biscuits avec tablette chocolat, biscuits sablés nature et des cookies ont diminué. Ces changements de choix de la part des consommateurs ont contribué à augmenter les teneurs moyennes pondérées en sucres et en lipides du secteur (à hauteur de +0,1 à +0,2 g/100g pour les deux nutriments). Ces substitutions ont par ailleurs influencé à la baisse la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur (à hauteur de -0,1 à -0,2 g/100g), notamment du fait de la baisse des parts de marché des références de biscuits avec tablette chocolat et de biscuits sablés nature collectées les deux années.

- Enfin, le renouvellement des produits sur le marché s'est accompagné d'une évolution des parts de marché de certaines familles traduisant le niveau « d'adhésion » des consommateurs aux produits nouveaux (ou non captés au t_0). Ceci est plus marqué pour la famille des biscuits avec tablette chocolat qui a gagné des parts de marché à travers le jeu des apparitions et des retraits de références sur le marché, alors que ce dernier s'est traduit par une baisse des parts de marché pour la famille des madeleines nature. Ainsi, le renouvellement de l'offre pour ces familles a notamment contribué à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres sur le secteur, à hauteur de +0,2 à +0,3 g/100g.

3.3 Secteur des chips – années 2009 & 2011

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2009 (t_0) et 2011 (t_1). Trois nutriments d'intérêt ont été identifiés pour ce secteur : les lipides, les acides gras saturés et le sodium.

D'après les données du panel Kantar Worldpanel, le volume de ventes du marché des chips a augmenté de 7,5% entre les deux suivis.

Ce secteur comporte trois familles de produits. Sur l'échantillon du t_0 , la famille des chips classiques et ondulées représente le plus gros volume de ventes (73% des parts de marché), suivie des chips à l'ancienne (25%) puis des chips et assimilés allégés en matières grasses (2%).

Entre les deux temps de suivi, on constate que la part de marché des références du groupe C diminue pour la famille des chips classiques et ondulées (68% sur l'échantillon du t_0 vs. 48% sur l'échantillon du t_1) et la famille des chips à l'ancienne (22% vs. 15%). En revanche, le renouvellement de l'offre des produits de la famille des chips classiques ou ondulées (ou la collecte plus exhaustive au t_1) fait augmenter la part de marché de la famille : les produits nouveaux (ou non captés à t_0) représentent une part de marché de 31% sur l'échantillon du t_1 alors que les produits retirés (ou non captés au t_1) représentent 5% des volumes de ventes sur l'échantillon du t_0 (cf. tableau 25, annexe 5). Ces derniers chiffres sont toutefois à considérer avec précaution du fait de la méthode de collecte différente pour ce secteur entre le t_0 et le t_1 (sélection des produits aux volumes de ventes les plus élevés au t_0).

3.3.1 Résultats – méthode 1

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 1 détaillée en §2.3.

Le tableau 7 présente, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 1 (cases grisées).

Tableau 7 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des chips (méthode 1)*

en g/100g	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/ retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Lipides	34,7	34,5	+0,1	-0,1	-0,1	-0,2
AGS	8,4	3,5	-4,4	-1,9	+1,4	-4,9
Sodium	0,66	0,57	-0,07	-0,03	+0,02	-0,08

**résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)*

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 9% du volume de ventes du secteur à t_0 et les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) 36% de celui du t_1 .

3.3.2 Résultats – méthode 2

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 2 détaillée en §2.3.

Le tableau 8 présente, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 2 (cases grisées).

Tableau 8 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t_0 et t_1 sur le secteur des chips (méthode 2)*

en g/100g	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Lipides	34,7	34,6	0,0	-0,1	0,0	-0,1
AGS	8,4	4,4	-2,6	-1,5	+0,2	-4,0
Sodium	0,66	0,59	-0,04	-0,02	0,00	-0,07

**résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)*

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 5% du volume de ventes du secteur à t_0 et les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) 29% de celui du t_1 .

3.3.3 Discussions

3.3.3.1 Teneurs en lipides

Sur le secteur des chips, la teneur moyenne pondérée en lipides diminue de -0,1 à -0,2 g/100g entre 2009 et 2011, passant de 34,7 g/100g à 34,5 ou 34,6 g/100g selon la méthode utilisée (cf. tableaux 7 et 8).

Les reformulations contribuent à augmenter très légèrement la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur, de 0,0 à +0,1 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 7 et 8). Seules les chips à l'ancienne voient leur teneur moyenne en lipides augmentée (+0,2g/100g en moyenne au sein des produits du groupe C ; cf. tableau 21, annexe 4). Néanmoins, cette évolution modeste sur cette famille dont les produits du groupe C représentent 22% des parts de marché à t_0 selon la méthode 1 (à mettre en regard des 68% de parts de marché des chips classiques ou ondulées du groupe C) impacte peu la teneur moyenne pondérée en lipides à l'échelle du secteur (cf. tableau 25, annexe 5).

Le renouvellement des produits sur le marché contribue quant à lui très légèrement à diminuer la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur : -0,1 g/100g quelle que soit la méthode appliquée (cf. tableaux 7 et 8).

Cet effet est attribuable aux chips et assimilés allégés en matières grasses, dont la teneur moyenne en lipides est à chaque suivi plus faible que la teneur moyenne pondérée du secteur (19,3 g/100g à t_0 et 21,6 g/100g à t_1 vs. 34,7 g/100g à t_0 ; cf. tableau 17, annexe 3) et dont le renouvellement des produits a abouti à augmenter la part de marché de la famille : selon la méthode 1, les produits du groupe N de cette famille représentent une part de marché de 2% au t_1 vs. 1% pour les produits du groupe X à t_0 (cf. tableau 25, annexe 5).

Il est intéressant de noter la forte évolution de la part de marché des chips classiques et ondulées consécutive au renouvellement de leur offre : les produits du groupe N ont une part de marché de 31% au t_1 , alors que les produits du groupe X représentaient 5% du marché au t_0 , selon la méthode 1 (cf. tableau 25, annexe 5). Néanmoins, la teneur moyenne en lipides des produits du groupe N de cette famille (34,3 g/100g au t_0) étant très proche de celle observée sur le secteur, l'évolution des parts de marché associée au renouvellement des produits de cette famille a peu d'impact à l'échelle du secteur (cf. tableau 21, annexe 4).

Le changement de choix des consommateurs contribue également à légèrement diminuer la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur : -0,0 à -0,1 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 7 et 8). Les consommateurs opèrent en effet des substitutions parmi les produits collectés lors des deux années d'études. Les substitutions inter-familles sont observables à travers l'évolution des parts de marché des produits du groupe C des familles sur le secteur.

Cet effet est attribuable aux chips à l'ancienne, dont les produits du groupe C présentent au t_0 une teneur moyenne en lipides de 37,2 g/100g, supérieure à la moyenne pondérée du secteur (cf. tableau 21, annexe 4). Ces produits voient leur part de marché baisser de 7 points entre les deux suivis, selon la méthode 1, ce qui contribue à diminuer la teneur moyenne pondérée en lipides sur le secteur (cf. tableau 25, annexe 5). La contribution de cette famille est néanmoins en partie compensée par celles des chips classiques et ondulées et des chips et assimilés allégés en matières grasses : les produits du groupe C de ces familles présentent au t_0 des teneurs moyennes en lipides de respectivement 34,2 g/100g et 21,8 g/100g, inférieures à la moyenne pondérée du secteur et voient leur part de marché diminuer entre le t_0 et le t_1 (-19,5 points et -0,4 points respectivement, selon la méthode 1) (cf. tableau 21, annexe 4 et tableau 25, annexe 5).

Ainsi, sur le secteur des chips, la légère diminution de 0,4% de la teneur moyenne pondérée en lipides, observée avec les deux méthodes appliquées, trouve son origine dans les effets modestes et cumulés du renouvellement de l'offre des produits et de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés aux deux temps de suivi, ces derniers étant en partie compensés par des changements de recettes allant dans le sens d'une légère augmentation des teneurs en lipides.

Néanmoins, ces résultats sont à considérer avec précaution étant données les différences de méthodes de collecte entre les deux suivis. Ce biais peut notamment avoir comme effet de considérer à tort des produits comme nouveaux ou retirés alors qu'ils existaient sur le marché au t_0 et au t_1 .

3.3.3.2 Teneurs en AGS

Sur le secteur des chips, la teneur moyenne pondérée en AGS diminue de -4,0 à -4,9 g/100g entre 2009 et 2011, passant de 8,4 g/100g à 3,5 ou 4,4 g/100g selon la méthode utilisée (cf. tableaux 7 et 8).

Les reformulations contribuent majoritairement à cette diminution : selon la méthode appliquée, elles engendrent une baisse de -2,6 à -4,4 g/100g de la teneur moyenne pondérée en AGS sur le secteur (cf. tableaux 7 et 8). Entre les deux années de suivi, des reformulations sont observées pour les trois familles du secteur : la teneur moyenne en AGS des produits du groupe C diminue de 5,3 g/100g pour les chips à l'ancienne et de 4,6 g/100g pour les chips classiques et ondulées et pour les chips et assimilés allégés en matières grasses (cf. tableau 21, annexe 4). De par sa part de marché plus importante (68% à t_0 pour les seuls produits du groupe C, selon la méthode 1), la famille des chips classiques et ondulées contribue fortement aux progrès liés aux reformulations (cf. tableau 25, annexe 5). Cette réduction des teneurs en AGS des chips est le résultat d'une action collective des professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés.

Le renouvellement des produits sur le marché contribue également à diminuer la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur, à hauteur de -1,5 à -1,9 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 7 et 8).

Cet effet est majoritairement attribuable aux chips classiques et ondulées, dont le renouvellement de l'offre a été associé à une forte augmentation de la part de marché de la famille (les produits du groupe N ont une part de marché de 31% au t_1 , alors que les produits du groupe X représentaient 5% du marché au t_0 , selon la méthode 1), et dont les produits du groupe N présentent une teneur moyenne en AGS de 3,6 g/100g, nettement inférieure à la teneur moyenne pondérée sur le secteur à t_0 (cf. tableau 21, annexe 4 et tableau 25, annexe 5). Cette plus faible teneur moyenne en AGS s'explique là encore par l'action collective de la profession visant à diminuer le recours à l'huile de palme pour la friture des produits.

Enfin, le changement de choix des consommateurs contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur, à hauteur de +0,2 à +1,4 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 7 et 8). Cet effet est attribuable aux chips classiques et ondulées et aux chips à l'ancienne, pour lesquelles les termes de covariance entre les teneurs en AGS et les parts de marché au sein du groupe C sont positifs (les parts de marché et les teneurs en AGS diminuant simultanément de manière non négligeable). Ce résultat est toutefois à nuancer car si les consommateurs ont effectivement moins consommé de références issues des groupes C de ces familles alors que ces dernières ont vu leur teneur moyenne en AGS diminuer, ils ont « adhéré » aux produits du groupe N de la famille des chips classiques et ondulées, ces derniers présentant une teneur moyenne en AGS nettement inférieure à la teneur moyenne pondérée sur le secteur à t_0 (respectivement 3,6 g/100g vs. 8,4 g/100g) (cf. tableau 21, annexe 4 et tableau 25, annexe 5).

Ainsi, sur le secteur des chips, la diminution notable de la teneur moyenne pondérée en AGS, de -47% à -58% selon la méthode appliquée, est principalement attribuable aux efforts de reformulation des industriels observés pour les trois familles de produits du secteur. Dans une moindre mesure, le renouvellement de l'offre, avec la mise sur le marché de produits à plus faibles teneurs en AGS et l'adhésion des consommateurs à ces nouveaux produits, a concouru à cette évolution allant dans le sens des recommandations nutritionnelles. Ces deux effets sont en partie contrebalancés par les modifications des choix des consommateurs opérés parmi les produits collectés les deux années de suivi.

Néanmoins, ces résultats sont à considérer avec précaution étant donné les différences de méthodes d'échantillonnage entre les deux suivis. Ce biais, lié à la collecte des produits, peut

notamment avoir comme effet de considérer à tort des produits comme nouveaux ou retirés alors qu'ils existaient sur le marché au t_0 et au t_1 .

3.3.3.3 Teneurs en sodium

Sur le secteur des chips, la teneur moyenne pondérée en sodium diminue de -0,07 à -0,08 g/100g entre 2009 et 2011, passant de 0,66 g/100g à 0,57 ou 0,59 g/100g, selon la méthode utilisée (cf. tableaux 7 et 8).

Les reformulations contribuent majoritairement à cette diminution : selon la méthode appliquée, elles engendrent une baisse de -0,04 à -0,07 g/100g de la teneur moyenne pondérée en sodium sur le secteur (cf. tableaux 7 et 8). Entre les deux années de suivi, des reformulations sont observées pour les trois familles du secteur : la teneur moyenne en sodium des produits du groupe C diminue de 0,11 g/100g pour les chips et assimilés allégés en matières grasses, de 0,09 g/100g pour les chips à l'ancienne et de 0,05 g/100g pour les chips classiques et ondulées (cf. tableau 21, annexe 4). De par sa part de marché plus importante (68% à t_0 pour les seuls produits du groupe C, selon la méthode 1), la famille des chips classiques et ondulées contribue fortement aux progrès liés aux reformulations (cf. tableau 25, annexe 5).

