



BOUILLONS ET POTAGES

Evolution du secteur
entre 2011 et 2017

RAPPORT DETAILLE



Connaître. Évaluer. Protéger.

EDITION 2019

Présentation des intervenants

Coordination de l'étude

Jade DULIEU - INRA

Morgane FIALON – INRA

Coordination scientifique

Olivier ALLAIS – INRA

Ghislaine NARAYANANE – INRA

Louis-Georges SOLER – INRA

Contribution scientifique

Morgane CHAMPION – INRA

Laureen COCHIN – INRA

Géraldine ENDERLI – INRA

Carine KUITCHENG-MANEGOUM – INRA

Marine LANDREAU – INRA

Ariane LE GROS – INRA

Lara MARTINOVIC – INRA

Mattias NICOLAS - INRA

Delphine QUINAUD – INRA

Doriane RENA – INRA

Morgane TAYEAU - INRA

SOMMAIRE

PREAMBULE.....	15
1 PRESENTATION DU SECTEUR.....	16
1.1 PERIMETRE DE L'ETUDE.....	16
1.2 SOURCE DES DONNEES	16
1.3 NOMENCLATURE	16
1.4 SEGMENT DE MARCHE.....	19
2 REPRESENTATIVITE DES ECHANTILLONS OQALI.....	20
2.1 COUVERTURE DU MARCHE.....	20
2.2 REPRESENTATIVITE DES SEGMENTS DE MARCHE	21
3 EVOLUTION DE L'OFFRE EN NOMBRE DE REFERENCES	22
3.1 EVOLUTION DE L'OFFRE PAR FAMILLE.....	22
3.2 EVOLUTION DE L'OFFRE PAR SEGMENT DE MARCHE.....	23
3.3 EVOLUTION DE L'OFFRE PAR SEGMENT DE MARCHE ET PAR FAMILLE.....	24
3.4 ETUDE DU RENOUVELLEMENT DE L'OFFRE	25
3.5 CARACTERISATION DES MODIFICATIONS	28
4 EVOLUTION DE L'OFFRE PONDEREE PAR LES PARTS DE MARCHE.....	29
4.1 EVOLUTION DE L'OFFRE PONDEREE PAR LES PARTS DE MARCHE PAR FAMILLE	29
4.2 EVOLUTION DE L'OFFRE PONDEREE PAR LES PARTS DE MARCHE PAR SEGMENT DE MARCHE	30
4.3 EVOLUTION DE L'OFFRE PONDEREE PAR LES PARTS DE MARCHE PAR SOUS-GROUPE.....	31
5 EVOLUTION DES PARAMETRES D'ETIQUETAGE.....	32
6 EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE	41
6.1 METHODOLOGIE	42
6.2 PROPORTION DE PRODUITS RENSEIGNES PAR NUTRIMENT SUIVI	44
6.3 EVOLUTION DES TENEURS EN MATIERES GRASSES.....	47
6.3.1 Evolution des teneurs en matières grasses par famille	47
6.3.2 Evolution des teneurs en matières grasses des références appariées.....	50
6.3.2.1 Evolution des teneurs en matières grasses des références appariées à l'échelle des familles.....	50
6.3.2.2 Caractérisation des évolutions des teneurs en matières grasses des références appariées	52
6.3.2.3 Focus sur les évolutions significatives des teneurs en matières grasses des références appariées	54
6.3.3 Evolution des teneurs en matières grasses par famille et par sous-groupe	56
6.3.4 Evolution des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché	61
6.3.5 Synthèse des évolutions des teneurs en matières grasses.....	64
6.4 EVOLUTION DES TENEURS EN AGS.....	66
6.4.1 Evolution des teneurs en AGS par famille	66
6.4.2 Evolution des teneurs en AGS des références appariées	70
6.4.2.1 Evolution des teneurs en AGS des références appariées à l'échelle des familles.....	70
6.4.2.2 Caractérisation des évolutions des teneurs en AGS des références appariées ...	72

6.4.2.3	Focus sur les évolutions significatives des teneurs en AGS des références appariées	74
6.4.3	Evolution des teneurs en AGS par famille et par sous-groupe.....	75
6.4.4	Evolution des teneurs en AGS par famille et par segment de marché.....	78
6.4.5	Synthèse des évolutions des teneurs en AGS	78
6.5	EVOLUTION DES TENEURS EN SUCRES	80
6.5.1	Evolution des teneurs en sucres par famille.....	80
6.5.2	Evolution des teneurs en sucres des références appariées	83
6.5.2.1	Evolution des teneurs en sucres des références appariées à l'échelle des familles	84
6.5.2.2	Caractérisation des évolutions des teneurs en sucres des références appariées	86
6.5.2.3	Focus sur les évolutions significatives des teneurs en sucres des références appariées	88
6.5.3	Evolution des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe.....	89
6.5.4	Evolution des teneurs en sucres par famille et par segment de marché	92
6.5.5	Synthèse des évolutions des teneurs en sucres	99
6.6	EVOLUTION DES TENEURS EN PROTEINES	101
6.6.1	Evolution des teneurs en protéines par famille.....	101
6.6.2	Evolution des teneurs en protéines des références appariées	104
6.6.2.1	Caractérisation des évolutions des teneurs en protéines des références appariées	106
6.6.2.2	Focus sur les évolutions significatives des teneurs en protéines des références appariées	108
6.6.3	Evolution des teneurs en protéines par famille et par sous-groupe.....	109
6.6.4	Evolution des teneurs en protéines par famille et par segment de marché.....	113
6.6.5	Synthèse des évolutions des teneurs en protéines	115
6.7	EVOLUTION DES TENEURS EN SEL.....	117
6.7.1	Evolution des teneurs en sel par famille.....	117
6.7.2	Evolution des teneurs en sel des références appariées	121
6.7.2.1	Evolution des teneurs en sel des références appariées à l'échelle des familles.....	121
6.7.2.2	Caractérisation des évolutions des teneurs en sel des références appariées	123
6.7.2.3	Focus sur les évolutions significatives des teneurs en sel des références appariées	125
6.7.3	Evolution des teneurs en sel par famille et par sous-groupe.....	127
6.7.4	Evolution des teneurs en sel par famille et par segment de marché	135
6.7.5	Synthèse des évolutions des teneurs en sel.....	144
6.8	EVOLUTION DES TENEURS EN FIBRES	147
6.8.1	Evolution des teneurs en fibres par famille	147
6.8.2	Evolution des teneurs en fibres des références appariées.....	150
6.8.2.1	Evolution des teneurs en fibres des références appariées à l'échelle des familles	151
6.8.2.2	Caractérisation des évolutions des teneurs en fibres des références appariées.....	153

6.8.2.3	Focus sur les évolutions significatives des teneurs en fibres des références appariées	155
6.8.3	Evolution des teneurs en fibres par famille et par sous-groupe	156
6.8.4	Evolution des teneurs en fibres par famille et par segment de marché	161
6.8.5	Synthèse des évolutions des teneurs en fibres.....	164
6.9	SYNTHESE DE L'EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES.....	166
7	EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES PONDEREES PAR LES PARTS DE MARCHE.....	177
7.1	METHODOLOGIE.....	177
7.2	EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE PONDEREES PAR LES PARTS DE MARCHE.....	178
8	EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE POUR LES PRODUITS A DESTINATION DE LA RESTAURATION HORS FOYER RECUEILLIS, PAR FAMILLE	183
8.1	METHODOLOGIE.....	183
8.2	EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE POUR LES PRODUITS RHF RECUEILLIS, PAR FAMILLE	184
8.2.1	Evolution des teneurs en matières grasses par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	184
8.2.2	Evolution des teneurs en AGS par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF.	188
8.2.3	Evolution des teneurs en sucres par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF	191
8.2.4	Evolution des teneurs en protéines par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF	194
8.2.5	Evolution des teneurs en sel par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF	197
8.2.6	Evolution des teneurs en fibres par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF	200
8.2.7	Synthèse de l'évolution de la composition nutritionnelle pour les produits recueillis issus de la RHF.....	203

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Segmentation du marché (d'après Kantar Worldpanel) et des échantillons Oqali 2011 et 2017 en volumes de ventes.....	21
Figure 2 : Répartition des références (en nombre) par famille pour les échantillons Oqali 2011 et 2017.....	22
Figure 3 : Répartition des références (en nombre) par segment de marché pour les échantillons Oqali 2011 et 2017	23
Figure 4 : Décomposition en sous-groupes de l'échantillon Oqali 2017	25
Figure 5 : Décomposition en sous-groupes de l'échantillon Oqali 2017 par famille.....	26
Figure 6 : Décomposition en sous-groupes de l'échantillon Oqali 2017 par segment de marché	27
Figure 7 : Types de modifications rencontrées sur les produits modifiés entre 2011 et 2017	28
Figure 8 : Evolution du niveau de détail de l'information nutritionnelle étiquetée sur le secteur entre 2011 et 2017	34
Figure 9 : Type d'évolution de la taille des portions indiquées des références appariées par famille entre 2011 et 2017	39
Figure 10 : Distribution des teneurs en matières grasses par famille en 2011 et 2017	48
Figure 11 : Distribution des teneurs en matières grasses des références appariées par famille en 2011 et 2017	50
Figure 12 : Types d'évolution de la teneur en matières grasses des références appariées par famille entre 2011 et 2017	52
Figure 13 : Teneurs en matières grasses des couples de références appariées de la famille Soupes de champignons	54
Figure 14 : Teneurs en matières grasses des couples de références appariées de la famille Soupes de tomates.....	55
Figure 15 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes variés	59
Figure 16 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes froides.....	60
Figure 17 : Distribution des teneurs en matières grasses par segment de marché pour la famille des Soupes de légumes variés en 2011 et 2017	62
Figure 18 : Distribution des teneurs en AGS par famille en 2011 et 2017	67
Figure 19 : Distribution des teneurs en AGS des références appariées par famille en 2011 et 2017	70
Figure 20 : Types d'évolution de la teneur en AGS des références appariées par famille entre 2011 et 2017	72
Figure 21 : Teneurs en AGS des couples de références appariées de la famille Soupes avec pâtes et légumes.....	74
Figure 22 : Teneurs en AGS des couples de références appariées de la famille Soupes de légumes variés.....	75
Figure 23 : Distribution des teneurs en AGS par sous-groupe pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson	77
Figure 24 : Distribution des teneurs en sucres par famille en 2011 et 2017	81
Figure 25 : Distribution des teneurs en sucres des références appariées par famille en 2011 et 2017.....	84
Figure 26 : Types d'évolution de la teneur en sucres des références appariées par famille entre 2011 et 2017	86

Figure 27 : Teneurs en sucres des couples de références appariées de la famille Soupes avec pâtes et viande ou poisson	88
Figure 28 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe pour la famille des Soupes de potirons	91
Figure 29 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson en 2011 et 2017	93
Figure 30 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes de poireaux en 2011 et 2017	95
Figure 31 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons en 2011 et 2017	97
Figure 32 : Distribution des teneurs en protéines par famille en 2011 et 2017	102
Figure 33 : Distribution des teneurs en protéines des références appariées par famille en 2011 et 2017	104
Figure 34 : Types d'évolution de la teneur en protéines des références appariées par famille entre 2011 et 2017	106
Figure 35 : Teneurs en protéines des couples de références appariées de la famille Soupes de poireaux	108
Figure 36 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe pour la famille des Soupes exotiques	111
Figure 37 : Distribution des teneurs en protéines par segment de marché pour la famille des Soupes exotiques en 2011 et 2017	113
Figure 38 : Distribution des teneurs en sel par famille en 2011 et 2017	118
Figure 39 : Distribution des teneurs en sel des références appariées par famille en 2011 et 2017	121
Figure 40 : Types d'évolution de la teneur en sel des références appariées par famille entre 2011 et 2017	123
Figure 41 : Teneurs en sel des couples de références appariées de la famille Soupes de poireaux	125
Figure 42 : Teneurs en sel des couples de références appariées de la famille Soupes de potirons	126
Figure 43 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de féculents	130
Figure 44 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes variés	131
Figure 45 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux	132
Figure 46 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de poireaux	133
Figure 47 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de potirons	134
Figure 48 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de légumes variés en 2011 et 2017	136
Figure 49 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux en 2011 et 2017	138
Figure 50 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de poireaux en 2011 et 2017	140

Figure 51 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons en 2011 et 2017	142
Figure 52 : Distribution des teneurs en fibres par famille en 2011 et 2017	148
Figure 53: Distribution des teneurs en fibres des références appariées par famille en 2011 et 2017	151
Figure 54 : Types d'évolution de la teneur en fibres des références appariées par famille entre 2011 et 2017	153
Figure 55 : Teneurs en fibres des couples de références appariées de la famille Soupes de champignons.....	155
Figure 56 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes de tomates	159
Figure 57 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes exotiques	160
Figure 58 : Distribution des teneurs en fibres par segment de marché pour la famille des Soupes de tomates en 2011 et 2017	162
Figure 59 : Distribution des teneurs en matières grasses par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF	186
Figure 60 : Distribution des teneurs en AGS par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	189
Figure 61 : Distribution des teneurs en sucres par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	192
Figure 62 : Distribution des teneurs en protéines par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	195
Figure 63 : Distribution des teneurs en sel par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF	198
Figure 64 : Distribution des teneurs en fibres par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	201
Figure 65 : Distribution des portions indiquées par famille en 2011 et 2017	213
Figure 66 : Schéma explicatif d'un boxplot.....	215
Figure 67 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes avec pâtes et légumes	225
Figure 68 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson.....	226
Figure 69 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes de féculents.....	227
Figure 70 : Distribution des teneurs en matières grasses par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons en 2011 et 2017	230
Figure 71 : Distribution des teneurs en AGS par segment de marché pour la famille des Soupes de féculents en 2011 et 2017.....	233
Figure 72 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux.....	234
Figure 73 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe pour la famille des Soupes de tomates	235
Figure 74 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes de tomates.....	238
Figure 75 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe pour la famille des Soupes de poissons, crustacés, mollusques	239

Figure 76 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe pour la famille des Soupes froides.....	240
Figure 77 : Distribution des teneurs en protéines par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons	243
Figure 78 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes exotiques	244
Figure 79 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes avec pâtes et légumes.....	247
Figure 80 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes de féculents	248
Figure 81 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux.....	249

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Description des familles de produits (1/3)	17
Tableau 2 : Description des familles de produits (2/3)	18
Tableau 3 : Description des familles de produits (3/3)	19
Tableau 4 : Répartition des familles par segment de marché pour les échantillons Oqali 2011 et 2017.....	24
Tableau 5 : Evolution des parts de marché associées aux produits Oqali par famille de produits entre 2011 et 2017	29
Tableau 6 : Evolution des parts de marché associées aux produits Oqali par segment de marché entre 2011 et 2017	30
Tableau 7 : Evolution des parts de marché associées aux produits Oqali par sous-groupe entre 2011 et 2017	31
Tableau 8 : Répartition par famille des références prises en compte dans les traitements sur les paramètres d'étiquetage.....	33
Tableau 9 : Evolution du niveau de détail de l'information nutritionnelle étiquetée entre 2011 et 2017, sur le secteur, par famille et par segment de marché.....	35
Tableau 10 : Nutriments concernés par les allégations nutritionnelles en 2011 et 2017	36
Tableau 11 : Types d'allégations de santé rencontrées en 2011 et 2017	37
Tableau 12 : Statistiques descriptives et évolution des tailles moyennes des portions indiquées par famille en 2011 et 2017.....	38
Tableau 13 : Proportions de produits renseignés par nutriment suivi en 2011 et 2017	45
Tableau 14: Statistiques descriptives et évolution des teneurs en matières grasses par famille entre 2011 et 2017	49
Tableau 15 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en matières grasses des références appariées entre 2011 et 2017.....	51
Tableau 16: Caractérisation des variations de teneurs en matières grasses par famille entre 2011 et 2017	53
Tableau 17 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par sous-groupe.....	57
Tableau 18 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses de la famille des Soupes de légumes variés par segment de marché en 2011 et 2017.....	62
Tableau 19 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages	64
Tableau 20 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en AGS par famille entre 2011 et 2017.....	68
Tableau 21 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en AGS des références appariées entre 2011 et 2017	71
Tableau 22 : Caractérisation des variations de teneurs en AGS par famille entre 2011 et 2017..	73
Tableau 23 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par sous-groupe.....	76
Tableau 24 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en AGS, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages.....	79
Tableau 25 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sucres par famille entre 2011 et 2017.....	82
Tableau 26 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sucres des références appariées entre 2011 et 2017	85

Tableau 27 : Caractérisation des variations de teneurs en sucres par famille entre 2011 et 2017	87
Tableau 28 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe	90
Tableau 29: Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson par segment de marché en 2011 et 2017	93
Tableau 30 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes de poireaux par segment de marché en 2011 et 2017	95
Tableau 31 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017	97
Tableau 32 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sucres, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages	99
Tableau 33 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en protéines par famille entre 2011 et 2017	103
Tableau 34 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en protéines des références appariées entre 2011 et 2017	105
Tableau 35 : Caractérisation des variations de teneurs en protéines par famille entre 2011 et 2017	107
Tableau 36 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par sous-groupe	110
Tableau 37: Statistiques descriptives des teneurs en protéines de la famille des Soupes exotiques par segment de marché en 2011 et 2017	114
Tableau 38 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en protéines, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages	115
Tableau 39 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sel par famille entre 2011 et 2017	119
Tableau 40 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sel des références appariées entre 2011 et 2017	122
Tableau 41 : Caractérisation des variations de teneurs en sel par famille entre 2011 et 2017	124
Tableau 42 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par sous-groupe	128
Tableau 43 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de légumes variés par segment de marché en 2011 et 2017	136
Tableau 44 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de légumes verts ou choux par segment de marché en 2011 et 2017	138
Tableau 45 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de poireaux par segment de marché en 2011 et 2017	140
Tableau 46 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017	142
Tableau 47 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages	144
Tableau 48 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en fibres par famille entre 2011 et 2017	149
Tableau 49 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en fibres des références appariées entre 2011 et 2017	152
Tableau 50 : Caractérisation des variations de teneurs en fibres par famille entre 2011 et 2017	154
Tableau 51 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par sous-groupe	157

Tableau 52: Statistiques descriptives des teneurs en fibres de la famille des Soupes de tomates par segment de marché en 2011 et 2017.....	162
Tableau 53 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en fibres, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages.....	164
Tableau 54 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (1/6).....	167
Tableau 55 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (2/6).....	168
Tableau 56 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (3/6).....	169
Tableau 57 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (4/6).....	170
Tableau 58 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (5/6).....	171
Tableau 59 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (6/6).....	172
Tableau 60 : Evolutions des moyennes non pondérées et pondérées, par famille de produits, entre 2011 et 2017 (1/3).....	179
Tableau 61 : Evolutions des moyennes non pondérées et pondérées, par famille de produits, entre 2011 et 2017 (2/3).....	180
Tableau 62 : Evolutions des moyennes non pondérées et pondérées, par famille de produits, entre 2011 et 2017 (3/3).....	181
Tableau 63 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en matières grasses par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	187
Tableau 64 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en AGS par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	190
Tableau 65 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en sucres par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	193
Tableau 66 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en protéines par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	196
Tableau 67 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en sel par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	199
Tableau 68 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en fibres par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF.....	202
Tableau 69 : Récapitulatif de l'évolution des teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, par famille, entre 2011 et 2017, au sein des bouillons et potages issus de la RHF (1/2).....	204
Tableau 70 : Récapitulatif de l'évolution des teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, par famille, entre 2011 et 2017, au sein des bouillons et potages issus de la RHF (2/2).....	205
Tableau 71: Intitulés et nombre d'apparitions des allégations nutritionnelles relevées en 2011 et 2017.....	211
Tableau 72 : Caractérisation des variations des tailles de portions indiquées des références appariées, entre 2011 et 2017, par famille.....	214
Tableau 73 : Statistiques descriptives des valeurs énergétiques par famille en 2011 et 2017....	216
Tableau 74 : Statistiques descriptives des matières grasses par famille en 2011 et 2017.....	217
Tableau 75 : Statistiques descriptives des acides gras saturés par famille en 2011 et 2017.....	218

Tableau 76 : Statistiques descriptives des glucides par famille en 2011 et 2017	219
Tableau 77 : Statistiques descriptives des sucres par famille en 2011 et 2017	220
Tableau 78 : Statistiques descriptives des protéines par famille en 2011 et 2017	221
Tableau 79 : Statistiques descriptives du sel par famille en 2011 et 2017	222
Tableau 80 : Statistiques descriptives des fibres par famille en 2011 et 2017	223
Tableau 81 : Répartition par famille des références prises en compte dans les traitements sur la composition nutritionnelle.....	224
Tableau 82 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)	228
Tableau 83 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)	229
Tableau 84 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017.....	230
Tableau 85 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2).....	231
Tableau 86 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2).....	232
Tableau 87 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS de la famille des Soupes de féculents par segment de marché en 2011 et 2017.....	233
Tableau 88 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)	236
Tableau 89 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)	237
Tableau 90 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes de tomates par segment de marché en 2011 et 2017	238
Tableau 91 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2).....	241
Tableau 92 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2).....	242
Tableau 93 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017.....	243
Tableau 94 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2).....	245
Tableau 95 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2).....	246
Tableau 96 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes avec pâtes et légumes par segment de marché en 2011 et 2017.....	247
Tableau 97 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)	250
Tableau 98 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)	251
Tableau 99 : Statistiques descriptives et évolution des moyennes pondérées entre 2011 et 2017 (1/2).....	252
Tableau 100 : Statistiques descriptives et évolution des moyennes pondérées entre 2011 et 2017 (2/2).....	253

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Lexique.....	206
Annexe 2 : Détail des allégations nutritionnelles relevées en 2011 et en 2017	211
Annexe 3 : Evolution des tailles de portions indiquées à l'échelle des familles entières et au sein des références appariées, entre 2011 et 2017	212
Annexe 4 : Aide à la lecture d'un boxplot ou « boîte à moustache »	215
Annexe 5 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe INCO et les fibres par famille de produits des Bouillons et potages en 2011 et 2017.....	216
Annexe 6 : Effectifs des produits pris en compte dans les traitements sur la composition nutritionnelle.....	224
Annexe 7 : Distribution des teneurs en matières grasses par sous-groupe	225
Annexe 8 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché en 2011 et 2017	228
Annexe 9 : Distribution des teneurs en matières grasses par segment de marché en 2011 et 2017	230
Annexe 10 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par segment de marché en 2011 et 2017	231
Annexe 11 : Distribution des teneurs en AGS par segment de marché en 2011 et 2017	233
Annexe 12 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe	234
Annexe 13 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017	236
Annexe 14 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché en 2011 et 2017	238
Annexe 15 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe	239
Annexe 16 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par segment de marché en 2011 et 2017	241
Annexe 17 : Distribution des teneurs en protéines par segment de marché en 2011 et 2017	243
Annexe 18 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe	244
Annexe 19 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par segment de marché en 2011 et 2017	245
Annexe 20 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché en 2011 et 2017	247
Annexe 21 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe	248
Annexe 22 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017	250
Annexe 23 : Statistiques descriptives et évolutions des moyennes pondérées entre 2011 et 2017	252

LISTE DES SIGLES

AGS : acides gras saturés

CE : Commission Européenne

CEE : Communauté Economique Européenne

ET : écart-type

GMS : grandes et moyennes surfaces

HD : hard discount

MDD : marques de distributeurs

MDDeg : marques distributeurs entrée de gamme

MN : marques nationales

n : effectif

PDM : parts de marché

UE : Union Européenne

VN : valeurs nutritionnelles

PREAMBULE

Ce rapport fait suite au premier état des lieux du secteur des Bouillons et potages¹ et a pour objectif de comparer les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle (teneurs en matières grasses, acides gras saturés, sucres, protéines, sel et fibres) des échantillons collectés par l'Oqali sur le marché en 2011 puis en 2017.

Les données servant de référence pour 2011 ont été extraites de la base de données Oqali au moment de la réalisation de ce rapport d'évolution. Depuis leur intégration dans cette base de données, elles ont pu faire l'objet de corrections : certaines informations étudiées ont donc pu être modifiées au cours du temps. Ainsi, les données 2011 actualisées et utilisées pour cette étude peuvent quelque peu différer de celles du rapport d'état des lieux du secteur¹.

Un lexique présente l'ensemble des définitions utiles pour la lecture de ce rapport en Annexe 1.

Les principaux résultats de cette étude d'évolution du secteur des Bouillons et potages sont présentés dans le *Bilan de l'étude d'évolution du secteur des Bouillons et potages – Oqali – Données 2011 et 2017 – Edition 2019*.

¹ Etude du secteur des Bouillons et potages – Données 2011 – Edition 2013 – www.oqali.fr

1 PRESENTATION DU SECTEUR

1.1 Périmètre de l'étude

Cette étude prend en compte les Bouillons et potages prêts à consommer et à reconstituer, vendus aux rayons épicerie, frais et surgelés.

Pour ce secteur, des données issues de la Restauration Hors Foyer (RHF) et des grandes et moyennes surfaces (GMS) et distributeurs spécialisés (DS, magasins bio et de surgelés) de France ont été collectées.

Concernant la RHF, 199 références ont été collectées en 2011 et 168 en 2017. Ne disposant d'aucune donnée de marché pour la RHF, il est difficile d'évaluer la représentativité d'un tel échantillon.

Dans la suite du rapport, il est important de noter que ces produits de RHF seront traités à part des produits GMS et DS : la partie 8 portera uniquement sur l'étude de l'évolution des valeurs nutritionnelles de ces produits RHF (leur emballage n'étant pas ou peu visible du consommateur final et ne comportant donc que très peu d'informations).

En conséquence, l'étude principale de ce rapport portera sur :

- 570 références de Bouillons et potages issues du premier bilan Oqali sur les données de 2011² ;
- 788 références de Bouillons et potages collectées en 2017.

1.2 Source des données

Pour ces études, l'Oqali collecte les données *via* différentes sources.

En 2011, 71% des données proviennent d'envois d'emballages ou de fichiers informatiques par les partenaires³, 20% de photos prises en magasins et 7% par des moyens propres à l'Oqali.

En 2017, 37% des données proviennent de photos prises en magasins, 32% par des moyens propres à l'Oqali et 31% d'envois d'emballages par les partenaires³.

L'augmentation de la proportion de données issues de photos prises en magasin entre 2011 et 2017 fait notamment suite à la mise en place de partenariats avec les distributeurs pendant cette période.

1.3 Nomenclature

La nomenclature utilisée par l'Oqali décompose le secteur des Bouillons et potages en 17 familles de produits, au niveau de détail le plus fin. Les Tableau 1 à 3 présentent une description détaillée de ces 17 familles.

Cette nomenclature a subi des remaniements depuis la publication du premier bilan sur les données de 2011² dans lequel le secteur comptait 16 familles. Afin d'assurer une plus grande homogénéité des produits au sein d'une même famille, la famille des Soupes avec pâtes a été scindée en 2 familles dans ce rapport d'évolution : celle des Soupes avec pâtes et légumes et celle

² Etude du secteur des Bouillons et potages – Données 2011 – Edition 2013 – www.oqali.fr

³ Les partenaires de l'Oqali sont principalement des industriels du secteur et des distributeurs

des Soupes avec pâtes et viande ou poisson. D'autres familles ont évolué suite à la précision de leur définition. Cette nouvelle classification de 17 familles s'applique à la fois à l'échantillon collecté en 2011 et à celui collecté en 2017.

Tableau 1 : Description des familles de produits (1/3)

Familles de produits	Définition & Exemples
Bouillons	Toutes références possédant les termes « bouillon » ou « consommé » dans le nom et la dénomination de vente. Les bouillons contenant des pâtes sont exclus de cette famille. <i>Exemples : bouillon de bœuf, bouillon de légumes, bouillon de crustacés, consommé de poule...</i>
Soupes à base de viande	Toutes les soupes pour lesquelles la viande (ou une recette à base de viande) est le premier élément cité dans le nom et/ou la dénomination de vente. Si la viande figure dans le nom du produit mais qu'elle n'est pas citée en première position, elle est considérée comme secondaire et la soupe est classée selon le premier élément cité (légume, féculent, etc.). <i>Exemples : crème de volaille, crème saveur volaille, suprême de volaille aux morilles, soupe garbure, poulet et croutons extra craquant...</i>
Soupes exotiques	Toutes les références dont l'emballage, le nom et/ou la dénomination de vente présentent une connotation exotique. Cette famille regroupe ainsi toutes les soupes dont le nom fait mention d'une recette étrangère à la France (autres pays/continents). Les soupes « pistou » et « minestrone » sont classées dans la famille Soupes de féculents. <i>Exemples : soupe thaï, soupe à l'indienne, bouillon à la chinoise, soupe à l'italienne tomates, pesto et mini pasta, chorba marocaine, potage façon waterzoi de volaille...</i>
Soupes de féculents	Toutes références contenant très majoritairement de la pomme de terre de type « soupe savoyarde », « crème parmentière », etc. Cette famille comprend également les produits présentant un féculent – autre que pâtes et pomme de terre – dans le nom et/ou la dénomination de vente et dont la proportion de féculents est supérieure à celle de légumes. Les soupes « pistou » et « minestrone » sont classées dans cette famille. Les légumineuses sont considérées comme des féculents. <i>Exemples : soupe aux fèves, soupe de pois cassés, lentilles, carottes et pommes de terre, délice de pommes de terre et crème aux truffes, crème de châtaigne, douceur de patate douce et potiron, minestrone à l'huile d'olive, pistou ...</i>
Soupes froides	Tous les produits dont le nom et/ou la dénomination de vente contient les termes «gaspacho » ou « soupe froide » ou portant les mentions « pouvant être consommé froid », « à consommer froid » sur leur emballage. <i>Exemples : gaspacho, soupe concombre menthe, soupe trois poivrons, salmorejo recette onctueuse...</i>
Soupes avec pâtes et légumes	Toutes les références présentant des pâtes dans les ingrédients (y compris les bouillons et les consommés) mais qui ne contiennent pas de viande ou de produit de la mer. A noter que les soupes avec pâtes et à connotation exotique sont classées dans la famille des Soupes exotiques et que les soupes « pistou » et « minestrone », qui peuvent contenir des pâtes, sont classées dans la famille Soupes de féculents. <i>Exemples : tomates et vermicelles, riewele supp soupe à l'alsacienne, bouillon légumes et vermicelles...</i>

Tableau 2 : Description des familles de produits (2/3)

Familles de produits	Définition & Exemples
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	Toutes les références présentant des pâtes dans les ingrédients (y compris les bouillons et les consommés) ainsi que de la viande ou des produits de la mer. A noter que les soupes avec pâtes et à connotation exotique sont classées dans la famille des Soupes exotiques. <i>Exemples : poule au pot, pot au feu aux vermicelles, bœuf-carottes aux vermicelles, soupe à la bolognaise tomates, oignons, viande et vermicelles...</i>
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	Toutes les soupes essentiellement composées de poissons, crustacés ou mollusques. <i>Exemples : soupe de poissons, bisque de crustacés, bouillabaisse, duo de lotte et St Jacques, délice de homard à l'armoricaine, velouté de coquillage...</i>
Soupes d'asperges	Soupes essentiellement composées d'asperges et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d'être affectées à l'une des familles citées précédemment. <i>Exemples : velouté d'asperges, crème d'asperges, duo d'asperges aux éclats de morilles...</i>
Soupes de carottes	Soupes essentiellement composées de carottes et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d'être affectées à l'une des familles citées précédemment. <i>Exemples : velouté de carottes, délice de carottes et potiron avec boulettes de viande, velouté carottes coriandre, douceur de carottes au lait de coco...</i>
Soupes de champignons	Soupes essentiellement composées de champignons et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d'être affectées à l'une des familles citées précédemment. <i>Exemples : velouté de bolets, crème de cèpes, soupe forestière, crème de champignons...</i>
Soupes de légumes variés	Soupes dont le nom fait mention de trois légumes ou plus (sauf si ce ne sont que des légumes verts) et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d'être affectées à l'une des familles citées précédemment. Cette famille comprend également les produits dont le nom fait référence à une recette à base de légumes. <i>Exemples : velouté de légumes variés, mouliné légumes et lentilles, douceur de 9 légumes, potage campagnard bio, crème de légumes, soupe printanière, velouté de légumes du soleil...</i>
Soupes de légumes verts ou choux	Soupes composées de légumes verts (sauf poireaux et asperges) ou choux et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d'être affectées à l'une des familles citées précédemment. <i>Exemples : Velouté de légumes verts au fromage, mouliné de légumes verts, potage aux 6 légumes verts, délice de courgettes, crème de brocolis, crème de chou-fleur et brocolis, velouté de cresson, velouté épinard et artichaut...</i>
Soupes d'oignons	Soupes essentiellement composées d'oignons et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d'être affectées à l'une des familles citées précédemment. <i>Exemples : gratinée à l'oignon, soupe à l'oignon au fromage fondu, gratinée oignon et croutons ...</i>

Tableau 3 : Description des familles de produits (3/3)

Familles de produits	Définition & Exemples
Soupes de poireaux	Soupes essentiellement composées de poireaux et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d’être affectées à l’une des familles citées précédemment. <i>Exemples : velouté de poireaux, délice de poireaux, potage poireaux et pommes de terre, poireaux, oignon, croûtons, crème de poireaux...</i>
Soupes de potirons	Soupes essentiellement composées de potirons et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d’être affectées à l’une des familles citées précédemment. <i>Exemples : velouté de potiron, douceur de potiron à la crème, velouté potiron muscade, potiron carottes fondantes, soupe potimarron et courge butternut...</i>
Soupes de tomates	Soupes essentiellement composées de tomates et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d’être affectées à l’une des familles citées précédemment. <i>Exemples : velouté de tomates, tomates à la provençale, potage gourmand tomate, oignon, basilic, crème de tomates, velours de tomates</i>

1.4 Segment de marché

Le secteur est divisé en 6 segments de marché⁴ : les marques nationales (MN), les marques de distributeurs (MDD), les marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg), le hard discount (HD), les distributeurs spécialisés (DS) et les distributeurs spécialisés bio (DS bio).

⁴ L’ensemble des segments de marché est défini dans le lexique de l’Annexe 1.

2 REPRESENTATIVITE DES ECHANTILLONS OQALI

Dans cette partie, les bouillons et potages surgelés n'ont pas été pris en compte car les données relatives à ces produits ne sont pas comparables à celles des bouillons et potages non surgelés dans la base communiquée par Kantar Worldpanel⁵.

2.1 Couverture⁶ du marché

En se basant sur le marché des Bouillons et potages retracé par Kantar Worldpanel⁵ en 2011 et 2017, on note une diminution de 13% du volume de ventes en GMS de ce secteur⁷ entre les deux années d'étude.

Les Bouillons et potages pris en compte dans l'étude couvrent⁶ 74% du marché du secteur⁷ en volumes de ventes en 2011 et 66% en 2017.

A noter que ces couvertures⁶ sont sous-estimées car certains produits collectés par l'Oqali n'ont pas pu être précisément attribués à une ligne de la base communiquée par Kantar Worldpanel⁵. En effet, aucune part de marché n'a pu être attribuée pour 19% des produits de 2011 (107 références) et 21% de ceux de 2017 (164 références).

De plus, les collectes des produits ont eu lieu à différentes saisons (d'avril à décembre en 2011 et de février à juillet en 2017) ; cela pouvant impacter les couvertures des échantillons Oqali.

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

⁶ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs. volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

⁷ Le secteur considéré ne tient pas compte des bouillons et potages surgelés

2.2 Représentativité des segments de marché

La Figure 1 présente les répartitions en volumes de ventes par segment de marché des échantillons Oqali par rapport au marché (d'après Kantar Worldpanel⁵) en 2011 et 2017.

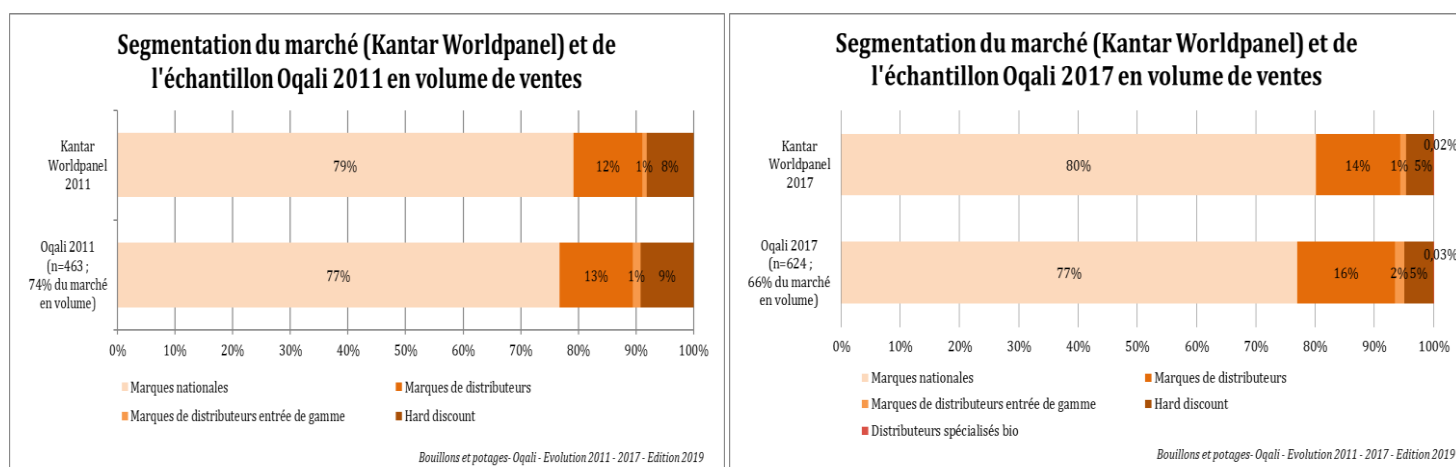


Figure 1 : Segmentation du marché (d'après Kantar Worldpanel⁵) et des échantillons Oqali 2011 et 2017 en volumes de ventes

Les répartitions en volumes de ventes par segment de marché des échantillons Oqali et du marché retracé par Kantar Worldpanel⁸ sont globalement similaires pour les deux années de suivi : **les échantillons Oqali sont donc représentatifs du marché en 2010 et 2017, en termes de segment de marché.**

A noter néanmoins, pour les deux années d'étude, une légère sous-représentation des marques nationales (en 2011 : 77% des volumes de ventes de l'échantillon Oqali vs. 79% du marché retracé par Kantar Worldpanel⁸ ; en 2017, ces chiffres sont respectivement de 77% vs. 80%) et une légère surreprésentation des marques de distributeurs au sein des échantillons Oqali (en 2011 : 13% des volumes de ventes de l'échantillon Oqali vs. 12% du marché retracé par Kantar Worldpanel⁸ ; en 2017 : ces chiffres sont de 16% vs. 14%).

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

3 EVOLUTION DE L'OFFRE EN NOMBRE DE REFERENCES

3.1 Evolution de l'offre par famille

La Figure 2 présente la répartition des références par famille au sein des échantillons Oqali 2011 et 2017.

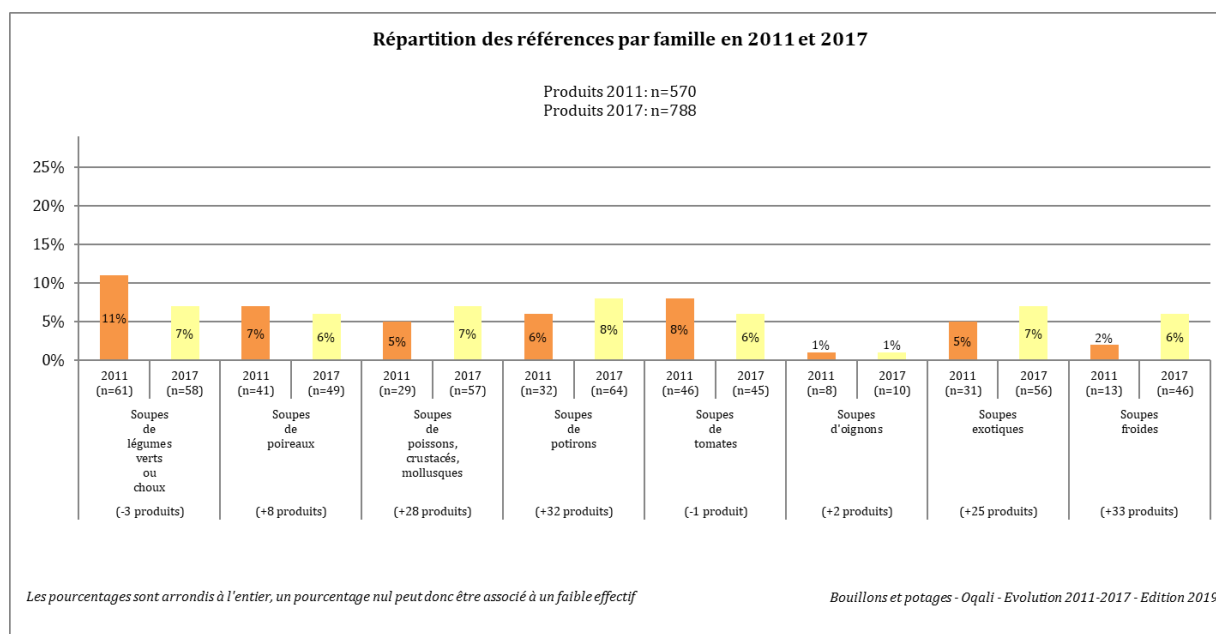
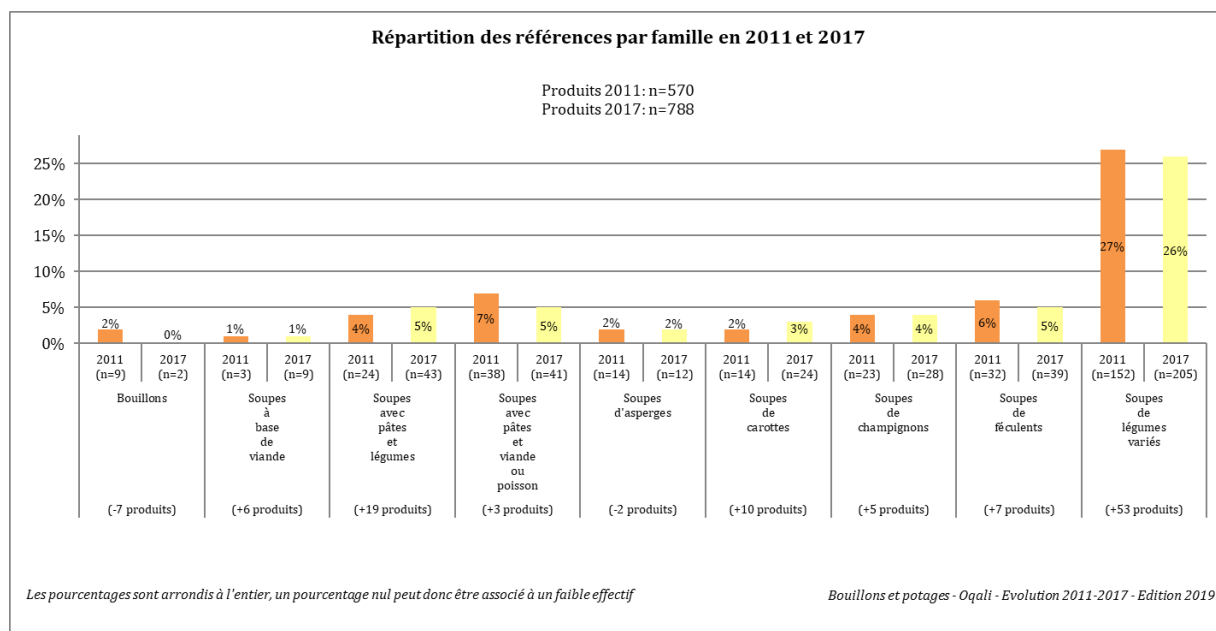


Figure 2 : Répartition des références (en nombre) par famille pour les échantillons Oqali 2011 et 2017

Les effectifs de la majorité des familles ont augmenté entre 2011 et 2017 (13 familles parmi les 17 étudiées) ce qui peut en partie s'expliquer par le nombre plus important de produits collectés lors de la deuxième année de suivi (570 références en 2011 vs. 788 en 2017).

La famille la plus représentée dans les échantillons Oqali 2011 et 2017 est celle des Soupes de légumes variés correspondant à 27% des effectifs en 2011 et 26% des effectifs en 2017 ; les autres familles représentant entre 0 et 11% des effectifs selon les années d'étude.

En termes de proportions, la répartition des références par famille reste globalement similaire les deux années d'étude.

3.2 Evolution de l'offre par segment de marché

La Figure 3 présente la répartition des références par segment de marché au sein des échantillons Oqali 2011 et 2017.

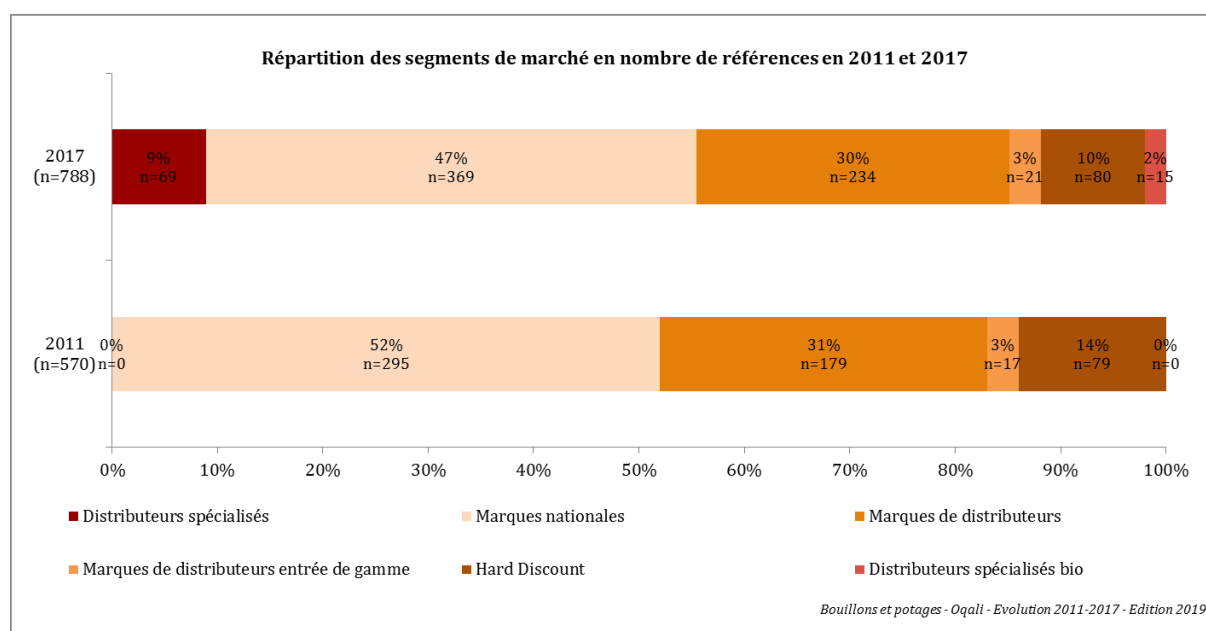


Figure 3 : Répartition des références (en nombre) par segment de marché pour les échantillons Oqali 2011 et 2017

Au sein des échantillons Oqali, le nombre de références a augmenté entre 2011 et 2017 pour tous les segments. A noter que les références de distributeurs spécialisés bio et de distributeurs spécialisés sont nouvellement collectées en 2017.

En termes de proportions, les marques nationales représentent le segment de marché majoritaire en 2011 et en 2017 (52% des références collectées en 2011 et 47% en 2017). Par ailleurs, les parts des marques de distributeurs et des marques de distributeurs entrée de gamme restent stables entre 2011 et 2017 (respectivement 31% vs. 30% et 3% vs. 3%). La part du hard discount connaît une légère baisse entre les deux années d'étude (14% vs. 10%).

3.3 Evolution de l'offre par segment de marché et par famille

Le Tableau 4 présente l'évolution de la répartition des familles par segment de marché entre les échantillons Oqali de 2011 et de 2017.

