



SNACKING SURGELÉ

Pizzas, Tartes, Feuilletés, Crêpes & Galettes, Cakes,
Sandwiches et Assimilés

Première caractérisation du
secteur
(données 2015)

SYNTHESE



EDITION 2017

L'étude du secteur du snacking surgelé porte sur 1109 produits recueillis en 2015, et répartis en 30 familles : Pizzas jambon fromage – Pizzas charcuterie – Pizzas viandes type bolognaise – Pizzas viandes autres – Pizzas produits de la mer – Pizzas fromages – Pizzas type Margarita – Pizzas légumes – Quiches lorraines – Tartes avec viande ou poisson – Tartes aux fromages – Tartes aux légumes – Cakes salés avec viande ou poisson – Cakes salés végétariens – Crêpes, galettes et pastillas avec viande ou poisson – Crêpes et galettes végétariennes – Feuilletés avec viande ou poisson et viandes en croûte – Feuilletés avec escargot – Feuilletés végétariens – Croque-monsieur – Burgers – Wraps et kebabs – Autres sandwiches – Baguettes et tartines garnies – Salades – Aumônières apéritives – Choux et gougères – Pains surprises et canapés apéritifs – Verrines apéritives – Assortiments et autres apéritifs.

Parmi les produits récoltés et en nombre de références, le segment des distributeurs spécialisés¹ (n=399 ; 36%) est majoritaire, suivi par les marques de distributeurs (n=391 ; 35%), les marques nationales (n=160 ; 14%), le hard discount (n=138 ; 13%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (n=21 ; 2%).

L'ensemble des produits étudiés couvre² au moins 80% du marché du snacking surgelé, en volume.

Concernant l'analyse de l'offre de produits par segment de marché, pour 4 segments sur les 5 étudiés (exception faite des distributeurs spécialisés), les familles de pizzas concentrent plus de 40% des références produits récoltées par segment de marché (48% des marques de distributeurs entrée de gamme, 46% des marques nationales, 42% des marques de distributeurs et 41% des produits issus du hard discount). Les marques de distributeurs entrée de gamme se caractérisent par la plus faible diversité de recettes : les produits de ce segment se concentrent en effet au sein de recettes phares telles que les Pizzas type Margarita (38% des produits de ce segment ; n=8). Les marques nationales se caractérisent par une fréquence plus forte de recettes « atypiques », notamment avec la famille des Assortiments et autres apéritifs (6%, comme pour les distributeurs spécialisés) et celle des Autres sandwiches (8% ; n=13). Les produits de distributeurs spécialisés se caractérisent principalement par une plus grande diversification de recettes, en particulier quant aux recettes plus « apéritives » du type Pains surprises et canapés apéritifs (5% ; n=18) ou encore Assortiments et autres apéritifs (6% ; n=22) par exemple. En particulier, cela explique que seules 22% (n=88) des références de ce segment correspondent à des familles de pizzas, contrairement à la tendance générale des autres segments étudiés.

L'étude des paramètres de l'étiquetage (Figure A) a mis en évidence que la quasi-totalité des produits de snacking surgelé étudiés possède un étiquetage nutritionnel (99%). 2% des produits étiquettent des allégations nutritionnelles, portant quasi-exclusivement sur le caractère « source » ou « riche » en protéines des produits. Aucun produit ne comporte d'allégation de santé. 57% des produits considérés utilisent des repères nutritionnels.

¹ Définis comme les freezers centers et entreprises de vente à domicile.

² Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

77% présentent une portion indiquée : l'amplitude globalement importante des tailles de portions au sein d'une même famille résulte avant tout de la cohabitation de formats mini, individuels et à partager. En termes de variabilité inter-familles, les familles de pizzas possèdent le plus souvent une portion indiquée de 200g, les portions les plus élevées relevées pour ces familles correspondant à des pizzas en formats individuels (autour de 400-440g). Les familles de tartes présentent des portions indiquées le plus souvent entre 100 et 200g (par exemple 28% des Tartes aux légumes à 100g et 18% à 200g). Les familles de crêpes étiquettent le plus souvent des portions indiquées de 50 et 100g, ce qui est lié aux tailles de formats individuels des produits : une portion indiquée de 100g peut ainsi correspondre soit à une crêpe de 100g mais aussi à 2 crêpes de 50g selon les références considérées. Des portions supérieures de 125g sont également fréquemment rencontrées, en particulier au sein des Crêpes, galettes et pastillas avec viande ou poisson. Au sein des familles de feuilletés, la portion la plus fréquente des feuilletés non apéritifs (consommés en plat principal) est de 100g (45% des portions indiquées des Feuilletés avec viande ou poisson et viandes en croûte notamment). Les familles de sandwiches ou apparentés comportent le plus souvent des portions indiquées autour de 100g (notamment 57% des Autres sandwiches possédant une portion indiquée), l'existence de formats mini expliquant la présence de portions extrêmes inférieures.

Enfin, **72% des produits étudiés étiquettent des valeurs nutritionnelles à la portion.**

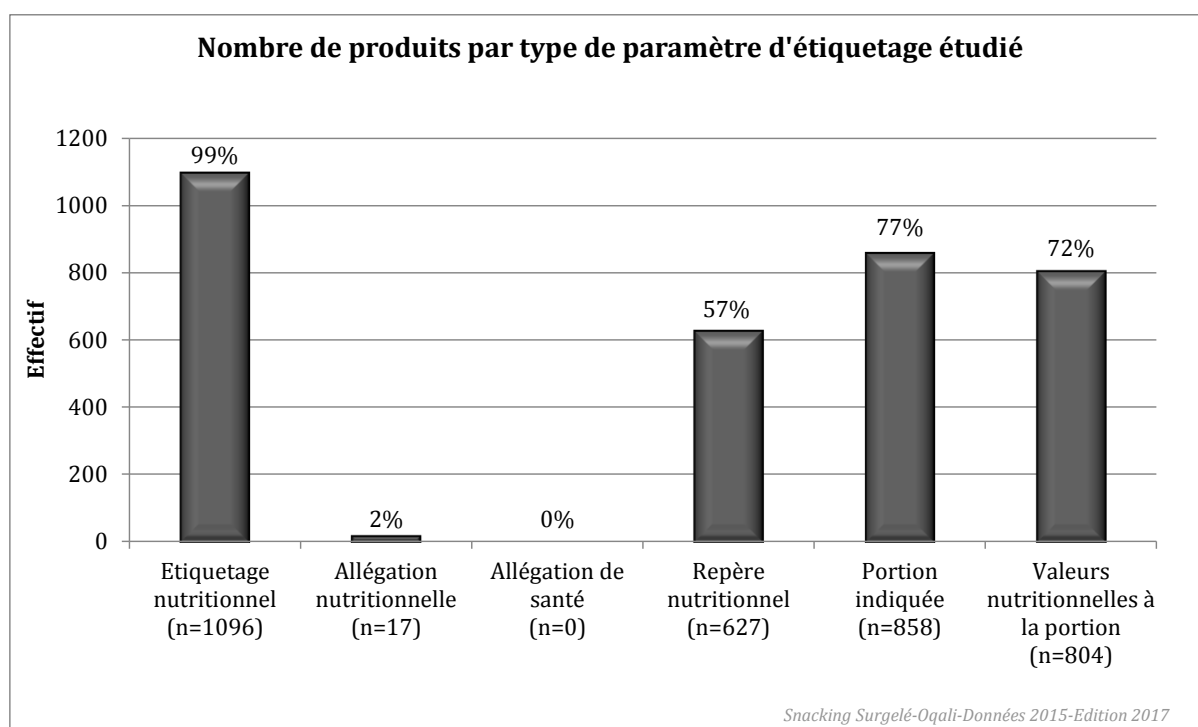


Figure A : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour les 1109 produits de snacking surgelé étudiés.

