



PREPARATIONS POUR DESSERTS

Evolution du secteur
entre 2009 et 2013



EDITION 2016



Cette étude a pour objectif d'étudier la présence des paramètres d'étiquetage et l'évolution de la composition nutritionnelle des produits du secteur des préparations pour desserts collectés par l'Oqali en 2009 (t_0) et en 2013 (t_1). Elle constitue la première étude d'évolution de ce secteur et se base sur 160 références collectées sur le marché par l'Oqali en 2009 (couvrant¹ 61% du marché en volume) et 330 références collectées en 2013 (couvrant 76% du marché en volume). Il s'agit de références vendues en France dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) et les distributeurs spécialisés bio.

Le secteur se compose de deux grandes catégories de produits : les desserts à préparer en poudre auxquels il faut ajouter des ingrédients (mix pour recettes) et les produits prêts à l'emploi qui sont des pâtes prêtes à cuire. Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 19 familles, l'existence de nombreuses familles de faibles effectifs illustrant la diversité des recettes rencontrées. En 2013, le nombre de références collectées a fortement augmenté : 160 en 2009 vs. 330 en 2013, mais la proportion de chaque famille au sein des échantillons Oqali reste similaire entre les deux années. On observe néanmoins :

- l'apparition de deux familles en 2013 : les mix pour macarons (10 références collectées) et les préparations pour crèmes brûlées (1 référence collectée) ;
- un fort développement de la famille des mix pour entremets sans sucres ajoutés (1% des références de l'échantillon 2009 vs. 12% de celui de 2013), qui peut être lié à la mise en place d'un partenariat avec Synabio en 2013 ;
- une baisse de la proportion des familles des mix pour autres pâtisseries, mix pour clafoutis_flans pâtisseries et pâtes pour gâteaux nature en 2013 par rapport à 2009 (respectivement 4%, 9% et 8% des références collectées en 2009 vs. 1%, 5% et 5% en 2013).

Le secteur est segmenté en 3 types de marque : les marques nationales (MN), les marques de distributeurs (MDD), et le hard discount (HD). On peut noter l'absence de collecte par l'Oqali de produits à marques de distributeurs entrée de gamme. Les échantillons Oqali sont représentatifs du marché en 2009 et 2013.

L'échantillon 2013 est composé aux trois quarts de produits nouveaux ou non captés en 2009, 25% des références correspondent à des produits déjà présents en 2009 sous une forme identique ou modifiée. Enfin, 49% des références prises en compte dans le bilan initial de 2009 ont été retirées du marché ou n'ont pas été retrouvées en 2013.

Il est important de noter que, suite à la mise en place de nouveaux partenariats, le périmètre de collecte du secteur est plus large pour l'année 2013 et inclut notamment des produits biologiques qui n'avaient pas été captés en 2009. Ceci contribue à expliquer la forte différence d'effectifs entre les échantillons Oqali 2009 et 2013 et la proportion importante de produits nouveaux ou non captés au t_0 dans l'échantillon 2013 (75%). Cette différence d'échantillonnage doit être prise en considération dans l'interprétation des résultats.

¹ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs. le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

Evolution des paramètres d'étiquetage

Entre 2009 et 2013, la présence de quatre paramètres d'étiquetage augmente significativement à l'échelle du secteur entier :

- La présence d'un **étiquetage nutritionnel** est restée stable à l'échelle du secteur (91% de produits étiquetés en 2009 et 95% en 2013) mais a significativement augmenté au sein des références de marques nationales (82% vs. 93%, seul segment testé).
L'étiquetage nutritionnel est significativement plus détaillé en 2013 qu'en 2009 sur le secteur (39% de groupes 2/2+ en 2009 vs. 48% en 2013) ainsi que sur les références hard discount (20% vs. 60%) et la famille des mix pour pâtisseries (29% vs. 52%). En revanche, l'évolution observée n'est pas significative pour les marques nationales et les mix pour entremets.
- La présence d'**allégations nutritionnelles** a significativement augmenté sur le secteur (2% de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) en 2009 vs. 14% en 2013), pour les marques nationales (3% vs. 20%) ainsi que pour la famille des mix pour entremets (4% vs. 36%), seuls segment et famille testés. L'évolution de cet indicateur est directement liée au fort développement en 2013 des produits de type entremets sans sucres ajoutés, exclusivement représentée par des marques nationales et dont la nature induit la présence de l'allégation nutritionnelle « sans sucres ajoutés ».
- L'affichage de **repères nutritionnels** a significativement augmenté à l'échelle du secteur (36% de produits avec repères nutritionnels en 2009 vs. 61% en 2013), de tous les segments de marché (30 % vs. 53% pour les MN, 74% vs. 92% pour les MDD et 17% vs. 57% pour les HD) et des deux familles testées : les mix pour entremets (39% vs. 64%) et les mix pour pâtisseries (25% vs. 55%).
- Les **valeurs nutritionnelles par portion** sont significativement plus présentes à l'échelle du secteur (48% de produits en affichent en 2009 vs. 75% en 2013), des deux segments testés, les marques nationales (36% vs. 67%) et les produits hard discount (44% vs. 83%) et de trois familles parmi les 4 testées : les mix pour entremets (61% vs. 79%), mix pour pâtisseries (38% vs. 66%) et les pâtes pour desserts prêts à cuire (59% vs. 94%).