Tableau 4 : Répartition des familles par segment de marché pour les échantillons Oqali 2011 et 2017

Familles de produits	Distributeurs spécialisés			Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard Discount			Distributeurs spécialisés bio		
	2011 (n=0)	2017 (n=69)	Delta (pp)	2011 (n=295)	2017 (n=369)	Delta (pp)	2011 (n=179)	2017 (n=234)	Delta (pp)	2011 (n=17)	2017 (n=21)	Delta (pp)	2011 (n=79)	2017 (n=80)	Delta (pp)	2011 (n=0)	2017 (n=15)	Delta (pp)
Bouillons	-	-	-	2%	1%	+1	2%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	-	1%	-	1%	2%	+1	-	0%	-	-	-	-	-	1%	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	-	1%	-	6%	7%	+1	2%	4%	+3	6%	10%	+4	3%	5%	+2	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	-	-	-	9%	6%	-3	3%	4%	+1	12%	14%	+3	6%	8%	+1	-	-	-
Soupes d'asperges	-	1%	-	3%	2%	-1	1%	0%	-0	-	-	-	5%	4%	-1	-	-	-
Soupes de carottes	-	3%	-	2%	2%	+0	3%	4%	+1	-	-	-	3%	4%	+1	-	-	-
Soupes de champignons	-	1%	-	5%	4%	-2	2%	3%	+2	-	-	-	5%	6%	+1	-	-	-
Soupes de féculents	-	17%	-	7%	3%	-4	4%	5%	+0	-	-	-	5%	6%	+1	-	-	-
Soupes de légumes variés	-	19%	-	24%	23%	-1	28%	29%	+1	41%	38%	-3	28%	28%	-0	-	53%	-
Soupes de légumes verts ou choux	-	9%	-	11%	7%	-4	13%	10%	-3	-	-	-	6%	3%	-4	-	13%	-
Soupes de poireaux	-	1%	-	5%	4%	-1	8%	9%	+1	24%	24%	+0	9%	9%	-0	-	-	-
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	-	9%	-	3%	7%	+5	9%	8%	-1	6%	-	-	5%	6%	+1	-	7%	-
Soupes de potirons	-	7%	-	4%	7%	+2	8%	12%	+3	-	-	-	5%	6%	+1	-	20%	-
Soupes de tomates	-	3%	-	5%	5%	-0	11%	7%	-4	6%	5%	-1	13%	8%	-5	-	7%	-
Soupes d'oignons	-	3%	-	2%	1%	-1	-	-	-	6%	10%	+4	3%	3%	-0	-	-	-
Soupes exotiques	-	20%	-	7%	9%	+2	3%	2%	-1	-	-	-	5%	5%	-0	-	-	-
Soupes froides	-	3%	-	2%	10%	+8	3%	3%	-1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	-	100%		100%	100%		100%	100%		100%	100%		100%	100%		-	100%	

n : effectif

pp : point de pourcentage

« - » : aucune référence collectée

Les pourcentages sont arrondis à l'entier ; un pourcentage indiqué comme nul peut ainsi être associé à un faible effectif.

Cases en vert : variation supérieure ou égale à 5 points de pourcentage entre les pourcentages des 2 années.

Les marques nationales sont le seul segment de marché présent au sein de toutes les familles du secteur en 2011 et 2017. Les distributeurs spécialisés, les marques de distributeurs et le hard discount proposent également une offre diversifiée se traduisant par une présence sur 15 familles en 2017. En revanche, les marques de distributeurs entrée de gamme et les distributeurs spécialisés bio proposent une offre plus restreinte que les autres segments de marché étudiés (leurs produits étant respectivement présents sur 6 et 5 familles en 2017), ce qui peut éventuellement être mis en lien avec leurs plus faibles effectifs.

Tous les segments de marché concentrent majoritairement leur offre sur la famille des Soupes de légumes variés : selon les segments, cette famille représente 24% à 41% de l'offre en 2011 et 19% à 53% en 2017. Néanmoins, les distributeurs spécialisés proposent également une offre non négligeable pour les Soupes exotiques (20% de leur offre en 2017).

Entre 2011 et 2017, les marques nationales font évoluer leur offre vers plus de Soupes de poissons, crustacés, mollusques (+5pp) et de Soupes froides (+8pp). A noter que cette hausse de la proportion des soupes froides au sein des marques nationales peut, en partie, être expliquée par une collecte de données réalisée entre février et juillet 2017 par l'Oqali.

Par ailleurs, la proportion des Soupes de tomates diminue au sein du hard discount (-5pp).

Concernant les autres segments de marché collectés les deux années d'étude, aucun changement d'offre notable n'est observé.

3.4 Etude du renouvellement de l'offre

Afin d'identifier si les références disponibles en 2017 sont semblables à celles collectées en 2011, les produits ont été classés selon les sous-groupes suivants :

- **les produits retirés ou non captés en 2017** : produits collectés en 2011 mais qui n'ont pas été retrouvés, sous une forme identique ou modifiée, en 2017 (produits retirés du marché ou non captés par l'Oqali en 2017);
- **les produits identiques** : produits présents sur le marché les deux années d'étude et semblables en tous points (emballage et composition nutritionnelle identiques en 2011 et en 2017) ;
- **les produits modifiés** : produits présents sur le marché les deux années d'étude et présentant des évolutions d'emballage (portions indiquées, repères nutritionnels, allégations, etc.) et/ou de composition nutritionnelle entre 2011 et 2017 ;
- **les produits nouveaux ou non captés en 2011** : produits nouvellement collectés en 2017 (innovations, extensions de gamme ou produits n'ayant pas été captés par l'Oqali en 2011).

Les Figure 4, Figure 5 et Figure 6 présentent cette décomposition en sous-groupes à l'échelle du secteur, des familles et des segments de marché.

➤ *A l'échelle du secteur*

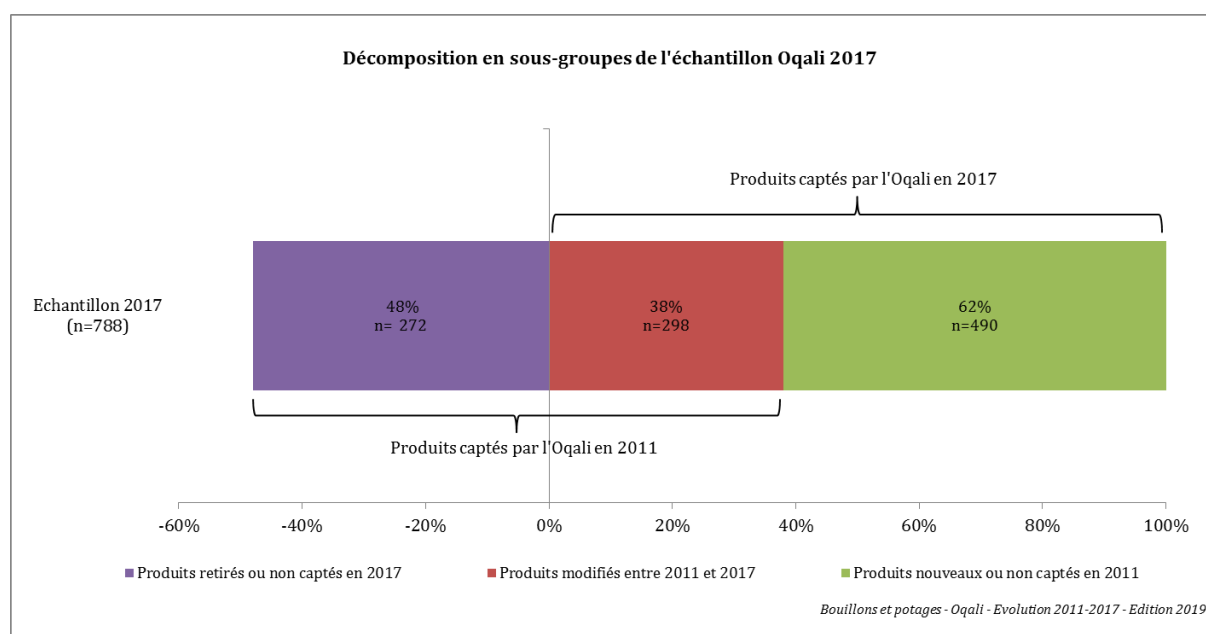


Figure 4 : Décomposition en sous-groupes de l'échantillon Oqali 2017

Les produits nouveaux ou non captés en 2011 sont majoritaires dans l'échantillon 2017 (62%).

Concernant les produits retrouvés les deux années d'étude, **38% de l'échantillon de 2017 correspondent à des produits modifiés**. Aucun produit n'est identique les deux années d'étude. Enfin, **48% des références de l'échantillon Oqali 2011 n'ont pas été retrouvées ou ont été retirées du marché en 2017**.

➤ A l'échelle des familles de produits

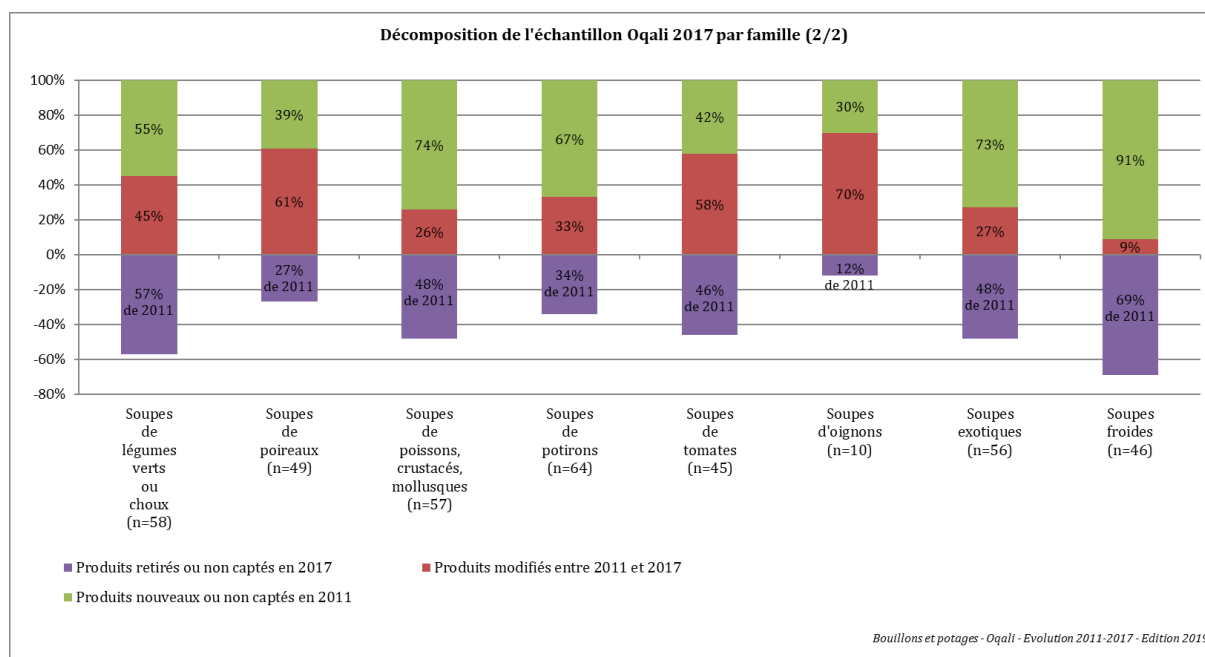
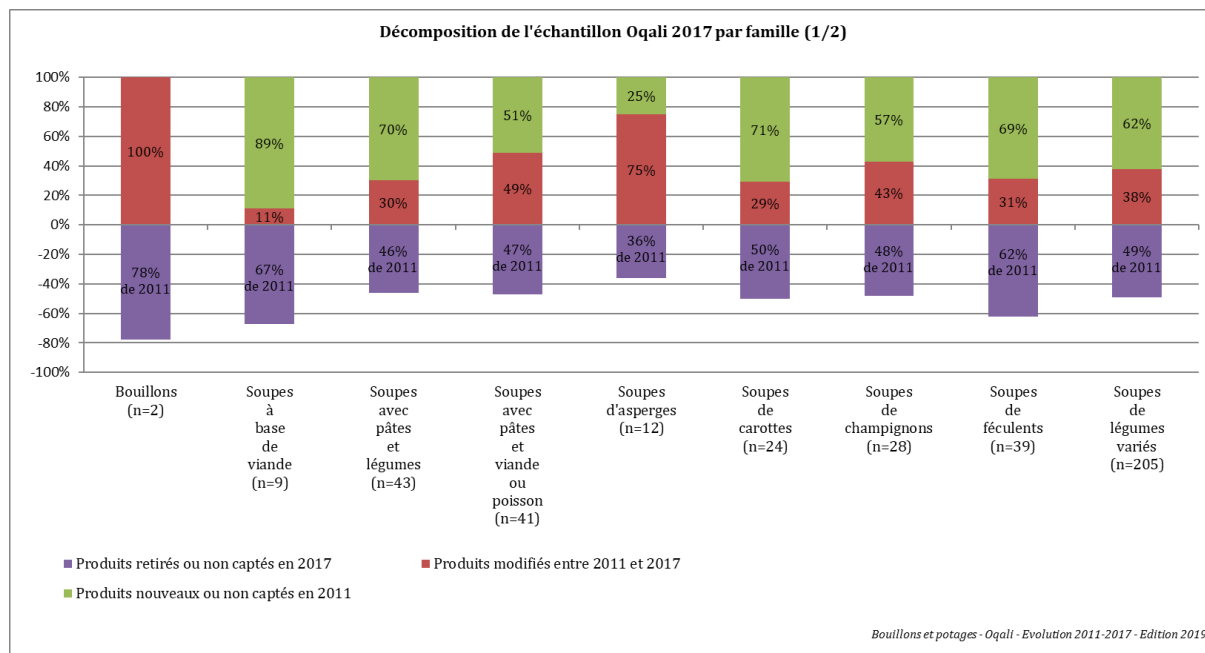


Figure 5 : Décomposition en sous-groupes de l'échantillon Oqali 2017 par famille

Au sein de l'échantillon 2017, les produits nouveaux ou non captés en 2011 sont majoritaires pour 12 familles (entre 51% et 91% selon les familles). Seules 5 familles présentent une majorité de produits modifiés entre 2011 et 2017 (entre 58% et 100% selon les familles). Par ailleurs, de nombreux produits de 2011 ont été retirés (ou non retrouvés en 2017) pour la famille des Bouillons (78%) et les Soupes froides (69%).

➤ A l'échelle des segments de marché

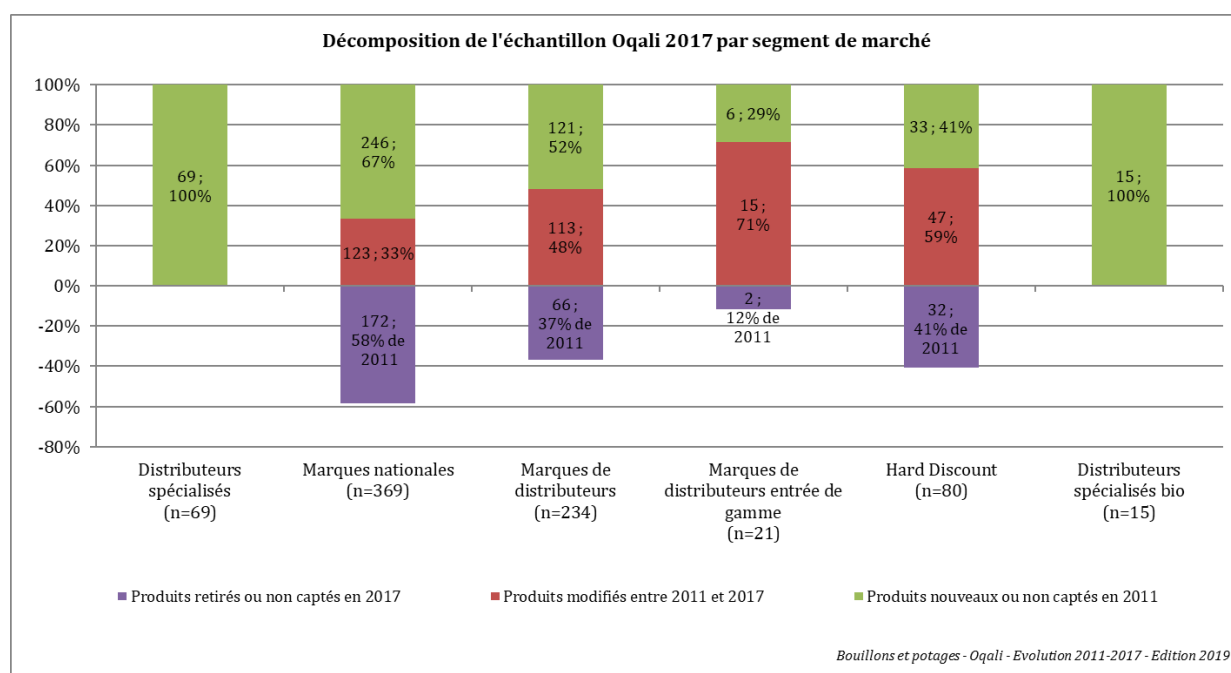


Figure 6 : Décomposition en sous-groupes de l'échantillon Oqali 2017 par segment de marché

Pour les marques nationales et les marques de distributeurs, on retrouve une décomposition similaire à celle observée à l'échelle du secteur avec une majorité de produits nouveaux ou non captés en 2011 (respectivement 67% et 52% des références collectées en 2017). Pour les marques distributeurs entrée de gamme et le hard discount, ce sont les produits modifiés entre 2011 et 2017 qui sont majoritaires dans l'échantillon 2017 (respectivement 71% et 59%). Par ailleurs, les distributeurs spécialisés et les distributeurs spécialisés bio ayant été collectés uniquement en 2017, leurs échantillons sont exclusivement composés de produits nouveaux (car non captés en 2011).

3.5 Caractérisation des modifications

Sur ce secteur, 298 produits ont été retrouvés en 2011 puis en 2017 sous une forme modifiée. L'Oqali dispose, pour 288 d'entre eux, d'un emballage complet en 2011 et en 2017 : ce sont ces produits qui sont étudiés ci-dessous.

Les évolutions observées sur ces produits modifiés peuvent concerner un ou plusieurs des paramètres suivants : ingrédients, valeurs nutritionnelles, groupe d'étiquetage nutritionnel, allégations nutritionnelles, allégations de santé, repères nutritionnel, portion indiquée, valeurs nutritionnelles par portion et poids d'une unité.

La Figure 7 présente les types de modifications rencontrées sur les 288 produits modifiés entre 2011 et 2017.

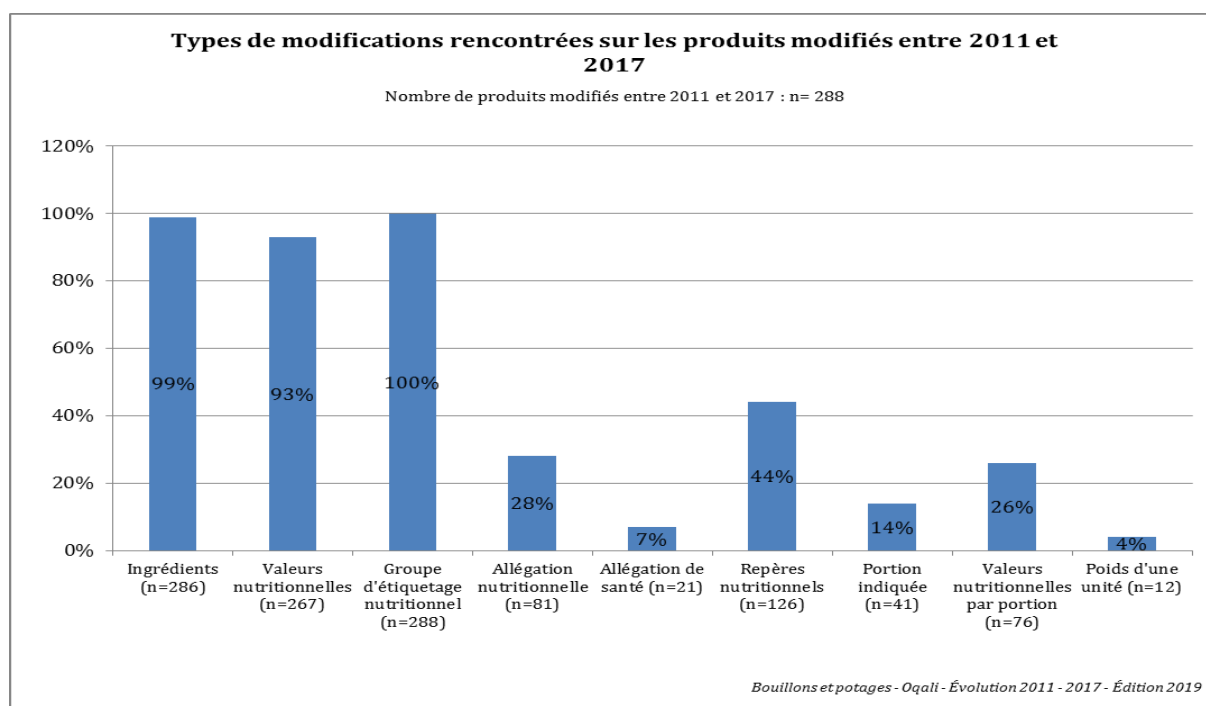


Figure 7 : Types de modifications rencontrées sur les produits modifiés entre 2011 et 2017

Entre 2011 et 2017, les modifications les plus fréquemment retrouvées portent sur les groupes d'étiquetage nutritionnel (n=288 références, soit 100% des références modifiées), les ingrédients (n=286, soit 99%) et les valeurs nutritionnelles (n=267, soit 93%). Les évolutions relatives aux groupes d'étiquetage nutritionnel, aux listes d'ingrédients (étiquetage des allergènes) et aux valeurs nutritionnelles (mises à jour) peuvent être mises en relation avec l'entrée en vigueur du règlement INCO⁹ en décembre 2014 et avec les mises en conformité d'emballages effectuées à cette occasion. A noter également que 44% des produits modifiés présentent des évolutions de repères nutritionnels (n=126).

Les évolutions relatives aux allégations nutritionnelles (n=81, soit 28%) et de santé (n=21, soit 7%) sont plus marginales, ce qui peut s'expliquer par leurs faibles occurrences sur le secteur.

⁹ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

4 EVOLUTION DE L'OFFRE PONDEREE PAR LES PARTS DE MARCHE

A noter que les bouillons et potages surgelés n'ont pas été pris en compte dans l'étude de l'évolution de l'offre pondérée par les parts de marché car les données relatives à ces produits ne sont pas comparables à celles des bouillons et potages non surgelés dans la base communiquée par Kantar Worldpanel¹⁰.

4.1 Evolution de l'offre pondérée par les parts de marché par famille

Le Tableau 5 présente la répartition des parts de marché associées aux produits Oqali (uniquement) par famille de produits en 2011 et 2017.

Tableau 5 : Evolution des parts de marché associées aux produits Oqali par famille de produits entre 2011 et 2017

Famille de produits	Effectif de produits associés à une part de marché			Parts de marché ¹ pour les produits collectés par l'Oqali		
	2011	2017	Delta	2011	2017	Delta (pp)
Bouillons	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	7	+4	0%	0%	+0
Soupes avec pâtes et légumes	19	35	+16	4%	4%	+0
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	32	35	+3	6%	4%	-1
Soupes d'asperges	11	9	-2	2%	1%	-1
Soupes de carottes	12	19	+7	1%	1%	-0
Soupes de champignons	21	24	+3	3%	4%	+1
Soupes de féculents	26	22	-4	3%	2%	-1
Soupes de légumes variés	120	169	+49	27%	21%	-5
Soupes de légumes verts ou choux	51	42	-9	6%	4%	-2
Soupes de poireaux	35	41	+6	5%	3%	-2
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	26	47	+21	2%	1%	-1
Soupes de potirons	27	52	+25	3%	5%	+2
Soupes de tomates	39	40	+1	5%	4%	-1
Soupes d'oignons	6	7	+1	2%	2%	-1
Soupes exotiques	25	32	+7	4%	3%	-1
Soupes froides	10	43	+33	0%	5%	+5
Total général	463	624	+161	73%	66%	-7

« - » : aucune référence collectée

pp: points de pourcentage

¹Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali vs. le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française)

Au sein des échantillons Oqali, la répartition des parts de marché par famille de produits reste globalement similaire entre 2011 et 2017.

La famille des Soupes de légumes variés, majoritaire en nombre de références, correspond également à la famille associée à la part de marché la plus importante pour les deux années d'étude (respectivement 27% des parts de marché en 2011 et 21% en 2017). A noter que cette famille connaît la plus forte diminution en termes de parts de marché, entre 2011 et 2017 (-5 pp). En revanche, la famille des Soupes froides connaît l'augmentation la plus marquée, en termes de parts de marché, entre les deux années d'étude (+5pp).

¹⁰ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

4.2 Evolution de l'offre pondérée par les parts de marché par segment de marché

Le Tableau 6 présente la répartition des parts de marché associées aux produits Oqali (uniquement) par segment de marché entre 2011 et 2017.

Tableau 6 : Evolution des parts de marché associées aux produits Oqali par segment de marché entre 2011 et 2017

Segment de marché	Effectif de produits associés à une part de marché			Parts de marché ¹ pour les produits collectés par l'Oqali		
	2011	2017	Delta	2011	2017	Delta (pp)
Marques nationales	239	327	+88	56%	51%	-5
Marques de distributeurs	143	210	+67	9%	11%	+2
Marques de distributeurs entrée de gamme	16	21	+5	1%	1%	+0
Hard discount	65	63	-2	7%	3%	-3
Distributeurs spécialisés bio	-	3	+3	-	0%	+0
Total général	463	624	+161	73%	66%	-7

¹Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali vs. le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française)

pp: points de pourcentage

Au sein des échantillons Oqali, la répartition des parts de marché par segment de marché reste globalement similaire entre 2011 et 2017, à l'exception des marques nationales qui connaissent une diminution de 5pp de leurs parts de marché entre les deux années d'étude.

A noter que pour les échantillons Oqali 2011 et 2017, les marques nationales et les marques distributeurs, majoritaires en nombre de références, correspondent également aux segments de marché présentant les parts de marché les plus élevées du secteur des Bouillons et potages (respectivement 56% et 9% en 2011 et 51% et 11% en 2017).

4.3 Evolution de l'offre pondérée par les parts de marché par sous-groupe

Le Tableau 7 présente la répartition des parts de marché associées aux produits Oqali (uniquement) par sous-groupe entre 2011 et 2017.

Tableau 7 : Evolution des parts de marché associées aux produits Oqali par sous-groupe entre 2011 et 2017

Sous-groupe	Effectif de produits associés à une part de marché ²	Parts de marché ¹ pour les produits collectés par l'Oqali
Produits retirés ou non captés en 2017	201	24%
Produits identiques	0	0%
Produits modifiés	264	39%
Produits nouveaux ou non captés en 2011	360	27%

¹Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali vs. le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française) au sein du marché en 2011 pour le sous-groupe des produits retirés ou non captés en 2017 et au sein du marché en 2017 pour les sous-groupes des produits identiques, modifiés et nouveaux ou non captés en 2011

² Effectifs au sein du marché en 2011 pour le sous-groupe des produits retirés ou non captés en 2017 et au sein du marché en 2017 pour les sous-groupes des produits identiques, modifiés et nouveaux ou non captés en 2011

Au sein des échantillons Oqali, les produits modifiés représentent 39% des parts de marché en 2017 (à mettre en regard de la couverture¹¹ de marché de 66% de l'échantillon Oqali en 2017). Les produits retirés ou non captés en 2017 et les produits nouveaux ou non captés en 2011 représentent une part similaire des échantillons Oqali, en termes de parts de marché (respectivement 24% des parts de marché en 2011, à mettre en regard de la couverture¹¹ de marché de 74% de l'échantillon Oqali en 2011, et 27% des parts de marché en 2017, à mettre en regard de la couverture¹¹ de marché de 66% de l'échantillon Oqali en 2017).

¹¹ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs. volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

5 EVOLUTION DES PARAMETRES D'ETIQUETAGE

Cette partie a pour objectif d'étudier l'évolution de l'information nutritionnelle présente sur les emballages en se basant sur les 6 indicateurs suivants :

- l'étiquetage nutritionnel ;
- les allégations nutritionnelles ;
- les allégations de santé ;
- les repères nutritionnels ;
- les portions indiquées (présence et taille des portions) ;
- les valeurs nutritionnelles par portion.

Les données ont été traitées selon les méthodes décrites dans le rapport méthodologique de l'Oqali¹².

Des tests statistiques (Khi2 ou Mann-Whitney pour l'étude des tailles moyennes des portions) ont été effectués pour mettre en évidence les évolutions significatives de ces paramètres, entre 2011 et 2017, à l'échelle du secteur entier, des familles et des segments de marché. Ces tests sont réalisés dès lors que les échantillons considérés comprennent au moins 10 produits pour chacune des deux années étudiées, sous réserve que toutes les conditions d'application du test soient vérifiées. A noter que les parts de marché des produits ne sont pas prises en compte dans cette partie.

Dans ces traitements, seules les références pour lesquelles l'Oqali dispose d'un emballage complet ont été prises en compte (en particulier, les données informatiques, ne présentant pas de visuel, ont été exclues), soit :

- 555 parmi les 570 références de Bouillons et potages collectées en 2011 ;
- 788 références de Bouillons et potages collectées en 2017 (soit la totalité des références collectées cette année).

Il est important de souligner que l'ensemble des résultats présentés dans cette étude sont à relativiser du fait de la non exhaustivité des collectes menées en 2011 et 2017 et des effectifs parfois faibles selon les échantillons considérés lors des différentes analyses.

¹² Rapport méthodologique 2010 – Oqali - www.oqali.fr

Le Tableau 8 ci-après, présente les effectifs des produits pris en compte dans les traitements sur les paramètres d'étiquetage pour les 17 familles étudiées.

Tableau 8 : Répartition par famille des références prises en compte dans les traitements sur les paramètres d'étiquetage

Familles Oqali (au niveau de détail le plus fin)	Nombre de références par famille prises en compte dans les traitements étiquetage	
	2011	2017
<i>Bouillons</i>	9	2
<i>Soupes à base de viande</i>	3	9
Soupes avec pâtes et légumes	23	43
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	37	41
Soupes d'asperges	14	12
Soupes de carottes	13	24
Soupes de champignons	22	28
Soupes de féculents	32	39
Soupes de légumes variés	149	205
Soupes de légumes verts ou choux	60	58
Soupes de poireaux	39	49
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	29	57
Soupes de potirons	31	64
Soupes de tomates	45	45
<i>Soupes d'oignons</i>	8	10
Soupes exotiques	31	56
Soupes froides	10	46
<i>Case en gris : famille non testée</i>		

A noter qu'aucun produit de distributeurs spécialisés (bio ou non) n'a été collecté en 2011 : l'évolution de l'information nutritionnelle n'a donc pas pu être étudiée sur ces 2 segments de marché.

A l'échelle du secteur des Bouillons et potages, la fréquence d'affichage de 5 paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali (parmi les 6 testés) a évolué de manière significative entre 2011 et 2017, comme l'illustre la Figure 8 ci-dessous.

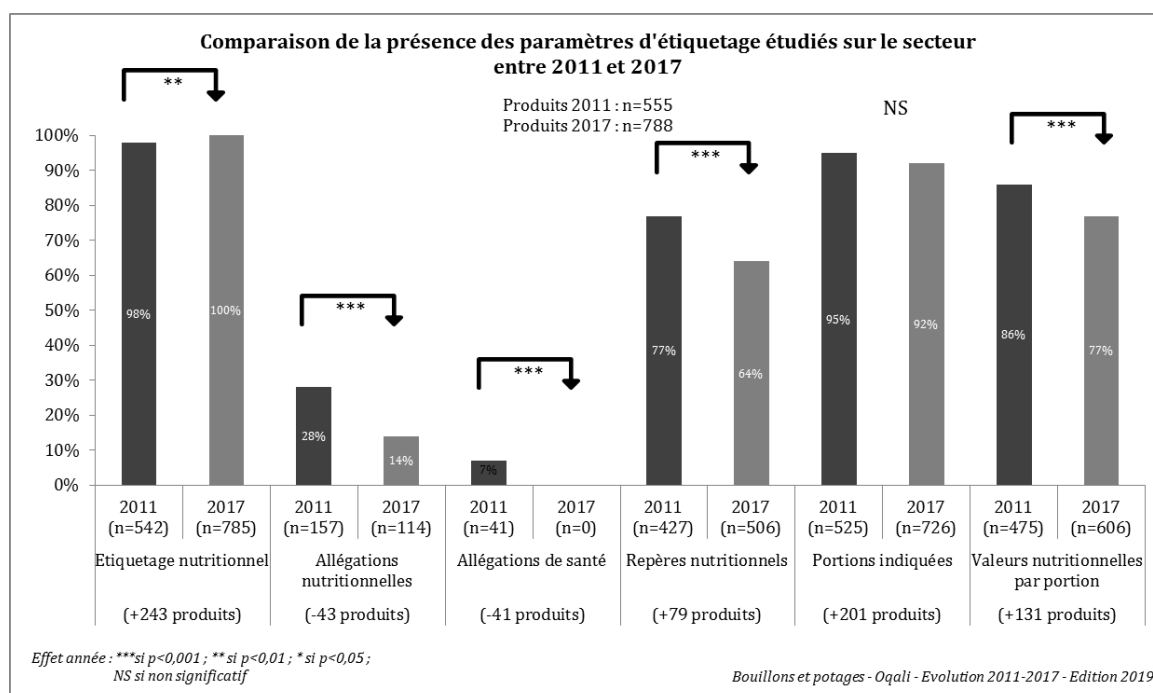


Figure 8 : Evolution du niveau de détail de l'information nutritionnelle étiquetée sur le secteur entre 2011 et 2017

En guise de synthèse, le Tableau 9 récapitule les résultats obtenus sur le secteur, par famille et par segment de marché pour l'ensemble des paramètres d'étiquetage étudiés.

Tableau 9 : Evolution du niveau de détail de l'information nutritionnelle étiquetée entre 2011 et 2017, sur le secteur, par famille et par segment de marché

	Etiquetage nutritionnel			Allégations nutritionnelles			Allégations de santé			Repères nutritionnels			Portions indiquées			Valeurs nutritionnelles par portion		
	2011	2017	Delta (pp)	2011	2017	Delta (pp)	2011	2017	Delta (pp)	2011	2017	Delta (pp)	2011	2017	Delta (pp)	2011	2017	Delta (pp)
Ensemble de produits du secteur																		
Secteur	98%	100%	+2**	28%	14%	-14***	7%	0%	-7***	77%	64%	-13***	95%	92%	-2 (NS)	86%	77%	-9***
Famille de produits																		
Bouillons	100%	100%	0	0%	0%	0	0%	0%	0	22%	0%	-22	78%	100%	+22	22%	0%	-22
Soupes à base de viande	100%	100%	0	0%	0%	0	0%	0%	0	100%	78%	-22	100%	100%	0	100%	78%	-22
Soupes avec pâtes et légumes	96%	100%	+4	13%	5%	-8	17%	0%	-17	87%	81%	-6	100%	98%	-2	91%	72%	-19
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	95%	100%	+5	24%	12%	-12 (NS)	3%	0%	-3	78%	78%	-0 (NS)	100%	98%	-2	84%	83%	-1 (NS)
Soupes d'asperges	93%	100%	+7	0%	8%	+8	0%	0%	0	71%	83%	+12	100%	100%	0	79%	75%	-4
Soupes de carottes	92%	100%	+8	46%	29%	-17	0%	0%	0	77%	42%	-35*	85%	83%	-1	77%	71%	-6
Soupes de champignons	100%	100%	0	14%	7%	-6	9%	0%	-9	77%	68%	-9 (NS)	100%	96%	-4	95%	79%	-17
Soupes de féculents	100%	100%	0	16%	5%	-10	9%	0%	-9	69%	69%	+0 (NS)	97%	92%	-5	84%	79%	-5 (NS)
Soupes de légumes variés	99%	100%	+1	38%	19%	-19***	11%	0%	-11***	82%	65%	-17***	96%	95%	-1 (NS)	89%	81%	-8*
Soupes de légumes verts ou choux	98%	100%	+2	27%	31%	+4 (NS)	10%	0%	-10	82%	55%	-26**	93%	88%	-5 (NS)	88%	74%	-14*
Soupes de poireaux	100%	100%	0	38%	14%	-24**	5%	0%	-5	74%	71%	-3 (NS)	95%	100%	+5	85%	94%	+9
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	86%	96%	+10	21%	11%	-10	0%	0%	0	52%	35%	-17 (NS)	76%	77%	+1 (NS)	66%	54%	-11 (NS)
Soupes de potirons	100%	100%	0	42%	22%	-20*	6%	0%	-6	84%	62%	-21*	94%	92%	-1	90%	69%	-22*
Soupes de tomates	98%	100%	+2	29%	9%	-20*	0%	0%	0	78%	60%	-18 (NS)	96%	91%	-4	89%	76%	-13 (NS)
Soupes d'oignons	100%	100%	0	25%	10%	-15	12%	0%	-12	75%	60%	-15	100%	100%	0	88%	80%	-8
Soupes exotiques	100%	100%	0	23%	5%	-17	3%	0%	-3	81%	80%	-0 (NS)	100%	96%	-4	94%	88%	-6
Soupes froides	90%	98%	+8	20%	7%	-13	20%	0%	-20	70%	59%	-11	80%	76%	-4	70%	72%	+2
Segment de marché																		
Distributeurs spécialisés	-	100%	-	-	19%	-	-	0%	-	-	57%	-	-	100%	-	-	74%	-
Marques nationales	98%	99%	+2	20%	9%	-10***	12%	0%	-12***	86%	78%	-8**	97%	87%	-9***	92%	69%	-23***
Marques de distributeurs	99%	100%	+1	47%	25%	-23***	3%	0%	-3	88%	56%	-32***	95%	97%	+2 (NS)	91%	89%	-2 (NS)
Marques de distributeurs entrée de gamme	100%	100%	0	27%	5%	-22	0%	0%	0	47%	43%	-4 (NS)	87%	95%	+9	47%	52%	+6 (NS)
Hard Discount	95%	100%	+5	19%	9%	-10 (NS)	0%	0%	0	24%	50%	+26***	87%	99%	+12**	56%	98%	+41***
Distributeurs spécialisés bio	-	100%	-	-	0%	-	-	0%	-	-	0%	-	-	60%	-	-	20%	-

Les pourcentages sont arrondis à l'entier, un pourcentage nul peut correspondre à un faible effectif

« n = - » : aucune référence collectée

Chiffres grisés : secteur, famille ou segment de marché non testé(e)

Chiffres en gras : secteur, famille ou segment de marché testé(e)

Case en orange : augmentation significative de la fréquence d'affichage du paramètre d'étiquetage

Case en violet : diminution significative de la fréquence d'affichage du paramètre d'étiquetage

Effet année : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

La fréquence d’affichage d’un étiquetage nutritionnel, déjà très élevée sur le secteur en 2011 (98% des références), est quasi-systématique en 2017 (785 parmi les 788 références étudiées). Entre 2011 et 2017, **la proportion de produits présentant un étiquetage nutritionnel a significativement augmenté à l’échelle du secteur entier** (Tableau 9). A noter **qu’en 2017, 15% des produits étiquettent un groupe INCO et 84% un groupe INCO⁺¹³**.

La proportion de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle diminue significativement entre les deux années d’étude, passant de 28% en 2011 à 14% en 2017 (Tableau 9). Cette diminution est essentiellement portée par 4 familles : les Soupes de légumes variés (-19pp), les Soupes de poireaux (-24pp), les Soupes de potirons (-20pp) et les Soupes de tomates (-20pp). A l’échelle des segments, les marques nationales et les marques distributeurs présentent également une diminution significative de la proportion de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle entre 2011 et 2017 (respectivement -10pp et -23pp).

Le Tableau 10 présente les effectifs et les pourcentages d’apparition des allégations nutritionnelles relevées en 2011 et 2017 par nutriment concerné. Le détail de ces allégations nutritionnelles est présenté en Annexe 2.

Tableau 10 : Nutriments concernés par les allégations nutritionnelles en 2011 et 2017

Nutriments concernés par les allégations nutritionnelles relevées	Nombre de produits allégués au moins une fois sur le nutriment en 2011	% par rapport au nombre de produits avec au moins une allégation nutritionnelle en 2011 (n=157)	Nombre de produits allégués au moins une fois sur le nutriment en 2017	% par rapport au nombre de produits avec au moins une allégation nutritionnelle en 2017 (n=114)
Fibres	67	43%	93	82%
Matières grasses	47	30%	23	20%
Calories	1	1%	15	13%
Vitamines et minéraux	50	32%	10	9%
Protéines	12	8%	10	9%
Sodium/sel	5	3%	4	4%
Sucres	3	2%	0	0%

n: effectif

Les allégations nutritionnelles les plus fréquemment relevées en 2011 concernent les fibres, les vitamines et minéraux et les matières grasses (retrouvées respectivement sur 43%, 32% et 30% des produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2011). En 2017, les allégations nutritionnelles portent très majoritairement sur les fibres (retrouvées sur 82% des produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2017).

Les **allégations de santé** sont peu fréquentes sur ce secteur en 2011 (n=41, soit 7% des produits du secteur) et disparaissent en 2017. Entre 2011 et 2017, **la proportion de produits présentant au moins une allégation de santé a significativement diminué à l’échelle du secteur entier** (Tableau 9). Cette diminution est essentiellement portée par la famille des Soupes de légumes variés et par le segment de marché des marques nationales qui connaissent une baisse significative de cette proportion (respectivement -11pp et -12pp).

¹³ Les définitions des groupes d’étiquetage nutritionnel sont présentées dans l’Annexe 1.

Le Tableau 11 présente les effectifs et les pourcentages d'apparition des différents types d'allégations de santé relevées en 2011 et 2017.

Tableau 11 : Types d'allégations de santé rencontrées en 2011 et 2017

Types d'allégations de santé	Nombre de produits concernés en 2011	% par rapport au nombre de produits possédant au moins une allégation de santé en 2011 (n=41)	Nombre de produits concernés en 2017	% par rapport au nombre de produits possédant au moins une allégation de santé en 2017 (n=0)
AUTRE SUBSTANCE/PRODUIT ET SATIETE/POIDS	1	2%	0	0%
EAU ET PERFORMANCE PHYSIQUE/FONCTION COGNITIVE/HYDRATATION	5	12%	0	0%
FIBRES ET SYSTEME DIGESTIF	34	83%	0	0%
VITAMINES OU MINERAUX ET PEAU	1	2%	0	0%
VITAMINES OU MINERAUX ET VISION	1	2%	0	0%

n: effectif

En 2011, les allégations de santé les plus fréquemment rencontrées concernent les fibres en lien avec système digestif (83% des produits avec allégation(s) de santé en 2011). En 2017, aucun produit collecté ne comporte d'allégation de santé.

La proportion de produits avec repères nutritionnels a diminué de manière significative à l'échelle du secteur entre 2011 et 2017 (77% en 2011 vs. 64% en 2017) (Tableau 9). Cette diminution est essentiellement portée par 4 familles : les Soupes de carottes (-35pp), les Soupes de légumes variés (-17pp), les Soupes de légumes verts ou choux (-26pp) et les Soupes de potirons (-21pp). La proportion de produits avec des repères nutritionnels diminue également de manière significative au sein des marques de distributeurs (-32pp) et des marques nationales (-8pp). En revanche, le hard discount voit sa part de produits avec un repère nutritionnel significativement augmenter entre 2011 et 2017, passant de 24% à 50% (+26).

La fréquence de présence des portions indiquées reste stable à l'échelle du secteur entre 2011 et 2017 (95% en 2011 et 92% en 2017) (Tableau 9). A noter néanmoins qu'à l'échelle des segments de marché, les marques de nationales présentent une diminution significative de cet indicateur (-9pp). En revanche, la fréquence d'affichage des portions indiquées au sein du hard discount augmente significativement entre les deux années d'étude (+12pp).

Le Tableau 12 présente l'évolution de la taille moyenne des portions indiquées par famille entre 2011 et 2017. L'Annexe 3 présente les distributions des tailles de portions indiquées par famille en 2011 et 2017. Une aide à la lecture des boxplots est disponible en Annexe 4.

Tableau 12 : Statistiques descriptives et évolution des tailles moyennes des portions indiquées par famille en 2011 et 2017

Familles	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Evol. (ml)	Evol. (%)
	Nombre de références avec une portion indiquée	Taille moyenne de la portion indiquée (en ml)	Ecart-type	Nombre de références avec une portion indiquée	Taille moyenne de la portion indiquée (en ml)	Ecart-type		
Bouillons	7	307,1	39	2	330,0	0,0	+22,9	+7%
Soupes à base de viande	3	233,3	28,9	9	244,4	39,1	+11,1	+5%
Soupes avec pâtes et légumes	23	255,4	26,1	42	267,3	45,0	+11,9 (NS)	+5%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	37	251,4	18,6	40	252,8	28,8	+1,4 (NS)	+1%
Soupes d'asperges	14	254,6	44,2	12	245,3	49,5	-9,3 (NS)	-4%
Soupes de carottes	11	278,6	37,7	20	265,3	29,0	-13,3 (NS)	-5%
Soupes de champignons	22	237,5	36,0	27	253,4	43,6	+15,9 (NS)	+7%
Soupes de féculents	31	254,5	27,1	36	266,7	44,7	+12,2 (NS)	+5%
Soupes de légumes variés	143	260,7	34	195	264,9	34,6	+4,2 (NS)	+2%
Soupes de légumes verts ou choux	56	258,3	33,2	51	268,9	34,8	+10,6 (NS)	+4%
Soupes de poireaux	37	260,1	33,1	49	260,7	36,8	+0,6 (NS)	+0%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	22	249,9	41,0	44	240,6	56,2	-9,3 (NS)	-4%
Soupes de potirons	29	266,4	30,1	59	273,8	37,6	+7,4 (NS)	+3%
Soupes de tomates	43	258,5	35,4	41	265,2	38,0	+6,7 (NS)	+3%
Soupes d'oignons	8	250,0	26,7	10	245,0	43,8	-5,0	-2%
Soupes exotiques	31	243,9	49,9	54	267,7	53,9	+23,8*	+10%
Soupes froides	8	258,1	46,6	35	235,4	35,6	-22,7	-9%

Chiffres grisés: famille non testée

Case en orange: augmentation significative de la taille moyenne des portions indiquées

Case en violet: diminution significative de la taille moyenne des portions indiquées

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Parmi les 13 familles testées, celle des Soupes exotiques voit la taille moyenne de ses portions indiquées augmenter significativement entre 2011 et 2017 (+10%).

La Figure 9 présente les types d'évolution de la taille des portions indiquées observées parmi les références appariées des familles étudiées. Les variations des tailles de portions indiquées des références appariées sont précisées dans le Tableau 72 de l'Annexe 3.

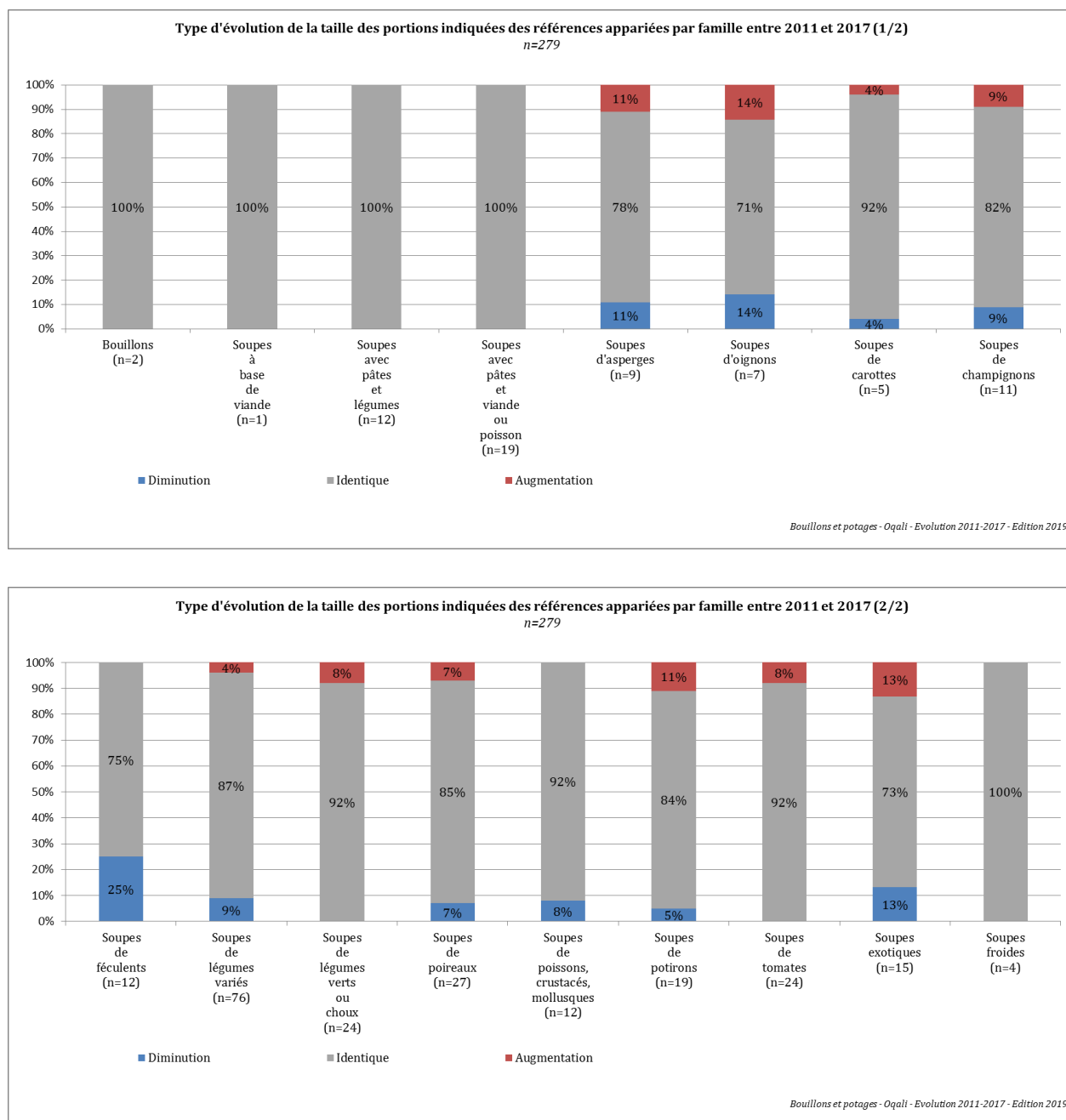


Figure 9 : Type d'évolution de la taille des portions indiquées des références appariées par famille entre 2011 et 2017

En se plaçant au niveau des références appariées indiquant une portion chiffrée en 2011 et en 2017 (279 références), on constate que, pour la majorité d'entre elles, la taille de portion indiquée est identique les deux années d'étude (244 références, soit 87% des références appariées). Pour 5 familles, l'ensemble des références appariées présente une taille de portion identique en 2011 et 2017. Ainsi, l'augmentation significative de la taille moyenne des portions, observées à l'échelle

de la famille entière des Soupes exotiques est exclusivement due à une modification de l'offre (Tableau 12).