Le renouvellement des produits sur le marché contribue également à diminuer la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur, à hauteur de -0,02 à -0,03 g/100g, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 7 et 8).

Cet effet est attribuable aux trois familles de chips à des degrés divers et s'effectue selon des mécanismes différents (cf. tableau 21, annexe 4 et tableau 25, annexe 5) :

- Chips à l'ancienne : le renouvellement des produits du marché a engendré le retrait (ou l'absence de collecte au t_1) de produits présentant une teneur moyenne en sodium de 0,79 g/100g et l'apparition (ou l'absence de collecte au t_0) de produits avec une teneur moyenne en sodium plus faible (0,74 g/100g), tout en ayant un effet neutre en terme de parts de marché (les produits du groupe N, tout comme les produits du groupe X représentent 3% du marché à t_1 et t_0 respectivement, selon la méthode 1) ; ceci a abouti à une légère baisse de la teneur moyenne pondérée en sodium à l'échelle du secteur ;
- Chips classiques ou ondulées : les produits nouveaux ou non collectés au t_0 présentent une teneur moyenne en sodium inférieure à la moyenne pondérée du secteur : 0,64 g/100g (et 0,58 g/100g si l'on tient compte des parts de marché) ; de plus, avec le renouvellement de ses produits, la part de marché de cette famille a fortement augmenté (les produits du groupe N ont une part de marché de 31% au t_1 , alors que les produits du groupe X représentaient 5% du marché au t_0 , selon la méthode 1) ; ces deux éléments font contribuer cette famille à l'évolution observée sur le secteur pour le volet « renouvellement des produits » ;
- Chips et assimilés allégés en matières grasses : les produits nouveaux (ou non collectés au t_0) présentent en moyenne une teneur en sodium de 0,49 g/100g, inférieure à la moyenne pondérée du secteur ; bien que faible, l'augmentation de la part de marché de cette famille associée au renouvellement de ses produits (les produits du groupe N ont une part de marché de 2% au t_1 vs. 1% pour les produits du groupe X au t_0 , selon la méthode 1) fait contribuer cette famille, de manière modeste, à l'évolution observée sur le secteur pour le volet « renouvellement des produits ».

En revanche, les changements de choix des consommateurs impactent peu l'évolution de la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur : ils contribuent à faire augmenter cet indicateur à hauteur de +0,00 à +0,02 g/100g selon la méthode appliquée (cf. tableaux 7 et 8).

Cette faible contribution des substitutions opérées par les consommateurs au sein des produits collectés lors des deux années de suivi peut s'expliquer par la stabilité de la part de marché des produits du groupe C de la famille des chips et assimilés allégés en matières grasses (1% à t_0 comme à t_1 , selon la méthode 1), qui se distinguent des autres produits du groupe C, issus des familles de chips à l'ancienne et de chips classiques et ondulées, par leur plus faible teneur moyenne en sodium (0,59 g/100g à t_0 et 0,48 g/100g à t_1) (cf. tableau 21, annexe 4 et tableau 25, annexe 5).

Ainsi, sur le secteur des chips, la diminution de -10 à -13% de la teneur moyenne pondérée en sodium, selon la méthode appliquée, est principalement attribuable aux efforts de reformulation des industriels observés pour les trois familles de produits du secteur. Dans une moindre mesure, le renouvellement de l'offre a concouru à cette évolution. Les changements de choix des consommateurs parmi les produits collectés les deux années de suivi ont un effet modeste (mais contraire aux recommandations nutritionnelles) sur l'évolution de la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur.

Néanmoins, ces résultats sont à considérer avec précaution étant donné les différences de méthodes d'échantillonnage entre les deux suivis. Ce biais, lié à la collecte des produits, peut notamment avoir comme effet de considérer à tort des produits comme nouveaux ou retirés alors qu'ils existaient sur le marché au t_0 et au t_1 .

Sur le secteur des chips, entre 2009 et 2011, on observe une diminution des teneurs moyennes pondérées en lipides (-0,1 à -0,2 g/100g, selon la méthode utilisée), en AGS (-4,0 à -4,9 g/100g, selon la méthode utilisée) et en sodium (-0,07 à -0,08 g/100g, selon la méthode utilisée).

L'algorithme mis en œuvre met en évidence les contributions suivantes :

- Les reformulations observées impactent les teneurs moyennes pondérées en AGS et sodium du secteur, à hauteur de -2,6 à -4,4 g/100g pour les AGS et de -0,04 à -0,07 g/100g pour le sodium. Les changements de recettes allant dans le sens des recommandations nutritionnelles pour ces deux nutriments ont été observés au sein des trois familles du secteur. A noter la contribution importante des reformulations opérées sur les références de chips classiques et ondulées du fait de la part de marché plus élevée de ces produits. La réduction de la teneur moyenne pondérée en AGS est le résultat d'une action collective des professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés.

- De plus, le renouvellement de l'offre de produits a également fait diminuer les teneurs moyennes pondérées en AGS (contribution à hauteur de -1,5 à -1,9 g/100g) et en sodium (-0,02 à -0,03 g/100g) à l'échelle du secteur, à travers le jeu des apparitions et des retraits de références sur le marché, ainsi que « l'adhésion » des consommateurs à ces nouvelles références. L'apparition sur le marché de produits à plus faibles teneurs en AGS est là encore liée à l'action collective des professionnels visant diminuer le recours à l'huile de palme pour la friture des produits. Ce renouvellement de l'offre s'est accompagné d'une évolution des parts de marché des familles, avec notamment une augmentation importante de la part de marché des chips classiques ou ondulées.

- En revanche, les substitutions opérées par les consommateurs annulent en partie les progrès attribués aux reformulations et au renouvellement de l'offre sur les teneurs en AGS : elles contribuent à augmenter de +0,2 à +1,4 g/100g la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur. En particulier, parmi les produits collectés lors des deux suivis, les parts de marché des chips classiques et ondulées et des chips à l'ancienne ont diminué, de manière concomitante avec les teneurs en AGS, se traduisant avec l'algorithme appliqué par une augmentation de l'indicateur sur le secteur pour le volet « choix des consommateurs ». Ce résultat est toutefois à nuancer car si les consommateurs se sont effectivement détournés de ces références, leurs choix se sont orientés vers les produits nouveaux (ou non captés au t_0) de la famille des chips classiques et ondulées, ces derniers présentant une teneur moyenne en AGS nettement inférieure à la teneur moyenne pondérée sur le secteur à t_0 .

A noter que ces résultats sont à considérer avec précaution étant donné les différences de méthodes d'échantillonnage entre les deux suivis. Ce biais, lié à la collecte des produits, peut notamment avoir comme effet de considérer à tort des produits comme nouveaux ou retirés alors qu'ils existaient sur le marché au t_0 et au t_1 .

3.4 Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool – années 2010 & 2013

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2010 (t_0) et 2013 (t_1). Les sucres constituent le seul nutriment d'intérêt identifié pour le secteur.

D'après les données du panel Kantar Worldpanel, le volume de ventes du marché des BRSA a diminué de 5,5% entre les deux suivis.

Ce secteur comporte 19 familles de produits. Sur l'échantillon du t_0 , les familles de colas représentent les plus gros volumes de ventes : 37% des parts de marché pour les colas à teneur en sucres > 2,5 g/100ml et 23% pour les colas à teneur en sucres \leq 2,5 g/100ml.

Sur l'échantillon constitué à t_1 , on constate que les colas à teneur en sucres > 2,5 g/100ml présentent une part de marché de 33%. Cette baisse par rapport au t_0 s'explique par la diminution de la part de marché des références du groupe C (37% sur l'échantillon du t_0 vs. 31% sur l'échantillon du t_1). En outre, la famille des colas à teneur en sucres \leq 2,5 g/100ml voit sa part de marché s'établir à 21% dans l'échantillon du t_1 , la part de marché des produits du groupe C passant de 23% à 16% entre les deux temps de suivi tandis que le renouvellement des produits sur le marché (ou une collecte plus exhaustive) fait augmenter la part de marché de la famille (les produits nouveaux ou non captés à t_0 représentent une part de marché de 5% sur l'échantillon du t_1 vs. 0% sur l'échantillon du t_0 pour les produits retirés ou non captés à t_1). A noter enfin que la famille des boissons aux fruits plates à teneur en sucres > 2,5 g/100ml, qui représentaient 9% des volumes de vente du secteur sur l'échantillon du t_0 , compte pour 13% des parts de marché sur l'échantillon du t_1 . Cette évolution est à relier au renouvellement des produits de cette famille (ou à une collecte plus exhaustive) : les produits nouveaux ou non captés à t_0 représentent une part de marché de 6% sur l'échantillon du t_1 alors que les produits retirés ou non captés au t_1 comptent pour 1% des volumes de vente sur l'échantillon du t_0 (cf. tableau 26, annexe 5).

3.4.1 Résultats – méthode 1

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 1 détaillée en §2.3.

Le tableau 9 présente les teneurs moyennes en sucres pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. L'évolution de la teneur moyenne pondérée en sucres est également décomposée selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 1 (cases grisées).

Tableau 9 : Evolution de la teneur moyenne pondérée en sucres entre t_0 et t_1 sur le secteur des BRSA (méthode 1)*

en g/100ml	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Sucres	6,5	6,5	-0,1	-0,2	+0,3	0,0

*résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 5% du volume de ventes du secteur à t_0 et les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) 26% de celui du t_1 .

3.4.2 Résultats – méthode 2

Les résultats présentés ci-dessous ont été obtenus en appliquant la méthode 2 détaillée en §2.3.

Le tableau 10 présente les teneurs moyennes en sucres pondérées par les parts de marché à t_0 et à t_1 sur le secteur. L'évolution de la teneur moyenne pondérée en sucres est également décomposée selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §2.2 selon la méthode 2 (cases grisées).

Tableau 10 : Evolution de la teneur moyenne pondérée en sucres entre t_0 et t_1 sur le secteur des BRSA (méthode 2)*

en g/100ml	moy. pond. t_0	moy. pond. t_1	Reformulations	Apparitions/retraits	Substitutions	Δ moy. pond.
Sucres	6,5	6,5	-0,1	-0,1	+0,2	0,0

**résultats obtenus à partir de l'échantillon constitué pour cette étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes)*

Concernant le poids des sous-groupes sur le marché, les produits du groupe X (retirés ou non captés au t_1) représentent 4% du volume de ventes du secteur à t_0 et les produits du groupe N (nouveaux ou non captés au t_0) 22% de celui du t_1 .

3.4.3 Discussions

Sur le secteur, la teneur moyenne pondérée en sucres est de 6,5 g/100ml et n'évolue pas entre 2010 et 2013, quelle que soit la méthode utilisée (cf. tableaux 9 et 10).

Néanmoins, entre les deux années de suivi, on observe un effort de reformulation de la part des industriels aboutissant sur le secteur à une baisse de la teneur moyenne pondérée en sucres de -0,1 g/100ml, pour les deux méthodes appliquées (cf. tableaux 9 et 10). Notamment, des reformulations sont observées pour les familles de colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml, de limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml et de boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml. Parmi les produits du groupe C pour lesquels la famille d'affectation n'a pas évolué¹⁴, la teneur moyenne non pondérée en sucres des colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml est passée de 9,9 g/100ml au t_0 à 9,5 g/100ml au t_1 . Cette diminution de 0,4 g/100ml observée au sein de la famille la plus consommée du secteur et dont le groupe C représente plus de 90% en parts de marché du total de la famille a un impact à l'échelle du secteur. Les limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml et les boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml du groupe C voient leur teneur moyenne en sucres diminuer de respectivement -0,5 et -0,6 g/100ml entre 2010 et 2013. Du fait de leur part de marché (7% pour les produits du groupe C des deux familles à t_0 , selon la méthode 1), ces changements de recettes impactent également la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur (cf. tableau 22, annexe 4 et tableau 26, annexe 5).

¹⁴ Sur ce secteur, huit produits collectés à la fois au t_0 et au t_1 ont changé de famille d'appartenance entre les deux suivis. Il s'agit principalement de produits qui ont vu leur teneur en sucres évoluer, de telle sorte que la famille d'appartenance passe de la catégorie « à teneur en sucres > 2,5 g/100ml » à la catégorie équivalente « à teneur en sucres \leq 2,5 g/100ml », ou inversement. Dans la suite de cette partie, pour ce secteur, le groupe C comprend uniquement les produits collectés aux deux années de suivi pour lesquels la famille d'appartenance n'a pas évolué.

De même, le renouvellement des produits sur le marché (apparitions/retraits) et les transferts des volumes de ventes associés tendent à diminuer la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur de -0,1 à -0,2 g/100ml selon la méthode utilisée, renforçant les efforts d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre réalisés par les industriels et les distributeurs à travers les reformulations (cf. tableaux 9 et 10).