Concernant les marques de distributeurs, le fort taux d'affichage dès 2009 (>70%) de tableaux et repères nutritionnels, de portions indiquées et de valeurs nutritionnelles par portion réduit leur marge de progression et explique les plus faibles évolutions observées. Quant à la famille des mix pour desserts à compléter, étant donnée sa nature particulière (dessert incomplet), l'affichage des paramètres ayant trait à la notion de portion est moins approprié.

Les résultats des tests statistiques réalisés sur l'évolution des paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali et observés sur le secteur sont récapitulés sur la figure A ci-dessous.

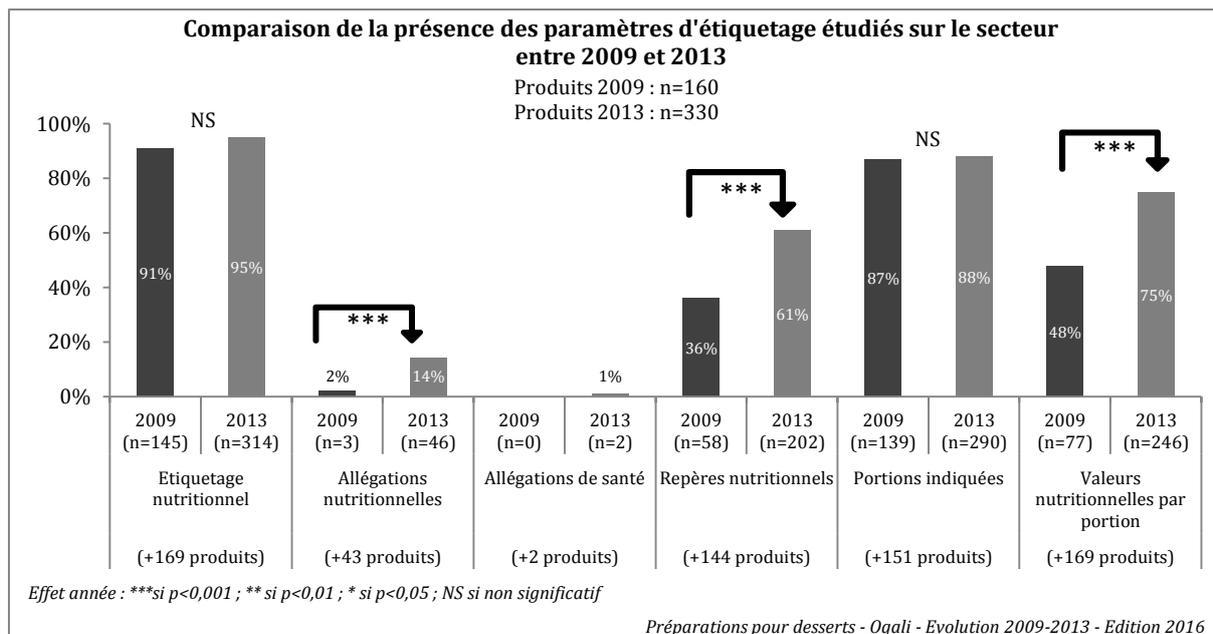


Figure A : Comparaison de la présence des paramètres d'étiquetage étudiés sur le secteur entre 2009 et 2013

Evolution de la composition nutritionnelle

Les références prises en compte pour l'étude de la composition nutritionnelle sont celles pour lesquelles l'Oqali dispose de valeurs nutritionnelles pour le produit reconstitué avant cuisson. Pour les « mix pour recettes », celles-ci ont été estimées à partir de la composition nutritionnelle étiquetée de la poudre et des conseils de préparations. Pour les « pâtes prêtes à cuire », les valeurs nutritionnelles étiquetées ont été directement intégrées dans les traitements.