La proportion de produits avec des valeurs nutritionnelles par portion a significativement diminué à l'échelle du secteur entre 2011 et 2017 (86% en 2011 vs. 77% en 2017) (Tableau 9). A l'échelle des familles, cette proportion diminue significativement pour 3 familles : les Soupes de potirons (-22pp), les Soupes de légumes verts ou choux (-14pp) et les Soupes de légumes variés (-8pp). La baisse de cette proportion, observée au niveau du secteur, est essentiellement portée par les marques nationales qui présentent une diminution significative de -23pp entre 2011 et 2017. En revanche, comme observé pour les 2 indicateurs précédents, le hard discount suit une tendance inverse et sa proportion de produits présentant des valeurs nutritionnelles par portion augmente significativement entre 2011 et 2017 (+41pp).

6 EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Cette partie a pour objectif de présenter et de caractériser l'évolution, entre 2011 et 2017, des teneurs pour les 6 nutriments d'intérêt du secteur : les matières grasses, les acides gras saturés (AGS), les sucres, les protéines, le sel et les fibres.

Les statistiques descriptives des valeurs énergétiques, des teneurs en nutriments du groupe INCO¹⁴ et des fibres ont été calculées pour chaque famille de produits, pour 2011 et 2017, et sont présentées en Annexe 5.

Il est important de souligner que :

- les valeurs énergétiques de 2011 ne sont pas directement comparables à celles de 2017 : depuis la publication de la directive 2008/100/CE¹⁵ relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, le calcul de la valeur énergétique des produits intègre également l'énergie apportée par les fibres alimentaires ;
- avant la mise en place du règlement INCO¹⁴, les teneurs en glucides étiquetées, obtenues par différence lors d'analyse de composition nutritionnelle, pouvaient selon les cas tenir compte ou non de la teneur en fibres préalablement dosée. Ainsi les teneurs en glucides de 2011 ne sont pas nécessairement comparables à celles de 2017. A noter qu'à partir de la mise en place du règlement INCO¹⁶, le mode de calcul des teneurs en glucides est harmonisé ;
- depuis l'application du règlement INCO¹⁶, l'étiquetage des teneurs en sel est obligatoire contrairement à celui du sodium (correspondant à l'étiquetage privilégié avant ce règlement). Ainsi, pour étudier l'évolution des teneurs en sel sur le plus grand nombre de produits possible, les teneurs en sodium des 338 produits de 2011 qui ne renseignaient aucune valeur pour le sel ont été converties en teneurs en sel (un coefficient de conversion de 2,5 ayant été appliqué conformément au règlement INCO¹⁴).

Dans ce rapport, il a été décidé de prendre en compte les valeurs nutritionnelles pour 100ml de produit. Pour les produits dont les valeurs nutritionnelles sont étiquetées pour 100g de produit et pour lesquels une équivalence poids-volume est disponible (ex : dans les conseils de préparation ou transmise par l'industriel), nous avons calculé les valeurs nutritionnelles pour 100ml de produit à l'aide de cette information. Lorsque celle-ci n'était pas disponible, nous avons appliqué le coefficient d'équivalence poids-volume moyen de la famille du produit ou d'une famille similaire le cas échéant.

¹⁴ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

¹⁵ Directive 2008/100/CE de la Commission du 28 octobre 2008 modifiant la directive 90/496/CEE du Conseil relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires en ce qui concerne les apports journaliers recommandés, les coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique et les définitions.

¹⁶ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

Les références prises en compte dans ces traitements sont celles pour lesquelles l'Oqali dispose de valeurs nutritionnelles pour au moins un nutriment soit :

- 557 parmi les 570 références de Bouillons et potages présents sur le marché en 2011 ;
- 785 parmi les 788 références de Bouillons et potages présents sur le marché en 2017.

Le Tableau 81 de l'Annexe 6 présente les effectifs des produits pris en compte dans les traitements sur la composition nutritionnelle pour les 17 familles du secteur. A noter que les familles des Bouillons, Soupes à base de viande et Soupes d'oignons présentent un effectif inférieur à 10 produits pour au moins une des deux années d'étude : ces 3 familles ne font donc pas l'objet de tests statistiques dans cette partie.

6.1 Méthodologie

Afin de caractériser l'évolution de la qualité nutritionnelle du secteur entre 2011 et 2017, des traitements sur les 6 nutriments d'intérêt ont été effectués à différents niveaux :

- **Au niveau des familles de produits**, en considérant l'ensemble des produits collectés. Cela permet d'observer l'évolution de la composition nutritionnelle des familles dans leur globalité (tests de Mann-Whitney) ;
- **Au niveau des familles de produits, en se plaçant sur le sous-échantillon des produits appariés** (c'est-à-dire retrouvés les deux années d'étude sous une forme identique ou modifiée). Cela permet de préciser si les évolutions de composition nutritionnelle, visibles à l'échelle des familles entières, peuvent en partie être expliquées par des reformulations de produits préexistants. Pour ce faire, l'évolution des teneurs en nutriments est suivie référence par référence ce qui permet d'identifier les éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels (tests de Wilcoxon signé). A noter que les produits appariés intégrés à ce traitement doivent renseigner une teneur pour le nutriment étudié en 2011 et en 2017 ; les effectifs de ces produits peuvent donc varier selon le nutriment considéré. De plus, les valeurs nutritionnelles prises en compte dans ces traitements correspondent à celles qui sont étiquetées (ou converties à partir des teneurs étiquetées, dans le cas des teneurs en sel, ou calculées dans le cas de produits à reconstituer ou de valeurs nutritionnelles étiquetées en grammes) : les faibles évolutions, parfois observées, sont donc à nuancer en fonction de la méthode d'obtention de ces données (analyse chimique de composition nutritionnelle, calcul sur la base de la recette, référence à des tables de composition nutritionnelle) ou du degré de précision des mesures analytiques ;
- **Au niveau des familles de produits et par sous-groupe de produits**. Cela permet de déterminer si les évolutions de composition nutritionnelle, visibles à l'échelle des familles entières, résultent d'une modification de l'offre (apparition ou retrait de produits du marché avec des qualités nutritionnelles différentes).
Au sein de chaque famille, les échantillons 2011 et 2017 ont été décomposés en 5 sous-groupes :

- Produits retirés ou non captés en 2017 : produits collectés en 2011 mais qui n'ont pas été retrouvés, sous une forme identique ou modifiée, en 2017 (produits retirés du marché ou non captés par l'Oqali en 2017) ;
- Produits 2011 avant évolution des valeurs nutritionnelles : produits, captés par l'Oqali en 2011 et 2017, pour lesquels au moins une valeur nutritionnelle a changé entre les deux années d'étude. Dans ce sous-groupe, ce sont les valeurs nutritionnelles du produit de 2011, c'est-à-dire avant un éventuel changement de recette, qui sont prises en compte ;
- Produits 2017 après évolution des valeurs nutritionnelles : produits, captés par l'Oqali en 2011 et 2017, pour lesquels au moins une valeur nutritionnelle a changé entre les deux années d'étude. Dans ce sous-groupe, ce sont les valeurs nutritionnelles du produit de 2017, c'est-à-dire après un éventuel changement de recette, qui sont prises en compte ;
- Produits ayant des valeurs nutritionnelles identiques en 2011 et 2017 : produits, captés par l'Oqali en 2011 et 2017, qui ne présentent aucune modification de leurs valeurs nutritionnelles entre les deux années d'étude. Ce sous-groupe comprend également les produits retrouvés les deux années d'étude et qui ne présentent pas d'étiquetage nutritionnel en 2011 et/ou en 2017. En effet, pour ces produits, l'information disponible ne permet pas de savoir si la composition nutritionnelle a évolué ;
- Produits nouveaux ou non captés en 2011 : produits nouvellement collectés en 2017 (innovations, extensions de gamme ou produits n'ayant pas été captés par l'Oqali en 2011).

Des tests de Mann-Whitney ont été uniquement réalisés entre les sous-groupes suivants :

- Echantillon 2017 vs. produits retirés ou non captés en 2017 : cela permet de connaître la position relative des produits retirés du marché ou non captés en 2017 par rapport à l'offre 2017 ;
- Echantillon 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011 : cela permet de connaître la position relative des nouveaux produits, extensions de gamme ou produits non captés en 2011 par rapport à l'offre 2011 ;

- **Au niveau des familles de produits et par segment de marché.** Cela permet d'observer si les évolutions, visibles au niveau des familles entières, sont portées par l'ensemble des segments de marché (tests de Mann-Whitney).

Dans cette étude, des tests statistiques sont appliqués dès lors que les échantillons considérés (famille entière, couples de références appariées, couples famille-sous-groupes, couples famille-segment de marché) comprennent au moins 10 produits renseignés pour le nutriment étudié pour chacune des deux années d'étude ou chacun des sous-groupes étudiés.

Dans la suite du rapport, l'ensemble des résultats significatifs mis en évidence à l'échelle des familles entières et au sein du sous-échantillon des références appariées sont présentés.

Les résultats significatifs, observés au niveau des couples famille-sous-groupes et des couples famille-segment de marché, sont présentés dans le corps du rapport uniquement lorsqu'une évolution significative a été mise en évidence à l'échelle de la famille entière. Lorsqu'aucune évolution significative n'est visible à l'échelle de la famille entière, les résultats significatifs observés au niveau des sous-groupes et des segments de marché sont présentés en annexe.

A noter que ces données ont été traitées selon les méthodes décrites dans le rapport méthodologique de l'Oqali¹⁷.

Il est important de souligner que l'ensemble des résultats présentés dans cette étude sont à relativiser du fait :

- de la probable non exhaustivité des collectes menées en 2011 et 2017 ;
- de l'augmentation du nombre de références collectées entre les deux années d'étude (570 en 2011 vs. 788 en 2017) ;
- de l'évolution du niveau de détail des valeurs nutritionnelles (notamment avec la mise en place du règlement INCO¹⁸ à partir de 2016) ;
- des effectifs parfois faibles selon les échantillons considérés lors des différentes analyses (les références prises en compte pouvant quelque peu différer selon le traitement réalisé).

6.2 Proportion de produits renseignés par nutriment suivi

Pour étudier l'évolution des valeurs nutritionnelles, il est nécessaire de prendre en compte les proportions de références dont les teneurs en nutriments d'intérêt sont renseignées dans la base de données Oqali pour les deux années d'étude afin d'identifier les éventuels biais à considérer dans l'interprétation des résultats. Les proportions de produits renseignés par nutriment suivi en 2011 et 2017 sont présentées dans le Tableau 13.

¹⁷ Rapport méthodologique 2010 – Oqali - www.oqali.fr

¹⁸ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

Tableau 13 : Proportions de produits renseignés par nutriment suivi en 2011 et 2017

		Effectif		Matières grasses			AGS			Sucres			Protéines			Sel			Fibres		
Secteur		2011	2017	2011	2017	Evol.	2011	2017	Evol.	2011	2017	Evol.	2011	2017	Evol.	2011	2017	Evol.	2011	2017	Evol.
		557	785	100%	100%	+0%	87%	100%	+13%	87%	100%	+13%	100%	100%	+0%	89%	100%	+11%	87%	84%	-2%
Familles	Bouillons	9	2	100%	100%	+0%	44%	100%	+56%	44%	100%	+56%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	44%	0%	-44%
	Soupes à base de viande	3	9	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	89%	-11%
	Soupes avec pâtes et légumes	23	43	100%	100%	+0%	91%	100%	+9%	91%	100%	+9%	100%	100%	+0%	91%	100%	+9%	91%	88%	-3%
	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	41	100%	100%	+0%	86%	100%	+14%	86%	100%	+14%	100%	100%	+0%	86%	100%	+14%	86%	78%	-8%
	Soupes d'asperges	13	12	100%	100%	+0%	77%	100%	+23%	77%	100%	+23%	100%	100%	+0%	77%	100%	+23%	77%	75%	-2%
	Soupes de carottes	13	24	100%	100%	+0%	92%	100%	+8%	92%	100%	+8%	100%	100%	+0%	92%	100%	+8%	92%	71%	-21%
	Soupes de champignons	23	28	100%	100%	+0%	87%	100%	+13%	87%	100%	+13%	100%	100%	+0%	91%	100%	+9%	87%	71%	-16%
	Soupes de féculents	32	39	100%	100%	+0%	84%	97%	+13%	84%	100%	+16%	100%	100%	+0%	88%	100%	+13%	84%	90%	+5%
	Soupes de légumes variés	151	205	100%	100%	+0%	91%	100%	+9%	91%	100%	+9%	100%	100%	+0%	91%	100%	+9%	91%	87%	-4%
	Soupes de légumes verts ou choux	60	58	100%	100%	+0%	90%	100%	+10%	90%	100%	+10%	100%	100%	+0%	92%	100%	+8%	90%	93%	+3%
	Soupes de poireaux	41	49	100%	100%	+0%	83%	100%	+17%	83%	100%	+17%	100%	100%	+0%	83%	100%	+17%	83%	84%	+1%
	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	55	100%	100%	+0%	72%	100%	+28%	72%	100%	+28%	100%	100%	+0%	76%	100%	+24%	72%	76%	+4%
	Soupes de potirons	32	64	100%	100%	+0%	91%	100%	+9%	91%	100%	+9%	100%	100%	+0%	94%	100%	+6%	91%	91%	+0%
	Soupes de tomates	45	45	100%	100%	+0%	84%	100%	+16%	84%	100%	+16%	100%	100%	+0%	87%	100%	+13%	84%	78%	-7%
	Soupes d'oignons	8	10	100%	100%	+0%	75%	100%	+25%	75%	100%	+25%	100%	100%	+0%	75%	100%	+25%	75%	90%	+15%
	Soupes exotiques	31	56	100%	100%	+0%	84%	100%	+16%	84%	100%	+16%	100%	100%	+0%	84%	100%	+16%	84%	91%	+7%
	Soupes froides	12	45	100%	100%	+0%	100%	98%	-2%	100%	98%	-2%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	80%	-20%
Segments de marché	Marques nationales	288	366	100%	100%	+0%	94%	100%	+5%	94%	100%	+5%	100%	100%	+0%	98%	100%	+2%	94%	93%	-2%
	Marques de distributeurs	177	234	100%	100%	+0%	97%	100%	+3%	97%	100%	+3%	100%	100%	+0%	97%	100%	+3%	97%	85%	-12%
	Marques de distributeurs entrée de gamme	17	21	100%	100%	+0%	71%	100%	+29%	71%	100%	+29%	100%	100%	+0%	71%	100%	+29%	71%	67%	-4%
	Hard discount	75	80	100%	100%	+0%	35%	100%	+65%	35%	100%	+65%	100%	100%	+0%	35%	100%	+65%	35%	38%	+3%
	Distributeurs spécialisés bio	-	15	-	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	-	-	-	100%	-	-	93%	-
	Distributeurs spécialisés	-	69	-	100%	-	-	99%	-	-	100%	-	-	-	-	-	100%	-	-	96%	-

Case en gris : évolution de la proportion de produits renseignés pour le nutriment suivi supérieure à 20%

« n = - » : aucune référence collectée

A l'exception des matières grasses et des protéines, les proportions de références renseignées pour les nutriments suivis diffèrent entre 2011 et 2017.

En effet, avant l'entrée en vigueur du règlement INCO¹⁹, les teneurs en acides gras saturés (AGS), en sucres et en sel n'étaient pas renseignées de manière systématique. Cela peut en partie expliquer les augmentations de proportions de références renseignées pour ces nutriments, observées au niveau des familles ; en particulier celles :

- des Soupes d'asperges (+23% pour les AGS, les sucres et le sel) ;
- des Soupes de poissons, crustacés, mollusques (+28% pour les AGS et les sucres et +24% pour le sel) ;

Par ailleurs, le règlement INCO¹⁹ ne concernant pas les teneurs en fibres, on observe des diminutions de proportions de références renseignées pour ce nutriment, en particulier au sein de la famille des Soupes de carottes (-21%).

A l'échelle des segments de marché, les marques de distributeurs entrée de gamme et le hard discount présentent de fortes augmentations de leur proportion de produits renseignés en AGS, sucres et sel (respectivement +29% et +65% pour chaque nutriment). Ce biais est moins marqué pour les produits à marques nationales et à marques de distributeurs (augmentations inférieures ou égales à 5%), ces derniers étant bien renseignés dès 2011 (plus de 90% de produits renseignés pour les 3 nutriments en 2011).

Ainsi, les évolutions de composition nutritionnelle observées dans la suite de ce rapport devront être nuancées en fonction des biais identifiés ci-dessus.

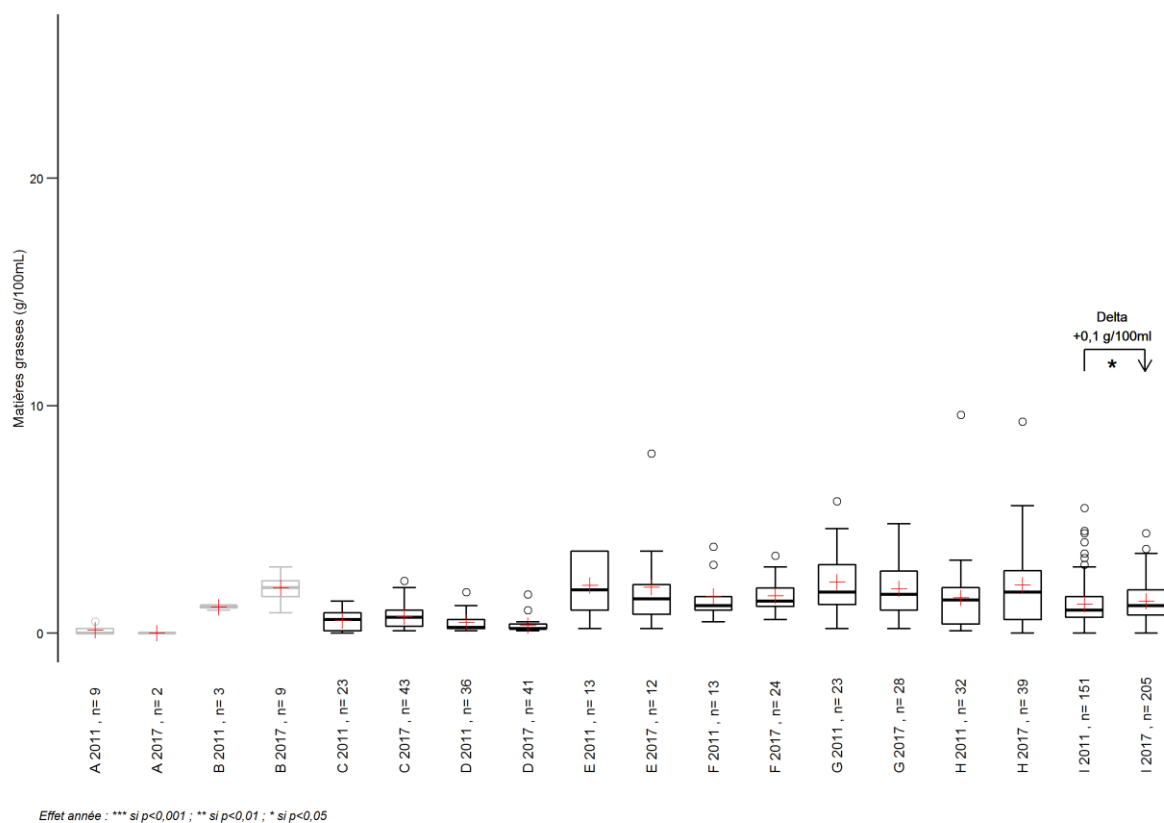
¹⁹ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

6.3 Evolution des teneurs en matières grasses

6.3.1 Evolution des teneurs en matières grasses par famille

La Figure 10 présente les distributions des teneurs en matières grasses en 2011 et 2017 par famille.

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Matières grasses (1/2)



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	9	2
B	Soupes à base de viande	3	9
C	Soupes avec pâtes et légumes	23	43
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	41
E	Soupes d'asperges	13	12
F	Soupes de carottes	13	24
G	Soupes de champignons	23	28
H	Soupes de féculents	32	39
I	Soupes de légumes variés	151	205

n: effectif

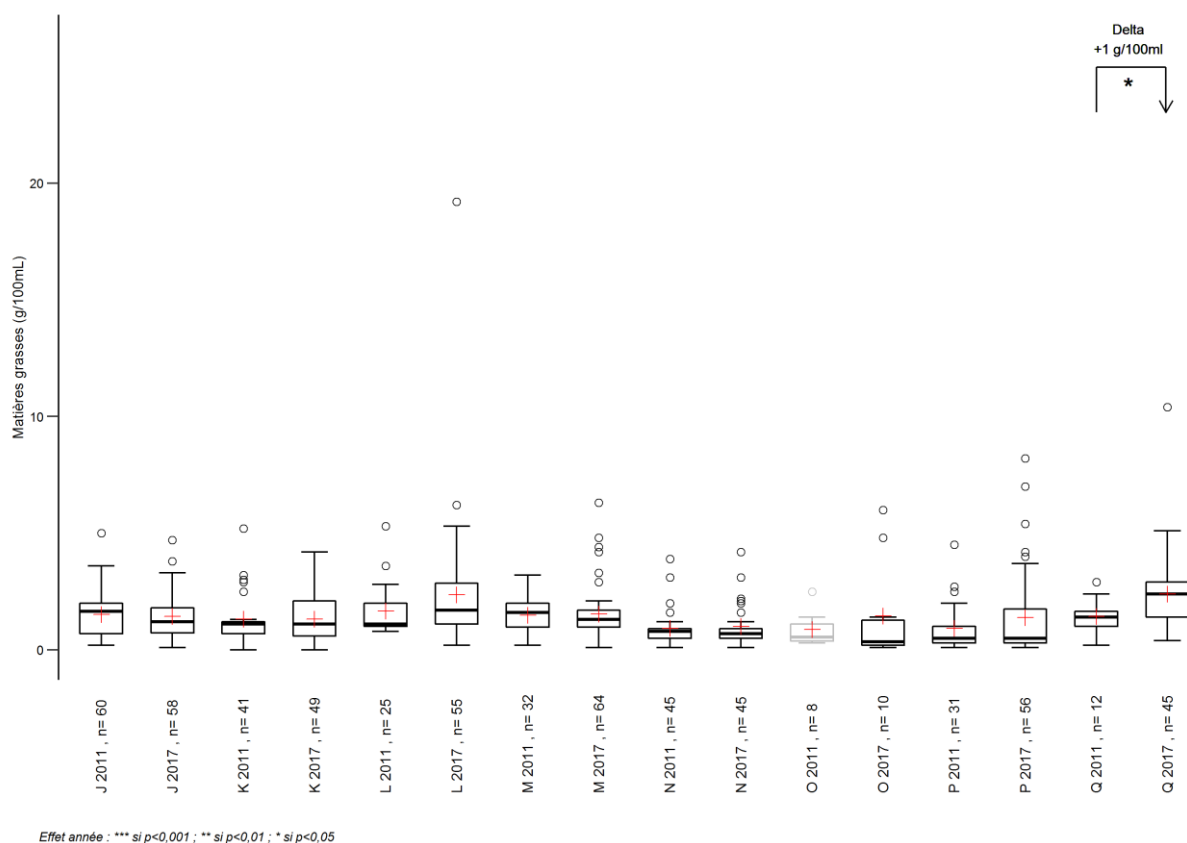
"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: famille non testée

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Matières grasses (2/2)



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	60	58
K	Soupes de poireaux	41	49
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	55
M	Soupes de potirons	32	64
N	Soupes de tomates	45	45
O	Soupes d'oignons	8	10
P	Soupes exotiques	31	56
Q	Soupes froides	12	45

n: effectif

"n = - ": aucun produit collecté ; "n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 10 : Distribution des teneurs en matières grasses par famille en 2011 et 2017

Le Tableau 14 récapitule, pour chaque famille, les statistiques descriptives et les pourcentages d'évolution des teneurs moyennes en matières grasses entre 2011 et 2017.

Tableau 14: Statistiques descriptives et évolution des teneurs en matières grasses par famille entre 2011 et 2017

MATIERES GRASSES (g/100ml)	Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A Bouillons	9	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,5	0,2	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-0,1	-100%
B Soupes à base de viande	3	1,0	1,1	1,2	1,1	1,2	1,2	0,1	9	0,9	1,6	2,0	2,0	2,3	2,9	0,7	+0,8	+75%
C Soupes avec pâtes et légumes	23	0,0	0,1	0,6	0,5	0,9	1,4	0,4	43	0,1	0,3	0,7	0,7	1,0	2,3	0,5	+0,2 (NS)	+33%
D Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	0,1	0,2	0,3	0,5	0,6	1,8	0,4	41	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	1,7	0,3	-0,1 (NS)	-30%
E Soupes d'asperges	13	0,2	1,0	1,9	2,1	3,6	3,6	1,2	12	0,2	0,8	1,5	2,0	2,1	7,9	2,1	-0,1 (NS)	-4%
F Soupes de carottes	13	0,5	1,0	1,2	1,6	1,6	3,8	1,0	24	0,6	1,2	1,4	1,6	2,0	3,4	0,7	+0,0 (NS)	+1%
G Soupes de champignons	23	0,2	1,3	1,8	2,2	3,0	5,8	1,5	28	0,2	1,0	1,7	2,0	2,7	4,8	1,2	-0,3 (NS)	-13%
H Soupes de féculents	32	0,1	0,4	1,5	1,5	2,0	9,6	1,7	39	0,0	0,6	1,8	2,1	2,8	9,3	1,8	+0,6 (NS)	+36%
I Soupes de légumes variés	151	0,0	0,7	1,0	1,3	1,6	5,5	1,0	205	0,0	0,8	1,2	1,4	1,9	4,4	0,9	+0,1 *	+10%
J Soupes de légumes verts ou choux	60	0,2	0,7	1,7	1,5	2,0	5,0	0,9	58	0,1	0,7	1,2	1,4	1,8	4,7	0,9	-0,1 (NS)	-6%
K Soupes de poireaux	41	0,0	0,7	1,1	1,3	1,2	5,2	1,1	49	0,0	0,6	1,1	1,3	2,1	4,2	1,0	+0,0 (NS)	+0%
L Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	0,8	1,0	1,1	1,7	2,0	5,3	1,0	55	0,2	1,1	1,7	2,4	2,9	19,2	2,6	+0,7 (NS)	+42%
M Soupes de potirons	32	0,2	1,0	1,6	1,5	2,0	3,2	0,6	64	0,1	1,0	1,3	1,5	1,7	6,3	1,1	+0,0 (NS)	+3%
N Soupes de tomates	45	0,1	0,5	0,8	0,9	0,9	3,9	0,8	45	0,1	0,5	0,7	1,0	0,9	4,2	0,9	+0,1 (NS)	+8%
O Soupes d'oignons	8	0,3	0,4	0,6	0,9	1,1	2,5	0,8	10	0,1	0,2	0,4	1,5	1,3	6,0	2,1	+0,6	+66%
P Soupes exotiques	31	0,1	0,3	0,5	0,9	1,0	4,5	1,0	56	0,1	0,3	0,5	1,4	1,8	8,2	1,8	+0,5 (NS)	+50%
Q Soupes froides	12	0,2	1,0	1,4	1,4	1,7	2,9	0,8	45	0,4	1,4	2,4	2,4	2,9	10,4	1,6	+1,0 *	+67%

n: effectif ; Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

La distribution des teneurs en matières grasses est comprise entre 0,0 et 9,6 g/100ml pour les références collectées en 2011 et entre 0,0 et 19,2 g/100ml pour celles collectées en 2017.

Sur le secteur, les variations des teneurs moyennes en matières grasses des familles entre 2011 et 2017 sont comprises entre -0,3 g/100ml pour la famille des Soupes de champignons (G) et +1,0 g/100ml pour celle des Soupes froides (Q).

La famille des **Soupes de légumes variés (I)** montre une **augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses de +0,1 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en matières grasses plus élevées, se traduisant par l'augmentation des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement +0,2 ; +0,1 et +0,3 g/100ml).

La famille des **Soupes froides (Q)** présente une **augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses de +1,0 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un étirement de la distribution vers des teneurs en matières grasses plus élevées, ce qui se traduit par l'augmentation des valeurs de la médiane et du 3^{ème} quartile (respectivement +1,0 ; et +1,2 g/100ml).

6.3.2 Evolution des teneurs en matières grasses des références appariées

Cette partie porte sur les 291 couples de références appariées renseignées en matières grasses en 2011 et en 2017 dans la base de données Oqali. Elle permet de suivre l'évolution des teneurs en matières grasses des références retrouvées les deux années d'étude et a pour objectif d'identifier les éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

6.3.2.1 Evolution des teneurs en matières grasses des références appariées à l'échelle des familles

La Figure 11 présente les distributions, par famille, des teneurs en matières grasses des références appariées en 2011 et 2017.

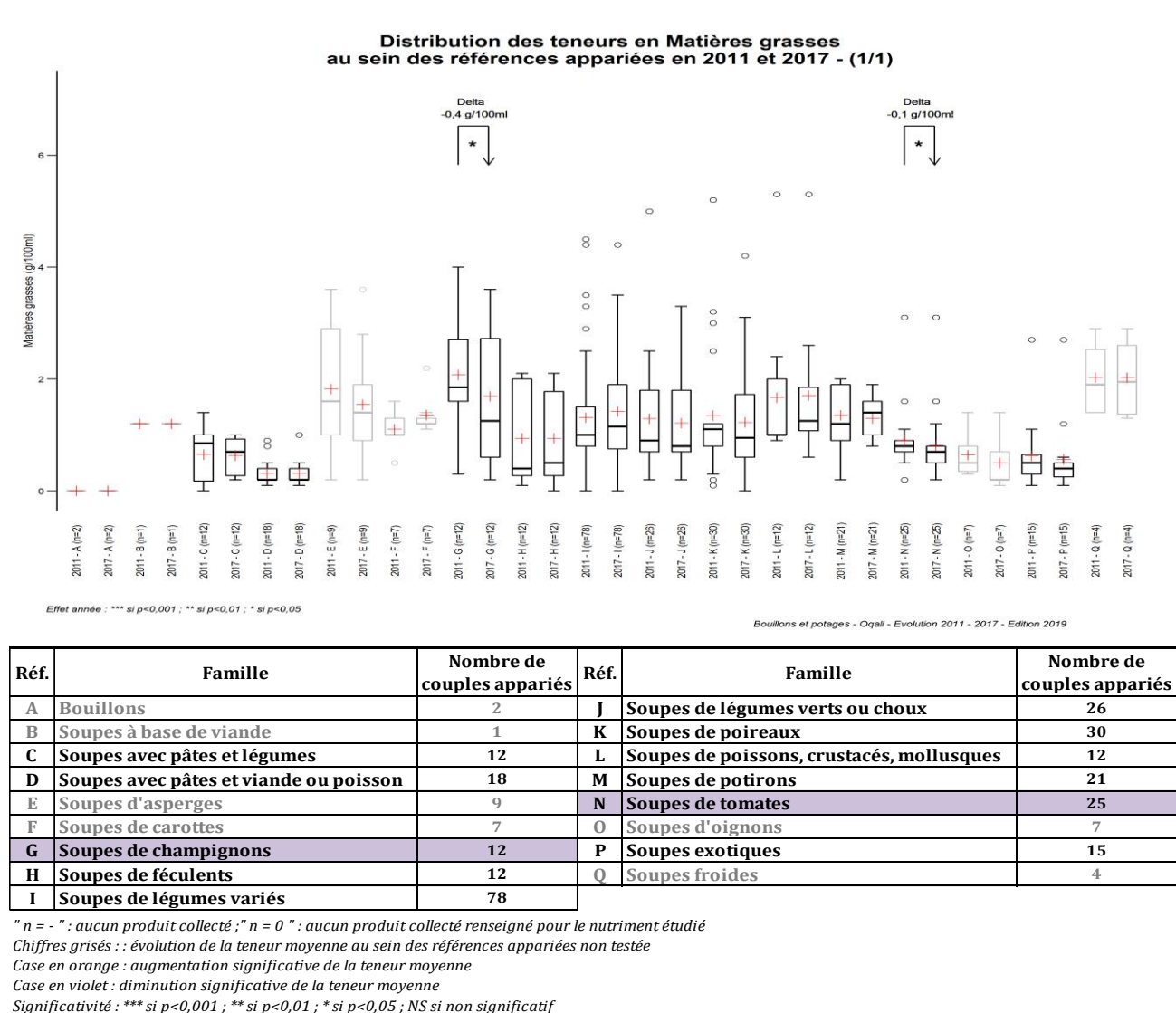


Figure 11 : Distribution des teneurs en matières grasses des références appariées par famille en 2011 et 2017²⁰

²⁰ Les familles non représentées sur ce graphique sont celles qui ne comportent pas de références appariées avec une teneur en matières grasses renseignée pour les deux années d'étude.

Le Tableau 15 récapitule, pour chaque famille, les moyennes et écarts-type des teneurs en matières grasses des références appariées ainsi que les évolutions des moyennes entre 2011 et 2017, en valeur absolue et en pourcentage.

Tableau 15 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en matières grasses des références appariées entre 2011 et 2017

Réf.	Matières grasses (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Echantillon 2011		Echantillon 2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
			Teneurs moyennes	Ecart- types	Teneurs moyennes	Ecart- types		
A	Bouillons	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-
B	Soupes à base de viande	1	1,2	-	1,2	-	0,0	+0%
C	Soupes avec pâtes et légumes	12	0,7	0,5	0,6	0,3	-0,0 (NS)	-3%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	18	0,3	0,2	0,3	0,2	-0,0 (NS)	-2%
E	Soupes d'asperges	9	1,8	1,3	1,5	1,1	-0,3	-15%
F	Soupes de carottes	7	1,1	0,4	1,4	0,4	+0,3	+23%
G	Soupes de champignons	12	2,1	1,1	1,7	1,2	-0,4*	-18%
H	Soupes de féculents	12	0,9	0,8	0,9	0,8	0,0 (NS)	+0%
I	Soupes de légumes variés	78	1,3	1,1	1,4	0,9	+0,1 (NS)	+9%
J	Soupes de légumes verts ou choux	26	1,3	1,0	1,2	0,8	-0,1 (NS)	-6%
K	Soupes de poireaux	30	1,3	1,2	1,2	1,1	-0,1 (NS)	-9%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	12	1,7	1,3	1,7	1,2	+0,0 (NS)	+2%
M	Soupes de potirons	21	1,4	0,5	1,3	0,4	-0,1 (NS)	-4%
N	Soupes de tomates	25	0,9	0,5	0,8	0,5	-0,1*	-10%
O	Soupes d'oignons	7	0,6	0,4	0,5	0,5	-0,1	-22%
P	Soupes exotiques	15	0,6	0,6	0,6	0,6	-0,1 (NS)	-10%
Q	Soupes froides	4	2,0	0,8	2,0	0,8	0,0	+0%

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Sur le sous-échantillon des références appariées, les variations des teneurs moyennes en matières grasses des familles sont comprises entre -0,4 g/100ml pour celle des Soupes de champignons (G) et +0,3 g/100ml pour celle des Soupes de carottes (F) (si l'on tient compte des familles ayant moins de 10 couples de références appariées).

Parmi les 11 familles testées, 2 d'entre elles présentent une **diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses de leurs références appariées entre 2011 et 2017** :

- les Soupes de champignons (G) : 2,1 vs. 1,7 g/100ml (-18%) ;
- les Soupes de tomates (N) : 0,9 vs. 0,8 g/100ml (-10%).

6.3.2.2 Caractérisation des évolutions des teneurs en matières grasses des références appariées

Dans cette partie les évolutions des teneurs en matières grasses sont suivies référence par référence afin de caractériser plus précisément l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

La Figure 12 présente, pour chaque famille, la répartition des références appariées dont la teneur en matières grasses a augmenté, diminué ou est restée identique entre les deux années d'étude.

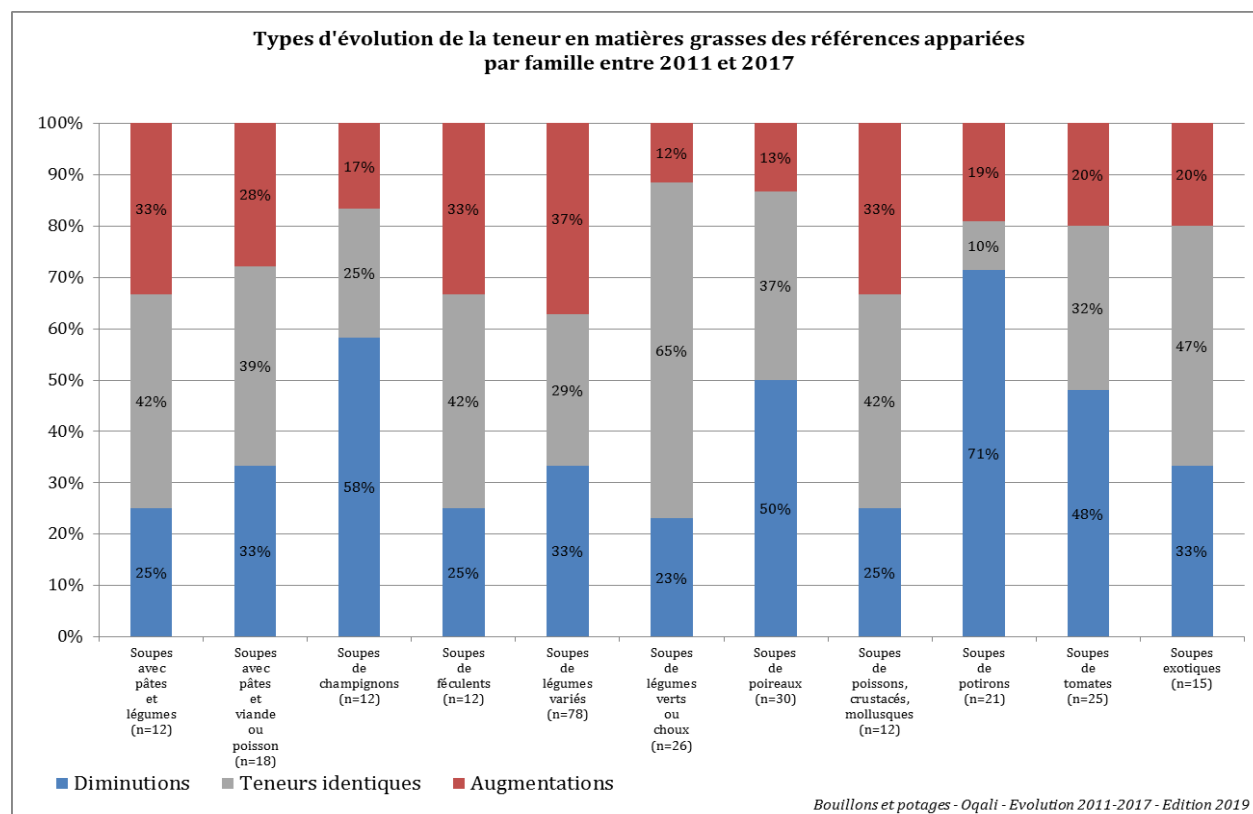


Figure 12 : Types d'évolution de la teneur en matières grasses des références appariées par famille entre 2011 et 2017²¹

Sur la totalité du sous-échantillon des références appariées (n=291), 39% des références ont une teneur en matières grasses qui diminue (n=113), 25% ont une teneur qui augmente (n=74) et 36% ont une teneur qui reste inchangée (n=104) entre les deux années d'étude.

Parmi les familles comptant au moins 10 couples de références appariées renseignées en matières grasses en 2011 et 2017, celles des Soupes de champignons, des Soupes de poireaux et des Soupes de potirons présentent les plus fortes proportions de références avec une teneur en matières grasses en baisse entre 2011 et 2017 (respectivement 58% ; 50% et 71%).

En revanche, seule la famille des Soupes de légumes variés présente plus du tiers de ses références appariées avec une teneur en matières grasses en hausse (37%).

²¹ Seules les familles ayant au moins 10 couples de références appariées renseignées en matières grasses sont représentées sur cette figure. Néanmoins, des pourcentages importants peuvent ne concerner qu'un nombre réduit de références.

Le Tableau 16 caractérise plus précisément les variations observées. Ainsi sont présentés, pour chaque famille, le nombre de références dont la teneur en matières grasses a augmenté, diminué ou est restée inchangée entre 2011 et 2017 ainsi que les valeurs moyennes, minimales et maximales de ces variations.

Tableau 16: Caractérisation des variations de teneurs en matières grasses par famille entre 2011 et 2017

MATIERES GRASSES (g/100ml)	Teneurs moyennes 2011	Teneurs moyennes 2017	Diminutions de teneurs entre 2011 et 2017				Teneurs identiques en 2011 et 2017	Augmentations de teneurs entre 2011 et 2017			
			n	Moy	Min	Max		n	Moy	Min	Max
Bouillons	0,0	0,0	-	-	-	-	2	-	-	-	-
Soupes à base de viande	1,2	1,2	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0,7	0,6	3	-0,3	-0,2	-0,4	5	4	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0,3	0,3	6	-0,2	-0,1	-0,4	7	5	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes d'asperges	1,8	1,5	4	-0,6	-0,1	-1,5	5	-	-	-	-
Soupes de carottes	1,1	1,4	1		-0,5		-	6	+0,4	+0,2	+0,8
Soupes de champignons	2,1	1,7	7	-0,7	-0,3	-1,3	3	2	+0,1	+0,1	+0,1
Soupes de féculents	0,9	0,9	3	-0,3	-0,1	-0,5	5	4	+0,2	+0,1	+0,5
Soupes de légumes variés	1,3	1,4	26	-0,3	-0,0	-0,9	23	29	+0,6	+0,1	+1,8
Soupes de légumes verts ou choux	1,3	1,2	6	-0,4	-0,1	-1,7	17	3	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes de poireaux	1,3	1,2	15	-0,4	-0,1	-1,1	11	4	+0,7	+0,1	+1,5
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	1,7	1,7	3	-0,8	-0,4	-1,2	5	4	+0,7	+0,1	+1,7
Soupes de potirons	1,4	1,3	15	-0,2	-0,1	-0,6	2	4	+0,6	+0,1	+1,5
Soupes de tomates	0,9	0,8	12	-0,2	-0,1	-0,5	8	5	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes d'oignons	0,6	0,5	6	-0,2	-0,1	-0,3	1	-	-	-	-
Soupes exotiques	0,6	0,6	5	-0,2	-0,1	-0,5	7	3	+0,1	+0,1	+0,1
Soupes froides	2,0	2,0	1		-0,1		2	1		+0,1	

n: effectif ; Min: minimum ; Moy: moyenne ; Max: maximum

" n = - " aucune référence appariée

Chiffres grisés : famille non testée

Ce tableau montre qu'en se plaçant au niveau des couples de références appariées :

- les diminutions des teneurs en matières grasses varient de -0,0 à -1,7 g/100ml selon les couples ;
- les augmentations des teneurs en matières grasses varient de +0,1 à +1,8 g/100ml selon les couples.

6.3.2.3 Focus sur les évolutions significatives des teneurs en matières grasses des références appariées

Au sein du sous-échantillon des références appariées, les familles des Soupes de champignons et des Soupes de tomates présentent une diminution significative de leur teneur moyenne en matières grasses entre les deux années d'étude (parmi les 11 familles testées).

Les Figure 13 et Figure 14 présentent l'évolution des teneurs en matières grasses pour ces familles, référence par référence, et permettent ainsi d'illustrer l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées.

➤ Soupes de champignons

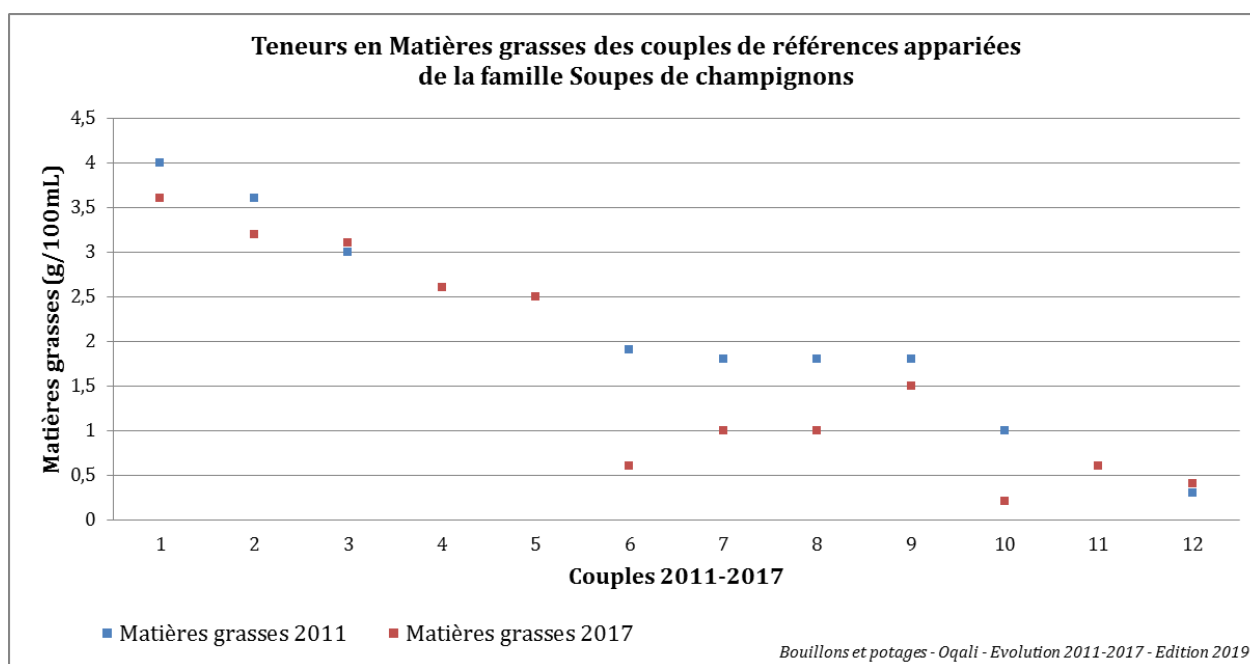


Figure 13 : Teneurs en matières grasses des couples de références appariées de la famille Soupes de champignons

La diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de champignons, est expliquée par les 7 références (58% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en matières grasses baisser entre les deux années d'étude, ces diminutions allant de -1,3 à -0,3 g/100ml selon les références (Tableau 16).

Les diminutions de teneurs en matières grasses, observées à l'échelle des références appariées, n'ont cependant pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de champignons (Tableau 14).

➤ *Soupes de tomates*

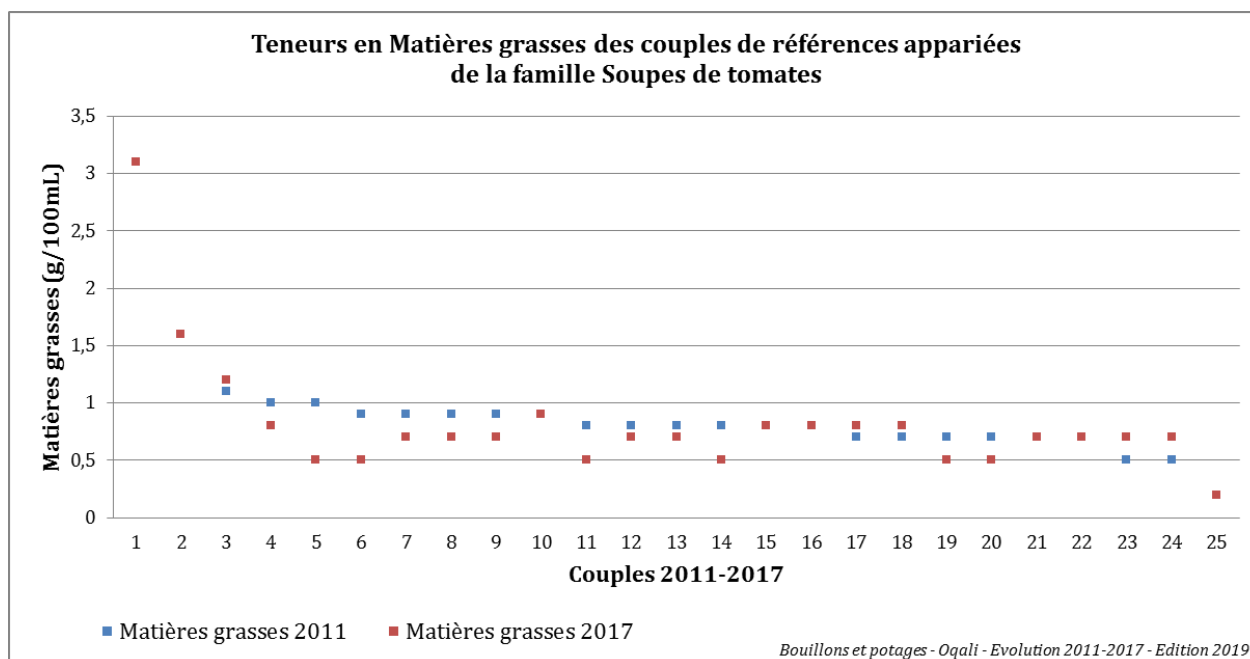


Figure 14 : Teneurs en matières grasses des couples de références appariées de la famille Soupes de tomates

La diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de tomates, est expliquée par les 12 références (48% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en matières grasses baisser entre les deux années d'étude, ces diminutions allant de -0,5 à -0,1 g/100ml selon les références (Tableau 16).