Par le renouvellement de son offre, la famille des colas à teneur en sucres $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ contribue le plus à la diminution de la teneur moyenne en sucres pondérée sur le secteur. Cela s'explique par sa teneur moyenne en sucres quasi-nulle, nettement inférieure à la moyenne pondérée du secteur (cf. tableau 18, annexe 3), associée à sa part de marché en forte augmentation suite au renouvellement de son offre : selon la méthode 1, les produits du groupe N représentent 5% du marché en volume sur le secteur au t_1 , ceux du groupe X représentaient une part de marché proche de 0% au t_0 (cf. tableau 26, annexe 5).

Néanmoins, l'effet imputable à la famille des colas à teneur en sucres $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ est en partie compensé par le renouvellement de l'offre des boissons aux fruits plates à teneur en sucres $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$. Les produits du groupe N de cette famille présentent une teneur moyenne en sucres supérieure à la teneur moyenne pondérée du secteur (8,8 g/100ml, cf. tableau 22, annexe 4). De plus, le renouvellement de l'offre pour ces produits a été associé à une augmentation de la part de marché de la famille des boissons aux fruits plates à teneur en sucres $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$: selon la méthode 1, les produits du groupe N représentent 6% du marché en volume sur le secteur au t_1 vs. 1% pour les produits du groupe X au t_0 (cf. tableau 26, annexe 5). A noter que les plus faibles teneurs en sucres des produits du groupe N (8,8 g/100ml en moyenne vs. 9,2 g/100ml pour l'ensemble des produits au t_0) contribuent à améliorer l'offre à l'échelle de la famille sans constituer un frein à l'achat pour les consommateurs.

De leur côté, le changement de choix des consommateurs contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur à hauteur de +0,2 à +0,3 g/100ml entre 2010 et 2013, selon la méthode appliquée (cf. tableaux 9 et 10).

En effet, les consommateurs opèrent des substitutions parmi les produits collectés lors des deux années d'études. Les substitutions inter-familles sont observables à travers l'évolution des parts de marché des produits du groupe C des familles sur le secteur.

Ainsi, les produits du groupe C issus des colas à teneur en sucres $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ voient leur part de marché fortement diminuer (-7 points de part de marché, selon la méthode 1). La teneur moyenne en sucres de ces produits étant quasi-nulle, leur moindre part de marché contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres sur le secteur.

En revanche, la diminution de la part de marché des produits du groupe C issus de la famille des colas à teneur en sucres $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$ (- 6 points de part de marché, selon la méthode 1), qui présentent à t_0 une teneur moyenne en sucres de 9,9 g/100ml, concourt à diminuer la teneur moyenne pondérée en sucres sur le secteur, sans toutefois compenser l'effet attribuable aux colas à teneur en sucres $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ (cf. cf. tableau 22, annexe 4 et tableau 26, annexe 5).

Sur le secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool, entre 2010 et 2013, la teneur moyenne pondérée en sucres de 6,5 g/100ml n'évolue pas, quelle que soit la méthode utilisée. Selon l'algorithme appliqué, cette évolution nulle est la résultante de trois effets antagonistes :

-D'une part, parmi les produits collectés les deux années, des efforts de reformulation de la part des industriels ont abouti sur le secteur à une baisse de la teneur moyenne pondérée en sucres de -0,1 g/100ml, pour les deux méthodes testées. Les efforts relevés au sein des colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml, des limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml et des boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml sont les plus impactants.

-De plus, le renouvellement de l'offre des produits a abouti sur le secteur à une diminution de la teneur moyenne pondérée en sucres de -0,1 à -0,2 g/100ml, selon la méthode utilisée. L'augmentation de la part de marché des familles de colas à teneur en sucres $\leq 2,5$ g/100ml, consécutive à ce renouvellement, explique en grande partie ce résultat.

- D'autre part, le changement de choix des consommateurs contribue à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur à hauteur de +0,2 à +0,3 g/100ml. Cela est à relier à la diminution de la part de marché des colas à teneur en sucres $\leq 2,5$ g/100ml collectés lors les deux années de suivi.

3.5 Discussion sur les méthodes de transformation des données

Les conditions de validité de l'algorithme appliqué ont nécessité de transformer les jeux de données utilisés. Deux méthodes de transformation ont été testées.

Avec la méthode 1, la part de marché de chaque référence est transformée de manière à ce que la somme des parts de marché soit égale à 100%, pour chaque secteur et temps de suivi. Tout se passe comme si on inférait à la partie du marché non couverte par l'échantillon étudié les caractéristiques des produits et les évolutions observées sur l'échantillon.

Avec la méthode 2, on infère à la partie du marché non couverte par l'échantillon étudié les caractéristiques nutritionnelles moyennes observées sur l'échantillon à t_0 , avec l'hypothèse que la composition nutritionnelle reste constante.

Avec les deux méthodes, lorsque les teneurs en certains nutriments sont manquantes pour une référence (teneur non renseignée sur l'emballage du produit, notamment), celles-ci sont inférées. Les hypothèses réalisées pour attribuer des valeurs aux données manquantes vont toujours dans le sens d'une non-reformulation des références. Ceci a pour conséquence de minimiser la contribution des reformulations (ces dernières ont pu avoir lieu dans la réalité, mais les données collectées par l'Oqali à partir de l'emballage des produits ne permettent pas de les mettre en évidence).

Cette hypothèse de composition nutritionnelle constante est encore plus forte avec la méthode 2 puisqu'elle est également inférée à la partie du marché non couverte par l'échantillon : cette méthode minimise donc clairement les reformulations. A noter que la méthode 2 tend également à surestimer les volumes des produits appartenant au groupe C, et ce d'autant plus que la partie du marché non couverte par l'échantillon étudié représente une part de marché en volumes importante.

En revanche, avec la méthode 1, il est plus délicat de déterminer si les évolutions de l'offre sont sur ou sous-estimées: sur la partie connue du marché (couverte par l'échantillon étudié), les reformulations sont minimisées lorsque les teneurs en nutriments sont manquantes, mais sur la partie non connue (non couverte par l'échantillon étudié), il n'est pas possible de savoir si, dans la réalité, les reformulations et le renouvellement des produits ont eu des effets plus ou moins importants que ceux observés à partir des références de l'échantillon. Il est donc probable que la méthode 1 se rapproche plus de la réalité sans que l'on puisse déterminer si on surestime ou si on sous-estime les changements liés à l'offre des produits.

Les deux méthodes aboutissent à des résultats comparables, allant dans le même sens et du même ordre de grandeur, avec comme attendu, des effets plus marqués obtenus avec la méthode 1. En effet, selon le secteur et le levier considérés (reformulation, renouvellement de l'offre, évolution des choix des consommateurs), les contributions estimées avec la méthode 1 sont supérieures à celles obtenues avec la méthode 2 :

- de 0,00 à +0,03 g/100g pour le sodium ;
- de 0,0 à +0,1 g/100g pour les fibres ;
- de 0,0 à +0,2 g/100g ou g/100ml pour les sucres et les lipides ;
- de 0,0 à +1,7 g/100g pour les AGS.

Les écarts entre les résultats obtenus selon la méthode appliquée sont plus élevés sur le secteur des chips. Cela peut s'expliquer par le fait que, sur ce secteur, les évolutions de compositions nutritionnelles entre le t_0 et le t_1 sont plus marquées que sur les autres secteurs. La plus faible couverture de l'échantillon étudié à t_0 (60,4% vs. 70,4% à 70,8% sur les autres secteurs), impliquant une inférence plus importante des données, constitue également une explication possible.

4 CONCLUSION

Cette étude s'intéresse à l'évolution de la composition nutritionnelle des produits transformés pondérée par leur part de marché en volumes. Elle vise à quantifier les contributions respectives à cette évolution des reformulations des produits alimentaires réalisées par les industriels, du renouvellement des produits sur le marché (et des transferts de volumes de ventes associés) et des substitutions opérées par les consommateurs parmi les produits déjà existants sur le marché.

Quatre secteurs alimentaires ont été analysés : les céréales pour le petit-déjeuner, les biscuits et les gâteaux industriels, les chips et les boissons rafraîchissantes sans alcool.

Sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur augmente de manière modeste entre 2008 et 2011 (évolution inférieure à 1%). L'application de l'algorithme met en évidence que cette évolution faible résulte de deux effets qui s'annulent quasiment : les reformulations opérées par les industriels font diminuer les teneurs en sucres des produits (impact de -0,6 à -0,8 g/100g sur la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur, selon la méthode appliquée) mais ces efforts de reformulation sont annulés par l'évolution des choix des consommateurs parmi produits déjà existants (impact de +0,5 à +0,7 g/100g, selon la méthode) et le renouvellement des produits sur le marché (impact de +0,3 à +0,4 g/100g, selon la méthode).

Les teneurs moyennes pondérées en lipides et en AGS augmentent également de respectivement +8 à 10% et +10 à 14% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Ces évolutions résultent en grande partie de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi qui aboutit sur le secteur à une augmentation de +0,7 à +0,9 g/100g de la teneur moyenne pondérée en lipides et de +0,3 à +0,4 g/100g de la teneur moyenne pondérée en AGS, selon la méthode.

La teneur moyenne pondérée en fibres diminue de -1% sur le secteur entre 2008 et 2011. Ceci est attribuable à deux effets modestes se compensant quasiment : les reformulations des industriels augmentent la teneur en fibres de certaines références (impact de +0,1 à +0,2 g/100g sur la teneur moyenne pondérée du secteur, selon la méthode appliquée) mais le renouvellement de l'offre aboutit à une diminution de la teneur moyenne pondérée en fibres (impact de -0,2 à -0,3 g/100g, selon la méthode).

Enfin, la diminution de -8 à -11% de la teneur moyenne pondérée en sodium observée à l'échelle du secteur entre 2008 et 2011 résulte conjointement des efforts de reformulation opérés par les industriels (impact de -0,02 à -0,03 g/100g sur la teneur moyenne pondérée du secteur, selon la méthode appliquée) et, dans une moindre mesure, des changements de choix des consommateurs parmi les produits collectés en 2008 et en 2011 (impact de -0,01 à -0,02 g/100g, selon la méthode).

Sur le secteur des biscuits et gâteaux, la teneur moyenne pondérée en sucres augmente de +1 à +2% entre 2008 et 2011. Cette évolution résulte des effets modestes mais cumulés du renouvellement de l'offre de produits (impact de +0,2 à +0,3 g/100g sur la teneur moyenne pondérée en sucres du secteur, selon la méthode appliquée) et de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi (impact de +0,1 à +0,2 g/100g, selon la méthode).

La teneur moyenne pondérée en lipides du secteur diminue de -0,3% à -0,5% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Cette évolution modeste est le résultat de deux effets antagonistes :

les reformulations opérées par les industriels font diminuer la teneur moyenne pondérée en lipides du secteur de -0,2 g/100g mais ces progrès sont en partie annulés par les substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi (impact de +0,1 à +0,2 g/100g, selon la méthode).

La teneur moyenne pondérée en acides gras saturés du secteur diminue de -2% à -4% entre 2008 et 2011, selon la méthode appliquée. Cette diminution est le résultat conjoint des reformulations opérées par les industriels et des substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits collectés lors des deux années de suivi (impacts respectifs de -0,2 à -0,3 g/100g et de -0,1 à -0,2 g/100g, selon la méthode appliquée).

La teneur moyenne pondérée en fibres du secteur est stable entre 2008 et 2011 (2,8 g/100g). Les changements de recette, le renouvellement des produits sur le marché et les changements de choix des consommateurs ont un effet nul ou très modeste sur cet indicateur.

Sur le secteur des chips, la teneur moyenne pondérée en lipides est quasi-stable entre 2009 et 2011, diminuant de -0,1 à -0,2 g/100g selon la méthode appliquée. Cette légère diminution trouve son origine dans les effets modestes et cumulés du renouvellement de l'offre des produits et de l'évolution des choix des consommateurs parmi les produits collectés aux deux temps de suivi, ces derniers étant en partie compensés par des changements de recettes.

En revanche, on observe une diminution notable de la teneur moyenne pondérée en AGS entre 2009 et 2011 : de -47% à -58% selon la méthode appliquée. Cette évolution est principalement attribuable aux efforts de reformulation des industriels, observés pour les trois familles de produits du secteur, qui font baisser la teneur moyenne pondérée en AGS du secteur de -2,6 à -4,4 g/100g, selon la méthode. Dans une moindre mesure, le renouvellement de l'offre, avec la mise sur le marché de produits à plus faibles teneurs en AGS et l'adhésion des consommateurs à ces nouveaux produits, a concouru à cette évolution (impact sur la teneur moyenne pondérée du secteur de -1,5 à -1,9 g/100g, selon la méthode).

Selon la méthode appliquée, la teneur moyenne pondérée en sodium du secteur diminue de -10% à -13% entre 2009 et 2011. Cette diminution résulte des efforts de reformulation des industriels (impact de -0,04 à -0,07 g/100g sur la teneur moyenne pondérée du secteur, selon la méthode appliquée) et, dans une moindre mesure, du renouvellement de l'offre (impact de -0,02 à -0,03 g/100g, selon la méthode).

Sur le secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool, la teneur moyenne en sucres pondérée est de 6,5 g/100ml en 2010 comme en 2013. Cette stabilité résulte de deux effets modestes et antagonistes : les reformulations réalisées par les industriels ont abouti sur le secteur à une baisse de la teneur moyenne pondérée en sucres de -0,1 g/100ml, mais ceci est annulé par l'évolution des parts de marché consécutive au renouvellement de l'offre et aux substitutions opérées par les consommateurs parmi les produits collectés aux deux temps de suivi.