La comparaison des paramètres de l'étiquetage par segment de marché met en évidence que **les marques de distributeurs et les marques nationales se démarquent avec les plus fortes fréquences de repères nutritionnels** (75% et 74% respectivement des produits de ces segments) et **les marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme et le hard discount, avec les plus fortes fréquences de portions indiquées** (94%, 95% et 89% respectivement) **et de valeurs nutritionnelles à la portion** (92%, 95% et 87%

respectivement). Pour ces 3 paramètres (repères nutritionnels, portions indiquées et valeurs nutritionnelles à la portion), les distributeurs spécialisés se caractérisent par les plus faibles fréquences de présence (29%, 56% et 45% respectivement). Enfin, seuls 17 produits de marques nationales présentent des allégations nutritionnelles et aucun produit ne comporte d'allégation de santé.

L'étude de la variabilité nutritionnelle pour 100g a mis en évidence de grandes différences de composition nutritionnelle entre familles de produits.

Les familles de cakes, de feuilletés ainsi que les Choux et gougères se distinguent avec les valeurs énergétiques moyennes ainsi que les teneurs moyennes en matières grasses les plus élevées du secteur (autour de 300kcal/100g pour les valeurs énergétiques et supérieures à 16,0g/100g pour les teneurs en matières grasses). Cela peut notamment s'expliquer par la proportion importante de pâte feuilletée ou pâte à chou, au sein de ces produits, et également par la présence de beurre persillé ou de crème fraîche dans le cas des Feuilletés avec escargot. Les familles de pizzas et de tartes présentent quant à elles des valeurs énergétiques moyennes situées autour de 200-250kcal/100g, les tartes présentant des teneurs moyennes en matières grasses comprises entre 12,0 et 16,0g/100g, supérieures à celles des pizzas, comprises entre 6,0 et 10,0g/100g. Les familles de plus faibles valeurs énergétiques moyennes, inférieures ou égales à 200kcal/100g, correspondent aux Verrines apéritives (202kcal/100g), aux Wraps et kebabs (194kcal/100g), aux familles de crêpes (autour de 170kcal/100g), ainsi qu'aux Salades (141kcal/100g).

Comme pour l'étude des teneurs totales en matières grasses, **les familles de feuilletés ainsi que les Choux et gougères se caractérisent par les plus fortes teneurs moyennes en acides gras saturés** : plus particulièrement, les Feuilletés avec escargot se distinguent fortement avec une teneur moyenne de 17,4g/100g du fait de la présence de beurre persillé dans leur garniture, suivis par les Choux et gougères (14,9g/100g). Les familles de tartes, cakes, des Croque-monsieur, Autres sandwiches et Burgers présentent des teneurs moyennes en acides gras saturés comprises entre 5,0 et 7,5g/100g. Les Pizzas fromages (5,2g/100g) ainsi que les Pizzas charcuterie (4,1g/100g) se caractérisent par les teneurs en acides gras saturés les plus élevées des familles de pizzas en raison de leurs garnitures incluant en majorité des ingrédients vecteurs d'acides gras saturés du type fromage et charcuterie. Les familles de plus faibles teneurs moyennes en acides gras saturés correspondent aux Salades (1,3g/100g), Pizzas viandes autres (2,7g/100g) et Wraps et kebabs (2,7g/100g).

La quasi-totalité des produits du secteur possède une base de pâte ou de pain (pâte à pizza, feuilletée, à tarte, pain, etc.), ce qui explique les teneurs élevées en glucides relevées. Les familles de pizzas, de feuilletés, les Baguettes et tartines garnies et les Autres sandwiches correspondent aux teneurs moyennes en glucides les plus élevées, situées entre 25,0 et 30,0g/100g. En particulier, les Pizzas type Margarita possèdent une teneur moyenne en glucides supérieure à celles des autres familles de pizzas : l'analyse des pourcentages relatifs de pâte et de garniture révèle que les produits de cette famille possèdent un pourcentage moyen de pâte de 49,6% (n=14 produits renseignant ce pourcentage) supérieur à ceux des autres familles de pizzas, qui s'échelonnent entre 42,3% pour les Pizzas légumes (n=4) et 48,0% (n=70) pour les Pizzas fromages.