Les diminutions de teneurs en matières grasses, observées à l'échelle des références appariées, n'ont cependant pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de tomates (Tableau 14).

6.3.3 Evolution des teneurs en matières grasses par famille et par sous-groupe

L'étude de la composition nutritionnelle par famille et sous-groupe permet de déterminer si celle-ci diffère entre les sous-groupes et aide ainsi à conclure sur le sens d'une modification de l'offre (apparitions ou retraits de produits du marché).

Le Tableau 17 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en matières grasses par famille et par sous-groupe²².

²² Les effectifs des produits retrouvés les deux années et dont les valeurs nutritionnelles ont évolué peuvent différer entre 2011 et 2017. Cela s'explique par le fait que, pour certains produits, la teneur du nutriment n'est renseignée que pour l'une des deux années.

A noter également que le sous-groupe « Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017 » prend en compte des produits captés les deux années avec une composition nutritionnelle identique pour les nutriments renseignés en 2011 et en 2017. Le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel a néanmoins pu évoluer entre les deux années ; l'effectif du sous-groupe indiqué dans le tableau est alors celui des produits renseignés pour le nutriment en 2017.

Tableau 17 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par sous-groupe

MATIERES GRASSES (g/100ml)		Echantillon 2011			Echantillon 2017			Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
		n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
A	Bouillons	9	0,1	0,2	2	0,0	0,0	7	0,2	0,2	2	0,0	0,0	-	-	-	2	0,0	0,0	-	-	-
B	Soupes à base de viande	3	1,1	0,1	9	2,0	0,7	2	1,1	0,1	1	1,2	-	-	-	-	1	1,2	-	8	2,1	0,6
C	Soupes avec pâtes et légumes	23	0,5	0,4	43	0,7	0,5	11	0,4	0,3	12	0,7	0,5	1	0,2	-	12	0,6	0,3	30	0,8	0,5
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	0,5	0,4	41	0,3	0,3	18	0,6	0,5	17	0,3	0,2	3	0,2	0,1	17	0,3	0,2	21	0,4	0,4
E	Soupes d'asperges	13	2,1	1,2	12	2,0	2,1	4	2,7	1,0	9	1,8	1,3	-	-	-	9	1,5	1,1	3	3,4	3,9
F	Soupes de carottes	13	1,6	1,0	24	1,6	0,7	6	2,2	1,2	7	1,1	0,4	-	-	-	7	1,4	0,4	17	1,8	0,8
G	Soupes de champignons	23	2,2	1,5	28	2,0	1,2	11	2,4	1,8	12	2,1	1,1	-	-	-	12	1,7	1,2	16	2,1	1,2
H	Soupes de féculents	32	1,5	1,7	39	2,1	1,8	20	1,9	2,0	12	0,9	0,8	-	-	-	12	0,9	0,8	27	2,6	1,9
I	Soupes de légumes variés	151	1,3	1,0	205	1,4	0,9	73	1,2	1,0	74	1,3	1,1	4	0,7	0,4	74	1,5	0,9	127	1,4	0,8
J	Soupes de légumes verts ou choux	60	1,5	0,9	58	1,4	0,9	34	1,7	0,9	22	1,3	1,1	4	1,1	0,6	22	1,2	0,8	32	1,6	1,0
K	Soupes de poireaux	41	1,3	1,1	49	1,3	1,0	11	1,2	1,0	27	1,4	1,2	3	0,8	0,6	27	1,3	1,1	19	1,5	0,9
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	1,7	1,0	55	2,4	2,6	13	1,7	0,9	12	1,7	1,3	3	2,2	0,8	12	1,7	1,2	40	2,6	3,0
M	Soupes de potirons	32	1,5	0,6	64	1,5	1,1	11	1,8	0,7	20	1,4	0,5	1	1,4	-	20	1,3	0,4	43	1,6	1,2
N	Soupes de tomates	45	0,9	0,8	45	1,0	0,9	20	1,0	1,1	25	0,9	0,5	-	-	-	26	0,9	0,9	19	1,1	1,0
O	Soupes d'oignons	8	0,9	0,8	10	1,5	2,1	1	2,5	-	7	0,6	0,4	-	-	-	7	0,5	0,5	3	3,7	3,1
P	Soupes exotiques	31	0,9	1,0	56	1,4	1,8	15	1,0	0,8	15	0,9	1,2	1	0,5	-	14	0,6	0,7	41	1,7	2,0
Q	Soupes froides	12	1,4	0,8	45	2,4	1,6	8	1,1	0,6	3	1,7	0,6	1	2,9	-	3	1,7	0,7	41	2,4	1,6

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : sous-groupe avec un effectif < 10

Case en orange clair : teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en violet clair : teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en orange foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

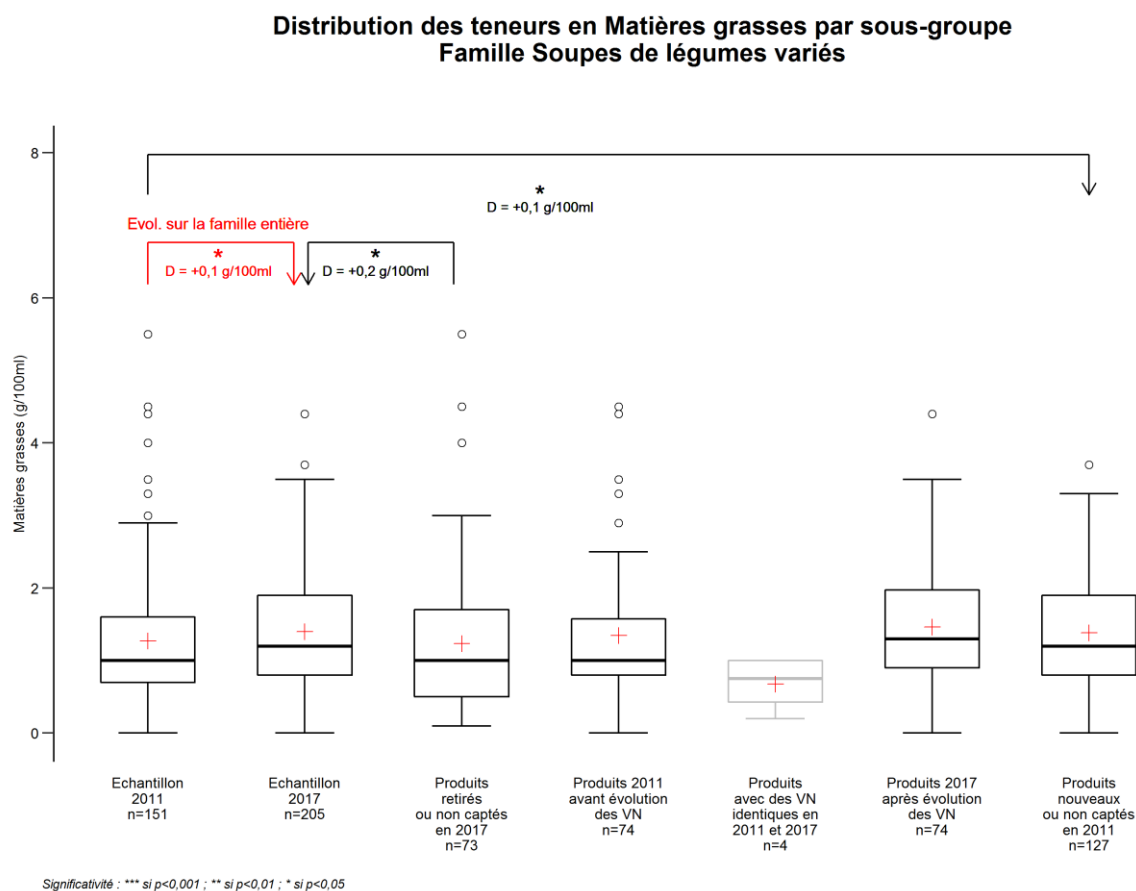
Des différences significatives de teneurs moyennes en matières grasses entre les sous-groupes ont été mises en évidence pour les 5 familles suivantes :

- les Soupes avec pâtes et légumes;
- les Soupes avec pâtes et viande ou poisson ;
- les Soupes de féculents ;
- les Soupes de légumes variés ;
- les Soupes froides.

Les Figure 15 et Figure 16 présentent les distributions des teneurs en matières grasses des sous-groupes pour les familles des Soupes de légumes variés et des Soupes froides.

L'Annexe 7 présente les résultats détaillés pour les autres familles citées précédemment (familles pour lesquelles la teneur moyenne en matières grasses n'a pas évolué significativement à l'échelle de la famille entière).

➤ *Soupes de légumes variés*



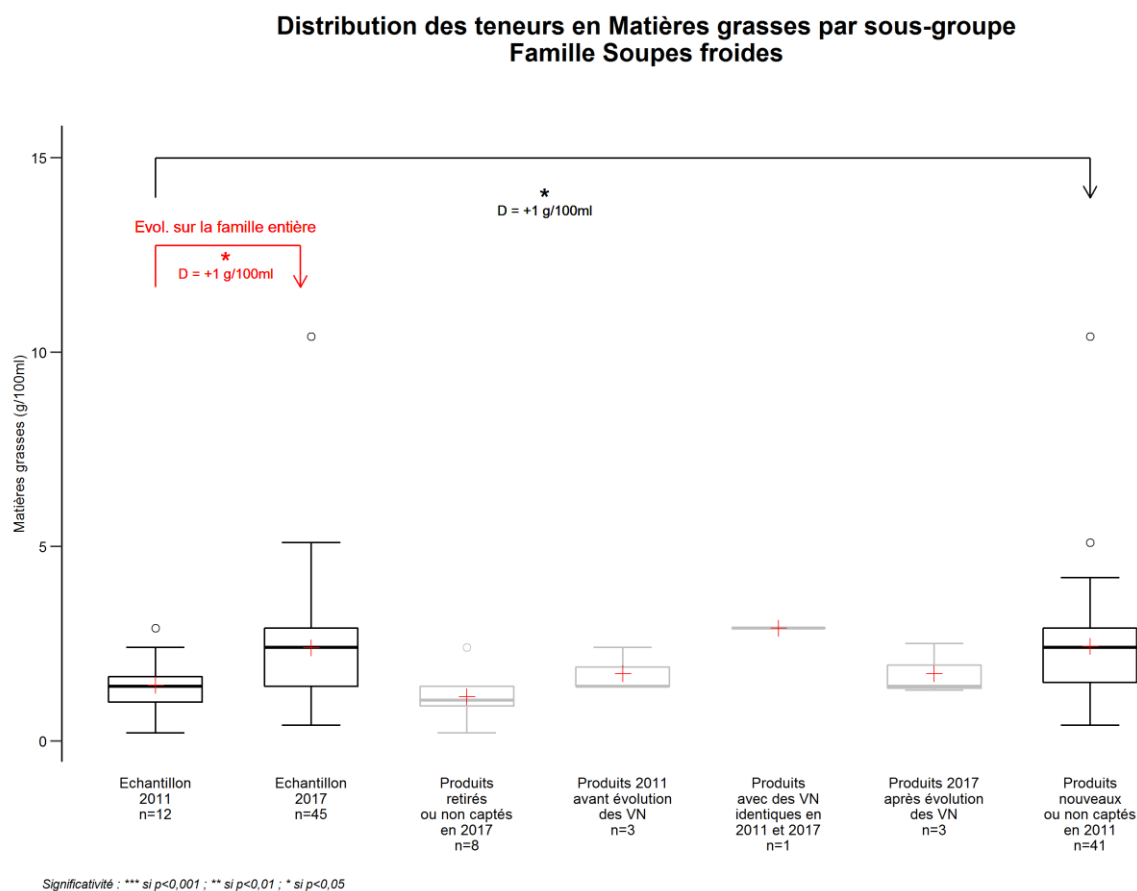
Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 15 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes variés

La Figure 15 montre que **l'augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de légumes variés**, peut en partie s'expliquer par des **modifications de l'offre**, à savoir :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en matières grasses significativement plus faible que celle de l'offre 2017 (respectivement 1,2 vs. 1,4 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en matières grasses significativement plus élevée que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 1,4 vs. 1,3 g/100ml).

➤ *Soupes froides*



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 16 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes froides

La Figure 16 montre que **l'augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes froides**, peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** se traduisant notamment par **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en matières grasses significativement plus élevée que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 2,4 vs. 1,4 g/100ml). A noter que la différence d'effectifs entre les deux années d'étude (12 produits en 2011 vs. 45 en 2017) peut être liée au fait que les collectes des produits ont eu lieu à différentes saisons (d'avril à décembre en 2011 et de février à juillet en 2017) : il est possible que cela impacte particulièrement les résultats observés pour cette famille.

6.3.4 Evolution des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché

L'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence à l'échelle des familles entières sont portées ou non par l'ensemble des segments.

L'Annexe 8 présente, pour chaque couple famille-segment de marché, les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en matières grasses ainsi que les évolutions des moyennes entre les deux années d'étude, en valeur absolue et en pourcentage.

10 familles ont pu être testées pour les marques nationales, 6 pour les marques de distributeurs et 1 pour le hard discount. Parmi ces 17 couples famille-segment de marché testés, des évolutions significatives ont été mises en évidence pour 2 couples :

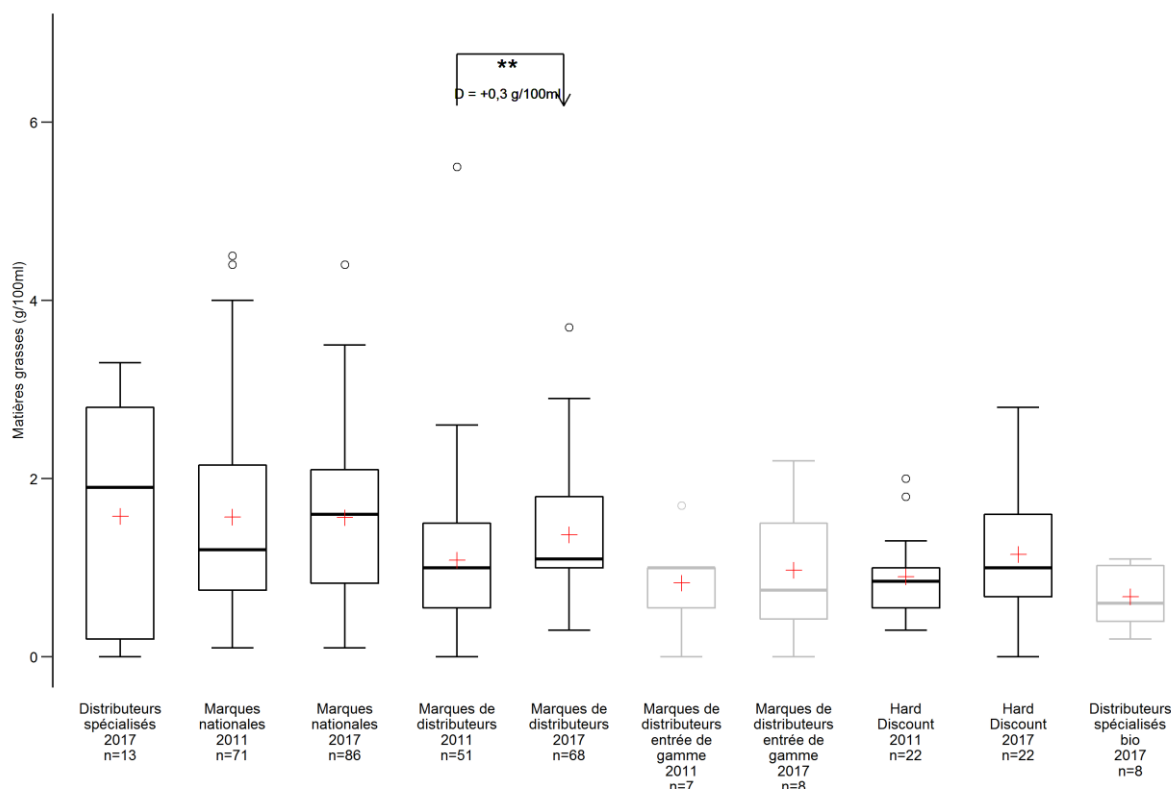
- les références à marques de distributeurs de la famille des Soupes de légumes variés;
- les références à marques nationales de la famille des Soupes de potirons.

La Figure 17 et le Tableau 18 présente la distribution et les statistiques descriptives des teneurs en matières grasses en 2011 et 2017, par segment de marché, pour la famille des Soupes de légumes variés.

L'Annexe 9 détaille les résultats pour la famille des Soupes de potirons qui ne présente pas d'évolution significative de la teneur moyenne en matières grasses à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

➤ Soupes de légumes variés

**Distribution des teneurs en Matières grasses par segment de marché
Famille Soupes de légumes variés**



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 17 : Distribution des teneurs en matières grasses par segment de marché pour la famille des Soupes de légumes variés en 2011 et 2017

Tableau 18 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses de la famille des Soupes de légumes variés par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de légumes variés	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Matières grasses(g/100ml)																							
Distributeurs spécialisés	-	-	-	13	1,6	1,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	1,6	1,4
Marques nationales	71	1,6	1,2	86	1,6	0,9	-0,0(NS)	-0%	44	1,3	0,9	27	2,0	1,4	-	-	-	27	1,8	1,3	59	1,4	0,7
Marques de distributeurs	51	1,1	0,9	68	1,4	0,7	+0,3**	+26%	16	1,3	1,4	32	1,0	0,6	3	0,8	0,3	32	1,3	0,6	33	1,5	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme	7	0,8	0,6	8	1,0	0,8	+0,1	+18%	-	-	-	6	0,9	0,5	1	0,2	-	6	1,2	0,9	1	0,5	-
Hard Discount	22	0,9	0,4	22	1,2	0,7	+0,3(NS)	+28%	13	1,0	0,5	9	0,8	0,2	-	-	-	9	1,2	0,5	13	1,1	0,8
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	8	0,7	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0,7	0,4

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté ; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : segment de marché non testé

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes de légumes variés, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses pour les marques de distributeurs de +0,3 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette augmentation peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant notamment par :

- de potentielles reformulations à la hausse : la teneur moyenne en matières grasses de 32 références à marques de distributeurs, retrouvées les deux années d'étude avec des valeurs nutritionnelles différentes, augmente entre 2011 et 2017 (1,0 vs. 1,3 g/100ml) ;
- le retrait (ou l'absence de collecte en 2017) de 16 produits à marques de distributeurs présentant une teneur moyenne en matières grasses plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2017 (respectivement 1,3 vs. 1,4 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 33 produits à marques de distributeurs présentant une teneur moyenne en matières grasses plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2011 (respectivement 1,5 vs. 1,1 g/100ml).

Ainsi, l'augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de légumes variés (Tableau 14), est essentiellement portée par les marques distributeurs.

6.3.5 Synthèse des évolutions des teneurs en matières grasses

Le Tableau 19 reprend, pour chacune des 17 familles du secteur, les évolutions, entre 2011 et 2017, des teneurs moyennes en matières grasses observées à l'échelle des familles entières et sur le sous-échantillon des références appariées, les différences de teneurs moyennes en matières grasses entre les sous-groupes ainsi que les évolutions des teneurs moyennes en matières grasses observées à l'échelle des segments de marché (lorsque l'évolution est significative).

Tableau 19 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages

Familles de produits	Matières grasses : différence entre 2011 et 2017										
	Tous produits (offre 2011 vs. offre 2017)		-> Reflet des reformulations		-> Reflet des modifications de l'offre				Segments de marché		
			Produits appariés (références modifiées ou identiques)		Produits retirés ou non captés en 2017 vs. Offre 2017		Offre 2011 vs. Produits nouveaux ou non captés en 2011				
	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Segments	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)
Bouillons	-0,1	-100%	+0,0	-	-0,2	-100%	-	-			
Soupes à base de viande	+0,8	+75%	+0,0	+0%	+0,9	+80%	+0,9	+83%			
Soupes avec pâtes et légumes	+0,2 (NS)	+33%	-0,0 (NS)	-3%	+0,3*	+67%	+0,2 (NS)	+43%			
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	-0,1 (NS)	-30%	-0,0 (NS)	-2%	-0,3*	-47%	-0,1 (NS)	-23%			
Soupes d'asperges	-0,1 (NS)	-4%	-0,3	-15%	-0,7	-26%	+1,3	+63%			
Soupes d'oignons	+0,6	+66%	-0,1	-22%	-1,1	-42%	+2,8	+319%			
Soupes de carottes	+0,0 (NS)	+1%	+0,3	+23%	-0,6	-26%	+0,1 (NS)	+9%			
Soupes de champignons	-0,3 (NS)	-13%	-0,4*	-18%	-0,5 (NS)	-20%	-0,1 (NS)	-4%			
Soupes de féculents	+0,6 (NS)	+36%	+0,0 (NS)	+0%	+0,2 (NS)	+10%	+1,1**	+70%			
Soupes de légumes variés	+0,1*	+10%	+0,1 (NS)	+9%	+0,2*	+13%	+0,1*	+9%	MDD	+0,3**	+26%
Soupes de légumes verts ou choux	-0,1 (NS)	-6%	-0,1 (NS)	-6%	-0,3 (NS)	-15%	+0,1 (NS)	+7%			
Soupes de poireaux	+0,0 (NS)	+0%	-0,1 (NS)	-9%	+0,1 (NS)	+8%	+0,2 (NS)	+12%			
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	+0,7 (NS)	+42%	+0,0 (NS)	+2%	+0,7 (NS)	+42%	+0,9 (NS)	+54%			
Soupes de potirons	+0,0 (NS)	+3%	-0,1 (NS)	-4%	-0,2 (NS)	-13%	+0,2 (NS)	+10%	MN	-0,4*	-23%
Soupes de tomates	+0,1 (NS)	+8%	-0,1*	-10%	+0,0 (NS)	+5%	+0,2 (NS)	+17%			
Soupes exotiques	+0,5 (NS)	+50%	-0,1 (NS)	-10%	+0,4 (NS)	+40%	+0,8 (NS)	+82%			
Soupes froides	+1,0*	+67%	+0,0	+0%	+1,3	+111%	+1,0*	+70%			

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, entre 2 sous-groupes ou au sein des références appariées non testée

" - " : familles sans référence

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

En comparant l'ensemble de l'offre 2011 à celle de 2017, 2 familles, parmi les 14 testées, présentent une évolution significative de la teneur moyenne en matières grasses :

- les Soupes de légumes variés connaissent une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses ;
- les Soupes froides connaissent une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses.

Les paragraphes suivants présentent les évolutions observées uniquement pour les familles présentant une évolution significative de la teneur moyenne en matières grasses, entre 2011 et 2017, à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes de légumes variés*

La famille des **Soupes de légumes variés** présente une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2011 et 2017 (+0,1 g/100ml), essentiellement portée par les marques de distributeurs (+0,3 g/100ml).

Cette augmentation peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en matières grasses est significativement plus faible que celle de l'offre de 2017 (différence de 0,2 g/100ml).
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en matières grasses est significativement plus élevée que celle de l'offre 2011 (+0,1 g/100ml).

➤ *Soupes froides*

La famille des **Soupes froides** présente une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2011 et 2017 (+1,0 g/100ml).

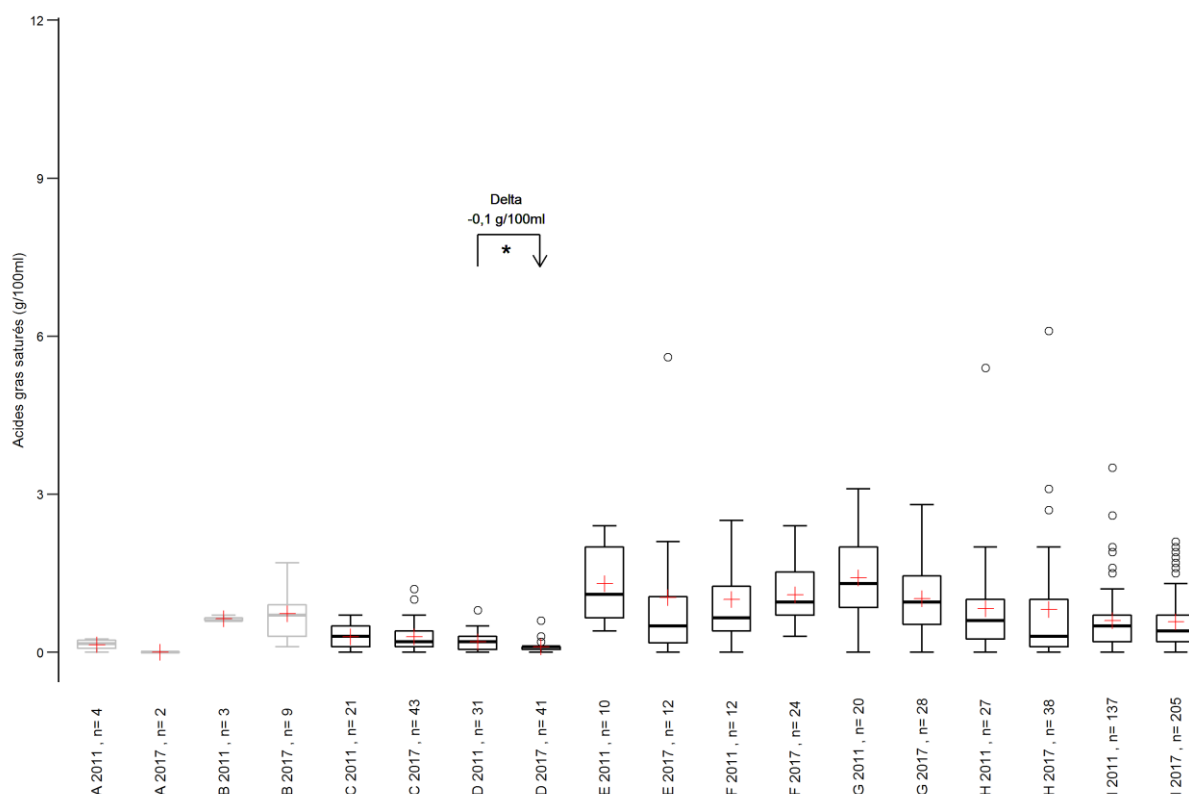
Cette augmentation peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant notamment par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en matières est significativement plus élevée que celle de l'offre 2011 (+1,0g/100ml). De plus, le fait que la collecte de 2017 ait eu lieu de février à juin contrairement à celle de 2011 (avril à décembre), peut impacter ces résultats.

6.4 Evolution des teneurs en AGS

6.4.1 Evolution des teneurs en AGS par famille

La Figure 18 présente les distributions des teneurs en AGS en 2011 et 2017 par famille.

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Acides gras saturés (1/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	4	2
B	Soupes à base de viande	3	9
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	43
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	41
E	Soupes d'asperges	10	12
F	Soupes de carottes	12	24
G	Soupes de champignons	20	28
H	Soupes de féculents	27	38
I	Soupes de légumes variés	137	205

n: effectif

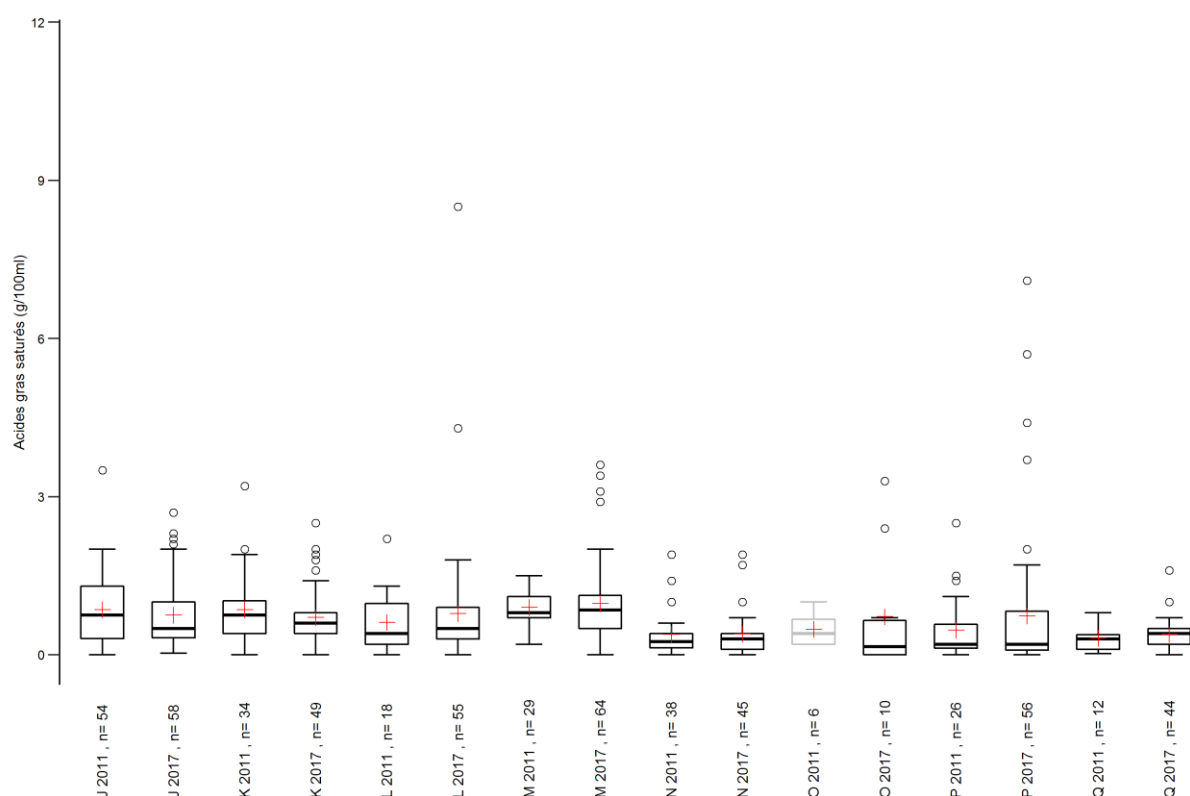
"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Acides gras saturés (2/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	58
K	Soupes de poireaux	34	49
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	55
M	Soupes de potirons	29	64
N	Soupes de tomates	38	45
O	Soupes d'oignons	6	10
P	Soupes exotiques	26	56
Q	Soupes froides	12	44

n: effectif

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 18 : Distribution des teneurs en AGS par famille en 2011 et 2017

Le Tableau 20 récapitule, pour chaque famille, les statistiques descriptives et les pourcentages d'évolution des teneurs moyennes en AGS entre 2011 et 2017.

Tableau 20 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en AGS par famille entre 2011 et 2017

AGS (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	4	0,0	0,1	0,2	0,1	0,2	0,3	0,1	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-0,1	-100%
B	Soupes à base de viande	3	0,6	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	0,1	9	0,1	0,3	0,7	0,7	0,9	1,7	0,5	+0,1	+16%
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	0,0	0,1	0,3	0,3	0,5	0,7	0,2	43	0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	1,2	0,3	+0,0 (NS)	+1%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,0	0,1	0,2	0,2	0,3	0,8	0,2	41	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	0,1	-0,1 *	-49%
E	Soupes d'asperges	10	0,4	0,7	1,1	1,3	2,0	2,4	0,7	12	0,0	0,2	0,5	1,0	1,1	5,6	1,6	-0,3 (NS)	-20%
F	Soupes de carottes	12	0,0	0,4	0,7	1,0	1,3	2,5	0,9	24	0,3	0,7	1,0	1,1	1,5	2,4	0,6	+0,1 (NS)	+9%
G	Soupes de champignons	20	0,0	0,9	1,3	1,4	2,0	3,1	0,9	28	0,0	0,5	1,0	1,0	1,5	2,8	0,7	-0,4 (NS)	-28%
H	Soupes de féculents	27	0,0	0,3	0,6	0,8	1,0	5,4	1,0	38	0,0	0,1	0,3	0,8	1,0	6,1	1,2	-0,0 (NS)	-2%
I	Soupes de légumes variés	137	0,0	0,2	0,5	0,6	0,7	3,5	0,6	205	0,0	0,2	0,4	0,6	0,7	2,1	0,5	-0,0 (NS)	-3%
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	0,0	0,3	0,8	0,9	1,3	3,5	0,7	58	0,0	0,3	0,5	0,8	1,0	2,7	0,6	-0,1 (NS)	-12%
K	Soupes de poireaux	34	0,0	0,4	0,8	0,9	1,0	3,2	0,7	49	0,0	0,4	0,6	0,7	0,8	2,5	0,6	-0,1 (NS)	-17%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	0,0	0,2	0,4	0,6	1,0	2,2	0,6	55	0,0	0,3	0,5	0,8	0,9	8,5	1,2	+0,2 (NS)	+27%
M	Soupes de potirons	29	0,2	0,7	0,8	0,9	1,1	1,5	0,4	64	0,0	0,5	0,9	1,0	1,1	3,6	0,7	+0,1 (NS)	+8%
N	Soupes de tomates	38	0,0	0,1	0,3	0,4	0,4	1,9	0,4	45	0,0	0,1	0,3	0,4	0,4	1,9	0,4	+0,0 (NS)	+1%
O	Soupes d'oignons	6	0,2	0,2	0,4	0,5	0,7	1,0	0,3	10	0,0	0,0	0,2	0,7	0,7	3,3	1,2	+0,2	+49%
P	Soupes exotiques	26	0,0	0,1	0,2	0,5	0,6	2,5	0,6	56	0,0	0,1	0,2	0,7	0,8	7,1	1,4	+0,3 (NS)	+58%
Q	Soupes froides	12	0,0	0,1	0,3	0,3	0,4	0,8	0,2	44	0,0	0,2	0,4	0,4	0,5	1,6	0,3	+0,1 (NS)	+23%

n: effectif ; *Min*: minimum ; *Q1*: 1er quartile ; *Méd*: médiane ; *Moy*: moyenne ; *Q3*: 3ème quartile ; *Max*: maximum ; *ET*: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

La distribution des teneurs en AGS est comprise entre 0,0 et 5,4 g/100ml pour les références collectées en 2011 et 0,0 et 8,5 g/100ml pour celles collectées en 2017.

Sur le secteur, les variations des teneurs moyennes en AGS des familles sont comprises entre -0,4 g/100ml pour celle des Soupes de champignons (G) et +0,3 g/100ml pour celle des Soupes exotiques (P).

Sur les 14 familles testées, seule la famille des **Soupes avec pâtes et viande ou poisson (D)** présente une diminution significative de la teneur moyenne en AGS de -0,1 g/100ml entre 2011 et 2017. Cela s'accompagne d'un resserrement de la distribution vers des teneurs en AGS plus faibles, se traduisant par une diminution du 3^{ème} quartile (-0,2 g/100ml).

6.4.2 Evolution des teneurs en AGS des références appariées

Cette partie porte sur les 249 couples de références appariées renseignées en AGS en 2011 et en 2017 dans la base de données Oqali. Elle permet de suivre l'évolution des teneurs en AGS des références retrouvées les deux années d'étude et a pour objectif d'identifier les éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

6.4.2.1 Evolution des teneurs en AGS des références appariées à l'échelle des familles

La Figure 19 présente les distributions, par famille, des teneurs en AGS des références appariées en 2011 et 2017.

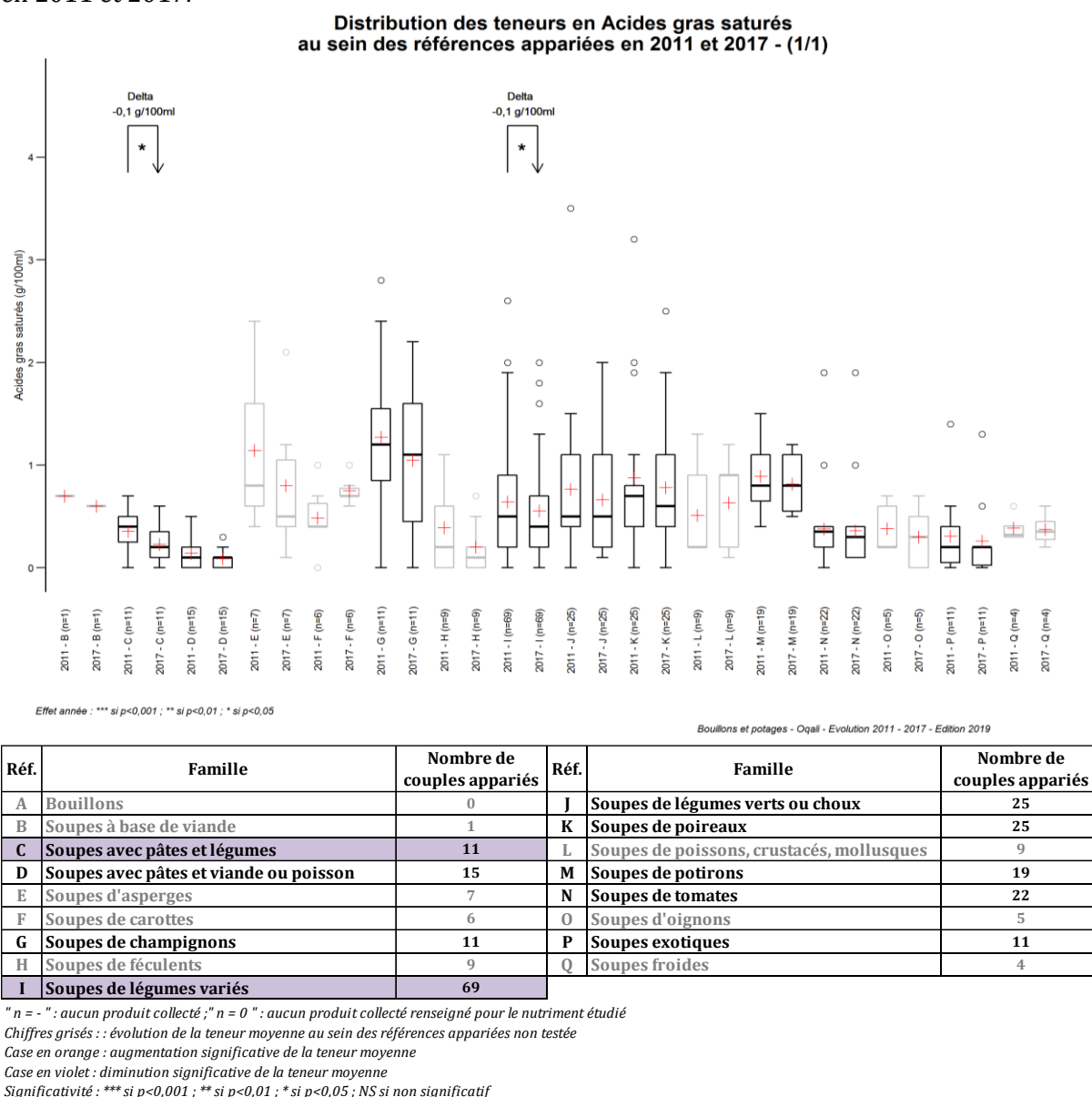


Figure 19 : Distribution des teneurs en AGS des références appariées par famille en 2011 et 2017²³

²³ Les familles non représentées sur ce graphique sont celles qui ne comportent pas de références appariées avec une teneur en AGS renseignée pour les deux années d'étude.

Le Tableau 21 récapitule pour chaque famille, les moyennes et écarts-type des teneurs en AGS des références appariées ainsi que les évolutions des moyennes entre 2011 et 2017, en valeur absolue et en pourcentage.

Tableau 21 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en AGS des références appariées entre 2011 et 2017

Réf.	AGS (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Echantillon 2011		Echantillon 2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
			Teneurs moyennes	Ecart- types	Teneurs moyennes	Ecart- types		
A	Bouillons	0	-	-	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	1	0,7	-	0,6	-	-0,1	-14%
C	Soupes avec pâtes et légumes	11	0,4	0,2	0,2	0,2	-0,1*	-36%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	15	0,1	0,2	0,1	0,1	-0,1 (NS)	-38%
E	Soupes d'asperges	7	1,1	0,8	0,8	0,7	-0,3	-30%
F	Soupes de carottes	6	0,5	0,3	0,8	0,1	+0,3	+55%
G	Soupes de champignons	11	1,3	0,8	1,0	0,8	-0,2 (NS)	-18%
H	Soupes de féculents	9	0,4	0,4	0,2	0,2	-0,2	-49%
I	Soupes de légumes variés	69	0,6	0,7	0,6	0,5	-0,1*	-13%
J	Soupes de légumes verts ou choux	25	0,8	0,7	0,7	0,5	-0,1 (NS)	-14%
K	Soupes de poireaux	25	0,9	0,8	0,8	0,6	-0,1 (NS)	-11%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	9	0,5	0,4	0,6	0,4	+0,1	+24%
M	Soupes de potirons	19	0,9	0,3	0,8	0,3	-0,1 (NS)	-8%
N	Soupes de tomates	22	0,4	0,4	0,4	0,4	-0,0 (NS)	-5%
O	Soupes d'oignons	5	0,4	0,2	0,3	0,3	-0,1	-21%
P	Soupes exotiques	11	0,3	0,4	0,3	0,4	-0,1 (NS)	-16%
Q	Soupes froides	4	0,4	0,1	0,4	0,2	-0,0	-3%

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Sur le sous-échantillon des références appariées, les variations des teneurs moyennes en AGS des familles sont comprises entre -0,3 g/100ml pour celle des Soupes d'asperges (E) et +0,3 g/100ml pour celle des Soupes de carottes (F) (si l'on tient compte des familles ayant moins de 10 couples de références appariées).

Parmi les 9 familles testées, **2 familles présentent des diminutions significatives des teneurs moyennes en AGS des références appariées entre 2011 et 2017 :**

- les Soupes avec pâtes et légumes (C) : 0,4 vs. 0,2 g/100ml (-36%) ;
- les Soupes de légumes variés (I) : 0,6 vs. 0,6 g/100ml (-13%).

6.4.2.2 Caractérisation des évolutions des teneurs en AGS des références appariées

Dans cette partie les évolutions des teneurs en AGS sont suivies référence par référence afin de caractériser plus précisément l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

La Figure 20 présente, pour chaque famille, la répartition des références appariées dont la teneur en AGS a augmenté, diminué ou est restée identique entre les deux années d'étude.

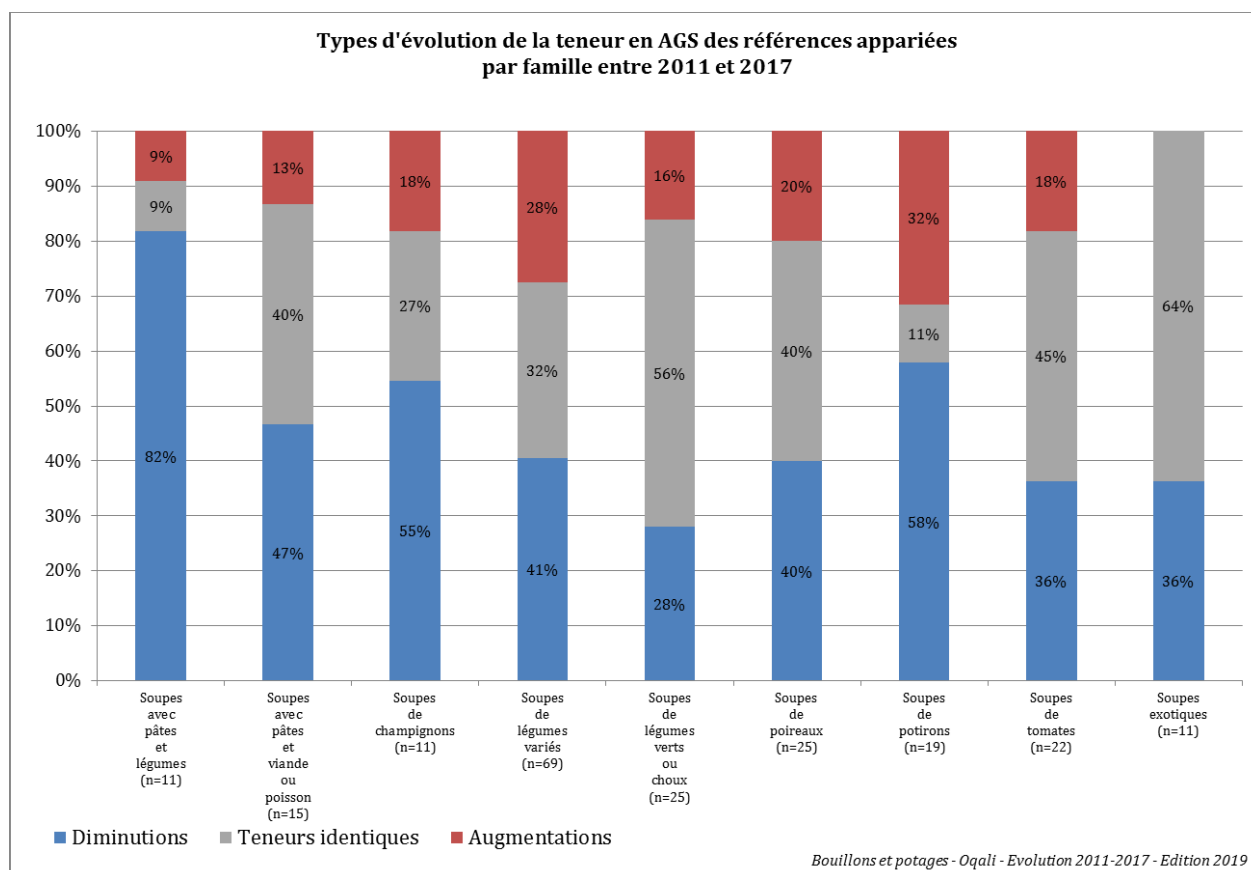


Figure 20 : Types d'évolution de la teneur en AGS des références appariées par famille entre 2011 et 2017²⁴

Sur la totalité du sous-échantillon des références appariées (n=249), 45% des références ont une teneur en AGS qui diminue (n=111), 21% ont une teneur qui augmente (n=53) et 34% ont une teneur qui reste inchangée (n=85) entre les deux années d'étude.

²⁴ Seules les familles ayant au moins 10 couples de références appariées renseignées en AGS sont représentées sur cette figure. Néanmoins, des pourcentages importants peuvent ne concerner qu'un nombre réduit de références.

Parmi les familles comptant au moins 10 couples de références appariées renseignées en AGS en 2011 et 2017, celles des Soupes avec pâtes et légumes, des Soupes de champignons et des Soupes de potirons présentent les plus fortes proportions de références avec une teneur en AGS en baisse entre 2011 et 2017 (respectivement 82% ; 55% et 58%).

A noter que la famille des Soupes exotiques ne présente aucune référence appariée avec une teneur en AGS en hausse entre les deux années d'étude.

Le Tableau 22 caractérise plus précisément les variations observées. Ainsi sont présentés, pour chaque famille, le nombre de références dont la teneur en AGS a augmenté, diminué ou est restée inchangée entre 2011 et 2017 ainsi que les valeurs moyennes, minimales et maximales de ces variations.

Tableau 22 : Caractérisation des variations de teneurs en AGS par famille entre 2011 et 2017

AGS (g/100ml)	Teneurs moyennes 2011	Teneurs moyennes 2017	Diminutions de teneurs entre 2011 et 2017				Teneurs identiques en 2011 et 2017	Augmentations de teneurs entre 2011 et 2017			
			n	Moy	Min	Max		n	Moy	Min	Max
Soupes à base de viande	0,7	0,6	1	-0,1			-	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0,4	0,2	9	-0,2	-0,0	-0,3	1	1	+0,1		
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0,1	0,1	7	-0,1	-0,1	-0,2	6	2	+0,1	+0,1	+0,1
Soupes d'asperges	1,1	0,8	6	-0,4	-0,1	-1,1	1	-	-	-	-
Soupes de carottes	0,5	0,8	1	-0,4			-	5	+0,4	+0,3	+0,8
Soupes de champignons	1,3	1,0	6	-0,5	-0,1	-0,6	3	2	+0,1	+0,1	+0,1
Soupes de féculents	0,4	0,2	7	-0,2	-0,0	-0,4	2	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	0,6	0,6	28	-0,4	-0,0	-0,8	22	19	+0,3	+0,1	+1,3
Soupes de légumes verts ou chou	0,8	0,7	7	-0,4	-0,1	-1,5	14	4	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes de poireaux	0,9	0,8	10	-0,5	-0,1	-0,9	10	5	+0,5	+0,1	+0,9
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	0,5	0,6	2	-0,3	-0,1	-0,4	4	3	+0,5	+0,1	+0,8
Soupes de potirons	0,9	0,8	11	-0,3	-0,1	-0,5	2	6	+0,2	+0,1	+0,5
Soupes de tomates	0,4	0,4	8	-0,1	-0,1	-0,1	10	4	+0,1	+0,1	+0,1
Soupes d'oignons	0,4	0,3	3	-0,2	-0,1	-0,2	1	1	+0,1		
Soupes exotiques	0,3	0,3	4	-0,1	-0,1	-0,3	7	-	-	-	-
Soupes froides	0,4	0,4	1	-0,1			2	1	+0,1		

n: effectif ; Min: minimum ; Moy: moyenne ; Max: maximum

"n = -" aucune référence appariée

Chiffres grisés : famille non testée

Ce tableau montre qu'en se plaçant au niveau des couples de références appariées :

- les diminutions des teneurs moyennes en AGS varient de -0,0 à -1,5 g/100ml selon les couples ;
- les augmentations des teneurs moyennes en AGS varient de +0,1 à +1,3 g/100ml selon les couples.