Ainsi, ces résultats mettent en évidence des efforts de reformulation de la part des industriels, ciblés sur certains couples secteur-nutriment, qui ont un effet non négligeable à l'échelle du secteur. Ceci est particulièrement marqué pour les teneurs en AGS des chips qui ont nettement diminué entre 2009 et 2011. Cette diminution résulte d'une action collective des professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés. Des efforts de reformulation allant dans le sens des recommandations nutritionnelles impactent également de manière notable la teneur moyenne pondérée en sodium des chips, celles en sucres et sodium des céréales pour le petit-déjeuner et celle en AGS des biscuits et gâteaux industriels.

Le renouvellement de l'offre des produits sur le marché, qui révèle à la fois la qualité nutritionnelle des produits nouveaux ou retirés du marché et « l'adhésion » des consommateurs à ces produits, a notamment contribué à faire diminuer les teneurs moyennes pondérées en AGS et en sodium des chips. Ainsi, sur ce secteur, les efforts de formulation ont été opérés à la fois sur les produits existants (cf. contribution des reformulations) mais également sur les nouveaux produits. En revanche, sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner, le jeu des apparitions et des retraits de produits sur le marché a abouti à une évolution des parts de marché, donnant plus de poids aux familles présentant des teneurs en sucres plus élevées avec, *in fine*, un impact à l'échelle du secteur. Ces innovations/retraits de produits et les transferts de volumes de ventes associés viennent en partie compenser l'effet des reformulations ciblant ce nutriment, réalisées sur les produits durablement installés sur le marché. De même, le renouvellement de l'offre des produits a entraîné une augmentation de la teneur moyenne pondérée en sucres des biscuits et gâteaux industriels.

Concernant les substitutions réalisées par les consommateurs parmi les produits existants sur le marché, les effets les plus marqués sont relevés sur le secteur des céréales pour le petit-déjeuner et aboutissent à une augmentation des teneurs moyennes pondérées en sucres, lipides et AGS sur le secteur.

Ces résultats montrent que les industriels améliorent les produits existants pour certains couples secteur-nutriment ciblés, et qu'en ce sens, ils contribuent aux efforts à réaliser pour atteindre les objectifs de santé publique en matière de nutrition. Les résultats de l'étude indiquent cependant que les nouveaux produits introduits sur le marché (et les produits retirés du marché) ne participent pas nécessairement de cette dynamique d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre. Dans certains des cas étudiés, tout semble se passer comme si les efforts qualitatifs (pour les nutriments considérés ici) étaient prioritairement effectués sur les produits durablement installés sur le marché, les nouveaux produits à fortes parts de marché se situant quant à eux dans les familles de moins bonne qualité nutritionnelle comparativement à la moyenne du secteur (et inversement, pour les produits retirés). Une attention particulière doit être apportée à la qualité nutritionnelle et aux volumes de vente des produits retirés ou nouvellement mis sur le marché car le renouvellement de l'offre des produits (et les transferts de parts de marché associés) peut avoir un impact non négligeable sur la qualité des produits consommés, ce dernier pouvant aller dans le sens des recommandations nutritionnelles ou dans le sens inverse. Enfin, on note que du côté des consommateurs, les substitutions qui s'opèrent au cours de la période observée et pour les secteurs considérés ne vont pas toujours dans le sens d'une amélioration de la qualité nutritionnelle des consommations.

Par la suite, il serait intéressant d'étendre cette analyse aux autres secteurs alimentaires ayant fait l'objet d'une étude d'évolution dans le cadre de l'Oqali, afin de confirmer ou non ces résultats sur une part plus importante de l'offre alimentaire. Les secteurs les plus contributeurs aux apports nutritionnels de la population française pourront être traités en priorité, des évolutions opérées sur ces derniers ayant plus d'impact sur la qualité de la diète globale.

Annexe 1 : Comparaison des échantillons étudiés au marché retracé par Kantar Worldpanel

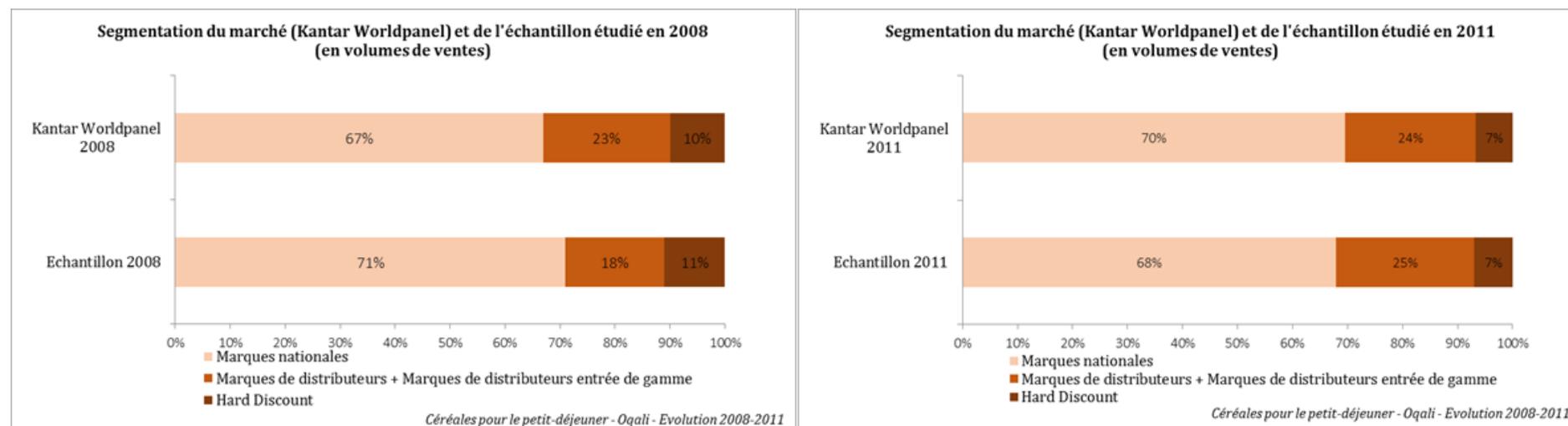


Figure 5 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des céréales pour le petit-déjeuner

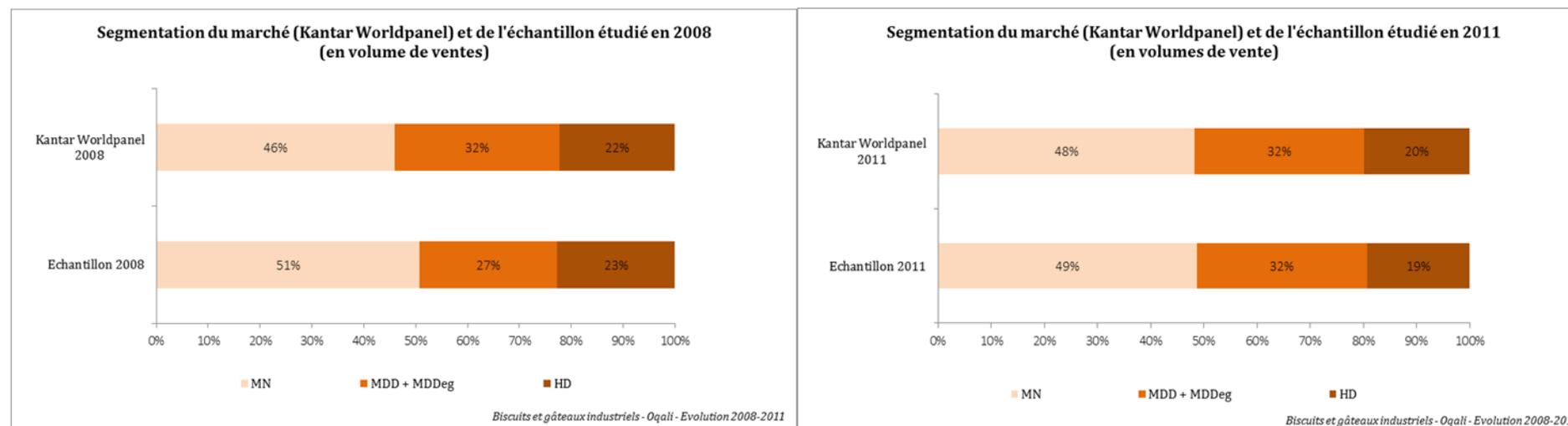


Figure 6 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des biscuits et gâteaux industriels

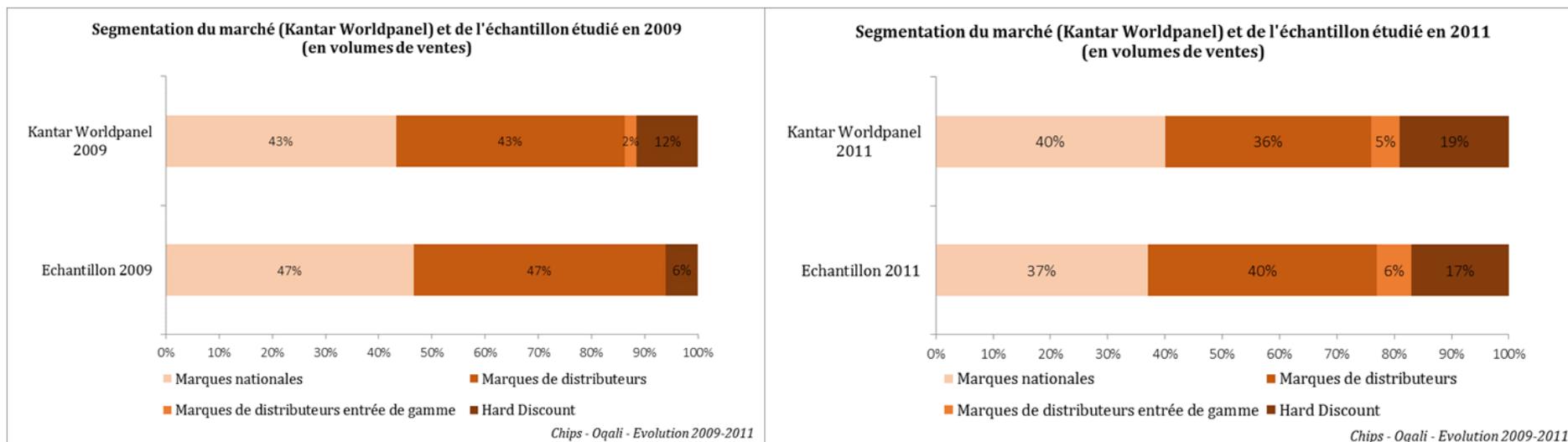


Figure 7 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des chips

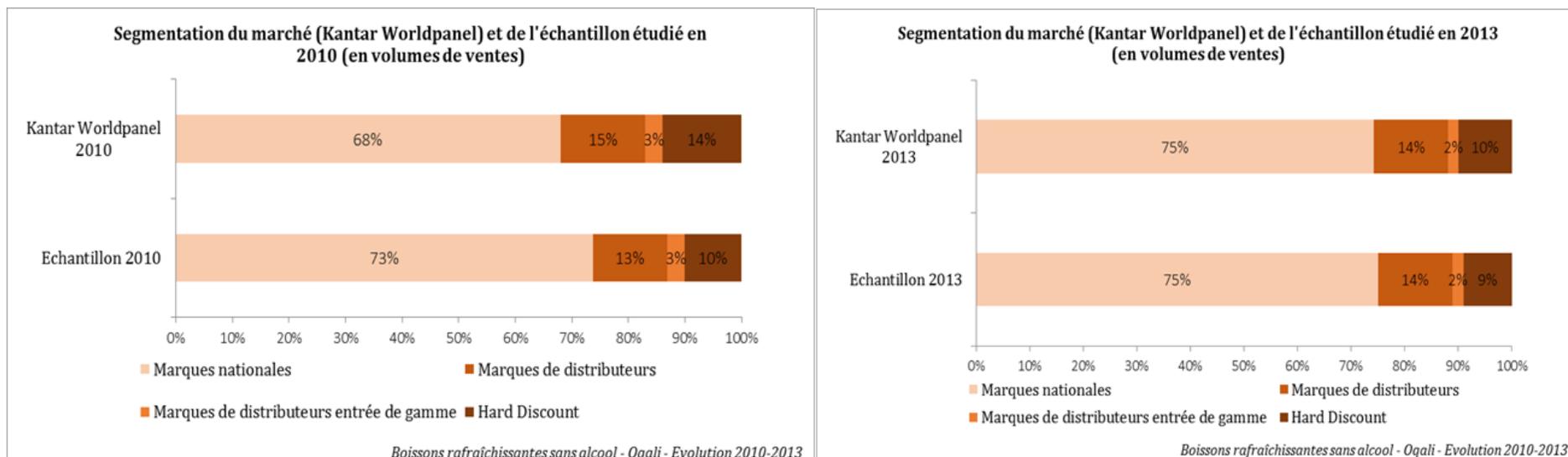


Figure 8 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marques pour le secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool

Annexe 2 : Nomenclatures et effectifs à t₀ et à t₁ des échantillons étudiés par secteur

Les effectifs présentés ici sont ceux des échantillons constitués pour cette étude. Ils correspondent aux références collectées par l'Oqali pour lesquelles une part de marché a pu être attribuée.