Concernant les teneurs en protéines, la distinction entre familles s'effectue notamment en fonction de la présence d'ingrédients du type viande et fromage. Ainsi, les familles de teneurs moyennes en protéines les plus élevées correspondent aux Choux et gougères

(13,5g/100g) qui contiennent des œufs (premier ingrédient pour la quasi-totalité des références étudiées) et du fromage, aux **Burgers** (12,6g/100g) avec présence de steak, bacon, fromage, en proportions variables selon les produits, et aux **Cakes salés avec viande ou poisson** (11,9g/100g) qui intègrent des ingrédients tels que jambon, fromage, saumon ou encore des lardons.

La majorité des familles étudiées présente une teneur moyenne en sel située autour de 1,00g/100g. Plus particulièrement, **les familles des Cakes salés végétariens et Cakes salés avec viande ou poisson possèdent les teneurs moyennes en sel les plus élevées du secteur,** soit respectivement 1,57g/100g et 1,47g/100g. Ces teneurs élevées s'expliquent notamment par la présence de fromages vecteurs de sel (en particulier bleu ou fromage de chèvre) ou encore de lardons et d'olives.

Les Pains surprises et canapés apéritifs correspondent logiquement à la famille de plus forte teneur moyenne en fibres, soit 3,2g/100g, de par la proportion importante de pain qu'ils intègrent : les teneurs en fibres sont d'autant plus élevées pour les références au pain de campagne et aux céréales, jusqu'à 4,9g/100g. Les familles de pizzas sont toutes retrouvées parmi les familles de teneurs moyennes en fibres les plus élevées, supérieures à 2,0g/100g. 2 facteurs influent principalement sur les teneurs en fibres des produits : le facteur principal porte sur la pâte (pâte à tarte, pâte à pizza, pâte feuilletée) ou le pain, c'est-à-dire sur la partie glucidique du produit. 2 paramètres modulent sa teneur en fibres : la recette de la pâte de façon générale (et donc notamment sa proportion de farine) ainsi que la nature de la farine employée. Le deuxième facteur modulant la teneur finale en fibres des produits concerne leur garniture et notamment la présence ou l'absence de légumes au sein de celle-ci.

En conclusion, il existe une grande variabilité de composition intra-famille suivant les familles et les nutriments étudiés. En particulier, la famille des Assortiments et autres apéritifs se caractérise par une forte variabilité nutritionnelle quel que soit le nutriment étudié, et ce du fait de la diversité de recettes s'y trouvant réunies : des macarons salés à des brochettes de légumes en passant par des fruits lardés. À l'opposé et de façon cohérente, **les variabilités intra-familles sont globalement plus faibles au sein des familles de recettes homogènes** telles que les Choux et gougères ou encore les Quiches lorraines. Néanmoins, cette variabilité peut être modulée selon les nutriments considérés. En effet, les Crêpes et galettes végétariennes possèdent par exemple une très faible variabilité intra-famille quant aux teneurs en glucides (4,7g/100g), ceux-ci étant principalement apportés par la base crêpe des produits, alors qu'une variabilité importante est relevée quant aux teneurs en matières grasses (11,7g/100g) du fait de la diversité des garnitures des produits. De même **au sein des Tartes avec viande ou poisson, la variabilité nutritionnelle observée provient de la diversité des garnitures rencontrées,** avec notamment des teneurs en matières grasses allant de plus de 20,0g/100g (pour des tourtes avec foie gras ou reblochon/lardons) à moins de 6,0g/100g (pour une tarte fine au poisson). Néanmoins, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont soumises à l'acceptabilité des consommateurs et aux contraintes techniques, de conservation/sécurité et organoleptiques liées au secteur du snacking surgelé.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur du snacking surgelé – Oqali – Données 2015 – Edition 2017.*