6.4.2.3 Focus sur les évolutions significatives des teneurs en AGS des références appariées

Au sein du sous-échantillon des références appariées, les familles des Soupes avec pâtes et légumes et des Soupes de légumes variés présentent une diminution significative de la teneur moyenne en AGS entre les deux années d'étude (parmi les 9 familles testées).

Les Figure 21 et Figure 22 présentent l'évolution des teneurs en AGS pour ces familles, référence par référence, et permet ainsi d'illustrer l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées.

➤ Soupes avec pâtes et légumes

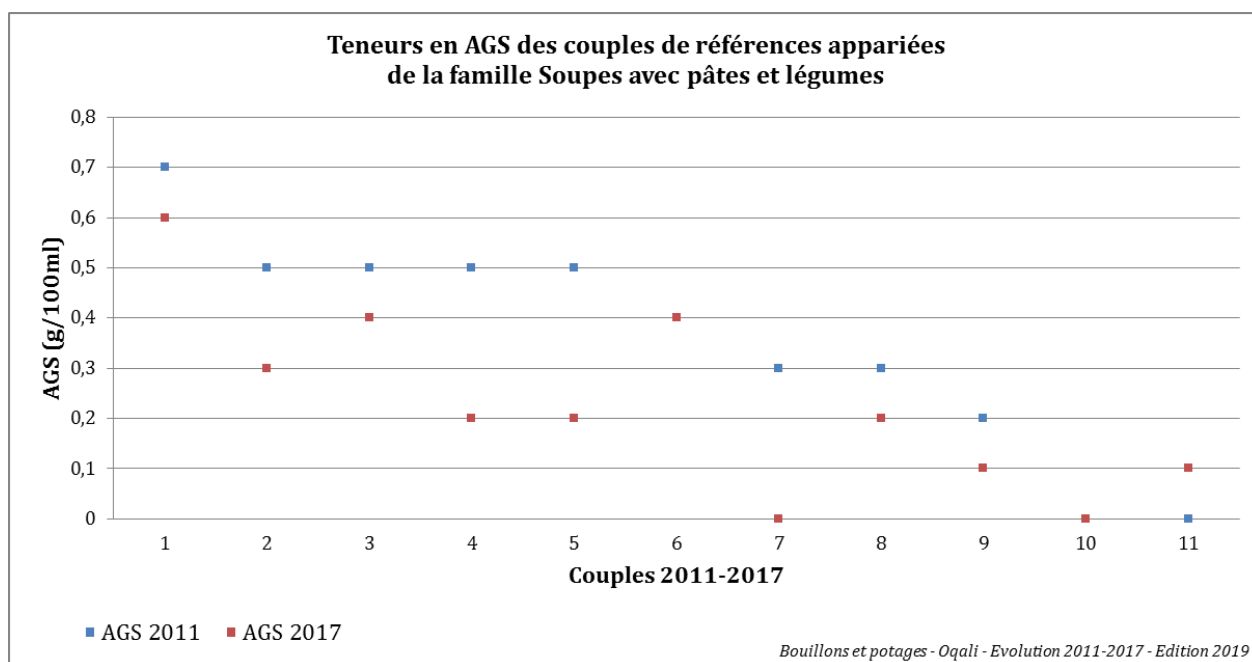


Figure 21 : Teneurs en AGS des couples de références appariées de la famille Soupes avec pâtes et légumes

La diminution significative de la teneur moyenne en AGS, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes avec pâtes et légumes, est expliquée par les 9 références (82% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en AGS baisser entre les deux années d'étude, ces diminutions allant de -0,3 à -0,0 g/100ml selon les références (Tableau 21).

La diminution significative de la teneur moyenne en AGS, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes avec pâtes et légumes (Tableau 20), peut en partie s'expliquer par des diminutions des teneurs en AGS de certaines références retrouvées les deux années d'étude, pouvant traduire de potentielles reformulations.

➤ *Soupes de légumes variés*

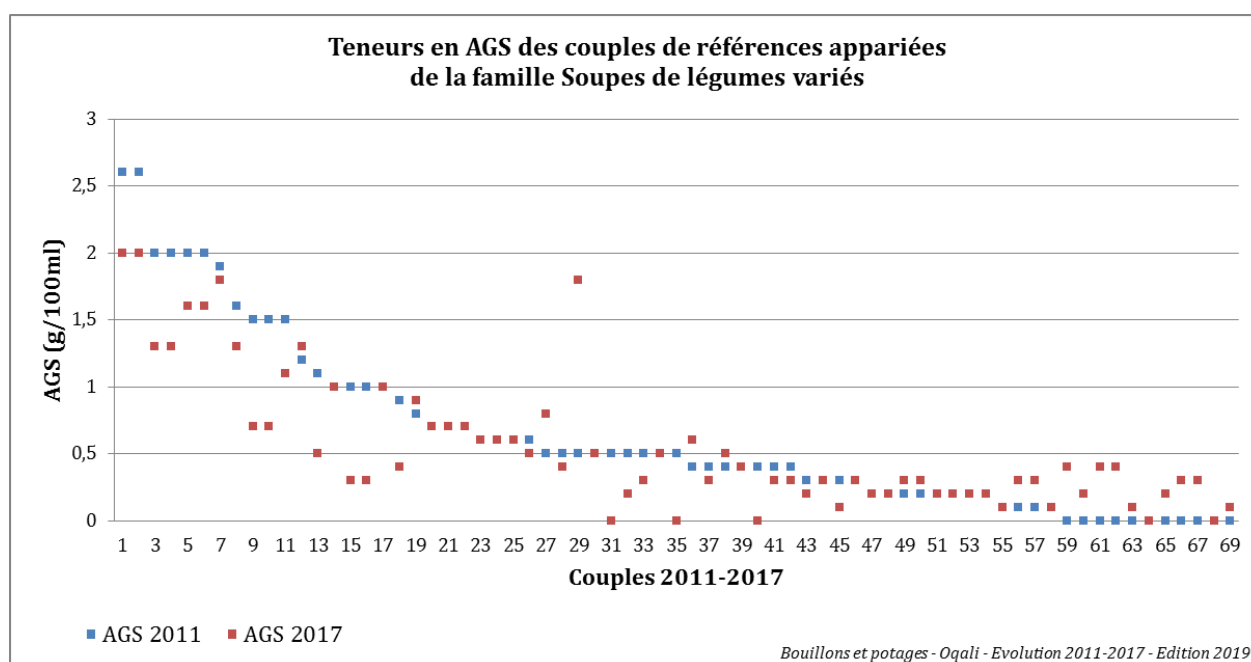


Figure 22 : Teneurs en AGS des couples de références appariées de la famille Soupes de légumes variés

La diminution significative de la teneur moyenne en AGS, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de légumes variés, est expliquée par les 28 références (41% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en AGS baisser entre les deux années d'étude, ces diminutions allant de -0,8 à -0,0 g/100ml selon les références (Tableau 21). Par ailleurs, 32% des références appariées de cette famille présentent des teneurs en AGS identiques les deux années d'étude (soit 22 références).

La diminution significative de la teneur moyenne en AGS, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de légumes variés (Tableau 20), peut en partie s'expliquer par des diminutions des teneurs en AGS de certaines références retrouvées les deux années d'étude, pouvant traduire de potentielles reformulations.

6.4.3 Evolution des teneurs en AGS par famille et par sous-groupe

L'étude de la composition nutritionnelle par famille et sous-groupe permet de déterminer si celle-ci diffère entre les sous-groupes et aide ainsi à conclure sur le sens d'une modification de l'offre (apparitions ou retraits de produits du marché).

Le Tableau 23 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en AGS par famille et par sous-groupe²⁵.

Tableau 23 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par sous-groupe

AGS (g/100ml)	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
A Bouillons	4	0,1	0,1	2	0,0	0,0	4	0,1	0,1	0	-	-	-	-	-	2	0,0	0,0	-	-	-
B Soupes à base de viande	3	0,6	0,1	9	0,7	0,5	2	0,6	0,0	1	0,7	-	-	-	-	1	0,6	-	8	0,8	0,5
C Soupes avec pâtes et légumes	21	0,3	0,2	43	0,3	0,3	10	0,2	0,2	11	0,4	0,2	1	0,0	-	12	0,2	0,2	30	0,3	0,3
D Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,2	0,2	41	0,1	0,1	16	0,3	0,2	15	0,1	0,2	3	0,1	0,1	17	0,1	0,1	21	0,1	0,1
E Soupes d'asperges	10	1,3	0,7	12	1,0	1,6	3	1,7	0,6	7	1,1	0,8	-	-	-	9	0,6	0,7	3	2,3	2,9
F Soupes de carottes	12	1,0	0,9	24	1,1	0,6	6	1,5	0,9	6	0,5	0,3	-	-	-	7	0,9	0,3	17	1,2	0,6
G Soupes de champignons	20	1,4	0,9	28	1,0	0,7	9	1,6	1,1	11	1,3	0,8	-	-	-	12	1,0	0,8	16	1,1	0,7
H Soupes de féculents	27	0,8	1,0	38	0,8	1,2	18	1,0	1,2	9	0,4	0,4	-	-	-	12	0,2	0,3	26	1,1	1,4
I Soupes de légumes variés	137	0,6	0,6	205	0,6	0,5	68	0,6	0,6	66	0,6	0,7	4	0,4	0,3	74	0,6	0,5	127	0,6	0,5
J Soupes de légumes verts ou choux	54	0,9	0,7	58	0,8	0,6	29	0,9	0,6	21	0,8	0,8	4	0,7	0,4	22	0,6	0,5	32	0,8	0,7
K Soupes de poireaux	34	0,9	0,7	49	0,7	0,6	9	0,8	0,5	23	0,9	0,8	3	0,5	0,5	27	0,7	0,6	19	0,7	0,5
L Soupes de poissons, crustacés, molluscs	18	0,6	0,6	55	0,8	1,2	9	0,7	0,7	9	0,5	0,4	3	0,6	0,3	12	0,6	0,4	40	0,8	1,4
M Soupes de potirons	29	0,9	0,4	64	1,0	0,7	10	0,9	0,4	18	0,9	0,4	1	0,9	-	20	0,8	0,3	43	1,1	0,8
N Soupes de tomates	38	0,4	0,4	45	0,4	0,4	16	0,4	0,5	22	0,4	0,4	-	-	-	26	0,4	0,5	19	0,4	0,4
O Soupes d'oignons	6	0,5	0,3	10	0,7	1,2	1	1,0	-	5	0,4	0,2	-	-	-	7	0,2	0,3	3	1,9	1,7
P Soupes exotiques	26	0,5	0,6	56	0,7	1,4	14	0,5	0,4	11	0,5	0,8	1	0,2	-	14	0,2	0,4	41	0,9	1,6
Q Soupes froides	12	0,3	0,2	44	0,4	0,3	8	0,3	0,3	3	0,3	0,0	1	0,6	-	3	0,3	0,1	40	0,4	0,3

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : sous-groupe avec un effectif < 10

Case en orange clair : teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en violet clair : teneur moyenne de l'échantillon Année 2 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en orange foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

²⁵ Les effectifs des produits retrouvés les deux années et dont les valeurs nutritionnelles ont évolué peuvent différer entre 2011 et 2017. Cela s'explique par le fait que, pour certains produits, la teneur du nutriment n'est renseignée que pour l'une des deux années.

A noter également que le sous-groupe « Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017 » prend en compte des produits captés les deux années avec une composition nutritionnelle identique pour les nutriments renseignés en 2011 et en 2017. Le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel a néanmoins pu évoluer entre les deux années ; l'effectif du sous-groupe indiqué dans le tableau est alors celui des produits renseignés pour le nutriment en 2017.

Une différence significative de teneurs moyennes en AGS entre les sous-groupes a été mise en évidence pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson.

La Figure 23 présente les distributions des teneurs en AGS des sous-groupes pour cette famille.

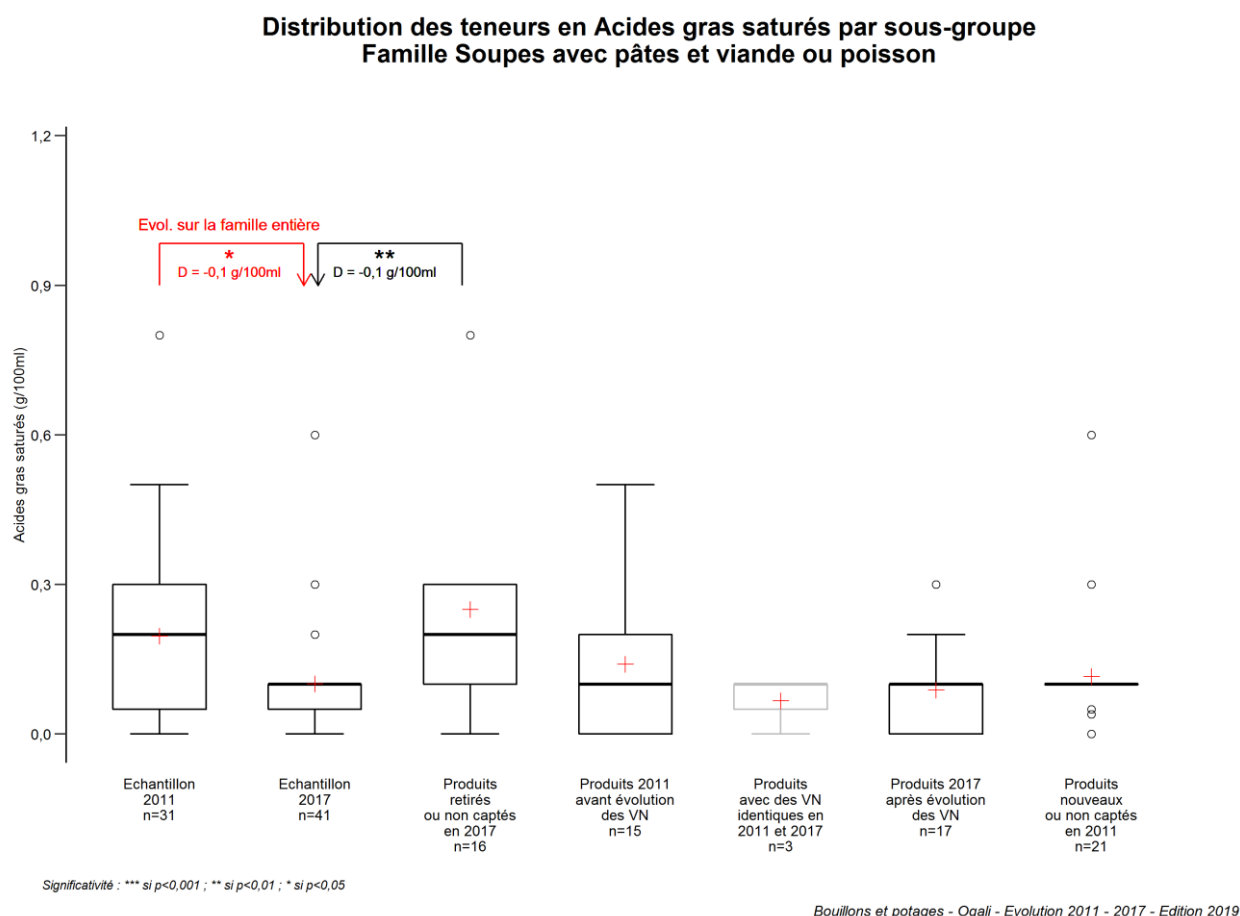


Figure 23 : Distribution des teneurs en AGS par sous-groupe pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson

La Figure 23 montre que **la diminution significative de la teneur moyenne en AGS, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes avec pâtes et viande ou poisson**, peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre**, se traduisant par **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en AGS significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (respectivement 0,3 vs. 0,1 g/100ml).

6.4.4 Evolution des teneurs en AGS par famille et par segment de marché

L'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence à l'échelle des familles entières sont portées ou non par l'ensemble des segments.

L'Annexe 10 présente, pour chaque couple famille-segment de marché, les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en AGS ainsi que les évolutions des moyennes entre les deux années d'étude, en valeur absolue et en pourcentage.

10 familles ont pu être testées pour les marques nationales, 6 pour les marques de distributeurs et 1 pour le segment du hard discount. Au sein de ces 17 couples famille-segment de marché testés, des évolutions significatives ont été mises en évidence pour les références à marques nationales des Soupes de féculents.

L'Annexe 11 détaille les résultats pour cette famille qui ne présente pas d'évolution significative de la teneur moyenne en AGS à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

6.4.5 Synthèse des évolutions des teneurs en AGS

Le Tableau 24 reprend, pour chacune des 17 familles du secteur, les évolutions, entre 2011 et 2017, des teneurs moyennes en AGS observées à l'échelle des familles entières et sur le sous-échantillon des références appariées, les différences de teneurs moyennes en AGS entre les sous-groupes ainsi que les évolutions des teneurs moyennes en AGS observées à l'échelle des segments de marché (lorsque l'évolution est significative).

Tableau 24 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en AGS, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages

Familles de produits	AGS : différence entre 2011 et 2017										
	Tous produits (offre 2011 vs. offre 2017)		--> Reflet des reformulations		--> Reflet des modifications de l'offre				Segments de marché		
			Produits appariés (références modifiées ou identiques)		Produits retirés ou non captés en 2017 vs. Offre 2017		Offre 2011 vs. Produits nouveaux ou non captés en 2011				
	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy (%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy (%)	Segments	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
Bouillons	-0,1	-100%	-	-	-0,1	-100%	-	-			
Soupes à base de viande	+0,1	+16%	-0,1	-14%	+0,1	+22%	+0,1	+18%			
Soupes avec pâtes et légumes	+0,0 (NS)	+1%	-0,1*	-36%	+0,1 (NS)	+33%	+0,0 (NS)	+16%			
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	-0,1*	-49%	-0,1 (NS)	-38%	-0,1**	-60%	-0,1 (NS)	-41%			
Soupes d'asperges	-0,3 (NS)	-20%	-0,3	-30%	-0,6	-38%	+1,0	+74%			
Soupes d'oignons	+0,2	+49%	-0,1	-21%	-0,3	-28%	+1,4	+293%			
Soupes de carottes	+0,1 (NS)	+9%	+0,3	+55%	-0,4	-28%	+0,2 (NS)	+18%			
Soupes de champignons	-0,4 (NS)	-28%	-0,2 (NS)	-18%	-0,6	-36%	-0,4 (NS)	-26%			
Soupes de féculents	-0,0 (NS)	-2%	-0,2	-49%	-0,2 (NS)	-22%	+0,3 (NS)	+31%	MN	-0,5**	-61%
Soupes de légumes variés	-0,0 (NS)	-3%	-0,1*	-13%	+0,0 (NS)	+4%	-0,0 (NS)	-0%			
Soupes de légumes verts ou choux	-0,1 (NS)	-12%	-0,1 (NS)	-14%	-0,2 (NS)	-19%	-0,0 (NS)	-2%			
Soupes de poireaux	-0,1 (NS)	-17%	-0,1 (NS)	-11%	-0,1	-10%	-0,1 (NS)	-12%			
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	+0,2 (NS)	+27%	+0,1	+24%	+0,1	+8%	+0,2 (NS)	+36%			
Soupes de potirons	+0,1 (NS)	+8%	-0,1 (NS)	-8%	+0,1 (NS)	+7%	+0,2 (NS)	+18%			
Soupes de tomates	+0,0 (NS)	+1%	-0,0 (NS)	-5%	-0,0 (NS)	-3%	+0,0 (NS)	+3%			
Soupes exotiques	+0,3 (NS)	+58%	-0,1 (NS)	-16%	+0,3 (NS)	+64%	+0,5 (NS)	+100%			
Soupes froides	+0,1 (NS)	+23%	-0,0	-3%	+0,1	+39%	+0,1 (NS)	+24%			

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, entre 2 sous-groupes ou au sein des références appariées non testée

" - " : familles sans référence

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

En comparant l'ensemble de l'offre 2011 à celle de 2017, 1 famille, parmi les 14 testées, présente une évolution significative de la teneur moyenne en AGS : il s'agit de la famille des Soupes avec viandes ou poisson qui voit sa teneur moyenne en AGS diminuer.

Le paragraphe suivant présente les évolutions observées uniquement pour cette famille qui présente une évolution significative de la teneur moyenne en AGS, entre 2011 et 2017, à l'échelle de la famille entière.

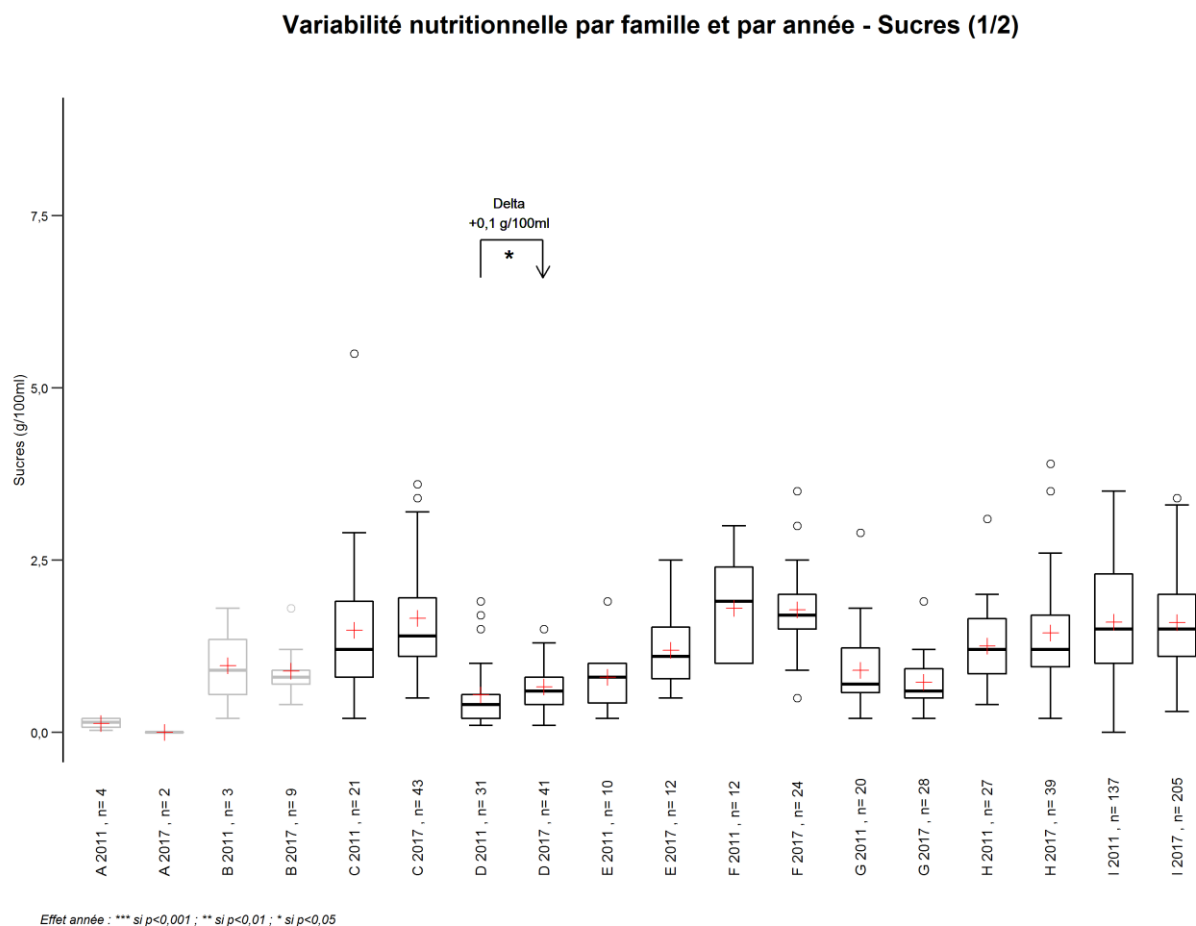
➤ *Soupes avec pâtes et viande ou poisson*

La famille des **Soupes avec pâtes et viande ou poisson** présente une diminution significative de la teneur moyenne en AGS entre 2011 et 2017 (-0,1 g/100ml). Cette diminution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre, se traduisant par le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en AGS est significativement plus élevée que celle de l'offre de 2017 (différence de 0,1 g/100ml).

6.5 Evolution des teneurs en sucres

6.5.1 Evolution des teneurs en sucres par famille

La Figure 24 présente les distributions des teneurs en sucres en 2011 et 2017 par famille.



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	4	2
B	Soupes à base de viande	3	9
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	43
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	41
E	Soupes d'asperges	10	12
F	Soupes de carottes	12	24
G	Soupes de champignons	20	28
H	Soupes de féculents	27	39
I	Soupes de légumes variés	137	205

n: effectif

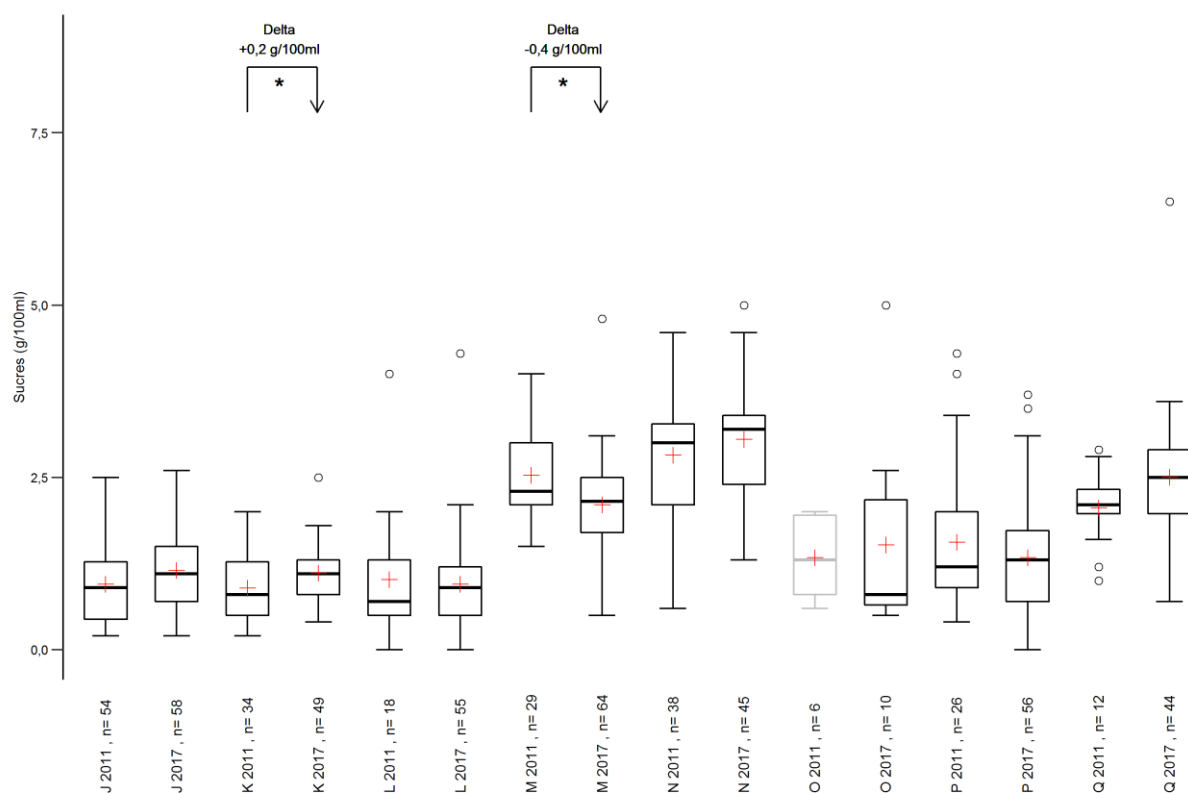
"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Sucres (2/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	58
K	Soupes de poireaux	34	49
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	55
M	Soupes de potirons	29	64
N	Soupes de tomates	38	45
O	Soupes d'oignons	6	10
P	Soupes exotiques	26	56
Q	Soupes froides	12	44

n: effectif

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 24 : Distribution des teneurs en sucres par famille en 2011 et 2017

Le Tableau 25 récapitule, pour chaque famille, les statistiques descriptives et les pourcentages d'évolution des teneurs moyennes en sucres entre 2011 et 2017.

Tableau 25 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sucres par famille entre 2011 et 2017

SUCRES (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	4	0,0	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-0,1	-100%
B	Soupes à base de viande	3	0,2	0,6	0,9	1,0	1,4	1,8	0,8	9	0,4	0,7	0,8	0,9	0,9	1,8	0,4	-0,1	-8%
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	0,2	0,8	1,2	1,5	1,9	5,5	1,2	43	0,5	1,1	1,4	1,7	2,0	3,6	0,7	+0,2 (NS)	+12%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,1	0,2	0,4	0,5	0,6	1,9	0,5	41	0,1	0,4	0,6	0,7	0,8	1,5	0,3	+0,1 *	+22%
E	Soupes d'asperges	10	0,2	0,4	0,8	0,8	1,0	1,9	0,5	12	0,5	0,8	1,1	1,2	1,5	2,5	0,6	+0,4 (NS)	+49%
F	Soupes de carottes	12	1,0	1,0	1,9	1,8	2,4	3,0	0,7	24	0,5	1,5	1,7	1,8	2,0	3,5	0,7	-0,0 (NS)	-1%
G	Soupes de champignons	20	0,2	0,6	0,7	0,9	1,2	2,9	0,6	28	0,2	0,5	0,6	0,7	0,9	1,9	0,4	-0,2 (NS)	-19%
H	Soupes de féculents	27	0,4	0,9	1,2	1,3	1,7	3,1	0,6	39	0,2	1,0	1,2	1,4	1,7	3,9	0,8	+0,2 (NS)	+15%
I	Soupes de légumes variés	137	0,0	1,0	1,5	1,6	2,3	3,5	0,8	205	0,3	1,1	1,5	1,6	2,0	3,4	0,7	-0,0 (NS)	-0%
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	0,2	0,4	0,9	1,0	1,3	2,5	0,6	58	0,2	0,7	1,1	1,2	1,5	2,6	0,6	+0,2 (NS)	+21%
K	Soupes de poireaux	34	0,2	0,5	0,8	0,9	1,3	2,0	0,4	49	0,4	0,8	1,1	1,1	1,3	2,5	0,4	+0,2 *	+24%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	0,0	0,5	0,7	1,0	1,3	4,0	0,9	55	0,0	0,5	0,9	0,9	1,2	4,3	0,7	-0,1 (NS)	-7%
M	Soupes de potirons	29	1,5	2,1	2,3	2,5	3,0	4,0	0,7	64	0,5	1,7	2,2	2,1	2,5	4,8	0,6	-0,4 *	-17%
N	Soupes de tomates	38	0,6	2,1	3,0	2,8	3,3	4,6	0,9	45	1,3	2,4	3,2	3,1	3,4	5,0	0,9	+0,2 (NS)	+8%
O	Soupes d'oignons	6	0,6	0,8	1,3	1,3	2,0	2,0	0,7	10	0,5	0,7	0,8	1,5	2,2	5,0	1,5	+0,2	+14%
P	Soupes exotiques	26	0,4	0,9	1,2	1,6	2,0	4,3	1,0	56	0,0	0,7	1,3	1,3	1,7	3,7	0,8	-0,2 (NS)	-14%
Q	Soupes froides	12	1,0	2,0	2,1	2,1	2,3	2,9	0,6	44	0,7	2,0	2,5	2,5	2,9	6,5	0,9	+0,4 (NS)	+22%

n: effectif ; Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum ; ET: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

La distribution des teneurs en sucres est comprise entre 0,0 et 5,5 g/100ml pour les références collectées en 2011 et entre 0,0 et 6,5 g/100ml pour celles collectées en 2017.

Sur le secteur, les variations des teneurs moyennes en sucres des familles sont comprises entre -0,4 g/100ml pour celle des Soupes de potirons (M) et +0,4 g/100ml pour celles des Soupes d'asperges (E) et des Soupes froides (Q).

Parmi les 14 familles testées, 3 présentent une évolution significative de leurs teneurs moyennes en sucres :

- la famille des **Soupes avec pâtes et viande ou poisson (D)** montre une **augmentation significative de la teneur moyenne en sucres de +0,1 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en sucres plus élevées se traduisant par une augmentation des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (+0,2 g/100ml pour chacune des valeurs) ;

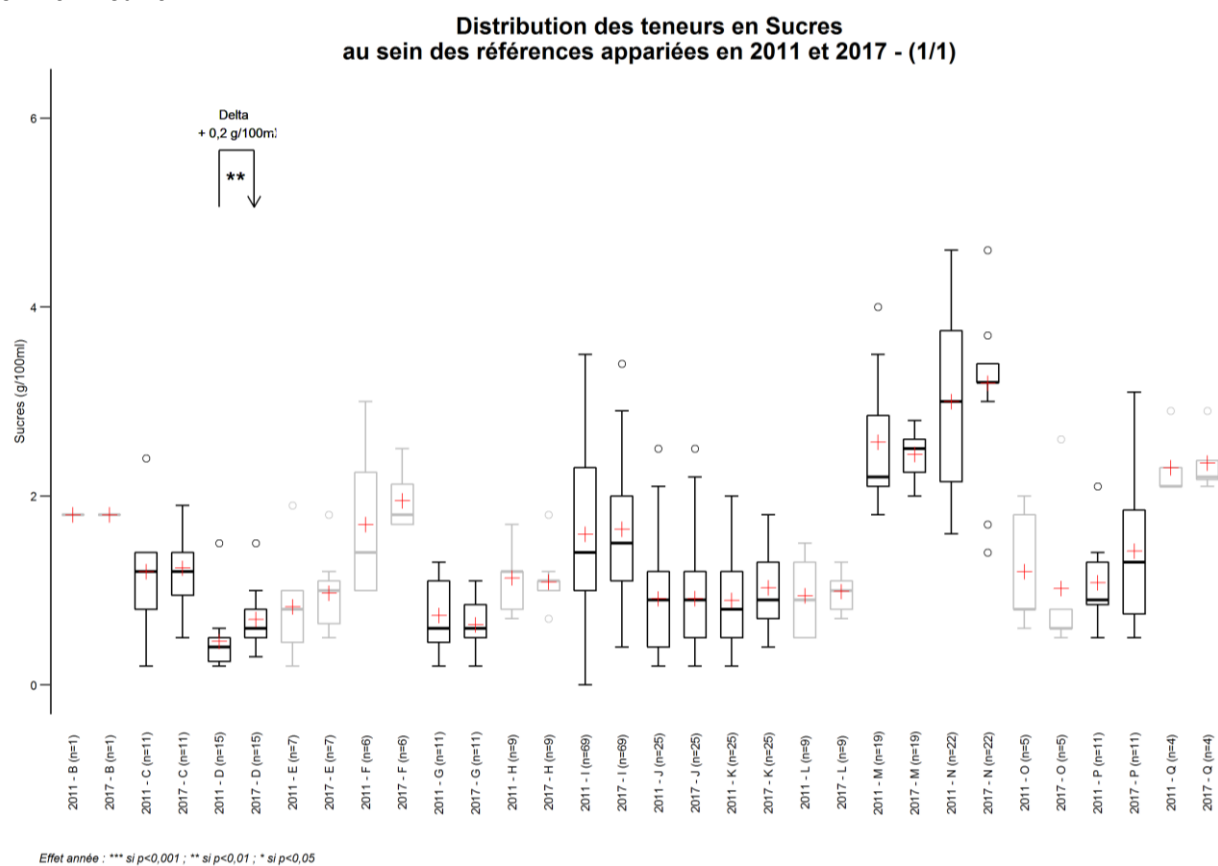
- la famille des **Soupes de poireaux (K)** présente une **augmentation significative de la teneur moyenne en sucres de +0,2 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un léger resserrement de la distribution vers des teneurs en sucres plus élevées se traduisant par une augmentation des valeurs de la médiane et du 1^{er} quartile (+0,3g/100ml pour chacune des valeurs) ;
- la famille des **Soupes de potirons (M)** montre une **diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -0,4 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en sucres plus faibles se traduisant par une diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement -0,1 ; -0,4 et -0,5 g/100ml).

6.5.2 Evolution des teneurs en sucres des références appariées

Cette partie porte sur les 249 couples de références appariées renseignées en sucres en 2011 et en 2017 dans la base de données Oqali. Elle permet de suivre l'évolution des teneurs en sucres des références retrouvées les deux années d'étude et a pour objectif d'identifier les éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

6.5.2.1 Evolution des teneurs en sucres des références appariées à l'échelle des familles

La Figure 25 présente les distributions, par famille, des teneurs en sucres des références appariées en 2011 et 2017.



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	SUCRES (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Réf.	SUCRES (g/100ml)	Nombre de couples appariés
A	Bouillons	0	J	Soupes de légumes verts ou choux	25
B	Soupes à base de viande	1	K	Soupes de poireaux	25
C	Soupes avec pâtes et légumes	11	L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	9
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	15	M	Soupes de potirons	19
E	Soupes d'asperges	7	N	Soupes de tomates	22
F	Soupes de carottes	6	O	Soupes d'oignons	5
G	Soupes de champignons	11	P	Soupes exotiques	11
H	Soupes de féculents	9	Q	Soupes froides	4
I	Soupes de légumes variés	69			

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Figure 25 : Distribution des teneurs en sucres des références appariées par famille en 2011 et 2017²⁶

²⁶ Les familles non représentées sur ce graphique sont celles qui ne comportent pas de références appariées avec une teneur en sucres renseignée pour les deux années d'étude.

Le Tableau 26 récapitule, pour chaque famille, les moyennes et écarts-types des teneurs en sucres des références appariées ainsi que les évolutions des moyennes entre 2011 et 2017, en valeur absolue et en pourcentage.

Tableau 26 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sucres des références appariées entre 2011 et 2017

Réf.	SUCRES (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Echantillon 2011		Echantillon 2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
			Teneurs moyennes	Ecarts- types	Teneurs moyennes	Ecarts- types		
A	Bouillons	0	-	-	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	1	1,8	-	1,8	-	0,0	+0%
C	Soupes avec pâtes et légumes	11	1,2	0,7	1,2	0,4	+0,0 (NS)	+3%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	15	0,5	0,3	0,7	0,3	+0,2**	+51%
E	Soupes d'asperges	7	0,8	0,6	1,0	0,4	+0,1	+17%
F	Soupes de carottes	6	1,7	0,9	2,0	0,3	+0,3	+15%
G	Soupes de champignons	11	0,7	0,4	0,6	0,3	-0,1 (NS)	-14%
H	Soupes de féculents	9	1,1	0,4	1,1	0,3	-0,0	-4%
I	Soupes de légumes variés	69	1,6	0,8	1,6	0,7	+0,1 (NS)	+3%
J	Soupes de légumes verts ou choux	25	0,9	0,6	0,9	0,6	+0,0 (NS)	+0%
K	Soupes de poireaux	25	0,9	0,4	1,0	0,5	+0,1 (NS)	+15%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	9	0,9	0,5	1,0	0,2	+0,0	+5%
M	Soupes de potirons	19	2,6	0,7	2,4	0,2	-0,1 (NS)	-5%
N	Soupes de tomates	22	3,0	0,9	3,2	0,8	+0,2 (NS)	+7%
O	Soupes d'oignons	5	1,2	0,6	1,0	0,9	-0,2	-15%
P	Soupes exotiques	11	1,1	0,4	1,4	0,9	+0,3 (NS)	+31%
Q	Soupes froides	4	2,3	0,4	2,4	0,4	+0,1	+2%

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Sur le sous-échantillon des références appariées, les variations des teneurs moyennes en sucres des familles sont comprises entre -0,2 g/100ml pour la famille des Soupes d'oignons (O) et +0,3 g/100ml pour celles des Soupes de carottes (F) et celles des Soupes exotiques (P) (si l'on tient compte des familles ayant moins de 10 couples de références appariées).

Parmi les 9 familles testées, 1 d'entre elles présente une évolution significative de la teneur moyenne en sucres de ses références appariées entre 2011 et 2017 : il s'agit de celle des **Soupes avec pâtes et viande ou poisson (D) avec une augmentation significative de +51% (0,5 vs. 0,7 g/100ml).**

6.5.2.2 Caractérisation des évolutions des teneurs en sucres des références appariées

Dans cette partie les évolutions des teneurs en sucres sont suivies référence par référence afin de caractériser plus précisément l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

La Figure 26 présente, pour chaque famille, la répartition des références appariées dont la teneur en sucres a augmenté, diminué ou est restée identique entre les deux années d'étude.

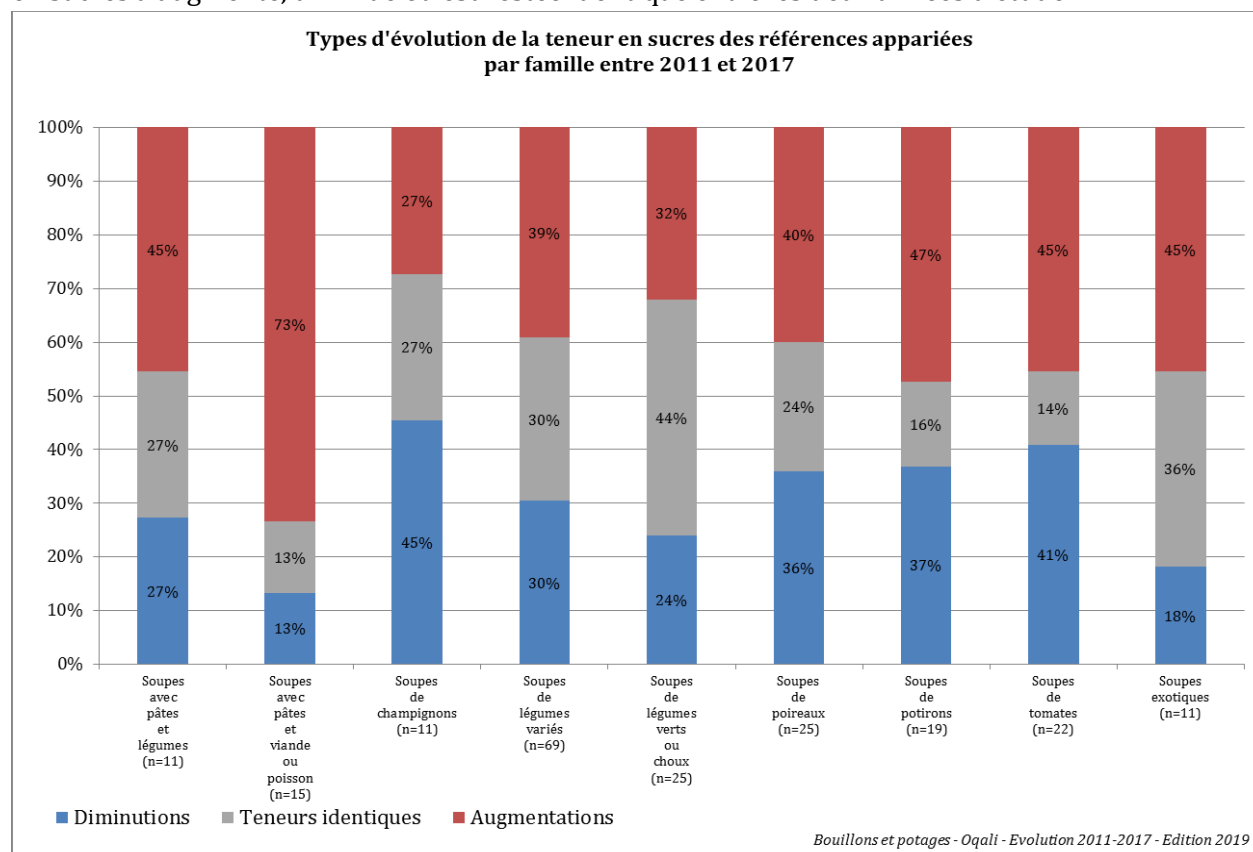


Figure 26 : Types d'évolution de la teneur en sucres des références appariées par famille entre 2011 et 2017²⁷

Sur la totalité du sous-échantillon des références appariées (n=249), 30% des références ont une teneur en sucres qui diminue (n=75), 43% ont une teneur qui augmente (n=107) et 27% ont une teneur qui reste inchangée (n=67) entre les deux années d'étude.

Parmi les familles comptant au moins 10 couples de références appariées renseignées en sucres en 2011 et 2017, la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson présente une large majorité de références avec une teneur en sucres en hausse entre 2011 et 2017 ; soit 73%.

²⁷ Seules les familles ayant au moins 10 couples de références appariées renseignées en sucres sont représentées sur cette figure. Néanmoins, des pourcentages importants peuvent ne concerner qu'un nombre réduit de références.

Le Tableau 27 caractérise plus précisément les variations observées. Ainsi sont présentés, pour chaque famille, le nombre de références dont la teneur en sucres a augmenté, diminué ou est restée inchangée entre 2011 et 2017 ainsi que les valeurs moyennes, minimales et maximales de ces variations.

Tableau 27 : Caractérisation des variations de teneurs en sucres par famille entre 2011 et 2017

SUCRES (g/100ml)	Teneurs moyennes 2011	Teneurs moyennes 2017	Diminutions de teneurs entre 2011 et 2017				Teneurs identiques en 2011 et 2017	Augmentations de teneurs entre 2011 et 2017			
			n	Moy	Min	Max		n	Moy	Min	Max
Soupes à base de viande	1,8	1,8	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	1,2	1,2	3	-0,4	-0,3	-0,5	3	5	+0,3	+0,1	+0,6
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0,5	0,7	2	-0,1	-0,1	-0,1	2	11	+0,3	+0,1	+0,7
Soupes d'asperges	0,8	1,0	1	-0,1			2	4	+0,3	+0,1	+0,5
Soupes de carottes	1,7	2,0	2	-0,4	-0,2	-0,5	-	4	+0,6	+0,1	+0,7
Soupes de champignons	0,7	0,6	5	-0,3	-0,1	-0,6	3	3	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes de féculents	1,1	1,1	3	-0,3	-0,1	-0,6	3	3	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes de légumes variés	1,6	1,6	21	-0,5	-0,1	-1,4	21	27	+0,5	+0,1	+2,6
Soupes de légumes verts ou choux	0,9	0,9	6	-0,4	-0,1	-1,4	11	8	+0,3	+0,1	+0,6
Soupes de poireaux	0,9	1,0	9	-0,3	-0,1	-0,6	6	10	+0,6	+0,2	+1,3
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	0,9	1,0	3	-0,3	-0,3	-0,4	1	5	+0,3	+0,1	+0,5
Soupes de potirons	2,6	2,4	7	-0,7	-0,1	-1,2	3	9	+0,3	+0,1	+0,7
Soupes de tomates	3,0	3,2	9	-0,4	-0,1	-0,9	3	10	+0,8	+0,1	+1,6
Soupes d'oignons	1,2	1,0	2	-0,8	-0,2	-1,3	2	1	+0,6		
Soupes exotiques	1,1	1,4	2	-0,1	-0,1	-0,1	4	5	+0,8	+0,1	+1,7
Soupes froides	2,3	2,4	-	-	-	-	2	2	+0,1	+0,1	+0,1

n: effectif ; Min: minimum ; Moy: moyenne ; Max: maximum

"n = -" aucune référence appariée

Chiffres grisés : famille non testée

Ce tableau montre qu'en se plaçant au niveau des couples de références appariées :

- les diminutions des teneurs en sucres varient de -0,1 à -1,4 g/100ml selon les couples ;
- les augmentations des teneurs en sucres varient de +0,1 à +2,6 g/100ml selon les couples.

6.5.2.3 Focus sur les évolutions significatives des teneurs en sucres des références appariées

Au sein du sous-échantillon des références appariées, seule la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson présente une évolution significative de sa teneur moyenne en sucres entre les deux années d'étude (parmi les 9 familles testées).

La Figure 27 présente l'évolution des teneurs en sucres pour cette famille, référence par référence, et permet ainsi d'illustrer l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées.