Tableau 11 : Nomenclature du secteur des céréales pour le petit-déjeuner et effectifs à t₀ et à t₁

Familles	Description	Effectif à t ₀	Effectif à t ₁
Céréales au blé complet en galette	Références au blé complet sous forme de galette de céréales	2	0
Céréales chocolat caramel	Références au caramel et au chocolat sans fourrage	2	11
Céréales chocolatées	Références au chocolat sans fourrage	42	65
Céréales équilibre	Références destinées en particulier aux personnes souhaitant prendre soin de leur ligne / références à base de blé complet	56	57
Céréales fourrées	Références fourrées	25	43
Céréales miel caramel	Références au caramel et/ou au miel ou sucrées sans fourrage	38	52
Céréales riches en fibres	Références mises en avant pour leur richesse en fibres	22	19
Flocons d'avoine	Références de flocons d'avoine nature	1	5
Mueslis croustillants	Références de muesli contenant des pépites croustillantes	43	72
Mueslis floconneux ou de type traditionnel	Références de muesli avec flocons d'avoine	10	19
Pétales de maïs et autres céréales nature	Références de pétales de maïs non sucrés et autres références non sucrées	13	19
Total		254	362

Tableau 12 : Nomenclature du secteur des biscuits et gâteaux industriels et effectifs à t₀ et à t₁

Familles	Description	Regroupement pour les traitements	Effectif à t ₀	Effectif à t ₁
Biscuits fruités nappés type barquette	Génoises nappées aux fruits (fraise, framboise, abricot)	Barquettes aux fruits	30	22
Biscuits chocolatés nappés type bâtonnet	Biscuits longs enrobés de chocolat	Bâtonnets enrobés	22	30
Biscuits sablés au chocolat	Biscuits sablés avec du chocolat (dans la pâte, sous forme de pépites ou nappés)	Biscuits au chocolat	52	60
Biscuits secs au chocolat	Biscuits secs avec du chocolat, chocolat-noisettes, chocolat-caramel, chocolat-noix de coco			
Petits beurre aux pépites de chocolat	Petits-beurre aux pépites de chocolat			
Biscuits cuillers nature	Biscuits cuillers nature	Biscuits aux œufs nature	29	34
Boudoirs	Boudoirs, biscuits roses de Reims			
Biscuits chocolatés avec tablette	Biscuits nature ou à la noix de coco avec tablette de chocolat noir, au lait, blanc ou aux noisettes	Biscuits avec tablette chocolat	57	98
Biscuits chocolatés avec tablette fourrée	Biscuits nature ou sablés avec tablette de chocolat noir ou au lait et fourrage au lait, aux noisettes, parfum crème brûlée, menthe, citron, caramel			
Biscuits feuilletés nature	Biscuits feuilletés nature	Biscuits feuilletés nature	22	22
Biscuits fourrés au chocolat	Biscuits sablés nature ou au chocolat avec fourrage au chocolat ou à la noisette avec ou sans talon de chocolat + lunettes de Romans au chocolat	Biscuits fourrés au chocolat	15	32
Biscuits fourrés aux fruits	Biscuits aux céréales ou sablés fourrés aux fruits (fraise, citron, figue, fruits rouges, pruneaux...) + lunettes de Romans aux fruits	Biscuits fourrés aux fruits	23	30
Biscuits secs nature	Biscuits secs nature ou aromatisés	Biscuits nature	46	54
Cigarettes russes	Biscuits secs roulés			
Crêpes dentelles nature	Crêpes dentelles nature			
Langues de chat	Langues de chat			
Speculoos	Spéculoos			
Biscuits pâtisseries	Biscuits fins, "spécialités suisses", meringues, biscuits meringués, fourrés, truffés...	Biscuits pâtisseries	26	54
Florentins	Biscuits fins chocolat-amandes éventuellement caramélisés + noisettes ou fruits confits			
Macarons	Macarons fourrés ou non (amandes, noisettes, framboise, café)			
Biscuits petit déjeuner	Biscuits pour le petit-déjeuner (secs, sandwichés, tartinés, nappés)	Biscuits petit-déjeuner	68	75
Biscuits sablés nature	Biscuits sablés nature ou aromatisés (café, citron, vanille, fleur d'oranger) : sprits, shortbread, galettes et palets bretons...	Biscuits sablés nature	88	109
Biscuits sandwichés fourrage à la vanille	Biscuits nature ou au chocolat sandwichés avec un fourrage au lait, à la vanille, à la crème	Biscuits sandwichés fourrage à la vanille	20	30
Biscuits sandwichés fourrage au chocolat	Biscuits nature ou au chocolat sandwichés fourrés au chocolat, chocolat-noisette ou chocolat-lait	Biscuits sandwichés fourrage au chocolat	76	93

Familles	Description	Regroupement pour les traitements	Effectif à t ₀	Effectif à t ₁
Barres biscuitées	Barres biscuitées enrobées de chocolat avec fourrage caramel, fruits, miel	Biscuits/barres chocolatés avec fourrage	18	24
Biscuits chocolatés avec fourrage	Biscuits nappés de chocolat avec un fourrage lait, praliné, orange, poire, caramel, chocolat			
Brownies au chocolat	Brownies au chocolat noir ou au lait, avec pépites de chocolat, noix, noisettes, noix de pécan, caramel	Brownies	22	26
Cakes aux fruits confits	Cakes aux fruits confits	Cakes aux fruits confits	32	36
Cookies	Cookies au chocolat, nougatine, fruits, noix de coco, noix diverses, cookies-brownies	Cookies	84	110
Biscuits chocolatés nappés type galette	Biscuits/sablés/galettes nature ou avec noix de coco nappés de chocolat ou chocolat-noix de coco	Galettes nappées chocolat	56	79
Gâteaux moelleux aux fruits	Gâteaux moelleux avec des fruits (pomme, mangue, poire, raisins, citron, pruneau, myrtille)	Gâteaux moelleux aux fruits/fourrage fruits	28	27
Gâteaux moelleux fourrés aux fruits	Gâteaux/madeleines fourrés aux fruits (orange, fraise, framboise, citron, mandarine, abricot, pomme)			
Gâteaux marbrés	Gâteaux marbrés avec ou sans pépites de chocolat	Gâteaux marbrés	34	37
Gâteaux moelleux au chocolat	Gâteaux au chocolat sans pépites	Gâteaux moelleux chocolat/pépites/fourrage chocolat	41	50
Gâteaux moelleux aux pépites de chocolat	Gâteaux moelleux nature ou au chocolat, avec pépites de chocolat			
Gâteaux moelleux fourrés au chocolat	Gâteaux moelleux avec fourrage au chocolat, chocolat-noisettes, lait-caramel			
Gâteaux moelleux nature	Gâteaux moelleux nature (étoiles, barres pâtisseries, gâteaux au yaourt) ou aromatisés aux fruits (mais sans vrais fruits)	Gâteaux moelleux nature/Quatre-quarts	32	33
Quatre quarts nature	Quatre-quarts nature			
Gaufrettes fourrées au chocolat	Gaufrettes plates ou en tubes, fourrées chocolat, noisette, praliné, chocolat-noisettes, lait-noisettes, enrobées ou non de chocolat	Gaufrettes fourrées au chocolat	39	52
Gâteaux moelleux au chocolat multicouches	Gâteaux moelleux ou génoises multicouches avec fourrage chocolat, chocolat-lait, noix de coco-lait, chocolat-noix de coco, caramel, enrobés ou non de chocolat	Génoises au chocolat	35	39
Génoises fourrées au chocolat	Génoises fourrées au chocolat, chocolat-noisette, cappuccino (roulées ou sandwichées)			
Génoises fourrées fruits nappées chocolat	Génoises avec un fourrage aux fruits (orange, cerise, framboise, pomme, citron, fruits de la passion, poire, fraise, framboise-cassis) et recouvertes d'une coque de chocolat (noir ou blanc)	Génoises fourrées fruits nappées chocolat	33	47
Madeleines nature	Madeleines nature	Madeleines nature	43	44
Petits-beurre nature	Petits-beurre nature	Petits-beurre nature	21	37
Biscuits fruités nappés type tartelette	Biscuits sablés nappés aux fruits (fraise, framboise, citron, myrtille, abricot, cassis, orange-citron, fruits rouges) + tartines fruitées	Tartelettes aux fruits	36	59

Familles	Description	Regroupement pour les traitements	Effectif à t ₀	Effectif à t ₁
Autres biscuits	Biscuits sans chocolat ne correspondant à aucune des familles définies	Autres	308	381
Autres biscuits chocolatés	Biscuits avec du chocolat ne correspondant à aucune des familles définies			
Autres biscuits cuillers	Biscuits cuillers avec inclusions ou nappage (chocolat ou fruits)			
Autres biscuits feuilletés	Biscuits feuilletés avec inclusions ou nappage (chocolat ou fruits)			
Biscuits à la noix de coco	Biscuits secs ou sablés avec de la noix de coco			
Biscuits aux fruits et au chocolat	Biscuits avec des fruits (morceaux ou fourrage) nappés ou enrobés de chocolat			
Biscuits chocolatés nappés type barquette	Génoises nappées chocolat-noisette			
Biscuits chocolatés nappés type tartelette	Tartelettes au chocolat, chocolat blanc, chocolat-noisette, chocolat-caramel, chocolat-coco, cappuccino, fourrées au lait			
Biscuits sablés autres parfums	Biscuits sablés avec fruits + fruits à coque, chocolat + fruits à coque, caramel, graines...			
Biscuits sablés aux fruits	Biscuits sablés aux pépites de fruits (pomme, framboise, abricot, fruits rouges, figue, fraise, orange, citron)			
Biscuits sandwichés fourrage aux fruits	Biscuits sandwichés aux fruits (fraise, framboise)			
Biscuits secs autres parfums	Biscuits secs aux graines, amandes, noisettes, anis, sésame, café, miel...			
Biscuits secs aux fruits	Biscuits secs avec des fruits			
Crêpes dentelles au chocolat	Crêpes dentelles nappées de chocolat (noir ou au lait), chocolat-mandarine, chocolat-noix de coco, chocolat-caramel, chocolat-praline			
Croquants aux amandes	Biscuits croquants aux amandes avec ou sans miel			
Gaufrettes fourrées aux fruits	Gaufrettes plates ou en tubes, fourrées aux fruits (fraise, framboise, abricot, citron-mandarine, myrtille, citron)			
Gaufrettes fourrées vanille ou caramel	Gaufrettes plates ou tubes fourrées à la vanille, à la crème ou au caramel			
Goûters briochés	Biscuits briochés nature ou nappés de chocolat			
Tuiles aux amandes	Tuiles aux amandes sans chocolat			
Tuiles aux fruits	Tuiles citron, orange, framboise			
Autres gâteaux	Gâteaux ne correspondant à aucune des familles définies			
Babas au rhum	Babas au rhum			
Congolais	Congolais nature, au chocolat ou aux fruits (fraise)			
Crêpes au chocolat	Crêpes fourrées au chocolat, chocolat-noisettes, chocolat-banane, chocolat-noix de coco			
Crêpes aux fruits	Crêpes fourrées aux fruits (fraise, pomme)			
Crêpes nature	Crêpes nature (pur beurre ou non)			
Crêpes sucrées	Crêpes au sucre ou beurre-sucre			
Financiers	Financiers nature ou avec inclusions ou nappage (cerises ou chocolat-orange)			
Gâteaux feuilletés aux fruits	Tartelettes feuilletées aux pommes ou fruits des bois			
Gâteaux moelleux aux fruits à coque	Gâteaux moelleux aux noix, noisettes, amandes, châtaignes, noix de coco, pistache			
Gâteaux moelleux aux fruits et au chocolat	Gâteaux moelleux avec des fruits et du chocolat (dans la pâte ou en glaçage)			
Gâteaux sablés fourrés aux fruits	Gâteaux sablés fourrés aux fruits (pruneau, myrtille, cerise, framboise, angélique)			
Gaufres fines fourrées	Gaufres fines fourrées au miel, à la vanille, à la vergeoise, à la cassonade, à la framboise, au caramel			
Gaufres moelleuses au chocolat	Gaufres moelleuses nappées de chocolat			
Gaufres moelleuses nature ou sucrées	Gaufres moelleuses nature ou sucrées			
Gaufres sèches	Fines gaufres sèches nature (souvent au beurre)			
Génoises fourrées aux fruits	Génoises fourrées aux fruits (fraise, abricot, framboise, orange, myrtille)			
Madeleines au chocolat	Madeleines au chocolat, marbrées ou nappées			
Pains d'épices	Pains d'épices nature, au miel, au lait, aux fruits et/ou fruits secs			
Pâtisseries aux amandes	Tartelettes avec fourrage amande, gâteau sablé fourré à la crème d'amandes			
Total				