Cinq nutriments d'intérêt ont été définis pour le secteur des préparations pour desserts : les protéines, les glucides, les sucres, les lipides et les AGS.

Il est important de souligner que l'évolution de la composition nutritionnelle entre les deux suivis est impactée par l'augmentation du nombre de références collectées.

Entre 2009 et 2013, les variations des teneurs moyennes des familles sont comprises :

- entre -1,1 et +0,8 g/100g pour les protéines ;
- entre -5,2 et +2,7 g/100g pour les glucides ;
- entre -1,9 et +3,3 g/100g pour les sucres ;
- entre -7,7 et +3,6 g/100g pour les lipides ;
- entre -5,0 et +0,7 g/100g pour les AGS.

Entre ces deux années, parmi les 17 familles de préparations pour desserts définies pour cette deuxième partie, l'évolution de la composition nutritionnelle des protéines, glucides et lipides a pu être testée pour quatre familles ; celle des sucres et AGS pour deux familles.

L'évolution entre 2009 et 2013 des teneurs moyennes de chaque nutriment d'intérêt a été étudiée à l'échelle des familles et des sous-groupes. Ces évolutions ont également été testées sur le sous-échantillon constitué des références appariées. Enfin, l'évolution de la composition nutritionnelle a été analysée en intégrant les parts de marché des références.

Deux familles présentent des résultats significatifs :

- La famille des mix pour gâteaux au chocolat présente une diminution significative de sa teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2013 : 6,9 vs. 5,8 g/100g. Ceci peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre des produits : le sous-groupe des produits nouveaux ou non captés en 2009 présente une teneur moyenne en protéines significativement plus faible que celle de l'échantillon 2009 (respectivement 5,8 vs. 6,9 g/100g). Ces résultats peuvent être reliés à la fois à l'évolution de la composition nutritionnelle de la poudre à reconstituer et à celle des conseils de préparation. En effet, on observe une diminution de la teneur moyenne en protéines de la poudre, associée à une baisse de la quantité moyenne de poudre à mettre en œuvre. L'augmentation de la quantité moyenne d'œuf à ajouter ne compense pas la diminution de la quantité de protéines apportée par la poudre. Lorsque les parts de marché des références renseignées sont prises en compte, la diminution entre 2009 et 2013 de la teneur moyenne en protéines est également significative : 7,1 vs. 5,8 g/100g. Cette diminution s'explique en partie par l'étiquetage de la teneur en protéines de la référence la plus vendue de l'échantillon en 2013, celle-ci se situant parmi les plus faibles de la famille (référence collectée au t0 mais sans teneur en protéines renseignée). Par ailleurs, le retrait (ou l'absence de collecte en 2013) de la référence renseignée la plus vendue de l'échantillon 2009, qui présentait une teneur en protéines parmi les plus élevées de la famille ainsi que l'apparition dans l'échantillon 2013 (ou la non collecte en 2009) de références avec de fortes parts de marché et des teneurs en protéines appartenant à la fourchette basse des teneurs en protéines de la famille en 2009 concourent à cette diminution.
- La famille des mix pour entremets gélifiés dont la teneur moyenne en glucides des produits nouveaux ou non captés en 2009 est significativement plus faible que celle de l'échantillon 2009 : 12,5 vs. 14,0 g/100g ; cette différence n'ayant cependant pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en glucides à l'échelle de la famille. Les teneurs en sucres ne sont pas renseignées sur suffisamment de références pour réaliser des tests statistiques mais on observe néanmoins une teneur moyenne en sucres des produits nouveaux ou non captés inférieure à celle de l'offre 2009 (delta=-1,6 g/100g), ce qui suggère une modification de l'offre de mix pour entremets gélifiés avec l'apparition en 2013 de produits de moindre teneurs en sucres.

Perspectives

La prochaine étude d'évolution de l'Oqali pourra mettre en évidence des changements au niveau des paramètres d'étiquetage, notamment sur le segment des marques nationales, nettement prépondérant sur le secteur, et celui du hard-discount, pour lesquels il reste des marges de progression.

En ce qui concerne l'étude de la composition nutritionnelle, le règlement INCO, qui rend obligatoire la présence d'un étiquetage nutritionnel, permettra l'étude d'un échantillon plus représentatif de l'offre, les effectifs des familles seront en effet plus importants. Une plus grande homogénéité de l'étiquetage nutritionnel des mix pour recettes permettrait également d'étudier un échantillon plus conséquent.