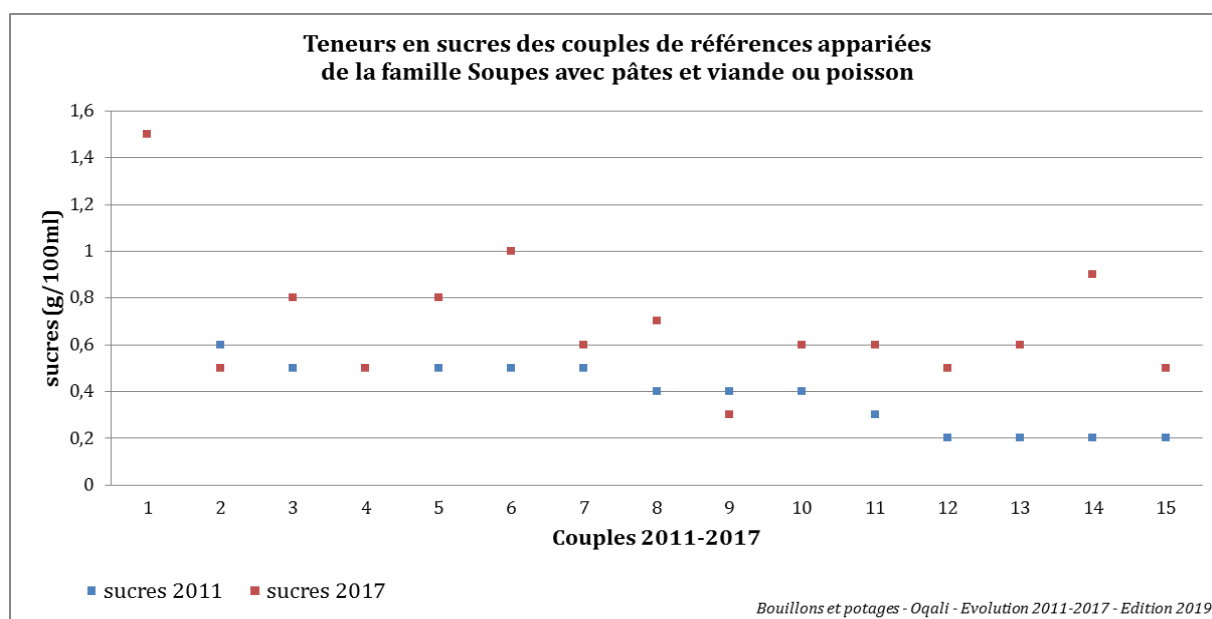


Figure 27 : Teneurs en sucres des couples de références appariées de la famille Soupes avec pâtes et viande ou poisson²⁸

L'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de pâtes et viande ou poisson, est expliquée par les 11 références (73% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en sucres augmenter entre les deux années d'étude, ces augmentations allant de +0,1 à +0,7 g/100ml selon les références (Tableau 27).

A noter que les plus fortes augmentations sont observées pour les couples de produits n°6 et n°14 de la Figure 27. D'après l'étude des listes d'ingrédients disponibles pour ces couples de produits, ces fortes évolutions peuvent en partie être expliquées par l'ajout de sirop de glucose. De plus, pour le couple de produits n°14, des changements au niveau des conseils de préparation peuvent également contribuer à expliquer cette évolution des teneurs en sucres.

Ainsi, l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de pâtes et viande ou poisson (Tableau 25), peut en partie s'expliquer par des augmentations des teneurs en sucres de certaines références retrouvées les deux années d'étude, pouvant traduire de potentielles reformulations.

²⁸ Pour certains couples de références appariées (par exemple le n°4), les teneurs en sucres sont identiques en 2011 et 2017. Les deux points sont donc superposés, le point rouge apparaît par défaut au premier plan.

6.5.3 Evolution des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe

L'étude de la composition nutritionnelle par famille et sous-groupe permet de déterminer si celle-ci diffère entre les sous-groupes et aide ainsi à conclure sur le sens d'une modification de l'offre (apparitions ou retraits de produits du marché).

Le Tableau 28 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe²⁹.

²⁹ Les effectifs des produits retrouvés les deux années et dont les valeurs nutritionnelles ont évolué peuvent différer entre 2011 et 2017. Cela s'explique par le fait que, pour certains produits, la teneur du nutriment n'est renseignée que pour l'une des deux années.

A noter également que le sous-groupe « Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017 » prend en compte des produits captés les deux années avec une composition nutritionnelle identique pour les nutriments renseignés en 2011 et en 2017. Le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel a néanmoins pu évoluer entre les deux années ; l'effectif du sous-groupe indiqué dans le tableau est alors celui des produits renseignés pour le nutriment en 2017.

Tableau 28 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe

SUCRES (g/100ml)		Echantillon 2011			Echantillon 2017			Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
		n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
A	Bouillons	4	0,1	0,1	2	0,0	0,0	4	0,1	0,1	0	-	-	-	-	-	2	0,0	0,0	-	-	-
B	Soupes à base de viande	3	1,0	0,8	9	0,9	0,4	2	0,6	0,5	1	1,8	-	-	-	-	1	1,8	-	8	0,8	0,2
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	1,5	1,2	43	1,7	0,7	10	1,8	1,5	11	1,2	0,7	1	1,4	-	12	1,2	0,4	30	1,8	0,8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,5	0,5	41	0,7	0,3	16	0,6	0,6	15	0,5	0,3	3	0,5	0,3	17	0,7	0,3	21	0,7	0,4
E	Soupes d'asperges	10	0,8	0,5	12	1,2	0,6	3	0,7	0,3	7	0,8	0,6	-	-	-	9	1,1	0,7	3	1,4	0,2
F	Soupes de carottes	12	1,8	0,7	24	1,8	0,7	6	1,9	0,6	6	1,7	0,9	-	-	-	7	1,9	0,3	17	1,7	0,7
G	Soupes de champignons	20	0,9	0,6	28	0,7	0,4	9	1,1	0,8	11	0,7	0,4	-	-	-	12	0,6	0,3	16	0,8	0,4
H	Soupes de féculents	27	1,3	0,6	39	1,4	0,8	18	1,3	0,6	9	1,1	0,4	-	-	-	12	1,1	0,3	27	1,6	0,9
I	Soupes de légumes variés	137	1,6	0,8	205	1,6	0,7	68	1,6	0,7	66	1,6	0,8	4	1,0	0,5	74	1,7	0,7	127	1,6	0,6
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	1,0	0,6	58	1,2	0,6	29	1,0	0,5	21	0,9	0,6	4	1,1	1,0	22	0,9	0,5	32	1,4	0,6
K	Soupes de poireaux	34	0,9	0,4	49	1,1	0,4	9	0,9	0,4	23	0,9	0,5	3	0,7	0,2	27	1,1	0,4	19	1,2	0,5
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	1,0	0,9	55	0,9	0,7	9	1,1	1,2	9	0,9	0,5	3	0,9	0,8	12	0,8	0,4	40	1,0	0,8
M	Soupes de potirons	29	2,5	0,7	64	2,1	0,6	10	2,5	0,7	18	2,6	0,7	1	2,0	-	20	2,4	0,2	43	1,9	0,7
N	Soupes de tomates	38	2,8	0,9	45	3,1	0,9	16	2,6	1,0	22	3,0	0,9	-	-	-	26	3,2	0,8	19	2,9	1,0
O	Soupes d'oignons	6	1,3	0,7	10	1,5	1,5	1	2,0	-	5	1,2	0,6	-	-	-	7	1,0	0,7	3	2,8	2,1
P	Soupes exotiques	26	1,6	1,0	56	1,3	0,8	14	1,8	1,1	11	1,4	1,0	1	0,5	-	14	1,3	0,8	41	1,4	0,8
Q	Soupes froides	12	2,1	0,6	44	2,5	0,9	8	1,9	0,6	3	2,1	0,0	1	2,9	-	3	2,2	0,1	40	2,5	1,0

n: effectif ; *Moy*: moyenne ; *ET*: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : sous-groupe avec un effectif < 10

Case en orange clair : teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en violet clair : teneur moyenne de l'échantillon Année 2 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en orange foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

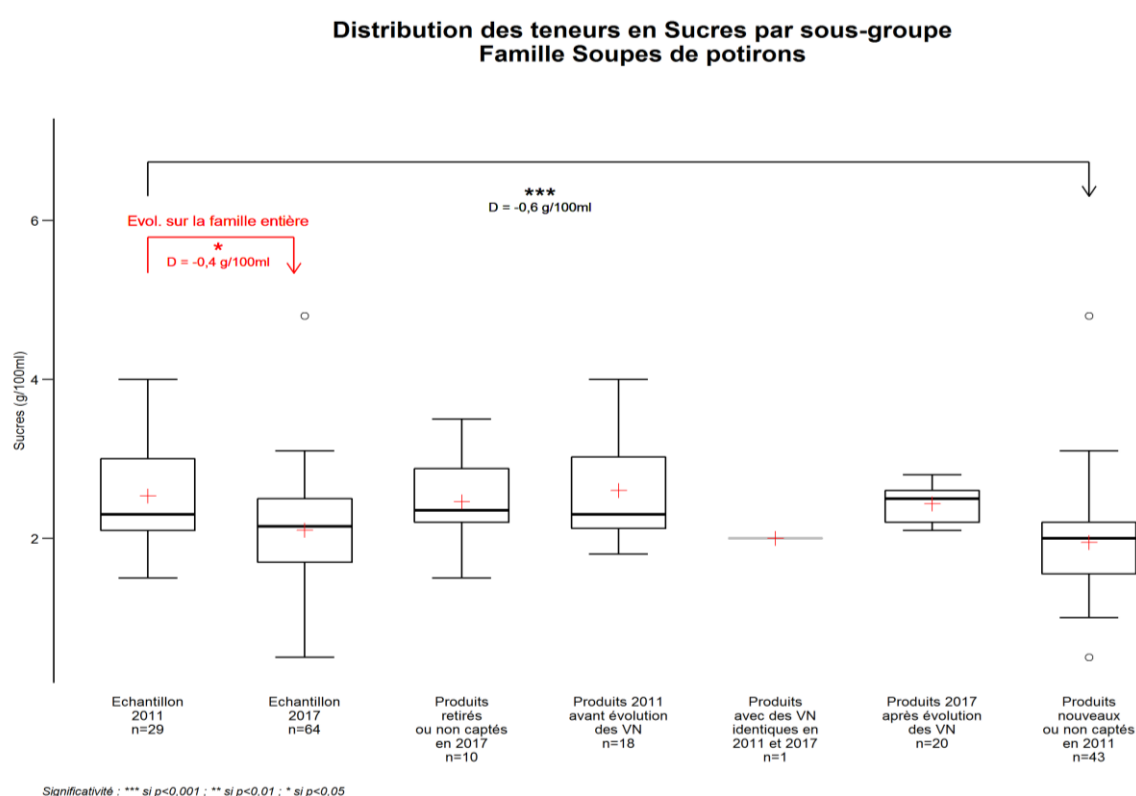
Des différences significatives de teneurs moyennes en sucres entre les sous-groupes ont été mises en évidence pour les 3 familles suivantes :

- les Soupes de légumes verts ou choux ;
- les Soupes de potirons ;
- les Soupes de tomates.

La Figure 72 présente la distribution des teneurs en sucres des sous-groupes pour la famille des Soupes de potirons.

L'Annexe 12 présente les résultats détaillés pour les autres familles citées précédemment (familles pour lesquelles la teneur moyenne en sucres n'a pas évolué significativement à l'échelle de la famille entière).

➤ Soupes de potirons



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 28 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe pour la famille des Soupes de potirons

La Figure 28 montre que la **diminution significative de la teneur moyenne en sucres, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de potirons**, peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** se traduisant notamment par **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sucres significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 1,9 vs. 2,5 g/100ml).

6.5.4 Evolution des teneurs en sucres par famille et par segment de marché

L'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence à l'échelle des familles entières sont portées ou non par l'ensemble des segments.

L'Annexe 13 présente, pour chaque couple famille-segment de marché, les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres ainsi que les évolutions des moyennes entre les deux années d'étude, en valeur absolue et en pourcentage.

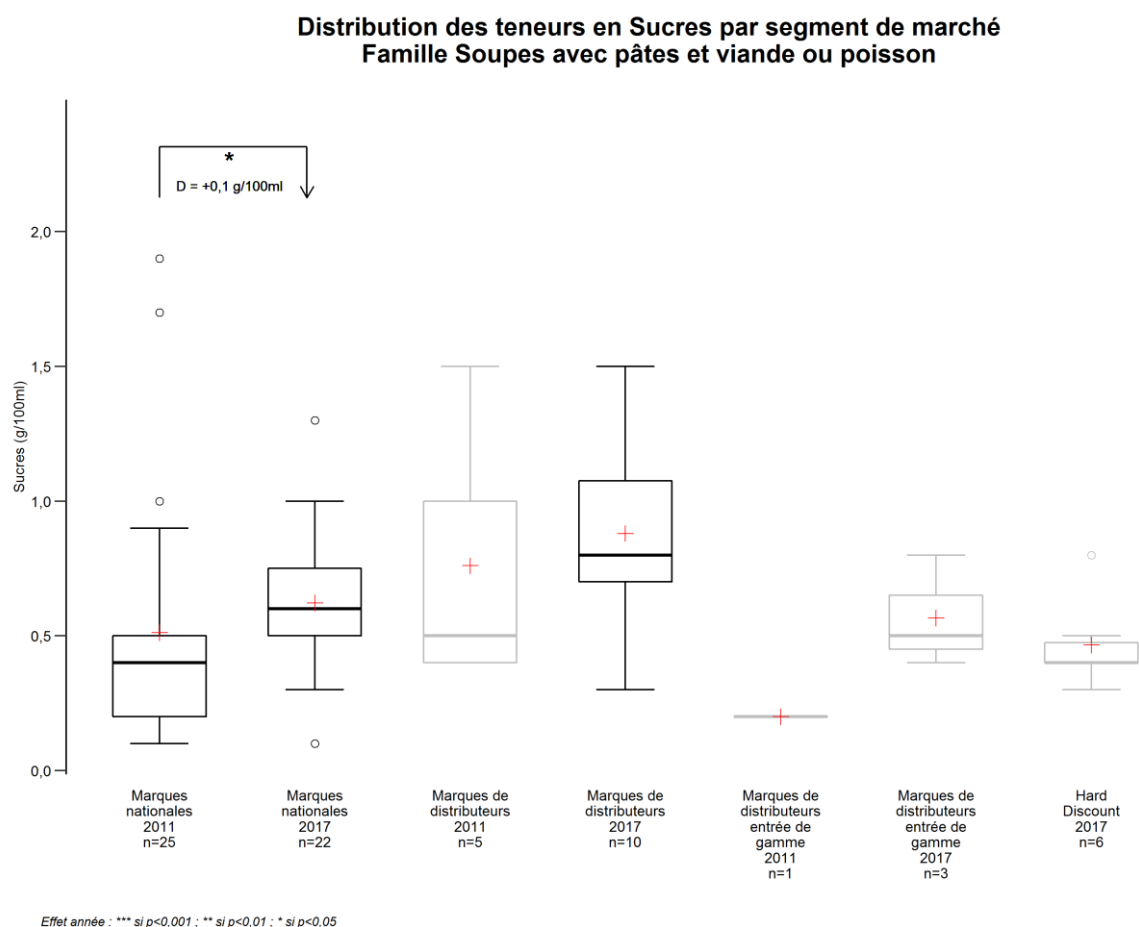
10 familles ont pu être testées pour les marques nationales, 6 pour les marques de distributeurs et 1 pour le hard discount. Parmi ces 17 couples famille-segment de marché testés, des évolutions significatives ont été mises en évidence pour 4 couples :

- les références à marques nationales de la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson ;
- les références à marques de distributeurs de la famille des Soupes de poireaux ;
- les références à marques nationales de la famille des Soupes de potirons ;
- les références à marques de distributeurs de la famille des Soupes de tomates.

Les Figure 29 à Figure 31 et les Tableau 29 à Tableau 31 présentent les distributions et les statistiques descriptives des teneurs en sucres en 2011 et 2017, par segment de marché, pour les familles des Soupes avec pâtes et viande ou poisson, des Soupes de poireaux et des Soupes de potirons.

L'Annexe 14 détaille les résultats pour la famille des Soupes de tomates qui ne présente pas d'évolution significative de la teneur moyenne en sucres à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

➤ Soupes avec pâtes et viande ou poisson



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 29 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson en 2011 et 2017

Tableau 29: Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Marques nationales	25	0,5	0,5	22	0,6	0,3	+0,1*	+22%	15	0,6	0,6	10	0,4	0,2	-	-	-	10	0,7	0,2	12	0,6	0,4
Marques de distributeurs	5	0,8	0,5	10	0,9	0,4	+0,1	+16%	1	1,0	-	4	0,7	0,5	-	-	-	4	0,8	0,5	6	0,9	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	0,2	-	3	0,6	0,2	+0,4	+183%	-	-	-	1	0,2	-	1	0,8	-	1	0,5	-	1	0,4	-
Hard Discount	0	-	-	6	0,5	0,2	-	-	0	-	-	0	-	-	2	0,4	0,1	2	0,6	0,3	2	0,5	0,1
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques nationales de +0,1 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette augmentation peut en partie s'expliquer par :

- de potentielles reformulations à la hausse : la teneur moyenne en sucres de 10 références à marques nationales, retrouvées les deux années d'étude avec des valeurs nutritionnelles différentes, augmente entre 2011 et 2017 (0,4 vs. 0,7 g/100ml) ;
- une modification de l'offre se traduisant notamment par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 12 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en sucres est plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2011 (respectivement 0,6 vs. 0,5 g/100ml).

-
Ainsi, **l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes avec pâtes et viande ou poisson** (Tableau 25), **est essentiellement portée par les marques nationales** (seul segment testé).

➤ Soupes de poireaux

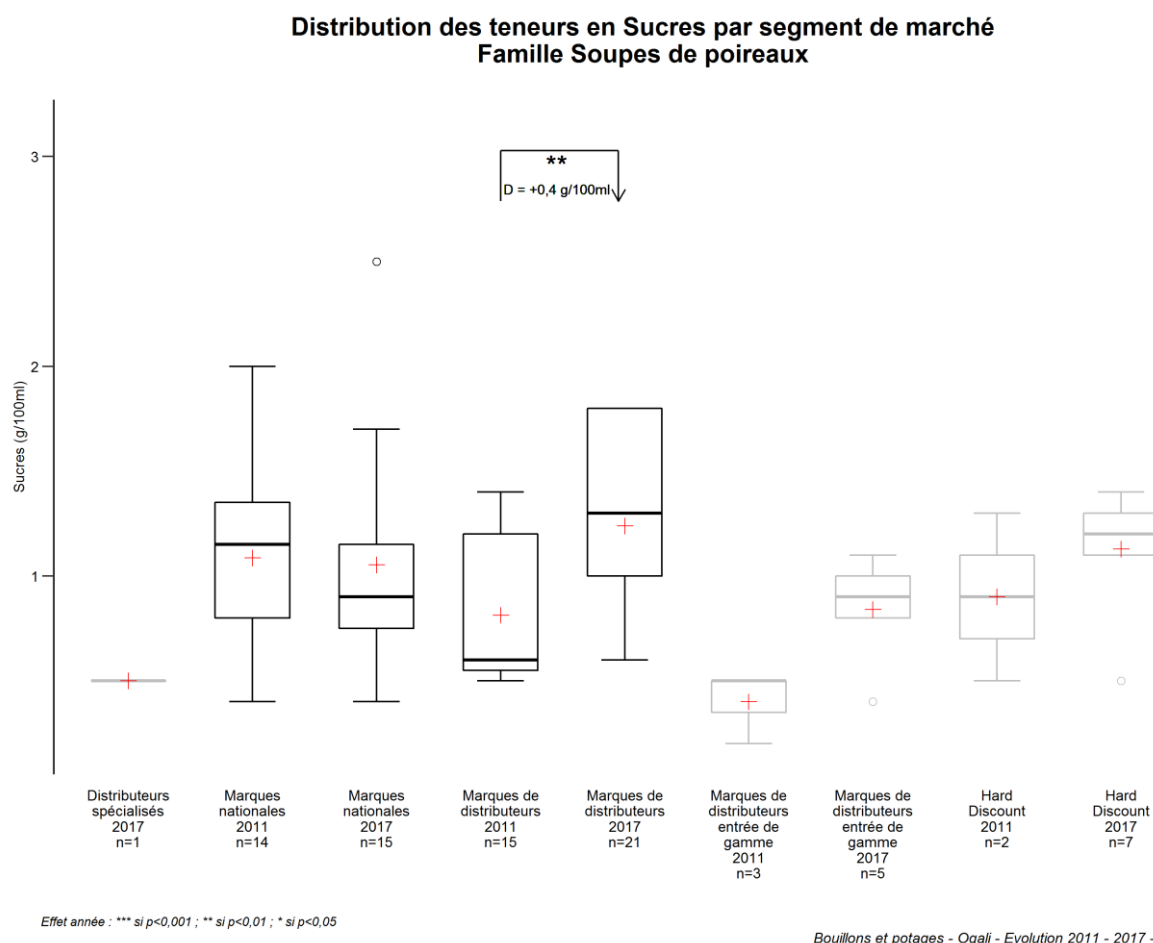


Figure 30 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes de poireaux en 2011 et 2017

Tableau 30 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes de poireaux par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de poireaux	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	1	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,5	-
Marques nationales	14	1,1	0,4	15	1,1	0,5	-0,0(NS)	-3%	4	1,1	0,3	10	1,1	0,5	-	-	-	10	0,9	0,4	5	1,4	0,7
Marques de distributeurs	15	0,8	0,4	21	1,2	0,4	+0,4**	+52%	3	0,8	0,4	10	0,9	0,4	2	0,6	0,0	10	1,3	0,5	9	1,3	0,3
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	0,4	0,2	5	0,8	0,3	+0,4	+110%	1	0,5	-	2	0,4	0,2	1	1,0	-	2	0,6	0,3	2	1,0	0,1
Hard Discount	2	0,9	0,6	7	1,1	0,3	+0,2	+25%	1	0,5	-	1	1,3	-	-	-	-	5	1,3	0,1	2	0,8	0,4
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : segment de marché non testé

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

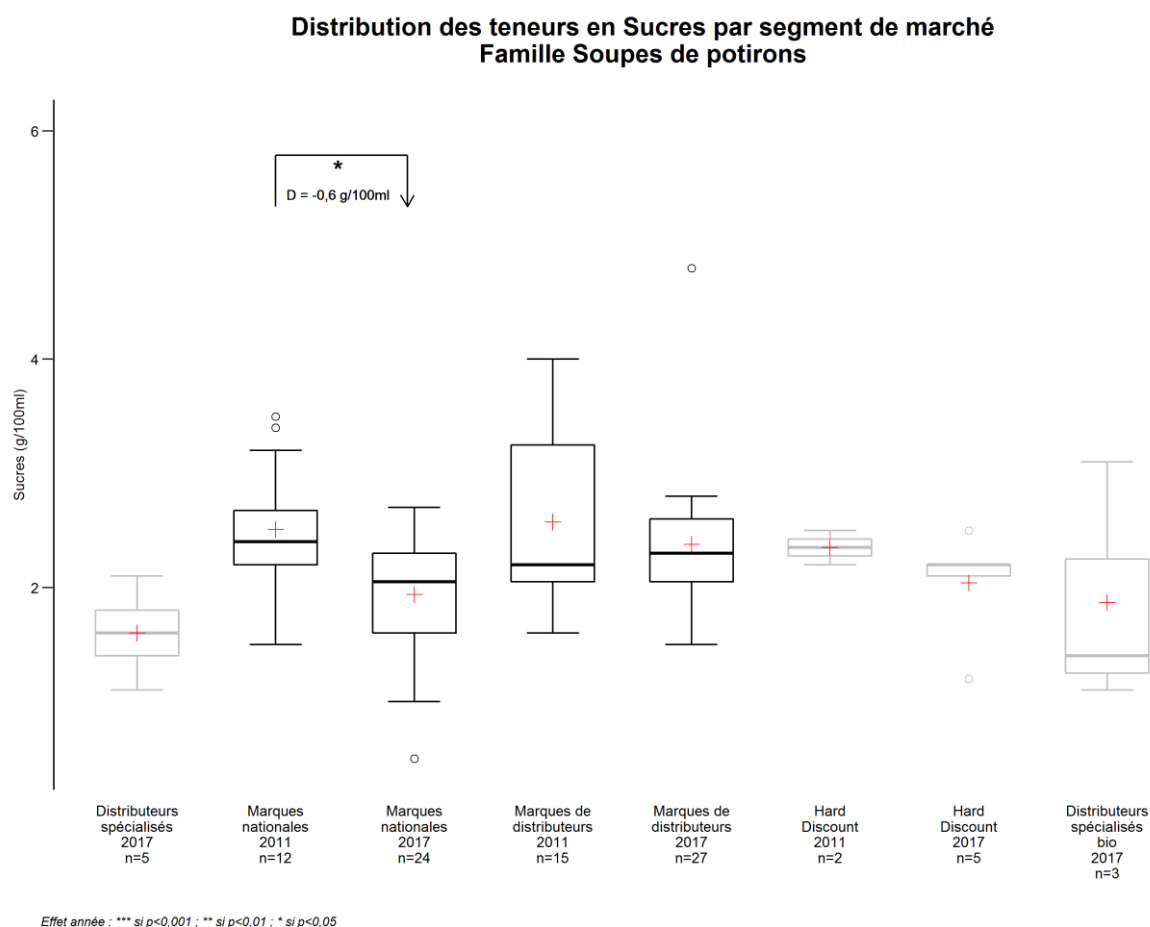
Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes de poireaux, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques de distributeurs de +0,4 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette augmentation peut en partie s'expliquer par :

- de potentielles reformulations à la hausse : la teneur moyenne de 10 références à marques de distributeurs, retrouvées les deux années d'étude avec des valeurs nutritionnelles différentes, augmente entre 2011 et 2017 (0,9 vs. 1,3 g/100ml) ;
- une modification de l'offre se traduisant notamment par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 9 produits à marques de distributeurs dont la teneur moyenne en sucres est plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2011 (respectivement 1,3 vs. 0,8 g/100ml).

Ainsi, l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de poireaux (Tableau 25), est essentiellement portée par les marques de distributeurs.

➤ Soupes de potirons



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 31 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons en 2011 et 2017

Tableau 31 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de potirons	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	5	1,6	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1,6	0,4
Marques nationales	12	2,5	0,6	24	1,9	0,5	-0,6*	-23%	6	2,6	0,7	6	2,4	0,4	-	-	-	6	2,4	0,2	18	1,8	0,5
Marques de distributeurs	15	2,6	0,8	27	2,4	0,6	-0,2(NS)	-8%	3	2,3	0,7	11	2,7	0,9	1	2,0	-	11	2,5	0,2	15	2,3	0,8
Marques de distributeurs entrée de gamme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hard Discount	2	2,4	0,2	5	2,0	0,5	-0,3	-13%	1	2,2	-	1	2,5	-	-	-	-	3	2,3	0,2	2	1,7	0,7
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	3	1,9	1,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1,9	1,1

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes de potirons, on observe une diminution de la teneur moyenne en sucres pour les marques nationales de -0,6 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette diminution peut en partie s'expliquer par des modifications de l'offre qui se traduisent par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de 6 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en sucres est plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2017 (2,6 vs. 1,9 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 18 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en sucres est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2011 (1,8 vs. 2,5 g/100ml).

Ainsi, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de potirons (Tableau 25), est essentiellement portée par les marques nationales.

6.5.5 Synthèse des évolutions des teneurs en sucres

Le Tableau 32 reprend, pour chacune des 17 familles du secteur, les évolutions, entre 2011 et 2017, des teneurs moyennes en sucres observées à l'échelle des familles entières et sur le sous-échantillon des références appariées, les différences de teneurs moyennes en sucres entre les sous-groupes ainsi que les évolutions des teneurs moyennes en sucres observées à l'échelle des segments de marché (lorsque l'évolution est significative).

Tableau 32 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sucres, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages

Familles de produits	Sucres : différence entre 2011 et 2017										
	Tous produits (offre 2011 vs. offre 2017)		-> Reflet des reformulations		-> Reflet des modifications de l'offre				Segments de marché		
			Produits appariés (références modifiées ou identiques)		Produits retirés ou non captés en 2017 vs. Offre 2017		Offre 2011 vs. Produits nouveaux ou non captés en 2011				
	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Segments	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)
Bouillons	-0,1	-100%	-	-	-0,1	-100%	-	-			
Soupes à base de viande	-0,1	-8%	+0,0	+0%	+0,3	+62%	-0,2	-20%			
Soupes avec pâtes et légumes	+0,2 (NS)	+12%	+0,0 (NS)	+3%	-0,1 (NS)	-8%	+0,4 (NS)	+24%			
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	+0,1*	+22%	+0,2**	+51%	+0,0 (NS)	+6%	+0,1 (NS)	+22%	MN	+0,1*	+22%
Soupes d'asperges	+0,4 (NS)	+49%	+0,1	+17%	+0,5	+63%	+0,6	+79%			
Soupes d'oignons	+0,2	+14%	-0,2	-15%	-0,5	-24%	+1,5	+113%			
Soupes de carottes	-0,0 (NS)	-1%	+0,3	+15%	-0,1	-6%	-0,1 (NS)	-5%			
Soupes de champignons	-0,2 (NS)	-19%	-0,1 (NS)	-14%	-0,4	-34%	-0,1 (NS)	-12%			
Soupes de féculents	+0,2 (NS)	+15%	-0,0	-4%	+0,1 (NS)	+10%	+0,4 (NS)	+28%			
Soupes de légumes variés	-0,0 (NS)	-0%	+0,1 (NS)	+3%	-0,0 (NS)	-1%	-0,0 (NS)	-2%			
Soupes de légumes verts ou choux	+0,2 (NS)	+21%	+0,0 (NS)	+0%	+0,2 (NS)	+17%	+0,4**	+43%			
Soupes de poireaux	+0,2*	+24%	+0,1 (NS)	+15%	+0,2	+25%	+0,3 (NS)	+34%	MDD	+0,4**	+52%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	-0,1 (NS)	-7%	+0,0	+5%	-0,1	-13%	-0,0 (NS)	-3%			
Soupes de potirons	-0,4*	-17%	-0,1 (NS)	-5%	-0,4 (NS)	-15%	-0,6***	-23%	MN	-0,6*	-23%
Soupes de tomates	+0,2 (NS)	+8%	+0,2 (NS)	+7%	+0,5*	+19%	+0,0 (NS)	+1%	MDD	+0,6*	+21%
Soupes exotiques	-0,2 (NS)	-14%	+0,3 (NS)	+31%	-0,4 (NS)	-24%	-0,2 (NS)	-12%			
Soupes froides	+0,4 (NS)	+22%	+0,1	+2%	+0,6	+29%	+0,5 (NS)	+22%			

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, entre 2 sous-groupes ou au sein des références appariées non testée

" - " : familles sans référence

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

En comparant l'ensemble de l'offre 2011 à celle de 2017, 3 familles, parmi les 14 testées, présentent une évolution significative de la teneur moyenne en sucres :

- **2 familles connaissent une augmentation de leur teneur moyenne en sucres ; il s'agit des Soupes avec pâtes et viande ou poisson et des Soupes de poireaux ;**
- **la famille des Soupes de potirons voit sa teneur moyenne en sucres diminuer.**

Les paragraphes suivants présentent les évolutions observées uniquement pour les familles présentant une évolution significative de la teneur moyenne en sucres, entre 2011 et 2017, à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes avec pâtes et viande ou poisson*

La famille des **Soupes avec pâtes et viande ou poisson** présente une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres entre 2011 et 2017 (+0,1 g/100ml), essentiellement portée par les marques nationales.

Cette augmentation peut en partie s'expliquer par **des potentielles reformulations** allant dans le sens d'une augmentation des teneurs en sucres (la teneur moyenne en sucres des références appariées ayant significativement augmenté de +0,2 g/100ml entre 2011 et 2017).

➤ *Soupes de poireaux*

La famille des **Soupes de poireaux** présente une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres entre 2011 et 2017 (+0,2 g/100ml), essentiellement portée par les marques distributeurs.

➤ *Soupes de potirons*

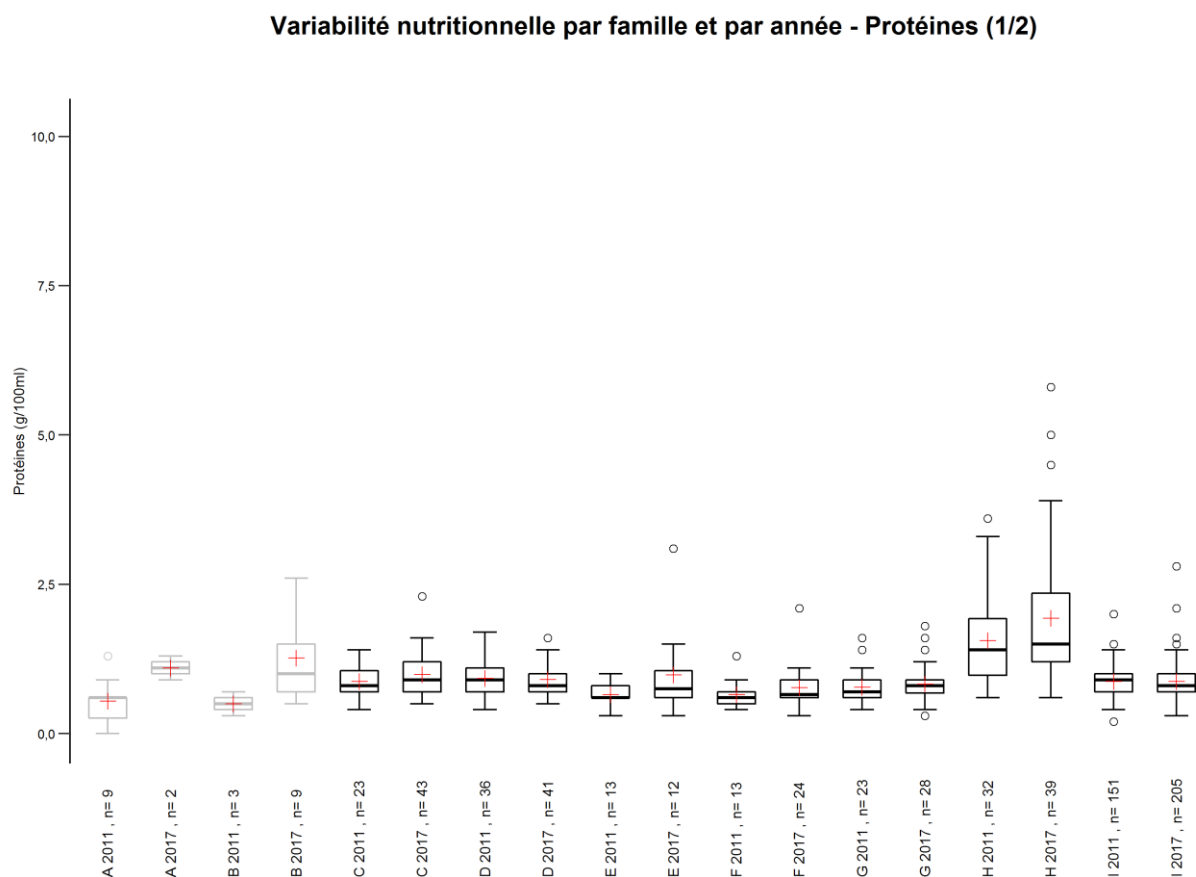
La famille des **Soupes de potirons** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2011 et 2017 (-0,4 g/100ml), essentiellement portée par les marques nationales.

Cette diminution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant notamment par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en sucres est significativement plus faible que celle de l'offre 2011 (différence de 0,6 g/100ml).

6.6 Evolution des teneurs en protéines

6.6.1 Evolution des teneurs en protéines par famille

La Figure 32 présente les distributions des teneurs en protéines en 2011 et 2017 par famille.



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	9	2
B	Soupes à base de viande	3	9
C	Soupes avec pâtes et légumes	23	43
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	41
E	Soupes d'asperges	13	12
F	Soupes de carottes	13	24
G	Soupes de champignons	23	28
H	Soupes de féculents	32	39
I	Soupes de légumes variés	151	205

n: effectif

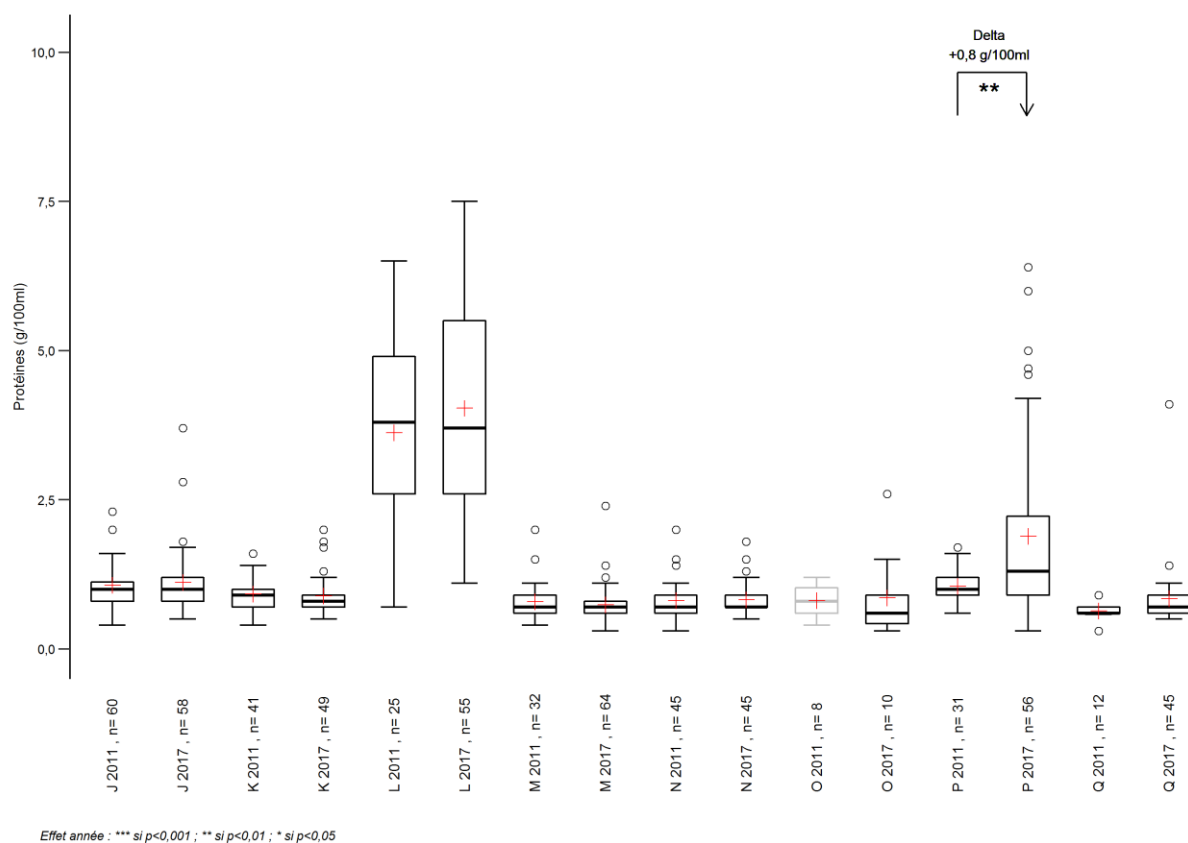
" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Protéines (2/2)



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	60	58
K	Soupes de poireaux	41	49
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	55
M	Soupes de potirons	32	64
N	Soupes de tomates	45	45
O	<i>Soupes d'oignons</i>	<i>8</i>	<i>10</i>
P	Soupes exotiques	31	56
Q	Soupes froides	12	45

n: effectif

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 32 : Distribution des teneurs en protéines par famille en 2011 et 2017

Le Tableau 33 récapitule, pour chaque famille, les statistiques descriptives et les pourcentages d'évolution des teneurs moyennes en protéines entre 2011 et 2017.

Tableau 33 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en protéines par famille entre 2011 et 2017

PROTEINES (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	9	0,0	0,3	0,6	0,5	0,6	1,3	0,4	2	0,9	1,0	1,1	1,1	1,2	1,3	0,3	+0,6	+103%
B	Soupes à base de viande	3	0,3	0,4	0,5	0,5	0,6	0,7	0,2	9	0,5	0,7	1,0	1,3	1,5	2,6	0,8	+0,8	+153%
C	Soupes avec pâtes et légumes	23	0,4	0,7	0,8	0,9	1,1	1,4	0,2	43	0,5	0,7	0,9	1,0	1,2	2,3	0,3	+0,1 (NS)	+13%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	0,4	0,7	0,9	0,9	1,1	1,7	0,3	41	0,5	0,7	0,8	0,9	1,0	1,6	0,3	-0,0 (NS)	-2%
E	Soupes d'asperges	13	0,3	0,6	0,6	0,7	0,8	1,0	0,2	12	0,3	0,6	0,8	1,0	1,1	3,1	0,7	+0,3 (NS)	+50%
F	Soupes de carottes	13	0,4	0,5	0,6	0,7	0,7	1,3	0,3	24	0,3	0,6	0,7	0,8	0,9	2,1	0,3	+0,1 (NS)	+18%
G	Soupes de champignons	23	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	1,6	0,3	28	0,3	0,7	0,8	0,8	0,9	1,8	0,3	+0,1 (NS)	+7%
H	Soupes de féculents	32	0,6	1,0	1,4	1,6	1,9	3,6	0,8	39	0,6	1,2	1,5	1,9	2,4	5,8	1,2	+0,4 (NS)	+24%
I	Soupes de légumes variés	151	0,2	0,7	0,9	0,9	1,0	2,0	0,3	205	0,3	0,7	0,8	0,9	1,0	2,8	0,3	-0,0 (NS)	-0%
J	Soupes de légumes verts ou choux	60	0,4	0,8	1,0	1,1	1,1	2,3	0,4	58	0,5	0,8	1,0	1,1	1,2	3,7	0,5	+0,0 (NS)	+4%
K	Soupes de poireaux	41	0,4	0,7	0,9	0,9	1,0	1,6	0,3	49	0,5	0,7	0,8	0,9	0,9	2,0	0,4	-0,0 (NS)	-3%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	0,7	2,6	3,8	3,6	4,9	6,5	1,7	55	1,1	2,6	3,7	4,0	5,5	7,5	1,7	+0,4 (NS)	+11%
M	Soupes de potirons	32	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	2,0	0,3	64	0,3	0,6	0,7	0,7	0,8	2,4	0,3	-0,1 (NS)	-7%
N	Soupes de tomates	45	0,3	0,6	0,7	0,8	0,9	2,0	0,3	45	0,5	0,7	0,7	0,8	0,9	1,8	0,3	+0,0 (NS)	+2%
O	Soupes d'oignons	8	0,4	0,6	0,8	0,8	1,0	1,2	0,3	10	0,3	0,4	0,6	0,9	0,9	2,6	0,7	+0,0	+6%
P	Soupes exotiques	31	0,6	0,9	1,0	1,0	1,2	1,7	0,3	56	0,3	0,9	1,3	1,9	2,2	6,4	1,5	+0,8**	+80%
Q	Soupes froides	12	0,3	0,6	0,6	0,6	0,7	0,9	0,2	45	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	4,1	0,5	+0,2 (NS)	+32%

n: effectif; *Min*: minimum; *Q1*: 1er quartile; *Méd*: médiane; *Moy*: moyenne; *Q3*: 3ème quartile; *Max*: maximum; *ET*: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

La distribution des teneurs en protéines est comprise entre 0,0 et 6,5 g/100ml pour les références collectées en 2011 et entre 0,3 et 7,5 g/100ml pour celles collectées en 2017.

Sur le secteur, les variations des teneurs moyennes en protéines des familles sont comprises entre -0,1 g/100ml pour celle des Soupes de potirons (M) et +0,8 g/100ml pour celles des Soupes à base de viande (B) et des Soupes exotiques (P) (si l'on tient compte des familles ayant un effectif inférieur à 10 pour au moins une des deux années d'étude).

Parmi les 14 familles testées, seule celle des **Soupes exotiques (P)** montre une **augmentation significative de la teneur moyenne en protéines de +0,8 g/100ml entre 2011 et 2017**.

6.6.2 Evolution des teneurs en protéines des références appariées

Cette partie porte sur les 291 couples de références appariées renseignées en protéines en 2011 et en 2017 dans la base de données Oqali. Elle permet de suivre l'évolution des teneurs en protéines des références retrouvées les deux années d'étude et a pour objectif d'identifier les éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

La Figure 33 présente les distributions, par famille, des teneurs en protéines des références appariées en 2011 et 2017.

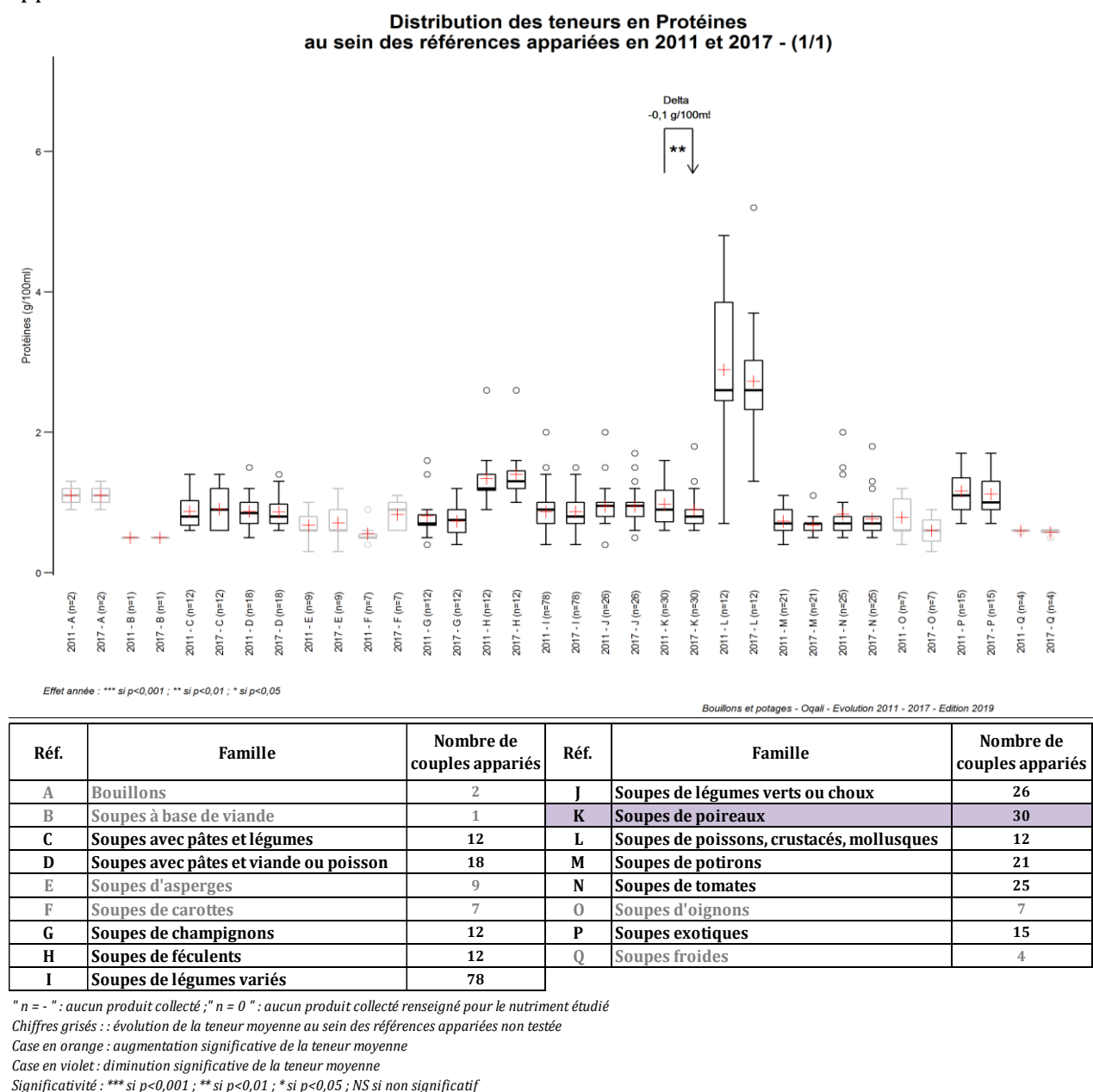


Figure 33 : Distribution des teneurs en protéines des références appariées par famille en 2011 et 2017³⁰

³⁰ Les familles non représentées sur ce graphique sont celles qui ne comportent pas de références appariées avec une teneur en protéines renseignée pour les 2 années d'étude.

Le Tableau 34 récapitule, pour chaque famille, les moyennes et écarts-types des teneurs en protéines des références appariées ainsi que les évolutions des moyennes entre 2011 et 2017, en valeur absolue et en pourcentage.