Tableau 13 : Nomenclature du secteur des chips et effectifs à t₀ et à t₁

Familles	Description	Effectif à t₀	Effectif à t₁
Chips à l'ancienne	Chips dont le nom ou la dénomination de vente comprend le terme « à l'ancienne » ou « de tradition » ; elles répondent à un code de bonnes pratiques ¹⁵ leur imposant notamment un taux de matières grasses de 39g/100g (± 5% selon les récoltes). Les chips « artisanales » ou « paysannes » ne sont pas concernées ;	35	40
Chips classiques et ondulées	Autres chips non allégées en matières grasses, à savoir des lamelles de pommes de terre frites dans une huile pour friture, lisses ou ondulées, natures ou aromatisées	92	162
Chips et assimilés allégés en matières grasses	Chips (lamelles de pommes de terre frites) et assimilés (lamelles de pommes de terre cuites au four, ne pouvant ainsi prétendre à l'appellation « chips ») mentionnant une réduction de leur teneur en matières grasses ; ne sont pas concernées les mentions d'allègement en acides gras saturés	8	15
Total		135	217

¹⁵ FNTPT/DGCCRF (2002). Code de bonnes pratiques relatif aux chips « à l'ancienne »

Tableau 14 : Nomenclature du secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool et effectifs à t₀ et à t₁

Familles	Description	Effectif à t₀	Effectif à t₁
Boissons au thé à teneur en sucres ≤ 2,5g/100ml	Boissons à base d'extraits de thé, gazeuses ou plates, aromatisées ou non	16	24
Boissons au thé à teneur en sucres > 2,5g/100ml		61	123
Boissons aux fruits à teneur en sucres ≤ 2,5g/100ml	Boissons, gazeuses ou non, contenant du jus de fruits en quantités < 50%	34	67
Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml		62	143
Boissons aux fruits plates à teneur en sucres > 2,5g/100ml		96	278
Boissons énergisantes à teneur en sucres ≤ 2,5g/100ml	Boissons contenant des ingrédients excitants (caféine, taurine, guarana...)	5	9
Boissons énergisantes à teneur en sucres > 2,5g/100ml		16	44
Colas à teneur en sucres ≤ 2,5g/100ml	Boissons parfum cola, aromatisées ou non	53	86
Colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml		38	66
Eaux aromatisées à teneur en sucres ≤ 2,5g/100ml	Eaux, gazeuses ou non, aromatisées, ne contenant pas de jus	47	48
Eaux aromatisées à teneur en sucres > 2,5g/100ml		32	25
Limonades à teneur en sucres ≤ 2,5g/100ml	Boissons à base d'eau gazeuse et d'arômes (quels qu'ils soient, citron ou autre), ne contenant pas de jus, et / ou mentionnant "limonade" dans le nom du produit	32	40
Limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml		57	116
Tonics et bitters à teneur en sucres ≤ 2,5g/100ml	Boissons gazéifiées ou non, amères, aromatisées ou non, contenant de la quinine	5	3
Tonics et bitters à teneur en sucres > 2,5g/100ml		15	26
Boissons aux fruits a teneur en fruits >ou= 50%	Teneur en jus et purée de fruits cumulés ≥ 50%	18	37
Boissons aux légumes et/ou fruits	Boissons contenant au moins un légume (carotte par exemple) et dont la teneur en jus et purée de légumes et / ou fruits > 50%	9	2
Boissons pour le sport	Boissons dont la composition nutritionnelle est particulièrement adaptée à l'effort sportif	7	13
Boissons végétales	Boissons, aromatisées ou non, à base d'ingrédients végétaux (soja, blé, avoine...). Comprend également les eaux de coco	16	58
Total		619	1208

Annexe 3 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1)

Les moyennes non pondérées présentées ici sont calculées à partir des données Oqali, après transformation/inférence des données manquantes. Les moyennes pondérées par les parts de marché sont calculées à partir de l'échantillon constitué pour l'étude (sur le périmètre des références avec une part de marché attribuée et après transformation/inférence des données manquantes).

Tableau 15 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t₀ et à t₁ - Secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1)

	Eff. t ₀	Eff. t ₁	Eff. avec PDM t ₀	Eff. avec PDM t ₁	Sucres (g/100g)				Lipides (g/100g)				AGS (g/100g)			
					Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁
					Céréales au blé complet en galette	2	0	2	0	14,5		8,5		3,7		2,7
Céréales chocolat caramel	4	12	2	11	34,8	33,8	37,2	34,9	5,5	3,1	9,3	7,0	3,0	1,5	3,9	2,9
Céréales chocolatées	57	86	42	65	31,1	31,7	34,4	34,3	3,8	3,5	4,7	4,8	1,8	1,6	1,9	2,0
Céréales équilibré	66	70	56	57	21,4	20,5	22,1	21,2	3,7	3,4	3,6	3,6	1,5	1,7	1,7	1,8
Céréales fourrées	31	52	25	43	33,8	31,9	31,4	30,6	14,2	14,1	14,4	15,1	4,9	4,6	4,7	5,2
Céréales miel caramel	48	63	38	52	31,6	31,7	34,6	32,1	1,9	1,8	1,8	1,6	0,5	0,5	0,4	0,4
Céréales riches en fibres	28	24	22	19	21,7	22,2	21,1	21,7	4,6	4,8	4,6	5,3	2,1	2,3	2,0	2,5
Flocons d'avoine	4	8	1	5	1,1	1,8	1,1	1,1	8,0	7,7	7,9	7,3	1,4	1,3	1,2	1,2
Mueslis croustillants	55	87	43	72	24,8	22,6	25,5	25,0	17,5	17,0	18,6	19,0	7,7	7,4	8,4	9,0
Mueslis floconneux ou de type traditionnel	26	23	10	19	17,8	17,5	19,9	19,1	6,9	6,6	7,0	6,0	1,4	1,9	1,8	1,5
Pétales de maïs et autres céréales nature	15	24	13	19	9,2	9,2	9,1	7,8	1,5	1,0	1,3	1,0	0,3	0,3	0,3	0,2
	Eff. t ₀	Eff. t ₁	Eff. avec PDM t ₀	Eff. avec PDM t ₁	Fibres (g/100g)				Sodium (g/100g)							
					Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁				
					Céréales au blé complet en galette	2	0	2	0	9,3		9,7		0,28		0,27
Céréales chocolat caramel	4	12	2	11	5,3	5,6	3,6	4,5	0,19	0,19	0,20	0,20				
Céréales chocolatées	57	86	42	65	4,7	5,1	4,8	5,1	0,26	0,23	0,22	0,20				
Céréales équilibré	66	70	56	57	4,4	4,0	3,8	4,2	0,61	0,44	0,47	0,41				
Céréales fourrées	31	52	25	43	5,6	4,7	4,9	4,5	0,25	0,27	0,32	0,36				
Céréales miel caramel	48	63	38	52	3,3	3,3	3,0	2,9	0,37	0,29	0,41	0,31				
Céréales riches en fibres	28	24	22	19	14,7	16,4	18,0	16,9	0,53	0,48	0,49	0,41				
Flocons d'avoine	4	8	1	5	7,9	10,3	8,5	11,8	0,01	0,01	0,01	0,01				
Mueslis croustillants	55	87	43	72	6,5	7,7	6,5	6,5	0,15	0,15	0,15	0,18				
Mueslis floconneux ou de type traditionnel	26	23	10	19	8,8	9,6	8,4	8,7	0,12	0,08	0,10	0,18				
Pétales de maïs et autres céréales nature	15	24	13	19	4,3	3,4	3,7	3,1	0,70	0,69	0,73	0,62				

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali ; Eff. avec PDM : effectif de l'échantillon étudié (avec une part de marché) ; Moy. : moyenne ; Moy. Pond. : moyenne pondérée

Tableau 16 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t₀ et à t₁ - Secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1)

	Eff. t ₀	Eff. t ₁	Eff. avec PDM t ₀	Eff. avec PDM t ₁	Sucres (g/100g)				Lipides (g/100g)			
					Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond.	Moy. Pond.	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond.	Moy. Pond.
							t ₀	t ₁			t ₀	t ₁
Autres	405	502	308	381	32,8	33,1	33,0	33,9	17,0	17,9	13,6	15,0
Barquettes aux fruits	34	25	30	22	50,9	53,5	52,4	53,6	4,0	3,2	3,6	3,0
Biscuits au chocolat	63	79	52	60	26,5	28,0	26,3	27,5	22,5	23,2	23,2	24,7
Biscuits aux oeufs nature	33	38	29	34	48,9	49,0	49,1	48,4	3,9	3,6	3,8	3,7
Biscuits avec tablette chocolat	64	114	57	98	37,8	38,6	38,5	39,4	23,6	24,0	23,2	23,0
Biscuits feuilletés nature	29	32	22	22	20,9	21,4	21,2	21,0	28,0	27,6	27,7	27,1
Biscuits fourrés au chocolat	22	37	15	32	34,9	35,1	34,8	34,8	26,5	25,9	27,1	26,7
Biscuits fourrés aux fruits	27	43	23	30	38,2	39,0	32,6	40,8	9,6	10,1	10,0	8,6
Biscuits nature	52	65	46	54	33,7	34,5	31,7	33,1	16,5	16,2	15,9	16,8
Biscuits petit-déjeuner	88	97	68	75	25,6	25,6	26,5	25,8	18,4	18,1	18,2	17,6
Biscuits pâtisseries	30	64	26	54	43,6	42,3	45,1	43,3	30,9	32,2	31,9	31,6
Biscuits sablés nature	108	142	88	109	24,5	24,1	24,3	23,9	22,3	22,3	22,0	22,4
Biscuits sandwichés fourrage au chocolat	92	112	76	93	31,1	30,7	32,8	33,2	18,0	17,9	18,3	17,8
Biscuits sandwichés fourrage à la vanille	21	32	20	30	35,0	35,7	35,0	37,6	18,8	19,3	19,4	19,4
Biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat	20	31	18	24	39,4	39,9	44,0	43,5	26,7	25,7	25,5	25,0
Brownies	24	28	22	26	34,2	34,6	35,0	35,5	26,7	26,2	26,7	25,9
Bâtonnets enrobés	23	36	22	30	35,3	36,3	35,4	35,7	23,6	24,5	22,9	22,6
Cakes aux fruits confits	37	41	32	36	36,1	36,6	37,9	38,9	14,8	15,1	13,7	14,0
Cookies	105	152	84	110	31,4	32,0	32,0	32,4	26,1	26,1	25,8	26,1
Galettes nappées chocolat	67	101	56	79	27,6	28,1	28,5	28,7	22,5	23,4	22,5	22,5
Gaufrettes fourrées au chocolat	54	71	39	52	35,7	36,3	35,1	36,0	30,0	28,4	30,3	29,9
Gâteaux marbrés	37	41	34	37	27,4	27,5	27,2	28,3	23,6	22,9	24,1	23,7
Gâteaux moelleux aux fruits/fourrage fruits	30	37	28	27	36,9	34,7	38,3	36,4	14,0	15,1	12,3	13,5
Gâteaux moelleux chocolat/pépites/fourrage chocolat	56	69	41	50	34,3	32,3	34,6	33,1	21,5	21,9	21,3	21,1
Gâteaux moelleux nature/Quatre-quarts	38	44	32	33	27,8	27,7	27,4	27,6	21,9	20,8	20,3	19,9
Génoises au chocolat	42	49	35	39	34,1	34,7	33,9	34,0	22,1	20,7	24,3	22,5
Génoises fourrées fruits nappées chocolat	38	55	33	47	53,3	52,0	52,2	50,9	10,6	10,6	11,3	11,4
Madeleines nature	50	62	43	44	27,6	27,3	26,5	25,8	22,7	22,2	22,3	21,7
Petits-beurre nature	26	44	21	37	20,9	21,3	21,2	21,7	12,8	13,3	12,2	12,5
Tartelettes aux fruits	47	73	36	59	31,4	32,3	31,2	31,5	14,3	14,1	14,2	14,1

	Eff. t ₀	Eff. t ₁	Eff. avec PDM t ₀	Eff. avec PDM t ₁	AGS (g/100g)				Fibres (g/100g)					
					Moy. t ₀		Moy. t ₁		Moy. Pond.		Moy. Pond.		Moy. Pond.	
					Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁		
Autres	405	502	308	381	6,6	8,1	5,1	5,7	3,2	3,0	3,0	2,8		
Barquettes aux fruits	34	25	30	22	0,9	0,8	0,9	0,8	1,8	1,5	1,7	1,6		
Biscuits au chocolat	63	79	52	60	10,3	12,1	12,2	12,8	4,3	3,6	3,6	3,1		
Biscuits aux oeufs nature	33	38	29	34	1,0	1,0	1,0	0,9	1,5	1,5	1,4	1,5		
Biscuits avec tablette chocolat	64	114	57	98	14,1	14,6	14,1	14,0	2,9	2,8	3,0	2,8		
Biscuits feuilletés nature	29	32	22	22	14,4	14,5	14,7	14,2	2,2	2,1	2,2	2,2		
Biscuits fourrés au chocolat	22	37	15	32	12,9	12,2	14,3	13,6	3,1	2,8	2,9	2,8		
Biscuits fourrés aux fruits	27	43	23	30	3,6	4,5	3,9	3,4	4,7	3,6	4,1	4,0		
Biscuits nature	52	65	46	54	8,9	9,0	8,3	8,6	2,3	2,2	2,2	2,1		
Biscuits petit-déjeuner	88	97	68	75	8,1	7,9	7,1	6,6	5,2	5,3	5,0	5,4		
Biscuits pâtisseries	30	64	26	54	17,6	17,7	17,8	17,5	2,8	3,1	2,8	3,1		
Biscuits sablés nature	108	142	88	109	15,8	15,8	15,6	16,0	1,6	1,7	1,5	1,5		
Biscuits sandwichés fourrage au chocolat	92	112	76	93	10,0	9,9	10,0	8,8	3,8	3,8	3,3	3,3		
Biscuits sandwichés fourrage à la vanille	21	32	20	30	10,6	11,0	11,0	10,4	1,9	2,0	1,8	2,5		
Biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat	20	31	18	24	15,7	14,5	14,8	13,3	2,5	2,3	2,1	2,2		
Brownies	24	28	22	26	10,0	8,8	9,6	8,4	3,9	3,5	3,9	3,5		
Bâtonnets enrobés	23	36	22	30	14,6	14,9	14,9	14,9	2,4	2,1	2,4	2,3		
Cakes aux fruits confits	37	41	32	36	5,1	4,3	5,0	4,3	2,2	2,1	2,3	2,1		
Cookies	105	152	84	110	13,4	13,2	13,5	13,5	3,3	3,4	3,3	3,2		
Galettes nappées chocolat	67	101	56	79	12,7	13,1	12,7	12,8	2,9	3,0	3,0	3,1		
Gaufrettes fourrées au chocolat	54	71	39	52	23,2	21,2	24,1	22,2	4,0	3,6	4,1	3,7		
Gâteaux marbrés	37	41	34	37	7,0	6,8	7,1	7,8	1,6	1,7	1,6	1,6		
Gâteaux moelleux aux fruits/fourrage fruits	30	37	28	27	1,8	2,7	2,1	2,2	1,8	1,9	1,6	1,7		
Gâteaux moelleux chocolat/pépites/fourrage chocolat	56	69	41	50	5,5	5,4	6,0	6,0	2,6	2,3	2,7	2,4		
Gâteaux moelleux nature/Quatre-quarts	38	44	32	33	7,2	7,7	6,4	6,4	1,8	1,8	1,9	1,8		
Génoises au chocolat	42	49	35	39	15,3	13,4	15,1	13,5	2,0	1,9	2,2	2,1		
Génoises fourrées fruits nappées chocolat	38	55	33	47	5,7	6,0	5,9	6,2	1,8	2,1	2,0	2,2		
Madeleines nature	50	62	43	44	5,3	5,3	4,9	3,5	2,2	2,0	2,4	1,9		
Petits-beurre nature	26	44	21	37	9,0	8,8	8,2	8,1	3,7	3,3	3,0	2,6		
Tartelettes aux fruits	47	73	36	59	7,8	7,9	7,6	7,6	2,0	2,2	1,9	2,0		

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali ; Eff. avec PDM : effectif de l'échantillon étudié (avec une part de marché) ; Moy. : moyenne ; Moy. Pond. : moyenne pondérée

Tableau 17 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t₀ et à t₁ - Secteur des chips (méthode 1)

	Eff. t ₀	Eff. t ₁	Eff. avec PDM t ₀	Eff. avec PDM t ₁	Lipides (g/100g)				AGS (g/100g)				Sodium (g/100g)			
					Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁
Chips à l'ancienne	35	48	35	40	37,2	37,6	37,8	37,7	10,1	3,9	9,0	3,7	0,77	0,71	0,73	0,62
Chips classiques et ondulées	97	189	92	162	33,5	34,3	34,2	34,4	8,8	3,6	8,3	3,5	0,68	0,65	0,63	0,56
Chips et assimilés allégés en matières grasses	9	17	8	15	19,3	21,6	12,9	19,2	5,0	1,9	2,9	1,6	0,61	0,49	0,64	0,54

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali ; Eff. avec PDM : effectif de l'échantillon étudié (avec une part de marché) ; Moy. : moyenne ; Moy. Pond. : moyenne pondérée

Tableau 18 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en sucres par famille à t₀ et à t₁ - Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool (méthode 1)

	Eff. t ₀	Eff. t ₁	Eff. avec PDM t ₀	Eff. avec PDM t ₁	Sucres (g/100mL)			
					Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. Pond. t ₀	Moy. Pond. t ₁
Boissons au thé à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	24	25	16	24	0,4	0,2	0,3	0,2
Boissons au thé à teneur en sucres > 2,5g/100ml	79	132	61	123	6,4	6,2	6,7	6,5
Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml	92	156	62	143	9,6	8,7	9,8	9,6
Boissons aux fruits plates à teneur en sucres > 2,5g/100ml	144	329	96	278	9,2	8,9	9,3	9,0
Boissons aux fruits à teneur en sucres > ou = 50%	29	81	18	37	10,2	10,3	8,7	8,5
Boissons aux fruits à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	49	76	34	67	0,9	0,8	1,0	0,8
Boissons aux légumes et/ou fruits	18	10	9	2	12,7	7,2	11,9	10,0
Boissons pour le sport	15	18	7	13	4,6	5,3	4,5	3,9
Boissons végétales	20	73	16	58	4,3	4,1	2,3	3,2
Boissons énergisantes à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	7	9	5	9	0,3	0,4	0,0	0,0
Boissons énergisantes à teneur en sucres > 2,5g/100ml	21	46	16	44	11,7	10,8	11,2	10,7
Colas à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	69	89	53	86	0,1	0,0	0,0	0,0
Colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml	44	71	38	66	9,9	9,4	10,5	10,4
Eaux aromatisées à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	57	61	47	48	0,3	0,0	0,2	0,0
Eaux aromatisées à teneur en sucres > 2,5g/100ml	44	46	32	25	4,1	3,7	4,0	3,9
Limonades à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	35	42	32	40	0,1	0,1	0,1	0,1
Limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml	77	125	57	116	8,5	8,1	7,9	7,5
Tonics et bitters à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	5	3	5	3	0,2	0,1	0,0	0,0
Tonics et bitters à teneur en sucres > 2,5g/100ml	16	29	15	26	7,3	7,4	7,8	7,8

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali ; Eff. avec PDM : effectif de l'échantillon étudié (avec une part de marché) ; Moy. : moyenne ; Moy. Pond. : moyenne pondérée

Annexe 4 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1)

Les moyennes (non pondérées) par sous-groupe présentées ici sont calculées à partir des données Oqali, après transformation/inférence des données manquantes.

Tableau 19 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1)

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. groupe N	Sucres (g/100g)				Lipides (g/100g)				AGS (g/100g)			
				Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N
				Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁
Céréales au blé complet en galette	2			14,5				3,7				1,7			
Céréales chocolat caramel	1	3	9	34,0	35,1	33,7	33,8	4,1	5,9	4,3	2,6	2,7	3,1	1,9	1,3
Céréales chocolatées	18	39	47	29,2	32,0	31,7	31,6	3,7	3,8	3,6	3,3	1,8	1,8	1,7	1,6
Céréales équilibre	17	49	21	20,0	21,8	19,6	22,6	4,5	3,5	3,1	4,1	1,5	1,5	1,5	2,1
Céréales fourrées	5	26	26	33,1	33,9	32,8	31,0	14,3	14,1	14,4	13,8	4,9	4,9	4,9	4,4
Céréales miel caramel	13	35	28	27,3	33,2	31,8	31,6	2,5	1,7	1,7	1,9	0,7	0,4	0,5	0,5
Céréales riches en fibres	9	19	5	20,2	22,5	22,3	21,7	4,4	4,8	4,6	5,8	1,9	2,3	2,2	2,8
Flocons d'avoine	1	3	5	1,0	1,1	1,1	2,2	9,0	7,6	7,5	7,9	1,5	1,3	1,3	1,3
Mueslis croustillants	26	29	58	24,0	25,5	24,9	21,4	17,5	17,6	17,7	16,6	6,6	8,7	8,5	6,8
Mueslis floconneux ou de type traditionnel	22	4	19	16,8	23,2	21,2	16,8	7,3	4,6	4,6	7,0	1,4	1,5	1,5	1,9
Pétales de maïs et autres céréales nature	2	13	11	12,2	8,8	8,0	10,6	5,0	0,9	1,0	1,1	0,9	0,2	0,2	0,3
	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. groupe N	Fibres (g/100g)				Sodium (g/100g)							
				Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N				
				Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁				
Céréales au blé complet en galette	2			9,3				0,28							
Céréales chocolat caramel	1	3	9	5,9	5,1	5,2	5,7	0,17	0,19	0,20	0,19				
Céréales chocolatées	18	39	47	4,7	4,6	4,8	5,4	0,28	0,25	0,22	0,24				
Céréales équilibre	17	49	21	6,5	3,6	3,9	4,2	0,53	0,63	0,46	0,40				
Céréales fourrées	5	26	26	5,9	5,6	5,2	4,3	0,24	0,25	0,26	0,28				
Céréales miel caramel	13	35	28	3,4	3,3	3,3	3,3	0,40	0,35	0,29	0,29				
Céréales riches en fibres	9	19	5	14,0	15,0	16,1	17,6	0,45	0,57	0,50	0,42				
Flocons d'avoine	1	3	5	7,0	8,2	9,3	10,9	0,00	0,01	0,01	0,00				
Mueslis croustillants	26	29	58	6,7	6,4	6,4	8,4	0,10	0,20	0,20	0,13				
Mueslis floconneux ou de type traditionnel	22	4	19	8,9	7,9	7,9	10,0	0,11	0,17	0,17	0,06				
Pétales de maïs et autres céréales nature	2	13	11	11,0	3,2	3,2	3,5	0,26	0,77	0,73	0,65				

Eff. : effectif ; Moy. : moyenne

Tableau 20 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1)

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. groupe N	Sucres (g/100g)				Lipides (g/100g)			
				Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N
				Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁
Autres	203	202	300	32,6	32,9	33,0	33,1	17,8	16,1	16,0	19,1
Barquettes aux fruits	13	21	4	50,3	51,2	53,2	55,1	4,7	3,6	3,3	3,2
Biscuits au chocolat	32	31	48	25,2	27,8	27,8	28,1	22,5	22,5	22,4	23,6
Biscuits aux oeufs nature	9	24	14	48,0	49,2	48,5	50,1	4,0	3,8	3,6	3,6
Biscuits avec tablette chocolat	19	45	69	37,4	37,9	38,0	39,0	24,1	23,4	23,2	24,6
Biscuits feuilletés nature	6	23	9	22,4	20,5	20,6	23,3	28,7	27,9	27,6	27,7
Biscuits fourrés au chocolat	6	16	21	35,5	34,7	34,7	35,4	27,2	26,3	26,2	25,7
Biscuits fourrés aux fruits	16	11	32	37,2	39,6	41,0	38,3	10,0	9,0	8,7	10,6
Biscuits nature	17	35	30	31,1	34,9	35,1	33,7	16,7	16,5	16,5	15,9
Biscuits petit-déjeuner	30	58	39	24,5	26,2	25,7	25,4	18,2	18,5	18,3	17,7
Biscuits pâtisseries	14	16	48	43,7	43,4	44,8	41,5	30,0	31,6	31,9	32,3
Biscuits sablés nature	23	85	57	24,4	24,5	24,4	23,5	22,8	22,1	22,0	22,6
Biscuits sandwichés fourrage au chocolat	30	62	50	30,9	31,2	31,1	30,2	18,7	17,6	17,6	18,3
Biscuits sandwichés fourrage à la vanille	3	18	14	33,6	35,2	35,1	36,6	17,4	19,0	18,7	20,2
Biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat	7	13	18	38,7	39,7	39,9	39,9	26,9	26,6	25,7	25,8
Brownies	10	14	14	33,8	34,5	34,7	34,4	26,8	26,6	26,3	26,1
Bâtonnets enrobés	9	14	22	35,5	35,2	35,6	36,8	23,7	23,6	23,2	25,3
Cakes aux fruits confits	16	21	20	34,1	37,7	38,5	34,7	15,4	14,4	14,1	16,2
Cookies	27	78	74	31,3	31,5	31,5	32,6	25,7	26,2	26,2	26,1
Galettes nappées chocolat	15	52	49	27,1	27,8	28,0	28,3	21,9	22,7	22,7	24,2
Gaufrettes fourrées au chocolat	24	30	41	35,8	35,6	35,9	36,6	29,9	30,1	29,4	27,6
Gâteaux marbrés	13	24	17	27,8	27,2	27,2	27,9	23,5	23,6	23,1	22,7
Gâteaux moelleux aux fruits/fourrage fruits	11	19	18	37,0	36,8	36,6	32,6	12,7	14,8	14,8	15,5
Gâteaux moelleux chocolat/pépites/fourrage chocolat	24	32	37	35,1	33,6	33,3	31,3	22,2	21,0	21,1	22,6
Gâteaux moelleux nature/Quatre-quarts	16	22	22	27,9	27,7	27,6	27,8	21,9	21,9	20,5	21,2
Génoises au chocolat	18	24	25	33,7	34,4	34,4	34,9	22,2	21,9	21,8	19,7
Génoises fourrées fruits nappées chocolat	10	28	27	54,0	53,0	52,4	51,6	10,6	10,6	10,4	10,7
Madeleines nature	18	32	30	27,6	27,5	27,2	27,5	23,8	22,1	21,8	22,7
Petits-beurre nature	4	22	22	20,0	21,0	20,9	21,8	11,3	13,1	13,0	13,6
Tartelettes aux fruits	17	30	43	30,5	31,9	32,0	32,5	14,5	14,2	15,3	13,4