Tableau 34 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en protéines des références appariées entre 2011 et 2017

Réf.	PROTEINES (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Echantillon 2011		Echantillon 2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
			Teneurs moyennes	Ecart- types	Teneurs moyennes	Ecart- types		
A	Bouillons	2	1,1	0,3	1,1	0,3	0,0	+0%
B	Soupes à base de viande	1	0,5	-	0,5	-	0,0	+0%
C	Soupes avec pâtes et légumes	12	0,9	0,2	0,9	0,3	+0,0 (NS)	+4%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	18	0,9	0,3	0,9	0,2	-0,0 (NS)	-1%
E	Soupes d'asperges	9	0,7	0,2	0,7	0,3	+0,0	+5%
F	Soupes de carottes	7	0,6	0,2	0,8	0,2	+0,3	+49%
G	Soupes de champignons	12	0,8	0,4	0,7	0,2	-0,1 (NS)	-9%
H	Soupes de féculents	12	1,3	0,4	1,4	0,4	+0,1 (NS)	+4%
I	Soupes de légumes variés	78	0,9	0,3	0,9	0,3	-0,0 (NS)	-0%
J	Soupes de légumes verts ou choux	26	0,9	0,3	0,9	0,3	-0,0 (NS)	-0%
K	Soupes de poireaux	30	1,0	0,3	0,9	0,3	-0,1**	-8%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	12	2,9	1,2	2,7	1,1	-0,2 (NS)	-6%
M	Soupes de potirons	21	0,7	0,2	0,7	0,1	-0,1 (NS)	-8%
N	Soupes de tomates	25	0,8	0,4	0,8	0,3	-0,1 (NS)	-8%
O	Soupes d'oignons	7	0,8	0,3	0,6	0,2	-0,2	-24%
P	Soupes exotiques	15	1,2	0,3	1,1	0,3	-0,0 (NS)	-3%
Q	Soupes froides	4	0,6	0,0	0,6	0,1	-0,0	-3%

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Sur le sous-échantillon des références appariées, les variations des teneurs moyennes en protéines des familles sont comprises entre -0,2 g/100ml pour celles des Soupes de poissons, crustacés, mollusques (L) et des Soupes d'oignons (O) et +0,3 g/100ml pour celle des Soupes de carottes (F) (si l'on tient compte des familles ayant moins de 10 couples de références appariées).

Parmi les 11 familles testées, 1 d'entre elles présente une **diminution significative de la teneur moyenne en protéines de ses références appariées entre 2011 et 2017** : il s'agit des Soupes de poireaux (J) : 1,0 vs. 0,9 g/100ml (- 8%).

6.6.2.1 Caractérisation des évolutions des teneurs en protéines des références appariées

Dans cette partie les évolutions des teneurs en protéines sont suivies référence par référence afin de caractériser plus précisément l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

La Figure 34 présente, pour chaque famille, la répartition des références appariées dont la teneur en protéines a augmenté, diminué ou est restée identique entre les deux années d'étude.

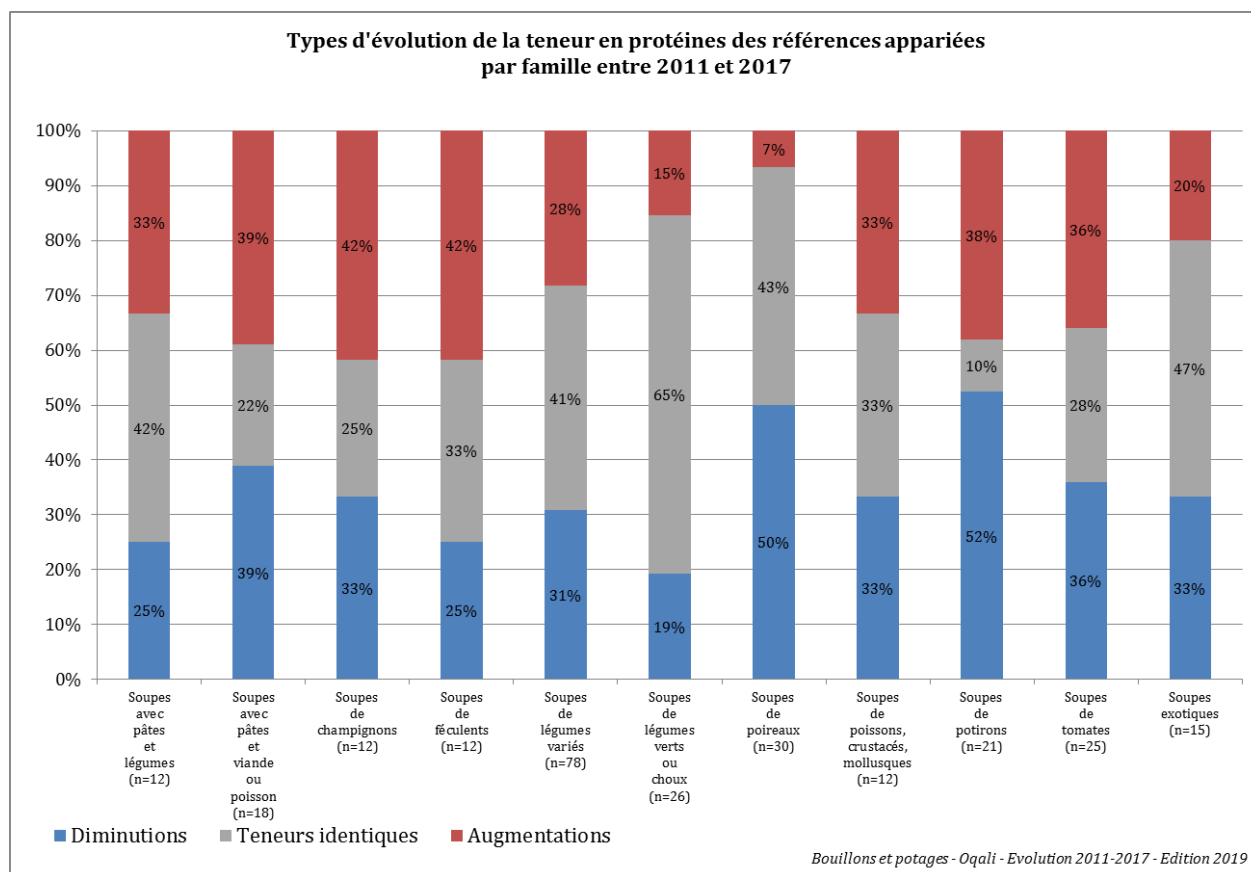


Figure 34 : Types d'évolution de la teneur en protéines des références appariées par famille entre 2011 et 2017³¹

Sur la totalité du sous-échantillon des références appariées (n=291), 34% des références ont une teneur en protéines qui diminue (n=98), 29% ont une teneur qui augmente (n=84) et 37% ont une teneur qui reste inchangée (n=109) entre les deux années d'étude.

Parmi les familles comptant au moins 10 couples de références appariées renseignées en protéines en 2011 et 2017, celles des Soupes de poireaux et des Soupes de potirons présentent les plus fortes proportions de références avec une teneur en protéines en baisse entre 2011 et 2017 (respectivement 50% et 52%).

La famille des Soupes de légumes verts ou choux présente une majorité de produits avec une teneur en protéines inchangée entre les deux années d'étude (65%).

³¹ Seules les familles ayant au moins 10 couples de références appariées renseignées en protéines sont représentées sur cette figure. Néanmoins, des pourcentages importants peuvent ne concerner qu'un nombre réduit de références.

Le Tableau 35 caractérise plus précisément les variations observées. Ainsi sont présentés, pour chaque famille, le nombre de références dont la teneur en protéines a augmenté, diminué ou est restée inchangée entre 2011 et 2017 ainsi que les valeurs moyennes, minimales et maximales de ces variations.

Tableau 35 : Caractérisation des variations de teneurs en protéines par famille entre 2011 et 2017

PROTEINES (g/100ml)	Teneurs moyennes 2011	Teneurs moyennes 2017	Diminutions de teneurs entre 2011 et 2017				Teneurs identiques en 2011 et 2017	Augmentations de teneurs entre 2011 et 2017			
			n	Moy	Min	Max		n	Moy	Min	Max
Bouillons	1,1	1,1	-	-	-	-	2	-	-	-	-
Soupes à base de viande	0,5	0,5	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0,9	0,9	3	-0,1	-0,1	-0,1	5	4	+0,2	+0,1	+0,4
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0,9	0,9	7	-0,2	-0,1	-0,4	4	7	+0,2	+0,1	+0,6
Soupes d'asperges	0,7	0,7	2	-0,3	-0,2	-0,3	3	4	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes de carottes	0,6	0,8	-	-	-	-	1	6	+0,3	+0,1	+0,6
Soupes de champignons	0,8	0,7	4	-0,4	-0,1	-1,1	3	5	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes de féculents	1,3	1,4	3	-0,2	-0,1	-0,2	4	5	+0,2	+0,1	+0,5
Soupes de légumes variés	0,9	0,9	24	-0,3	-0,1	-1,2	32	22	+0,3	+0,1	+0,6
Soupes de légumes verts ou choux	0,9	0,9	5	-0,2	-0,1	-0,3	17	4	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes de poireaux	1,0	0,9	15	-0,2	-0,1	-0,4	13	2	+0,2	+0,2	+0,2
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2,9	2,7	4	-1,0	-0,1	-2,3	4	4	+0,5	+0,4	+0,6
Soupes de potirons	0,7	0,7	11	-0,2	-0,1	-0,4	2	8	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes de tomates	0,8	0,8	9	-0,4	-0,1	-0,9	7	9	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes d'oignons	0,8	0,6	5	-0,3	-0,1	-0,7	2	-	-	-	-
Soupes exotiques	1,2	1,1	5	-0,2	-0,1	-0,4	7	3	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes froides	0,6	0,6	1	-0,1			2	1	+0,0		

n: effectif ; Min: minimum ; Moy: moyenne ; Max: maximum

Chiffres grisés : famille non testée

" - " : aucune référence appariée

Ce tableau montre qu'en se plaçant au niveau des couples de références appariées :

- les diminutions des teneurs en protéines varient de -0,1 à -2,3 g/100ml selon les couples ;
- les augmentations des teneurs en protéines varient de +0,0 à +0,6 g/100ml selon les couples.

6.6.2.2 Focus sur les évolutions significatives des teneurs en protéines des références appariées

Au sein du sous-échantillon des références appariées, la famille des Soupes de poireaux présente une diminution significative de sa teneur moyenne en protéines entre les deux années d'étude (parmi les 11 familles testées).

La Figure 35 présente l'évolution des teneurs en protéines pour cette famille, référence par référence, et permet ainsi d'illustrer l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées.

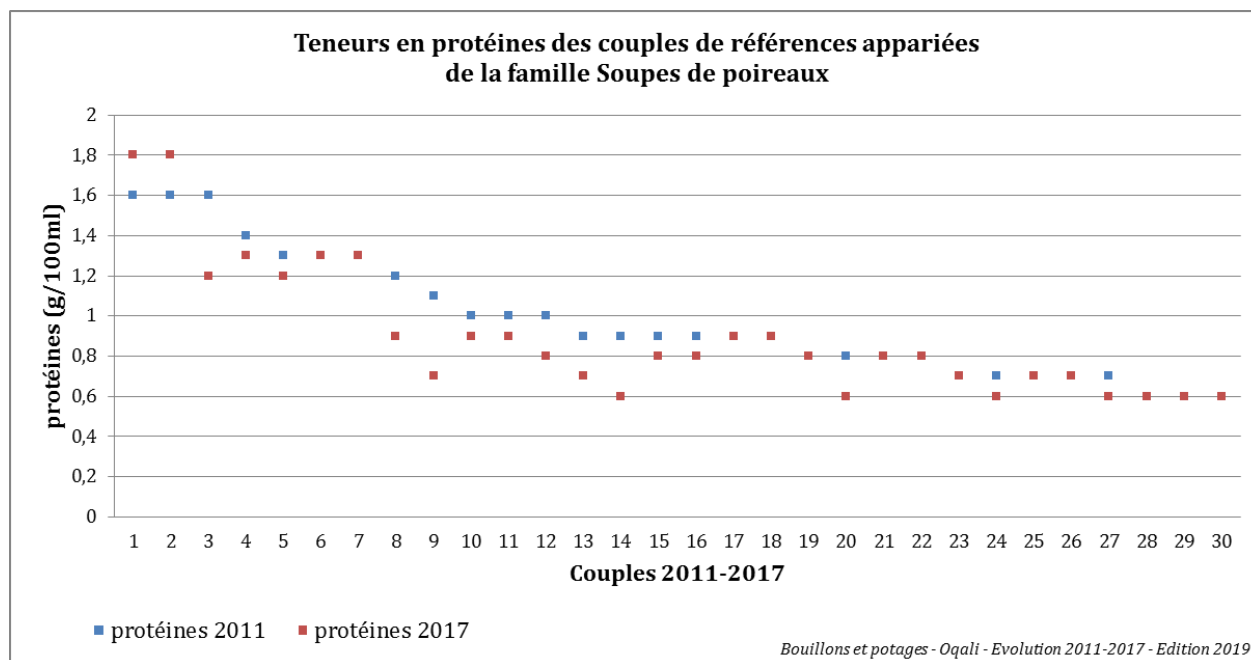


Figure 35 : Teneurs en protéines des couples de références appariées de la famille Soupes de poireaux

La diminution significative de la teneur moyenne en protéines, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de poireaux, est expliquée par les 15 références (50% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en protéines baisser entre les deux années d'étude, ces diminutions allant de -0,1 à -0,4 g/100ml selon les références (Tableau 35).

Les diminutions de teneurs en protéines, observées à l'échelle des références appariées, n'ont cependant pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en protéines observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de poireaux (Tableau 33).

6.6.3 Evolution des teneurs en protéines par famille et par sous-groupe

L'étude de la composition nutritionnelle par famille et sous-groupe permet de déterminer si celle-ci diffère entre les sous-groupes et aide ainsi à conclure sur le sens d'une modification de l'offre (apparitions ou retraits de produits du marché).

Le Tableau 36 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en protéines par famille et par sous-groupe³².

³² Les effectifs des produits retrouvés les deux années et dont les valeurs nutritionnelles ont évolué peuvent différer entre 2011 et 2017. Cela s'explique par le fait que, pour certains produits, la teneur du nutriment n'est renseignée que pour l'une des deux années.

A noter également que le sous-groupe « Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017 » prend en compte des produits captés les deux années avec une composition nutritionnelle identique pour les nutriments renseignés en 2011 et en 2017. Le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel a néanmoins pu évoluer entre les deux années ; l'effectif du sous-groupe indiqué dans le tableau est alors celui des produits renseignés pour le nutriment en 2017.

Tableau 36 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par sous-groupe

PROTEINES (g/100ml)		Echantillon 2011			Echantillon 2017			Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
		n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
A	Bouillons	9	0,5	0,4	2	1,1	0,3	7	0,4	0,2	2	1,1	0,3	-	-	-	2	1,1	0,3	-	-	-
B	Soupes à base de viande	3	0,5	0,2	9	1,3	0,8	2	0,5	0,3	1	0,5	-	-	-	-	1	0,5	-	8	1,4	0,7
C	Soupes avec pâtes et légumes	23	0,9	0,2	43	1,0	0,3	11	0,9	0,2	12	0,9	0,2	1	0,6	-	12	0,9	0,3	30	1,0	0,4
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	0,9	0,3	41	0,9	0,3	18	1,0	0,4	17	0,9	0,3	3	0,8	0,2	17	0,9	0,2	21	0,9	0,3
E	Soupes d'asperges	13	0,7	0,2	12	1,0	0,7	4	0,6	0,3	9	0,7	0,2	-	-	-	9	0,7	0,3	3	1,8	1,2
F	Soupes de carottes	13	0,7	0,3	24	0,8	0,3	6	0,8	0,3	7	0,6	0,2	-	-	-	7	0,8	0,2	17	0,7	0,4
G	Soupes de champignons	23	0,8	0,3	28	0,8	0,3	11	0,7	0,2	12	0,8	0,4	-	-	-	12	0,7	0,2	16	0,9	0,4
H	Soupes de féculents	32	1,6	0,8	39	1,9	1,2	20	1,7	0,9	12	1,3	0,4	-	-	-	12	1,4	0,4	27	2,2	1,4
I	Soupes de légumes variés	151	0,9	0,3	205	0,9	0,3	73	0,9	0,3	74	0,9	0,3	4	0,7	0,1	74	0,9	0,3	127	0,9	0,3
J	Soupes de légumes verts ou choux	60	1,1	0,4	58	1,1	0,5	34	1,2	0,4	22	1,0	0,3	4	0,9	0,2	22	1,0	0,3	32	1,3	0,6
K	Soupes de poireaux	41	0,9	0,3	49	0,9	0,4	11	0,8	0,2	27	1,0	0,3	3	0,9	0,1	27	0,9	0,3	19	0,9	0,4
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	3,6	1,7	55	4,0	1,7	13	4,3	1,8	12	2,9	1,2	3	3,2	0,6	12	2,7	1,1	40	4,5	1,7
M	Soupes de potirons	32	0,8	0,3	64	0,7	0,3	11	0,9	0,5	20	0,7	0,2	1	0,8	-	20	0,7	0,1	43	0,8	0,3
N	Soupes de tomates	45	0,8	0,3	45	0,8	0,3	20	0,8	0,3	25	0,8	0,4	-	-	-	26	0,8	0,3	19	0,9	0,3
O	Soupes d'oignons	8	0,8	0,3	10	0,9	0,7	1	1,0	-	7	0,8	0,3	-	-	-	7	0,6	0,2	3	1,5	1,2
P	Soupes exotiques	31	1,0	0,3	56	1,9	1,5	15	0,9	0,2	15	1,2	0,3	1	0,7	-	14	1,2	0,3	41	2,2	1,6
Q	Soupes froides	12	0,6	0,2	45	0,8	0,5	8	0,7	0,2	3	0,6	0,0	1	0,6	-	3	0,6	0,1	41	0,9	0,6

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : sous-groupe avec un effectif < 10

Case en orange clair : teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en violet clair : teneur moyenne de l'échantillon Année 2 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en orange foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

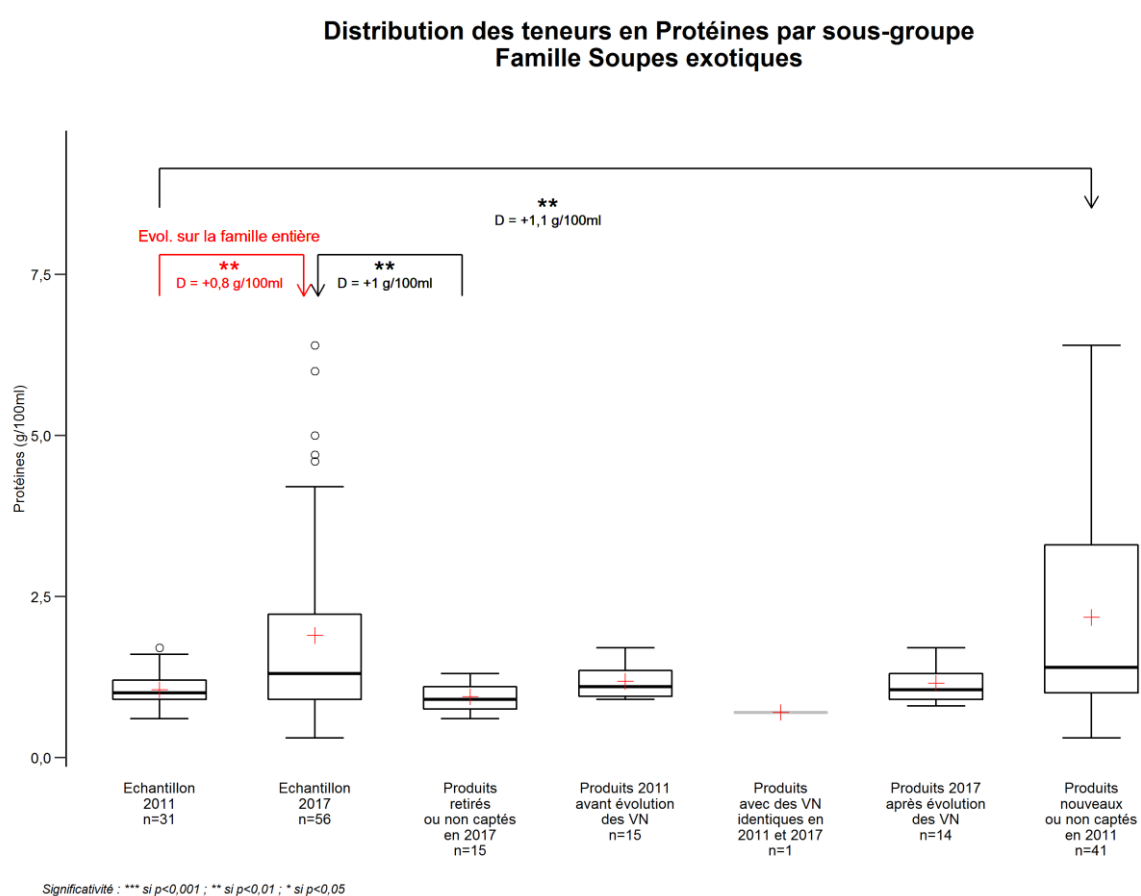
Des différences significatives de teneurs moyennes en protéines entre les sous-groupes ont été mises en évidence pour les 3 familles suivantes :

- les Soupes de poissons, crustacés, mollusques ;
- les Soupes exotiques ;
- les Soupes froides.

La Figure 36 présente les distributions des teneurs en protéines des sous-groupes pour la famille des Soupes exotiques.

L'Annexe 15 présente les résultats détaillés pour les familles des Soupes de poissons, crustacés, mollusques et des Soupes froides (familles pour lesquelles les teneurs moyennes en protéines n'ont pas évolué significativement à l'échelle de la famille entière).

➤ Soupes exotiques



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 36 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe pour la famille des Soupes exotiques

La Figure 36 montre que **l'augmentation significative de la teneur moyenne en protéines, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes exotiques**, peut en partie s'expliquer par des **modifications de l'offre** se traduisant par :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en protéines significativement plus faible que celle de l'offre 2017 (respectivement 0,9 vs. 1,9 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en protéines significativement plus élevée que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 2,2 vs. 1,0 g/100ml).

6.6.4 Evolution des teneurs en protéines par famille et par segment de marché

L'Annexe 16 présente, pour chaque couple famille-segment de marché, les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en protéines ainsi que les évolutions des moyennes entre les deux années d'étude, en valeur absolue et en pourcentage.

10 familles ont pu être testées pour les marques nationales, 6 pour les marques de distributeurs et 1 pour le hard discount. Parmi ces 17 couples famille-segment de marché testés, des évolutions significatives ont été mises en évidence pour 3 couples :

- les références à marques nationales de la famille des Soupes de potirons ;
- les références à marques de distributeurs de la famille des Soupes de potirons ;
- les références à marques nationales de la famille des Soupes exotiques.

La Figure 37 et le Tableau 37 présentent les distributions et les statistiques descriptives des teneurs en protéines en 2011 et 2017, par segment de marché, pour la famille des Soupes exotiques.

L'Annexe 17 détaille les résultats pour la famille des Soupes de potirons qui ne présente pas d'évolution significative de la teneur moyenne en protéines à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

➤ Soupes exotiques

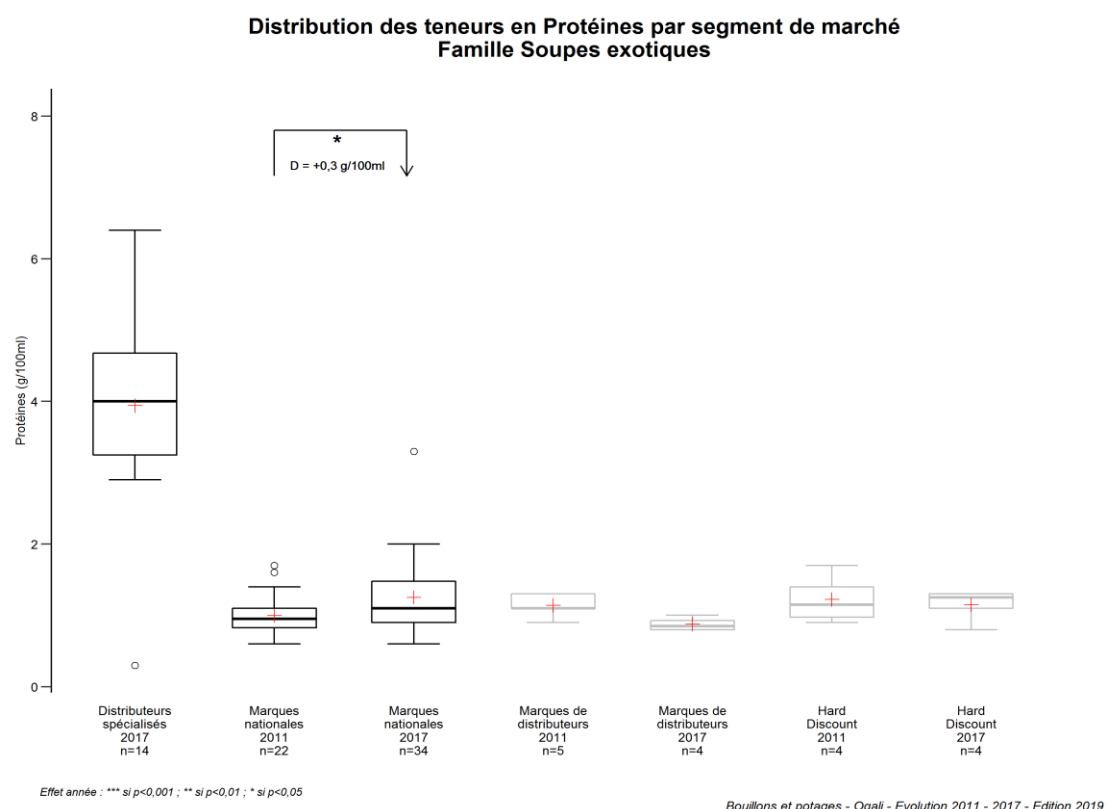


Figure 37 : Distribution des teneurs en protéines par segment de marché pour la famille des Soupes exotiques en 2011 et 2017

Tableau 37: Statistiques descriptives des teneurs en protéines de la famille des Soupes exotiques par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes exotiques	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
PROTEINES(g/100ml)																							
Distributeurs spécialisés	-	-	-	14	3,9	1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	3,9	1,5
Marques nationales	22	1,0	0,3	34	1,3	0,5	+0,3*	+26%	11	0,9	0,2	10	1,2	0,3	1	0,7	-	9	1,2	0,3	24	1,3	0,6
Marques de distributeurs	5	1,1	0,2	4	0,9	0,1	-0,3	-23%	4	1,2	0,2	1	1,1	-	-	-	-	1	1,0	-	3	0,8	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hard Discount	4	1,2	0,4	4	1,2	0,2	-0,1	-6%	-	-	-	4	1,2	0,4	-	-	-	4	1,2	0,2	-	-	-
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type
 "n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié
 Chiffres grisés: segment de marché non testé
 Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne
 Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne
 Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes exotiques, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines pour les marques nationales de +0,3 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette augmentation peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant notamment par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 24 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en protéines est plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2011 (respectivement 1,3 vs. 1,0 g/100ml) ;
- le retrait (ou l'absence de collecte en 2017) de 11 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en protéines est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2017 (respectivement 0,9 vs. 1,3 g/100ml).

Ainsi, **l'augmentation significative de la teneur moyenne en protéines, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes exotiques (Tableau 25), est essentiellement portée par les marques nationales (seul segment testé).**

6.6.5 Synthèse des évolutions des teneurs en protéines

Le Tableau 38 reprend, pour chacune des 17 familles du secteur, les évolutions, entre 2011 et 2017, des teneurs moyennes en protéines observées à l'échelle des familles entières et sur le sous-échantillon des références appariées, les différences de teneurs moyennes en protéines entre les sous-groupes ainsi que les évolutions des teneurs moyennes en protéines observées à l'échelle des segments de marché (lorsque l'évolution est significative).

Tableau 38 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en protéines, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages

Familles de produits	Protéines : différence entre 2011 et 2017										
	Tous produits (offre 2011 vs. offre 2017)		-> Reflet des reformulations		-> Reflet des modifications de l'offre				Segments de marché		
			Produits appariés (références modifiées ou identiques)		Produits retirés ou non captés en 2017 vs. Offre 2017		Offre 2011 vs. Produits nouveaux ou non captés en 2011				
	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Segments	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)
Bouillons	+0,6	+103%	+0,0	+0%	+0,7	+188%	-	-			
Soupes à base de viande	+0,8	+153%	+0,0	+0%	+0,8	+153%	+0,9	+173%			
Soupes avec pâtes et légumes	+0,1 (NS)	+13%	+0,0 (NS)	+4%	+0,1 (NS)	+13%	+0,2 (NS)	+18%			
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	-0,0 (NS)	-2%	-0,0 (NS)	-1%	-0,1 (NS)	-7%	+0,0 (NS)	+2%			
Soupes d'asperges	+0,3 (NS)	+50%	+0,0	+5%	+0,4	+64%	+1,1	+175%			
Soupes d'oignons	+0,0	+6%	-0,2	-24%	-0,1	-14%	+0,7	+81%			
Soupes de carottes	+0,1 (NS)	+18%	+0,3	+49%	+0,0	+1%	+0,1 (NS)	+14%			
Soupes de champignons	+0,1 (NS)	+7%	-0,1 (NS)	-9%	+0,1 (NS)	+13%	+0,1 (NS)	+16%			
Soupes de féculents	+0,4 (NS)	+24%	+0,1 (NS)	+4%	+0,3 (NS)	+15%	+0,6 (NS)	+40%			
Soupes de légumes variés	-0,0 (NS)	-0%	-0,0 (NS)	-0%	-0,0 (NS)	-0%	-0,0 (NS)	-0%			
Soupes de légumes verts ou choux	+0,0 (NS)	+4%	-0,0 (NS)	-0%	-0,0 (NS)	-4%	+0,2 (NS)	+17%			
Soupes de poireaux	-0,0 (NS)	-3%	-0,1**	-8%	+0,1 (NS)	+15%	-0,0 (NS)	-4%			
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	+0,4 (NS)	+11%	-0,2 (NS)	-6%	-0,3 (NS)	-6%	+0,9*	+24%			
Soupes de potirons	-0,1 (NS)	-7%	-0,1 (NS)	-8%	-0,2 (NS)	-19%	-0,0 (NS)	-3%	MN	-0,3**	-30%
Soupes de tomates	+0,0 (NS)	+2%	-0,1 (NS)	-8%	+0,0 (NS)	+5%	+0,1 (NS)	+9%			
Soupes exotiques	+0,8**	+80%	-0,0 (NS)	-3%	+1,0**	+101%	+1,1**	+107%	MN	+0,3*	+26%
Soupes froides	+0,2 (NS)	+32%	-0,0	-3%	+0,2	+27%	+0,2*	+36%			

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, entre 2 sous-groupes ou au sein des références appariées non testée

" - " : familles sans référence

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

En comparant l'ensemble de l'offre 2011 à l'offre 2017, 1 famille, parmi les 14 testées, présente une augmentation significative de sa teneur moyenne en protéines ; il s'agit des Soupes exotiques.

Seules les évolutions observées pour cette famille seront présentées ci-après car il s'agit de la seule famille qui présente une évolution significative de la teneur moyenne en protéines, entre 2011 et 2017, à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes exotiques*

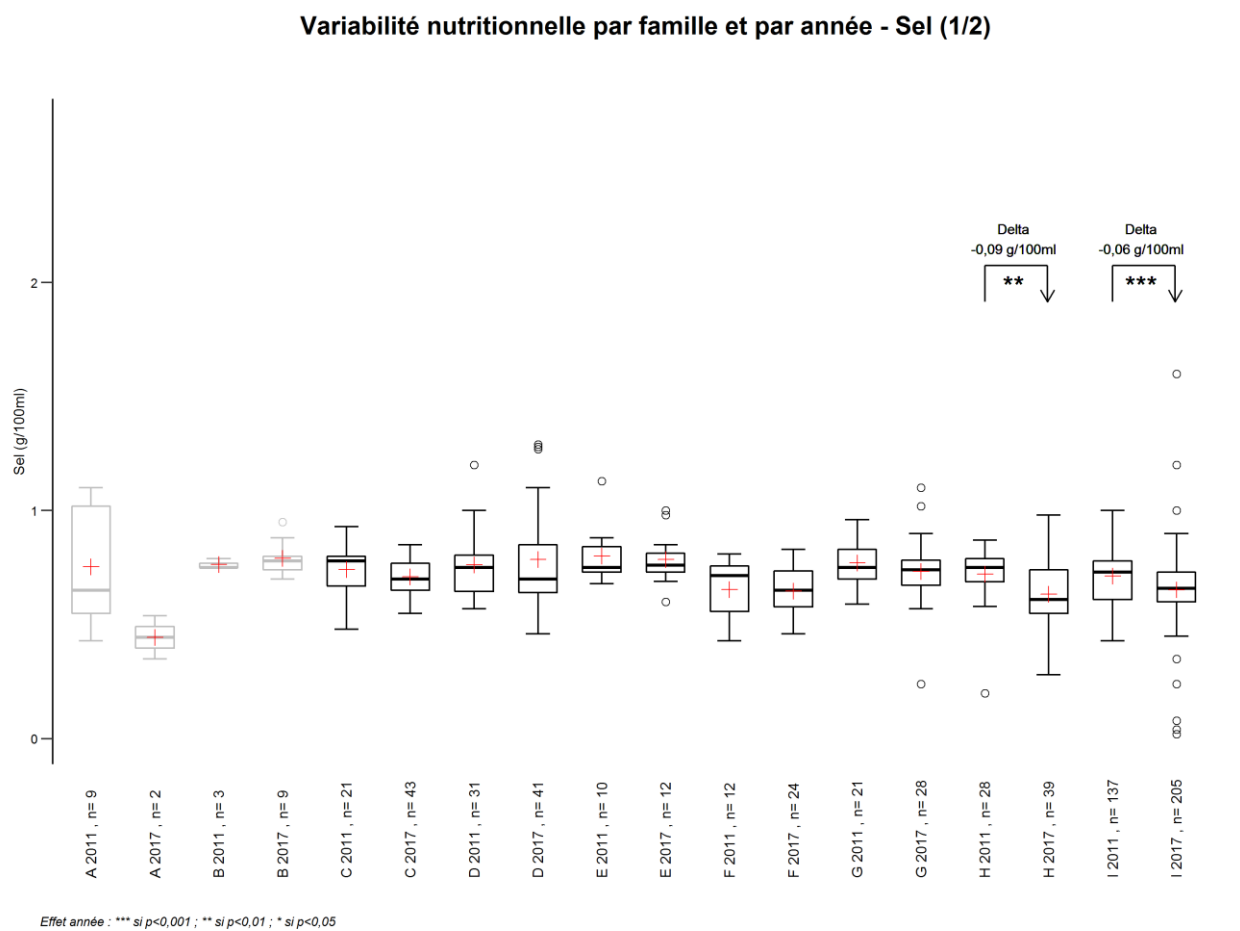
La famille des **Soupes exotiques** présente une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines entre 2011 et 2017 (+0,8 g/100ml), essentiellement portée par les **marques nationales**. Cette augmentation peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en protéines est significativement plus faible que celle de l'offre de 2017 (différence de 1,0 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en protéines est significativement plus élevée que celle de l'offre 2011 (+1,1 g/100ml).

6.7 Evolution des teneurs en sel

6.7.1 Evolution des teneurs en sel par famille

La Figure 38 présente les distributions des teneurs en sel en 2011 et 2017 par famille.



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	9	2
B	Soupes à base de viande	3	9
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	43
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	41
E	Soupes d'asperges	10	12
F	Soupes de carottes	12	24
G	Soupes de champignons	21	28
H	Soupes de féculents	28	39
I	Soupes de légumes variés	137	205

n: effectif

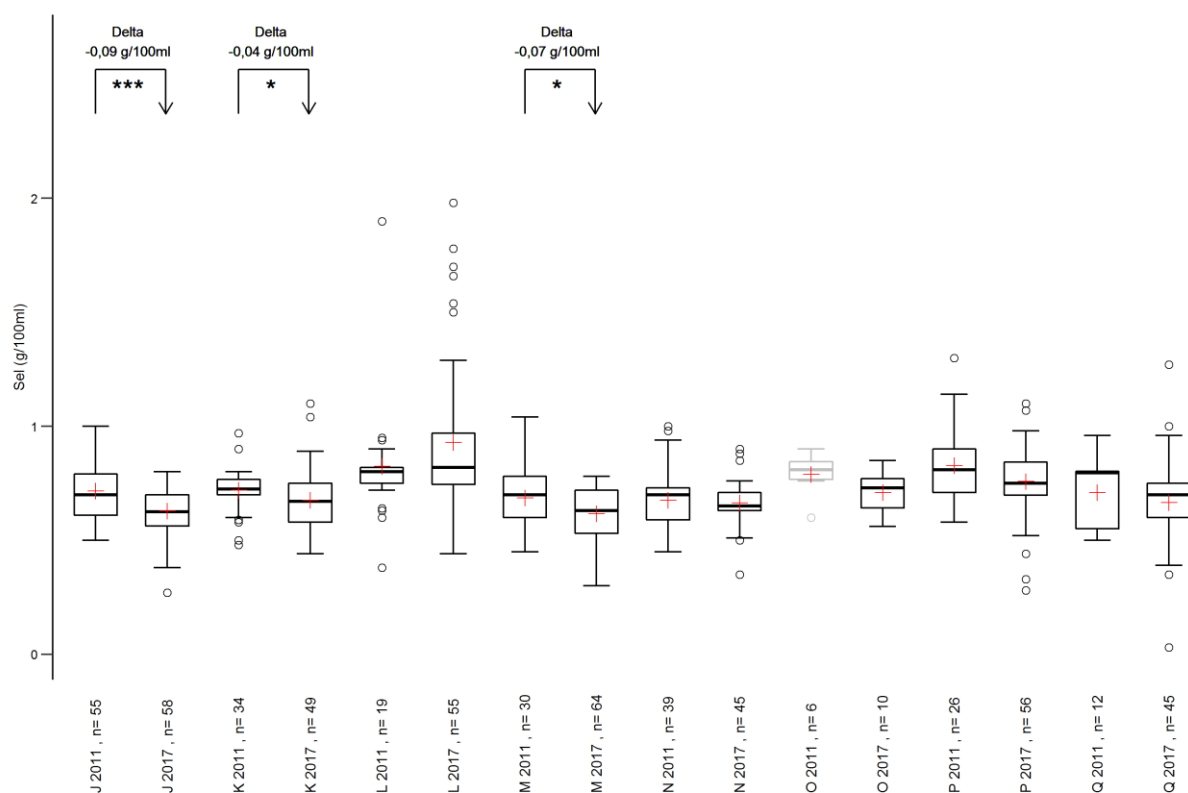
"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Sel (2/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	55	58
K	Soupes de poireaux	34	49
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	19	55
M	Soupes de potirons	30	64
N	Soupes de tomates	39	45
O	Soupes d'oignons	6	10
P	Soupes exotiques	26	56
Q	Soupes froides	12	45

n: effectif

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 38 : Distribution des teneurs en sel par famille en 2011 et 2017

Le Tableau 39 récapitule, pour chaque famille, les statistiques descriptives et les pourcentages d'évolution des teneurs moyennes en sel entre 2011 et 2017.

Tableau 39 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sel par famille entre 2011 et 2017

SEL (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	9	0,43	0,55	0,65	0,75	1,02	1,10	0,27	2	0,35	0,40	0,45	0,45	0,49	0,54	0,13	-0,31	-41%
B	Soupes à base de viande	3	0,75	0,75	0,75	0,76	0,77	0,79	0,02	9	0,70	0,74	0,78	0,79	0,80	0,95	0,08	+0,03	+4%
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	0,48	0,67	0,78	0,74	0,80	0,93	0,12	43	0,55	0,65	0,70	0,71	0,77	0,85	0,07	-0,03 (NS)	-4%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,57	0,65	0,75	0,76	0,81	1,20	0,14	41	0,46	0,64	0,70	0,79	0,85	1,29	0,22	+0,02 (NS)	+3%
E	Soupes d'asperges	10	0,68	0,73	0,75	0,80	0,84	1,13	0,13	12	0,60	0,73	0,76	0,79	0,81	1,00	0,11	-0,02 (NS)	-2%
F	Soupes de carottes	12	0,43	0,56	0,72	0,65	0,76	0,81	0,15	24	0,46	0,58	0,65	0,65	0,74	0,83	0,11	-0,01 (NS)	-1%
G	Soupes de champignons	21	0,59	0,70	0,75	0,77	0,83	0,96	0,09	28	0,24	0,67	0,74	0,73	0,78	1,10	0,15	-0,04 (NS)	-5%
H	Soupes de féculents	28	0,20	0,69	0,75	0,72	0,79	0,87	0,13	39	0,28	0,55	0,61	0,63	0,74	0,98	0,16	-0,09**	-12%
I	Soupes de légumes variés	137	0,43	0,61	0,73	0,71	0,78	1,00	0,11	205	0,02	0,60	0,66	0,65	0,73	1,60	0,15	-0,06***	-8%
J	Soupes de légumes verts ou choux	55	0,50	0,61	0,70	0,72	0,79	1,00	0,11	58	0,27	0,56	0,63	0,63	0,70	0,80	0,10	-0,09***	-12%
K	Soupes de poireaux	34	0,48	0,70	0,73	0,72	0,77	0,97	0,10	49	0,44	0,58	0,67	0,68	0,75	1,10	0,14	-0,04 *	-6%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	19	0,38	0,75	0,80	0,82	0,82	1,90	0,29	55	0,44	0,75	0,82	0,93	0,97	1,98	0,31	+0,11 (NS)	+13%
M	Soupes de potirons	30	0,45	0,60	0,70	0,69	0,78	1,04	0,13	64	0,30	0,53	0,63	0,62	0,72	0,78	0,11	-0,07 *	-10%
N	Soupes de tomates	39	0,45	0,59	0,70	0,68	0,73	1,00	0,13	45	0,35	0,63	0,65	0,66	0,71	0,90	0,09	-0,01 (NS)	-2%
O	Soupes d'oignons	6	0,60	0,77	0,81	0,79	0,85	0,90	0,10	10	0,56	0,64	0,73	0,71	0,77	0,85	0,09	-0,08	-10%
P	Soupes exotiques	26	0,58	0,71	0,81	0,83	0,90	1,30	0,16	56	0,28	0,70	0,75	0,76	0,84	1,10	0,17	-0,07 (NS)	-9%
Q	Soupes froides	12	0,50	0,55	0,80	0,71	0,80	0,96	0,16	45	0,03	0,60	0,70	0,67	0,75	1,27	0,19	-0,04 (NS)	-6%

n: effectif; Min: minimum; Q1: 1er quartile; Méd: médiane; Moy: moyenne; Q3: 3ème quartile; Max: maximum; ET: écart-type

"n = - " : aucun produit collecté; "n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

La distribution des teneurs en sel est comprise entre 0,20 et 1,90 g/100ml pour les références collectées en 2011 et entre 0,02 et 1,98 g/100ml pour celles collectées en 2017.

Sur le secteur, les variations des teneurs moyennes en sel des familles sont comprises entre -0,31 g/100ml pour celle des Bouillons (A) (si l'on tient compte des familles ayant un effectif inférieur à 10 pour au moins une des deux années d'étude) et +0,11 g/100ml pour celle des Soupes de poissons, crustacés, mollusques (L).

Les évolutions significatives des teneurs moyennes en sel, observées à l'échelle des familles entières, vont toutes dans le sens d'une diminution et concernent :

- les **Soupes de féculents (H) avec une diminution significative de la teneur moyenne en sel de -0,09 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un étirement et d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en sel plus faibles, se traduisant par une diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement -0,14 ; -0,14 et -0,05 g/100ml) ;

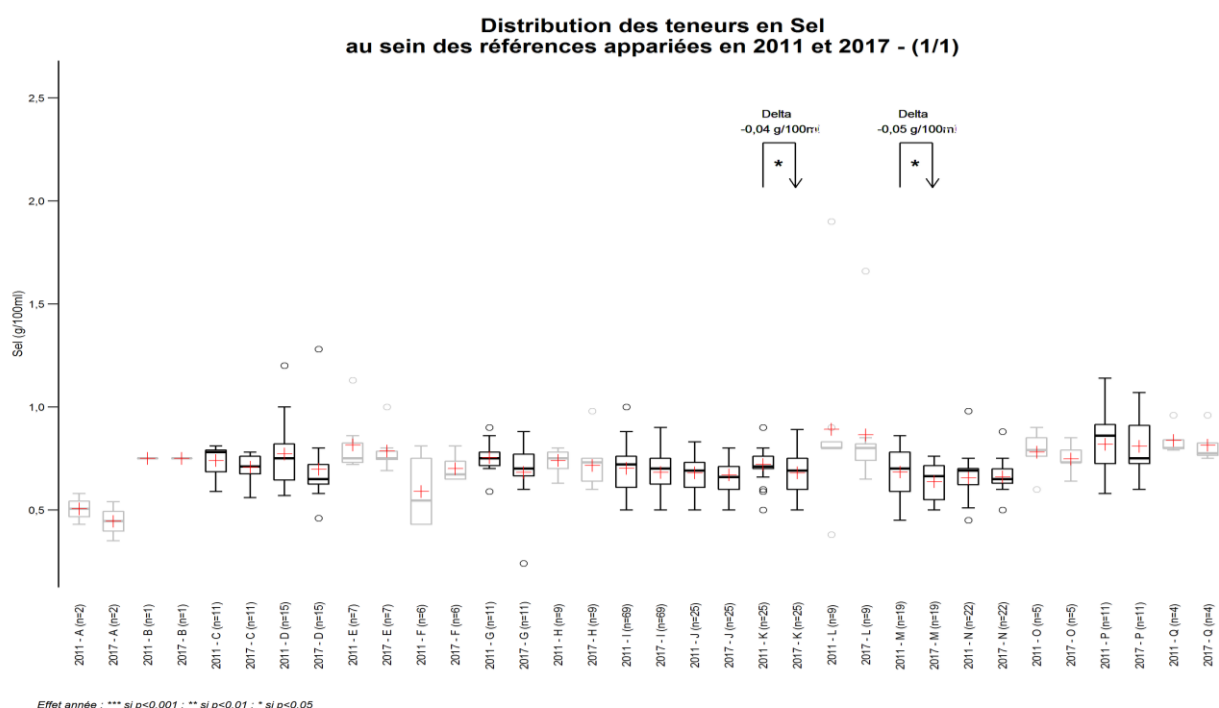
- les **Soupes de légumes variés (I)** avec une **diminution significative de la teneur moyenne en sel de -0,06 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un resserrement de la distribution vers des teneurs en sel plus faibles, se traduisant par une diminution des valeurs de la médiane et du 3^{ème} quartile (respectivement -0,07 et -0,05 g/100ml) ;
- les **Soupes de légumes verts ou choux (J)** avec une **diminution significative de la teneur moyenne en sel de -0,09 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en sel plus faibles, se traduisant par une diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement -0,07 ; -0,05 et -0,09 g/100ml) ;
- les **Soupes de poireaux (K)** avec une **diminution significative de la teneur moyenne en sel de -0,04 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un étirement de la distribution vers des teneurs en sel plus faibles, se traduisant par une diminution des valeurs de la médiane et du 1^{er} quartile (respectivement -0,06 et -0,12 g/100ml) ;
- les **Soupes de potirons (M)** avec une **diminution significative de la teneur moyenne en sel de -0,07 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en sel plus faibles, se traduisant par une diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement -0,07 ; -0,07 et -0,06 g/100ml).

6.7.2 Evolution des teneurs en sel des références appariées

Cette partie porte sur les 251 couples de références appariées renseignées en sel en 2011 et en 2017 dans la base de données Oqali. Elle permet de suivre l'évolution des teneurs en sel des références retrouvées les deux années d'étude et a pour objectif d'identifier les éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

6.7.2.1 Evolution des teneurs en sel des références appariées à l'échelle des familles

La Figure 39 présente les distributions, par famille, des teneurs en sel des références appariées en 2011 et 2017.



Réf.	Famille	Nombre de couples appariés	Réf.	Famille	Nombre de couples appariés
A	Bouillons	2	J	Soupes de légumes verts ou choux	25
B	Soupes à base de viande	1	K	Soupes de poireaux	25
C	Soupes avec pâtes et légumes	11	L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	9
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	15	M	Soupes de potirons	19
E	Soupes d'asperges	7	N	Soupes de tomates	22
F	Soupes de carottes	6	O	Soupes d'oignons	5
G	Soupes de champignons	11	P	Soupes exotiques	11
H	Soupes de féculents	9	Q	Soupes froides	4
I	Soupes de légumes variés	69			

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Figure 39 : Distribution des teneurs en sel des références appariées par famille en 2011 et 2017³³

³³ Les familles non représentées sur ce graphique sont celles qui ne comportent pas de références appariées avec une teneur en sel renseignée pour les 2 années d'étude.

Le Tableau 40 récapitule, pour chaque famille, les moyennes et écarts-types des teneurs en sel des références appariées ainsi que les évolutions des moyennes entre 2011 et 2017, en valeur absolue et en pourcentage.