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. groupe N	AGS (g/100g)				Fibres (g/100g)			
				Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N
				Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁
Autres	203	202	300	6,6	6,7	6,7	9,0	3,5	3,0	3,1	2,9
Barquettes aux fruits	13	21	4	1,0	0,9	0,8	0,8	1,6	1,8	1,6	1,5
Biscuits au chocolat	32	31	48	8,9	11,7	11,7	12,3	4,8	3,8	3,8	3,5
Biscuits aux oeufs nature	9	24	14	1,2	1,0	1,0	0,9	1,5	1,4	1,5	1,4
Biscuits avec tablette chocolat	19	45	69	13,7	14,3	14,3	14,8	3,1	2,9	2,9	2,7
Biscuits feuilletés nature	6	23	9	15,2	14,1	14,2	15,2	2,2	2,2	2,2	1,7
Biscuits fourrés au chocolat	6	16	21	13,3	12,7	12,9	11,7	3,6	2,9	2,9	2,7
Biscuits fourrés aux fruits	16	11	32	4,0	2,9	2,9	5,1	4,7	4,8	4,5	3,3
Biscuits nature	17	35	30	8,2	9,2	9,1	8,8	3,1	1,9	2,0	2,4
Biscuits petit-déjeuner	30	58	39	8,2	8,0	7,9	7,8	5,2	5,2	5,2	5,5
Biscuits pâtisseries	14	16	48	17,8	17,4	17,9	17,6	2,7	2,9	3,0	3,1
Biscuits sablés nature	23	85	57	16,7	15,5	15,6	16,1	1,5	1,6	1,6	1,9
Biscuits sandwichés fourrage au chocolat	30	62	50	10,3	9,9	9,5	10,5	3,7	3,8	3,8	3,7
Biscuits sandwichés fourrage à la vanille	3	18	14	10,0	10,7	10,2	11,9	1,7	2,0	2,1	1,9
Biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat	7	13	18	16,1	15,5	14,1	14,8	2,7	2,4	2,4	2,3
Brownies	10	14	14	11,5	9,0	8,6	9,0	3,8	3,9	3,6	3,4
Bâtonnets enrobés	9	14	22	14,9	14,5	14,3	15,2	2,5	2,4	2,3	1,9
Cakes aux fruits confits	16	21	20	5,1	5,0	4,5	4,0	2,3	2,1	2,1	2,1
Cookies	27	78	74	13,3	13,4	13,4	13,1	3,5	3,3	3,3	3,5
Galettes nappées chocolat	15	52	49	12,4	12,8	12,8	13,4	3,4	2,8	2,8	3,2
Gaufrettes fourrées au chocolat	24	30	41	23,5	23,0	22,5	20,3	4,0	3,9	3,9	3,3
Gâteaux marbrés	13	24	17	7,0	7,0	6,6	7,0	1,7	1,6	1,6	1,9
Gâteaux moelleux aux fruits/fourrage fruits	11	19	18	1,6	2,0	2,0	3,4	2,3	1,5	1,5	2,2
Gâteaux moelleux chocolat/pépites/fourrage chocolat	24	32	37	5,2	5,6	5,4	5,4	2,6	2,5	2,5	2,2
Gâteaux moelleux nature/Quatre-quarts	16	22	22	8,1	6,6	6,5	8,8	2,0	1,7	1,8	1,8
Génoises au chocolat	18	24	25	16,7	14,2	14,2	12,7	2,1	1,9	1,9	2,0
Génoises fourrées fruits nappées chocolat	10	28	27	5,5	5,8	5,9	6,2	1,6	1,9	2,0	2,1
Madeleines nature	18	32	30	5,2	5,4	5,4	5,3	2,3	2,2	2,2	1,9
Petits-beurre nature	4	22	22	9,4	8,9	9,0	8,6	4,3	3,6	3,6	3,0
Tartelettes aux fruits	17	30	43	7,7	7,8	7,8	7,9	2,1	1,9	1,9	2,4

Eff. : effectif ; Moy. : moyenne

Tableau 21 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des chips (méthode 1)

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. groupe N	Lipides (g/100g)			AGS (g/100g)			Sodium (g/100g)					
				Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N
				Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁	Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁
Chips à l'ancienne	11	24	24	37,2	37,2	37,4	37,8	13,0	8,8	3,5	4,3	0,79	0,77	0,68	0,74
Chips classiques et ondulées	36	61	128	32,3	34,2	34,2	34,3	9,8	8,2	3,6	3,6	0,63	0,71	0,66	0,64
Chips et assimilés allégés en matières grasses	3	6	11	14,2	21,8	21,8	21,5	1,7	6,7	2,1	1,9	0,66	0,59	0,48	0,49

Eff. : effectif ; Moy. : moyenne

Tableau 22 : Teneurs moyennes non pondérées en sucres par famille et par sous-groupe - Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool (méthode 1)

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. groupe N	Sucres (g/100mL)			
				Groupe X	Groupe C		Groupe N
				Moy. t ₀	Moy. t ₀	Moy. t ₁	Moy. t ₁
Boissons au thé à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	7	16	8	0,2	0,3	0,2	0,1
Boissons au thé à teneur en sucres > 2,5g/100ml	26	52	79	6,5	6,3	6,2	6,2
Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml	24	67	89	9,4	9,6	9,1	8,5
Boissons aux fruits plates à teneur en sucres > 2,5g/100ml	50	93	236	8,5	9,5	9,1	8,8
Boissons aux fruits à teneur en sucres > ou = 50%	18	11	70	9,6	11,1	10,8	10,2
Boissons aux fruits à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	18	30	44	1,0	0,9	0,9	0,8
Boissons aux légumes et/ou fruits	15	3	7	13,6	8,0	7,7	7,0
Boissons pour le sport	10	5	13	4,5	4,7	4,8	5,5
Boissons végétales	9	11	62	4,1	4,5	4,2	4,1
Boissons énergisantes à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	3	4	5	0,1	0,4	0,4	0,4
Boissons énergisantes à teneur en sucres > 2,5g/100ml	6	15	31	11,4	11,8	11,6	10,5
Colas à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	15	54	35	0,2	0,1	0,0	0,0
Colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml	3	41	30	8,7	9,9	9,5	9,3
Eaux aromatisées à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	31	25	34	0,3	0,0	0,0	0,0
Eaux aromatisées à teneur en sucres > 2,5g/100ml	13	29	16	4,1	4,1	3,8	3,5
Limonades à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	8	27	14	0,1	0,1	0,1	0,1
Limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml	15	62	63	8,3	8,6	8,1	8,1
Tonics et bitters à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	2	3	0	0,5	0,0	0,1	
Tonics et bitters à teneur en sucres > 2,5g/100ml	0	16	13		7,3	6,9	8,0

Eff. : effectif ; Moy. : moyenne

Groupe C : comprend uniquement les produits captés les 2 années qui n'on pas changé de famille

Annexe 5 : Parts de marché par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1)

Tableau 23 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des céréales pour le petit-déjeuner (méthode 1)

	PDM groupe X à t ₀	PDM groupe C à t ₀	PDM groupe C à t ₁	PDM groupe N à t ₁	PDM à t ₀	PDM à t ₁
Céréales au blé complet en galette	1%				1%	
Céréales chocolat caramel	0%	4%	5%	1%	4%	6%
Céréales chocolatées	1%	20%	20%	4%	22%	24%
Céréales équilibre	1%	23%	14%	5%	24%	18%
Céréales fourrées	1%	8%	7%	7%	9%	14%
Céréales miel caramel	0%	12%	10%	2%	13%	13%
Céréales riches en fibres	1%	3%	2%	0%	3%	2%
Flocons d'avoine	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Mueslis croustillants	7%	9%	11%	6%	17%	17%
Mueslis floconneux ou de type traditionnel	2%	1%	1%	1%	3%	2%
Pétales de maïs et autres céréales nature	0%	4%	3%	0%	4%	4%
TOTAL	15%	85%	74%	26%	100%	100%

PDM : part de marché

Tableau 24 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des biscuits et gâteaux industriels (méthode 1)

	PDM groupe X à t ₀	PDM groupe C à t ₀	PDM groupe C à t ₁	PDM groupe N à t ₁	PDM à t ₀	PDM à t ₁
Autres	4%	9%	9%	4%	13%	13%
Barquettes aux fruits	0%	1%	1%	0%	1%	1%
Biscuits au chocolat	0%	1%	1%	0%	2%	1%
Biscuits aux oeufs nature	0%	1%	1%	0%	1%	2%
Biscuits avec tablette chocolat	1%	4%	3%	2%	4%	4%
Biscuits feuilletés nature	0%	1%	1%	0%	1%	1%
Biscuits fourrés au chocolat	0%	1%	1%	0%	1%	1%
Biscuits fourrés aux fruits	0%	1%	0%	0%	1%	1%
Biscuits nature	0%	4%	4%	1%	4%	5%
Biscuits petit-déjeuner	1%	6%	6%	1%	7%	7%
Biscuits pâtisseries	0%	0%	0%	0%	0%	1%
Biscuits sablés nature	1%	5%	4%	1%	6%	5%
Biscuits sandwichés fourrage au chocolat	2%	16%	17%	2%	17%	19%
Biscuits sandwichés fourrage à la vanille	0%	1%	1%	0%	1%	2%
Biscuits/barres chocolatés avec fourrage chocolat	0%	2%	3%	0%	2%	3%
Brownies	0%	1%	1%	0%	1%	1%
Bâtonnets enrobés	0%	1%	1%	0%	1%	1%
Cakes aux fruits confits	1%	1%	2%	0%	2%	2%
Cookies	0%	3%	2%	1%	3%	3%
Galettes nappées chocolat	0%	4%	4%	1%	5%	5%
Gaufrettes fourrées au chocolat	1%	1%	1%	0%	2%	1%
Gâteaux marbrés	1%	1%	2%	1%	2%	2%
Gâteaux moelleux aux fruits/fourrage fruits	0%	1%	1%	0%	1%	1%
Gâteaux moelleux chocolat/pépites/fourrage chocolat	1%	2%	2%	0%	3%	2%
Gâteaux moelleux nature/Quatre-quarts	2%	2%	2%	1%	3%	4%
Génoises au chocolat	1%	2%	2%	1%	4%	3%
Génoises fourrées fruits nappées chocolat	1%	2%	1%	1%	2%	2%
Madeleines nature	2%	2%	2%	1%	4%	3%
Petits-beurre nature	0%	3%	2%	1%	3%	3%
Tartelettes aux fruits	0%	1%	1%	0%	1%	1%
TOTAL	21%	79%	79%	21%	100%	100%

PDM : part de marché

Tableau 25 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des chips (méthode 1)

	PDM groupe X à t ₀	PDM groupe C à t ₀	PDM groupe C à t ₁	PDM groupe N à t ₁	PDM à t ₀	PDM à t ₁
Chips à l'ancienne	3%	22%	15%	3%	25%	18%
Chips classiques et ondulées	5%	68%	48%	31%	73%	79%
Chips et assimilés allégés en matières grasses	1%	1%	1%	2%	2%	3%
TOTAL	9%	91%	64%	36%	100%	100%

PDM : part de marché

Tableau 26 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool (méthode 1)

	PDM groupe X à t ₀	PDM groupe C à t ₀	PDM groupe C à t ₁	PDM groupe N à t ₁	PDM à t ₀	PDM à t ₁
Boissons au thé à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	0%	1%	0%	0%	1%	1%
Boissons au thé à teneur en sucres > 2,5g/100ml	1%	4%	4%	3%	5%	7%
Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml	0%	7%	6%	1%	7%	7%
Boissons aux fruits plates à teneur en sucres > 2,5g/100ml	1%	8%	6%	6%	9%	13%
Boissons aux fruits à teneur en fruits > ou = 50%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Boissons aux fruits à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	0%	2%	2%	1%	2%	3%
Boissons aux légumes et/ou fruits	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Boissons pour le sport	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Boissons végétales	0%	1%	1%	1%	1%	1%
Boissons énergisantes à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Boissons énergisantes à teneur en sucres > 2,5g/100ml	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Colas à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	0%	23%	16%	5%	23%	21%
Colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml	0%	37%	31%	2%	37%	33%
Eaux aromatisées à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	1%	1%	1%	1%	2%	2%
Eaux aromatisées à teneur en sucres > 2,5g/100ml	0%	1%	0%	0%	1%	1%
Limonades à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	0%	3%	2%	1%	3%	3%
Limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml	0%	7%	5%	3%	7%	7%
Tonics et bitters à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tonics et bitters à teneur en sucres > 2,5g/100ml	0%	2%	1%	0%	2%	1%
TOTAL	5%	95%	74%	26%	100%	100%

PDM : part de marché

Groupe C : comprend uniquement les produits captés les 2 années qui n'on pas changé de famille