Tableau 40 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en sel des références appariées entre 2011 et 2017

Réf.	SEL (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Echantillon 2011		Echantillon 2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
			Teneurs moyennes	Ecarts- types	Teneurs moyennes	Ecarts- types		
A	Bouillons	2	0,51	0,11	0,45	0,13	-0,06	-12%
B	Soupes à base de viande	1	0,75	-	0,75	-	0,00	+0%
C	Soupes avec pâtes et légumes	11	0,74	0,07	0,71	0,07	-0,03 (NS)	-4%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	15	0,77	0,17	0,70	0,18	-0,07 (NS)	-10%
E	Soupes d'asperges	7	0,82	0,15	0,79	0,10	-0,03	-4%
F	Soupes de carottes	6	0,59	0,18	0,70	0,07	+0,11	+19%
G	Soupes de champignons	11	0,75	0,08	0,68	0,17	-0,07 (NS)	-10%
H	Soupes de féculents	9	0,74	0,05	0,72	0,12	-0,02	-3%
I	Soupes de légumes variés	69	0,70	0,10	0,68	0,08	-0,02 (NS)	-3%
J	Soupes de légumes verts ou choux	25	0,68	0,08	0,67	0,08	-0,01 (NS)	-1%
K	Soupes de poireaux	25	0,72	0,09	0,68	0,10	-0,04*	-6%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	9	0,89	0,41	0,86	0,30	-0,03	-3%
M	Soupes de potirons	19	0,68	0,12	0,64	0,09	-0,05*	-7%
N	Soupes de tomates	22	0,66	0,12	0,66	0,07	+0,01 (NS)	+1%
O	Soupes d'oignons	5	0,78	0,11	0,75	0,08	-0,03	-4%
P	Soupes exotiques	11	0,82	0,17	0,81	0,14	-0,01 (NS)	-1%
Q	Soupes froides	4	0,84	0,08	0,82	0,10	-0,02	-3%

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Sur le sous-échantillon des références appariées, les variations des teneurs moyennes en sel des familles sont comprises entre -0,07 g/100ml pour celles des Soupes avec pâtes et viande ou poisson (D) et les Soupes de champignons (G) et +0,11 g/100ml pour celle des Soupes de carottes (F) (si l'on tient compte des familles ayant moins de 10 couples de références appariées).

Parmi les 9 familles testées, 2 d'entre elles présentent une **diminution significative des teneurs moyennes en sel de leurs références appariées entre 2011 et 2017** :

- les Soupes de poireaux (K) : 0,72 vs. 0,68 g/100ml (-6%) ;
- les Soupes de potirons (M) : 0,68 vs. 0,64 g/100ml (-7%).

6.7.2.2 Caractérisation des évolutions des teneurs en sel des références appariées

Dans cette partie les évolutions des teneurs en sel sont suivies référence par référence afin de caractériser plus précisément l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

La Figure 40 présente, pour chaque famille, la répartition des références appariées dont la teneur en sel a augmenté, diminué ou est restée identique entre les deux années d'étude.

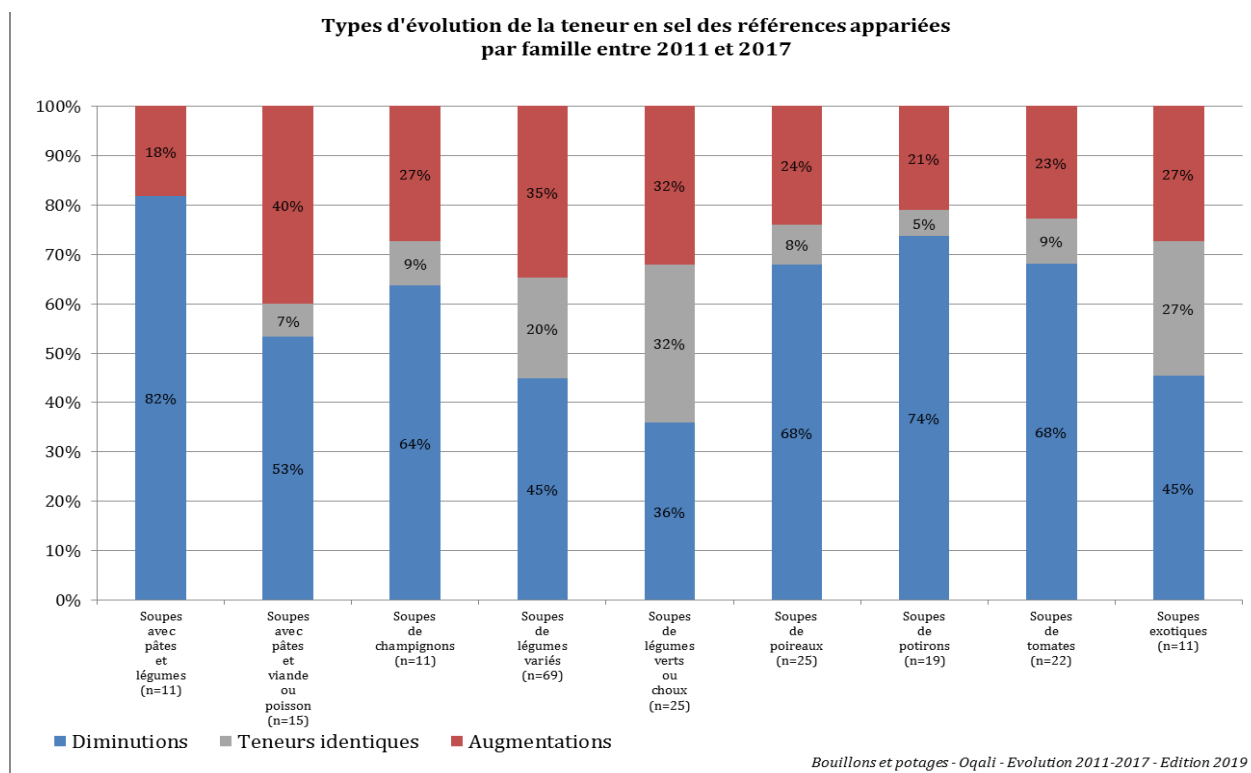


Figure 40 : Types d'évolution de la teneur en sel des références appariées par famille entre 2011 et 2017³⁴

Sur la totalité du sous-échantillon des références appariées (n=251), 55% des références ont une teneur en sel qui diminue (n=139), 29% ont une teneur qui augmente (n=73) et 16% ont une teneur qui reste inchangée (n=39) entre les deux années d'étude.

Parmi les 9 familles comptant au moins 10 couples de références appariées renseignées en sel en 2011 et 2017, 6 d'entre elles présentent une majorité de références avec une teneur en sel en baisse entre 2011 et 2017 (de 53% à 82% selon les familles).

Le Tableau 41 caractérise plus précisément les variations observées. Ainsi sont présentés, pour chaque famille, le nombre de références dont la teneur en sel a augmenté, diminué ou est restée inchangée entre 2011 et 2017 ainsi que les valeurs moyennes, minimales et maximales de ces variations.

³⁴ Seules les familles ayant au moins 10 couples de références appariées renseignées en sel sont représentées sur cette figure. Néanmoins, des pourcentages importants peuvent ne concerner qu'un nombre réduit de références.

Tableau 41 : Caractérisation des variations de teneurs en sel par famille entre 2011 et 2017

SEL (g/100ml)	Teneurs moyennes 2011	Teneurs moyennes 2017	Diminutions de teneurs entre 2011 et 2017				Teneurs identiques en 2011 et 2017	Augmentations de teneurs entre 2011 et 2017			
			n	Moy	Min	Max	n	n	Moy	Min	Max
Bouillons	0,51	0,45	2	-0,06	-0,04	-0,08	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	0,75	0,75	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0,74	0,71	9	-0,05	-0,01	-0,14	-	2	+0,06	+0,06	+0,06
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0,77	0,70	8	-0,17	-0,03	-0,36	1	6	+0,04	+0,01	+0,08
Soupes d'asperges	0,82	0,79	4	-0,07	-0,04	-0,13	-	3	+0,02	+0,01	+0,03
Soupes de carottes	0,59	0,70	1	-0,03			1	4	+0,17	+0,03	+0,22
Soupes de champignons	0,75	0,68	7	-0,13	-0,02	-0,53	1	3	+0,03	+0,01	+0,04
Soupes de féculents	0,74	0,72	7	-0,07	-0,02	-0,14	1	1	+0,28		
Soupes de légumes variés	0,70	0,68	31	-0,07	-0,01	-0,27	14	24	+0,03	+0,01	+0,07
Soupes de légumes verts ou choux	0,68	0,67	9	-0,06	-0,01	-0,11	8	8	+0,03	+0,01	+0,10
Soupes de poireaux	0,72	0,68	17	-0,08	-0,01	-0,16	2	6	+0,06	+0,02	+0,12
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	0,89	0,86	5	-0,12	-0,06	-0,24	2	2	+0,19	+0,05	+0,33
Soupes de potirons	0,68	0,64	14	-0,09	-0,01	-0,33	1	4	+0,11	+0,01	+0,20
Soupes de tomates	0,66	0,66	15	-0,04	-0,01	-0,10	2	5	+0,15	+0,05	+0,18
Soupes d'oignons	0,78	0,75	2	-0,12	-0,06	-0,17	1	2	+0,04	+0,03	+0,04
Soupes exotiques	0,82	0,81	5	-0,05	-0,01	-0,11	3	3	+0,05	+0,01	+0,12
Soupes froides	0,84	0,82	3	-0,03	-0,01	-0,05	1	-	-	-	-

n: effectif ; Min: minimum ; Moy: moyenne ; Max: maximum

Chiffres grisés : famille non testée

" - " : aucune régérence appariée

Ce tableau montre qu'en se plaçant au niveau des couples de références appariées :

- les diminutions des teneurs en sel varient de -0,01 à -0,53 g/100ml selon les couples ;
- les augmentations des teneurs en sel varient de +0,01 à +0,33 g/100ml selon les couples.

6.7.2.3 Focus sur les évolutions significatives des teneurs en sel des références appariées

Au sein du sous-échantillon des références appariées, les familles des Soupes de poireaux et des Soupes de potirons présentent une diminution significative de leur teneur moyenne en sel entre les deux années d'étude (parmi les 9 familles testées).

Les Figure 41 et Figure 42 présentent l'évolution des teneurs en sel pour ces familles, référence par référence, et permettent ainsi d'illustrer l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées.

➤ Soupes de poireaux

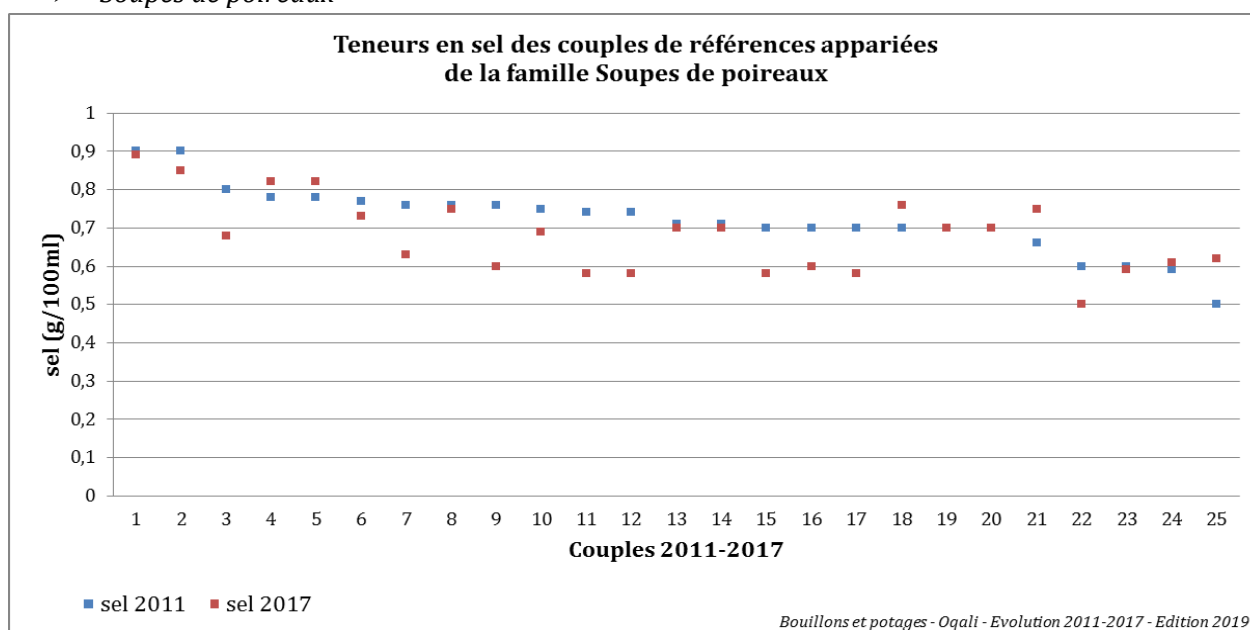


Figure 41 : Teneurs en sel des couples de références appariées de la famille Soupes de poireaux

La diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de poireaux, est expliquée par les 17 références (68% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en sel baisser entre les deux années d'étude, ces diminutions allant de -0,01 à -0,16 g/100ml selon les références (Tableau 41).

Ainsi, la diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de poireaux (Tableau 39), peut en partie s'expliquer par des diminutions des teneurs en sel de certaines références retrouvées les deux années d'étude, pouvant traduire de potentielles reformulations.

➤ *Soupes de potirons*

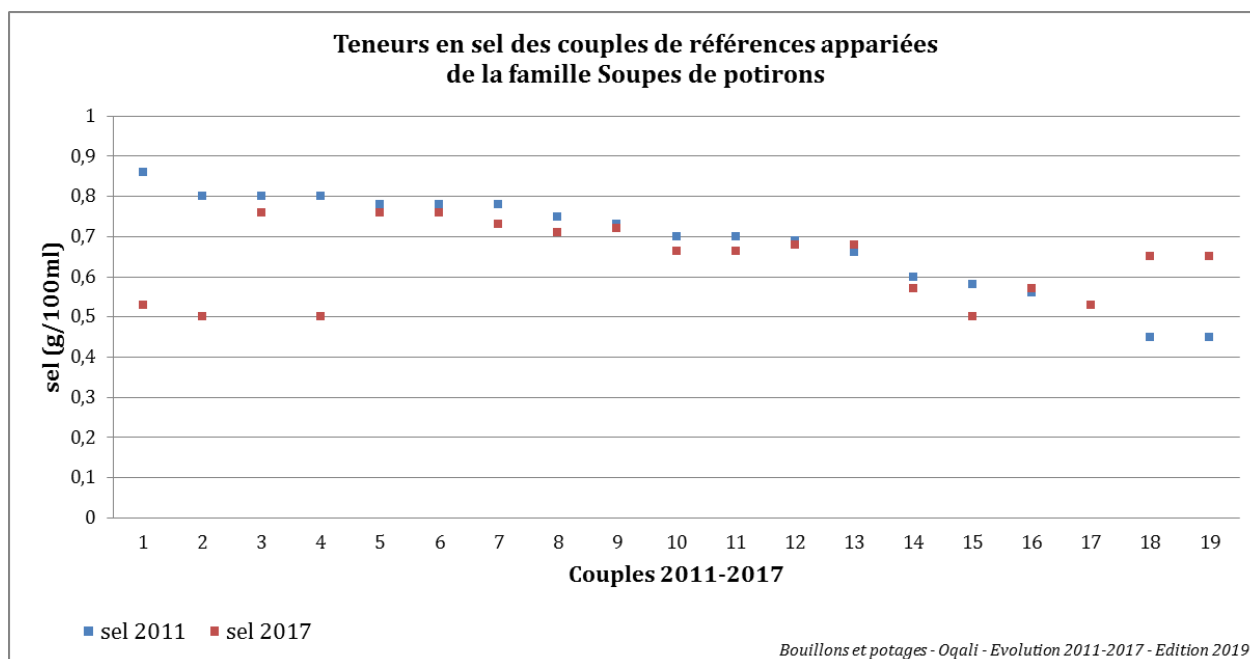


Figure 42 : Teneurs en sel des couples de références appariées de la famille Soupes de potirons

La diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de potirons, est expliquée par les 14 références (74% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en sel baisser entre les deux années d'étude, ces diminutions allant de -0,01 à -0,33 g/100ml selon les références (Tableau 41).

A noter que les plus fortes diminutions sont observées pour les références présentant des teneurs en sel parmi les plus élevées en 2011.

Ainsi, la diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de potirons (Tableau 39), peut en partie s'expliquer par des diminutions des teneurs en sel de certaines références retrouvées les deux années d'étude, pouvant traduire de potentielles reformulations.

6.7.3 Evolution des teneurs en sel par famille et par sous-groupe

L'étude de la composition nutritionnelle par famille et sous-groupe permet de déterminer si celle-ci diffère entre les sous-groupes et aide ainsi à conclure sur le sens d'une modification de l'offre (apparitions ou retraits de produits du marché).

Le Tableau 42 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sel par famille et par sous-groupe³⁵.

³⁵ Les effectifs des produits retrouvés les deux années et dont les valeurs nutritionnelles ont évolué peuvent différer entre 2011 et 2017. Cela s'explique par le fait que, pour certains produits, la teneur du nutriment n'est renseignée que pour l'une des deux années.

A noter également que le sous-groupe « Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017 » prend en compte des produits captés les deux années avec une composition nutritionnelle identique pour les nutriments renseignés en 2011 et en 2017. Le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel a néanmoins pu évoluer entre les deux années ; l'effectif du sous-groupe indiqué dans le tableau est alors celui des produits renseignés pour le nutriment en 2017.

Tableau 42 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par sous-groupe

SEL (g/100ml)		Echantillon 2011			Echantillon 2017			Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
		n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
A	Bouillons	9	0,75	0,27	2	0,45	0,13	7	0,83	0,26	2	0,51	0,11	-	-	-	2	0,45	0,13	-	-	-
B	Soupes à base de viande	3	0,76	0,02	9	0,79	0,08	2	0,77	0,03	1	0,75	-	-	-	-	1	0,75	-	8	0,80	0,08
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	0,74	0,12	43	0,71	0,07	10	0,74	0,15	11	0,74	0,07	1	0,56	-	12	0,71	0,07	30	0,71	0,07
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,76	0,14	41	0,79	0,22	16	0,75	0,12	15	0,77	0,17	3	0,78	0,12	17	0,77	0,26	21	0,80	0,21
E	Soupes d'asperges	10	0,80	0,13	12	0,79	0,11	3	0,77	0,10	7	0,82	0,15	-	-	-	9	0,81	0,11	3	0,72	0,13
F	Soupes de carottes	12	0,65	0,15	24	0,65	0,11	6	0,72	0,06	6	0,59	0,18	-	-	-	7	0,69	0,07	17	0,63	0,12
G	Soupes de champignons	21	0,77	0,09	28	0,73	0,15	10	0,79	0,10	11	0,75	0,08	-	-	-	12	0,69	0,16	16	0,77	0,14
H	Soupes de féculents	28	0,72	0,13	39	0,63	0,16	19	0,71	0,15	9	0,74	0,05	-	-	-	12	0,73	0,12	27	0,59	0,16
I	Soupes de légumes variés	137	0,71	0,11	205	0,65	0,15	68	0,72	0,12	66	0,70	0,10	4	0,73	0,10	74	0,68	0,08	127	0,64	0,18
J	Soupes de légumes verts ou choux	55	0,72	0,11	58	0,63	0,10	30	0,75	0,13	21	0,69	0,07	4	0,62	0,12	22	0,68	0,07	32	0,59	0,11
K	Soupes de poireaux	34	0,72	0,10	49	0,68	0,14	9	0,72	0,14	23	0,72	0,09	3	0,69	0,02	27	0,69	0,13	19	0,65	0,16
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	19	0,82	0,29	55	0,93	0,31	10	0,76	0,12	9	0,89	0,41	3	1,18	0,52	12	0,84	0,27	40	0,94	0,31
M	Soupes de potirons	30	0,69	0,13	64	0,62	0,11	11	0,69	0,15	18	0,69	0,12	1	0,53	-	20	0,63	0,09	43	0,61	0,12
N	Soupes de tomates	39	0,68	0,13	45	0,66	0,09	17	0,70	0,14	22	0,66	0,12	-	-	-	26	0,66	0,07	19	0,67	0,12
O	Soupes d'oignons	6	0,79	0,10	10	0,71	0,09	1	0,83	-	5	0,78	0,11	-	-	-	7	0,72	0,10	3	0,67	0,09
P	Soupes exotiques	26	0,83	0,16	56	0,76	0,17	14	0,84	0,17	11	0,81	0,16	1	0,90	-	14	0,81	0,13	41	0,74	0,17
Q	Soupes froides	12	0,71	0,16	45	0,67	0,19	8	0,65	0,15	3	0,80	0,01	1	0,96	-	3	0,77	0,02	41	0,65	0,20

n: effectif ; *Moy*: moyenne ; *ET*: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : sous-groupe avec un effectif < 10

Case en orange clair : teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en violet clair : teneur moyenne de l'échantillon Année 2 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en orange foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

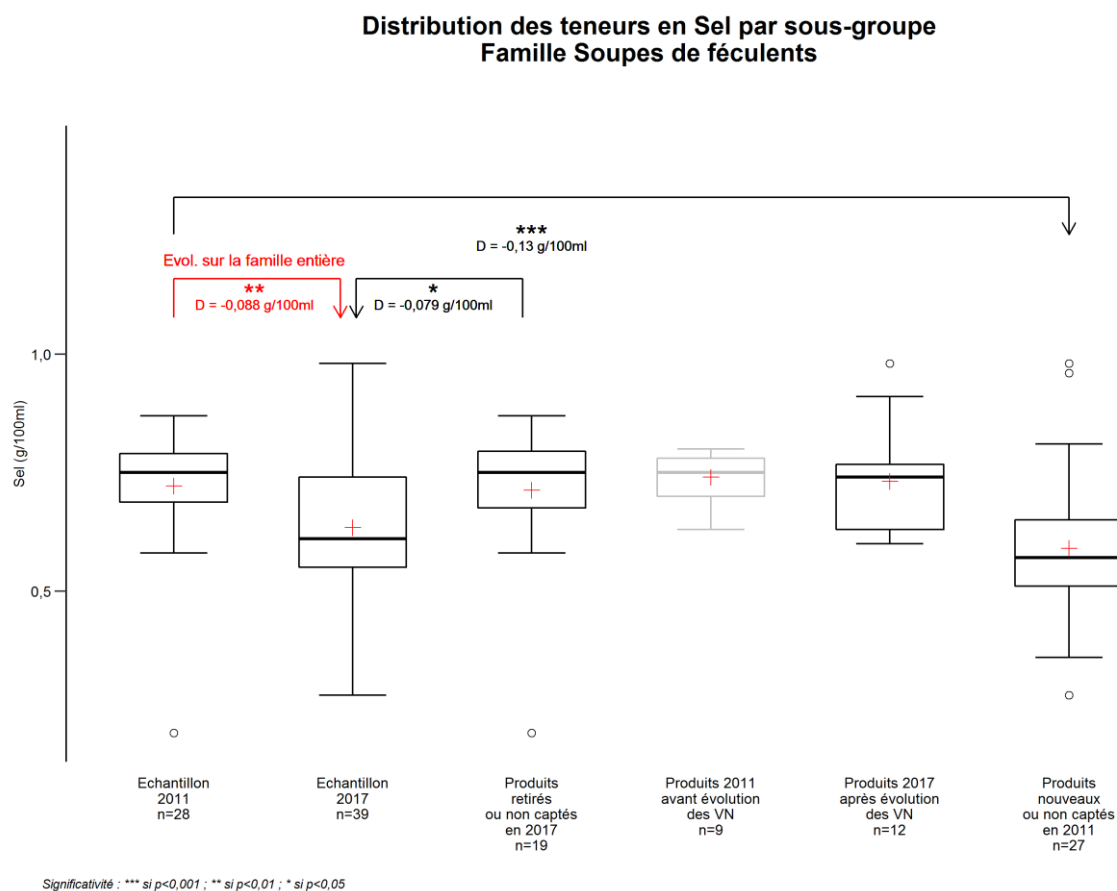
Des différences significatives de teneurs moyennes en sel entre les sous-groupes ont été mises en évidence pour les 6 familles suivantes :

- les Soupes de féculents ;
- les Soupes de légumes variés ;
- les Soupes de légumes verts ou choux ;
- les Soupes de poireaux ;
- les Soupes de potirons ;
- les Soupes exotiques.

Les Figure 43 à Figure 47 présentent les distributions des teneurs en sel des sous-groupes pour les 5 premières familles citées précédemment.

L'Annexe 18 présente les résultats détaillés pour la famille des Soupes exotiques qui ne présente pas d'évolution significative de sa teneur moyenne en sel à l'échelle de la famille entière, entre les deux années d'étude, mais uniquement entre 2 sous-groupes.

➤ *Soupes de féculents*



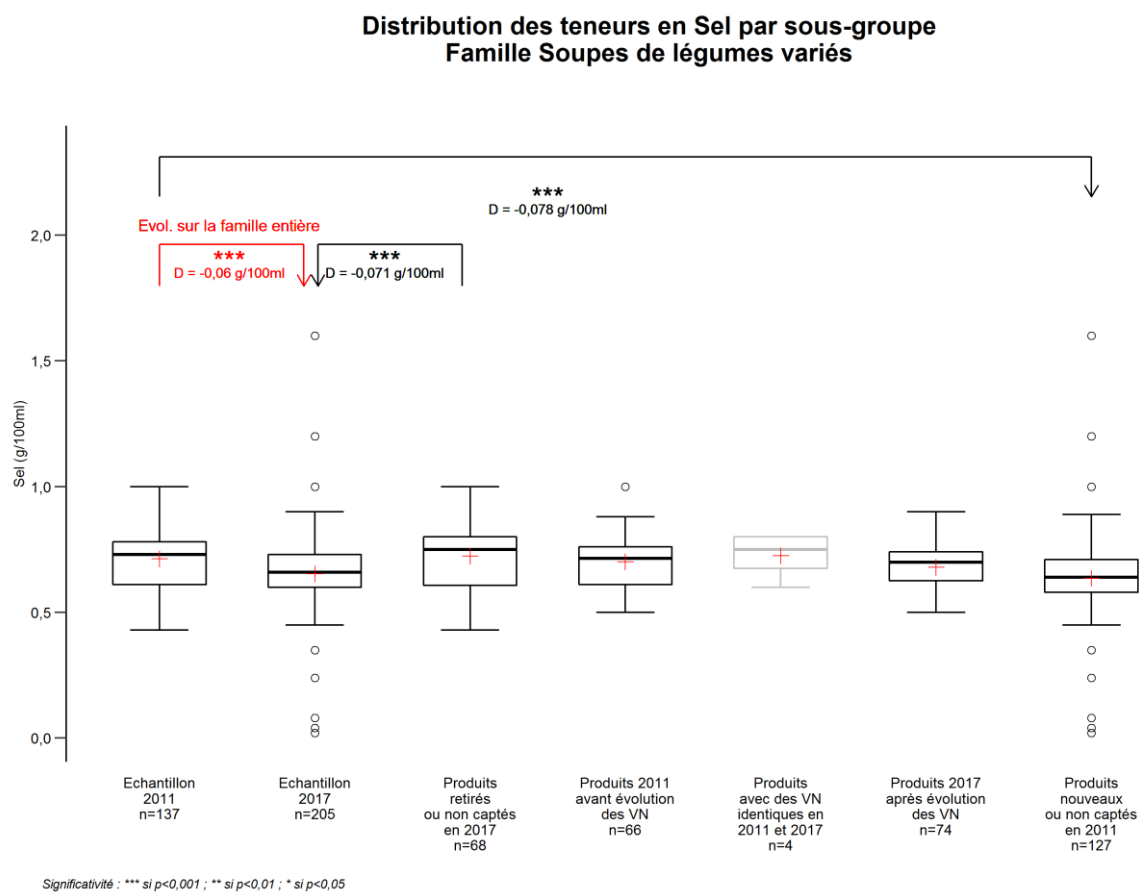
Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 43 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de féculents

La Figure 43 montre que **la diminution significative de la teneur moyenne en sel, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de féculents**, peut en partie s'expliquer par des **modifications de l'offre**, à savoir :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (respectivement 0,71 vs. 0,63 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 0,59 vs. 0,72 g/100ml).

➤ Soupes de légumes variés



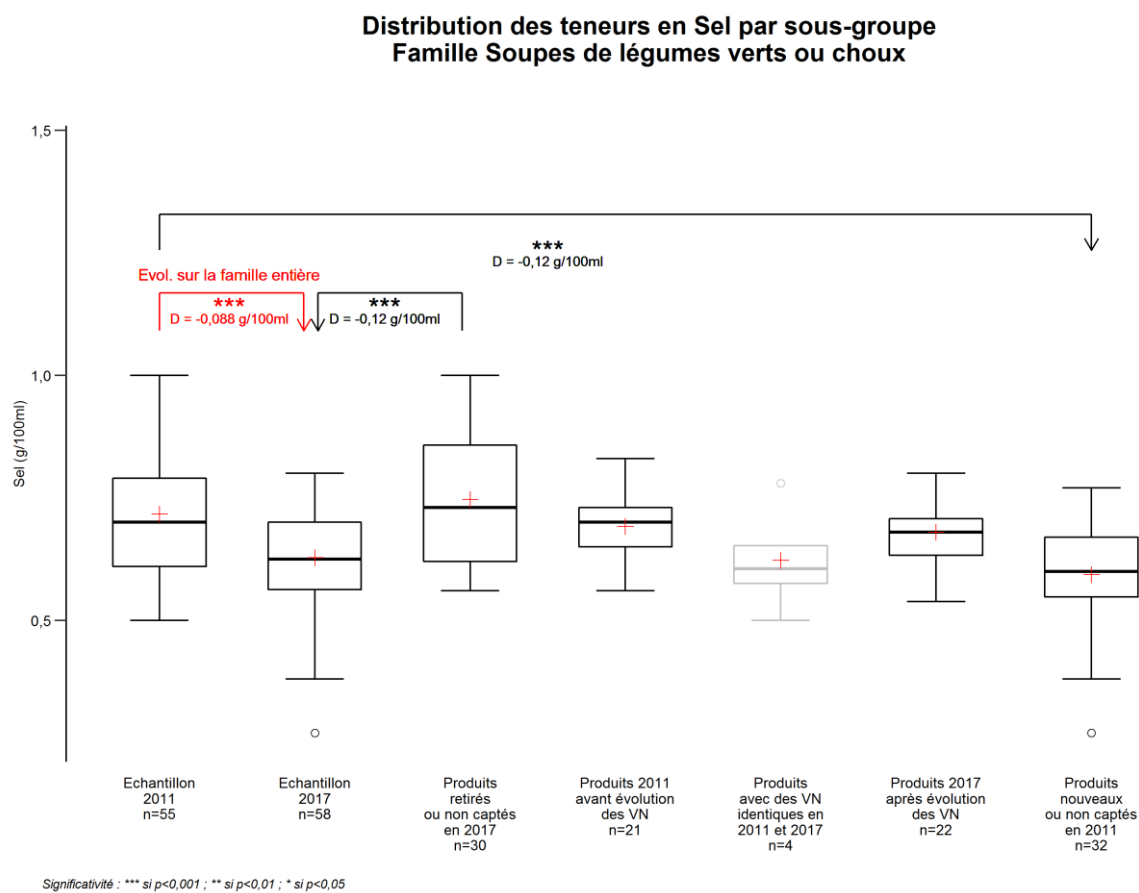
Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 44 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes variés

La Figure 44 montre que **la diminution significative de la teneur moyenne en sel, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de légumes variés**, peut en partie s'expliquer par des **modifications de l'offre**, à savoir :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (respectivement 0,72 vs. 0,65 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 0,64 vs. 0,71 g/100ml).

➤ Soupes de légumes verts ou choux



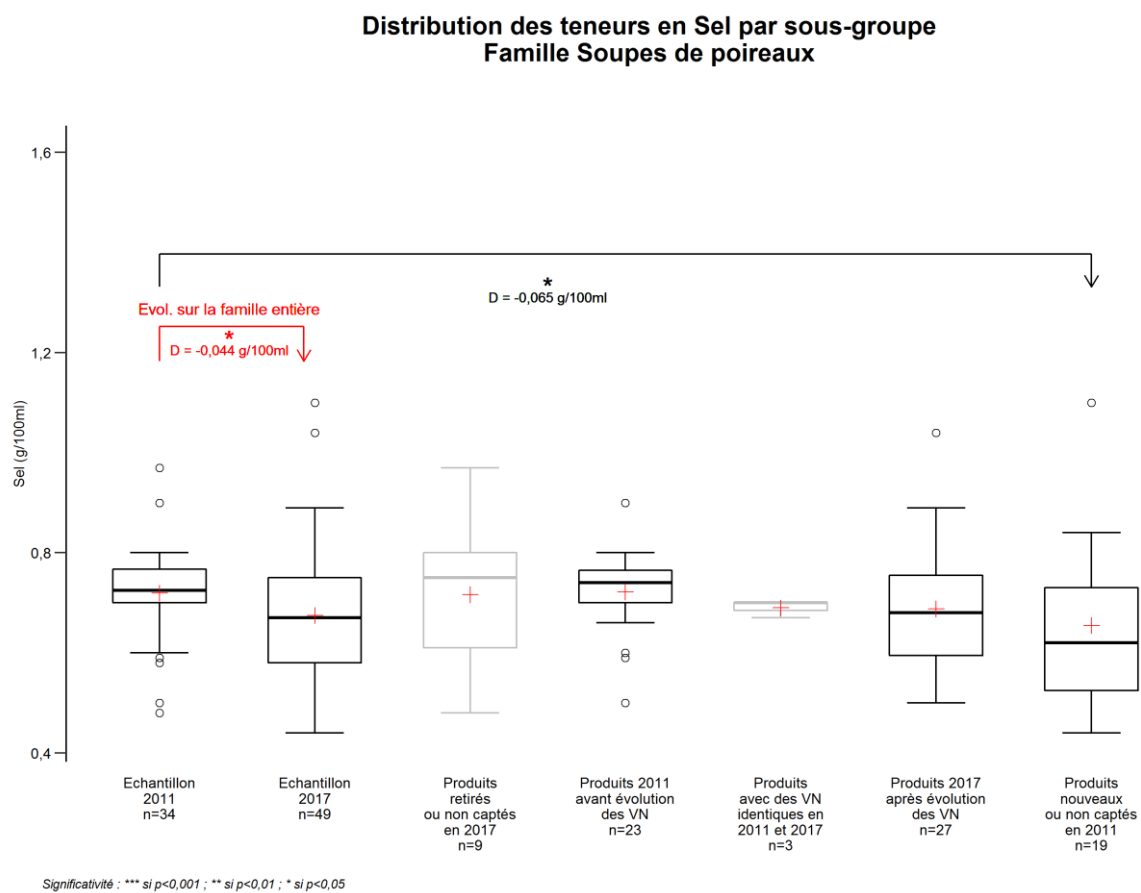
Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 45 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux

La Figure 43 montre que **la diminution significative de la teneur moyenne en sel, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de légumes verts ou choux**, peut en partie s'expliquer par des **modifications de l'offre**, à savoir :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (respectivement 0,75 vs. 0,63 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 0,59 vs. 0,72 g/100ml).

➤ Soupes de poireaux

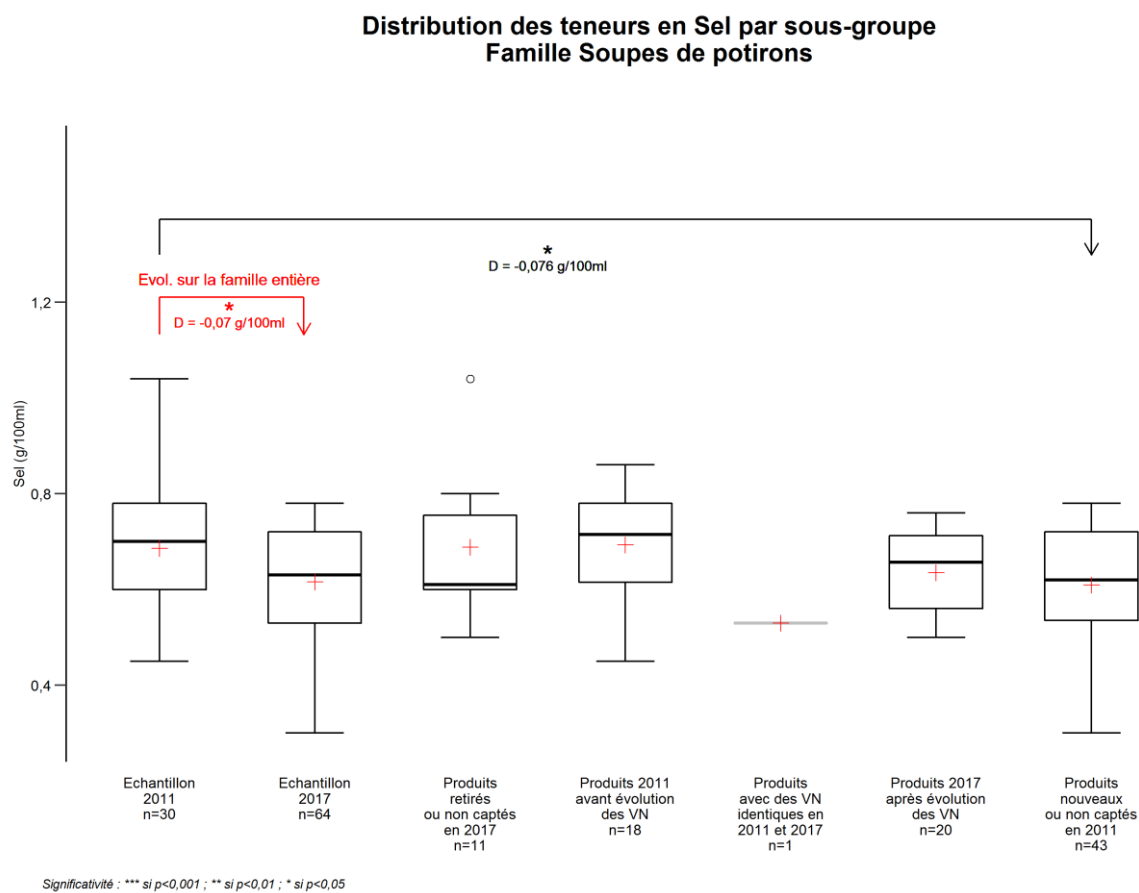


Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 46 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de poireaux

La Figure 46 montre que **la diminution significative de la teneur moyenne en sel, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de poireaux**, peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre**, se traduisant plus précisément par **la mise sur le marché, ou l'absence de collecte en 2011**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 0,65 vs. 0,72 g/100ml).

➤ Soupes de potirons



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 47 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes de potirons

La Figure 47 montre que **la diminution significative de la teneur moyenne en sel, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de potirons**, peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre**, se traduisant plus précisément par **la mise sur le marché, ou l'absence de collecte en 2011**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 0,61 vs. 0,69 g/100ml).

6.7.4 Evolution des teneurs en sel par famille et par segment de marché

L'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence à l'échelle des familles entières sont portées ou non par l'ensemble des segments.

L'Annexe 19 présente, pour chaque coupe famille-segment de marché, les effectifs, moyennes, et écarts-types des teneurs en sel ainsi que les évolutions des moyennes entre les deux années d'étude, en valeur absolue et en pourcentage.

10 familles ont pu être testées pour les marques nationales, 6 pour les marques de distributeurs et 1 pour le hard discount.

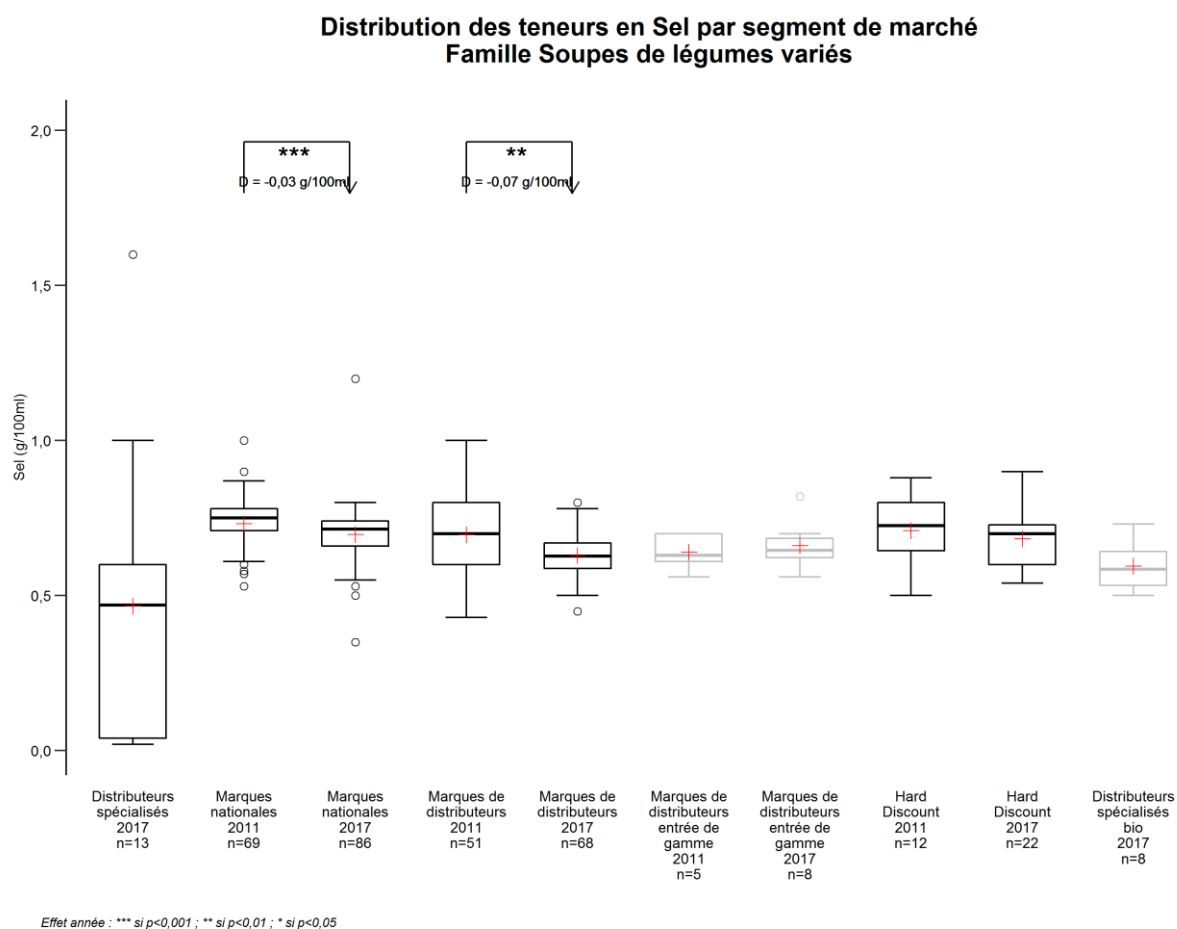
Parmi ces 17 couples famille-segment de marché testés, des évolutions significatives ont été mises en évidence pour 6 couples :

- les références à marques nationales de la famille des Soupes avec pâtes et légumes ;
- les références à marques nationales et à marques de distributeurs de la famille des Soupes de légumes variés ;
- les références à marques nationales de la famille des Soupes de légumes verts ou choux ;
- les références à marques de distributeurs de la famille des Soupes de poireaux ;
- les références à marques de distributeurs de la famille des Soupes de potirons.

Les Figure 48 à Figure 48Figure 51 et les Tableau 43 à Tableau 46 présentent les distributions et les statistiques descriptives des teneurs en sel en 2011 et 2017, par segment de marché, pour les 4 dernières familles citées précédemment.

L'Annexe 20 détaille les résultats pour la famille des Soupes avec pâtes et légumes qui ne présente pas d'évolution significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

➤ Soupes de légumes variés



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 48 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de légumes variés en 2011 et 2017

Tableau 43 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de légumes variés par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de légumes variés	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
SEL(g/100ml)																							
Distributeurs spécialisés	-	-	-	13	0,47	0,47	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	0,47	0,47
Marques nationales	69	0,73	0,09	86	0,70	0,10	-0,03***	-5%	42	0,72	0,10	27	0,75	0,06	-	-	-	27	0,73	0,05	59	0,68	0,11
Marques de distributeurs	51	0,70	0,13	68	0,63	0,07	-0,07**	-10%	16	0,74	0,17	32	0,67	0,11	3	0,73	0,12	32	0,64	0,07	33	0,61	0,06
Marques de distributeurs entrée de gamme	5	0,64	0,06	8	0,66	0,08	+0,02	+3%	-	-	-	5	0,64	0,06	1	0,70	-	6	0,65	0,09	1	0,66	-
Hard Discount	12	0,71	0,11	22	0,68	0,10	-0,03(NS)	-4%	10	0,71	0,10	2	0,73	0,21	-	-	-	9	0,67	0,11	13	0,69	0,11
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	8	0,60	0,08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	0,60	0,08

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes de légumes variés, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en sel pour les marques nationales de -0,03 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette diminution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par :

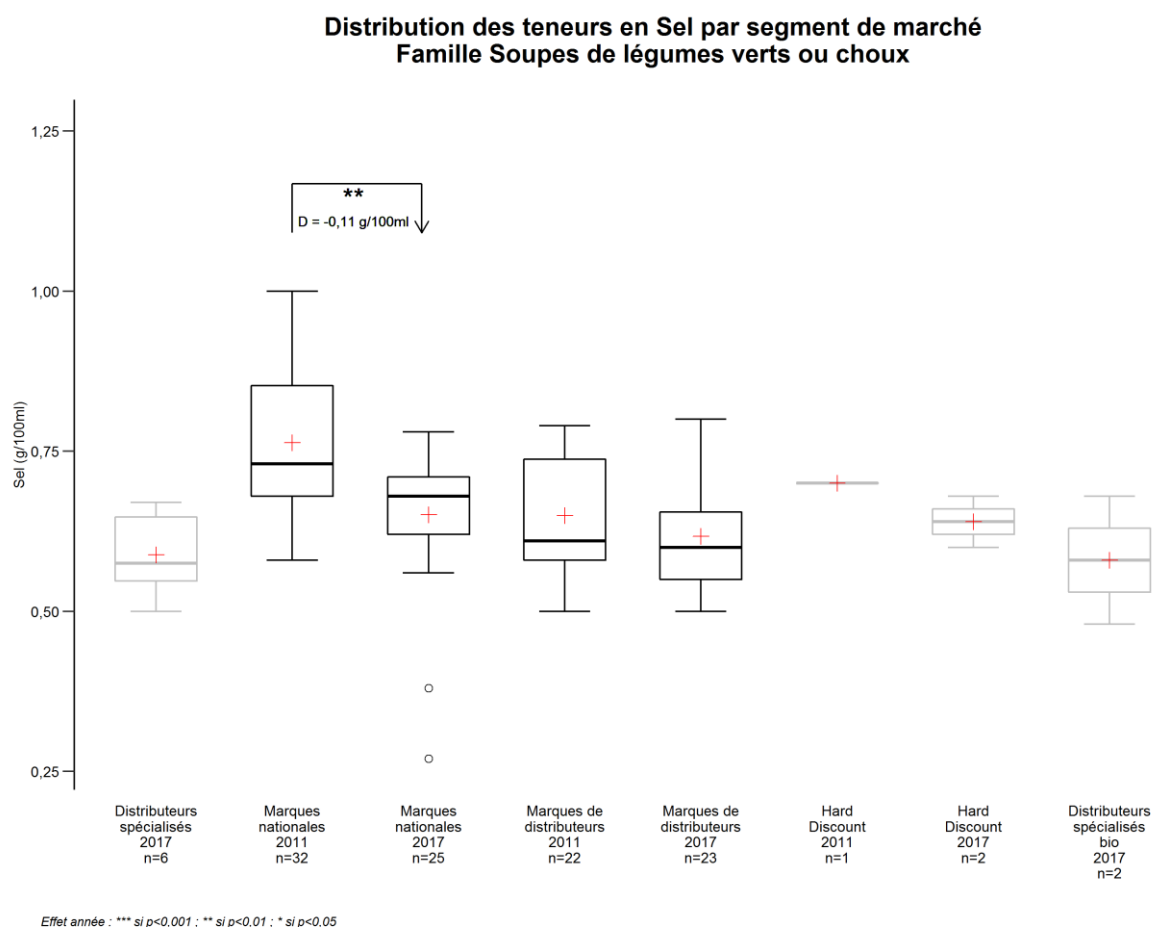
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 59 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en sel est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2011 (0,68 vs. 0,73 g/100ml) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de 42 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en sel est plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2017 (0,72 vs. 0,70 g/100ml).

Pour cette même famille, on observe également une diminution significative de la teneur moyenne en sel pour les marques de distributeurs de -0,07 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette diminution peut en partie s'expliquer par :

- une modification de l'offre se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 33 produits à marques de distributeurs dont la teneur moyenne en sel est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2011 (0,61 vs. 0,70 g/100ml) mais également par le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de 16 produits à marques de distributeurs dont la teneur moyenne en sel est plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2017 (0,74 vs. 0,63 g/100ml) ;
- de potentielles reformulations à la baisse : la teneur moyenne en sel de 32 références à marques de distributeurs, retrouvées les deux années d'étude avec des valeurs nutritionnelles différentes, diminue entre 2011 et 2017 (0,67 vs. 0,64 g/100ml).

Ainsi, la diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de légumes variés (Tableau 39), est essentiellement portée par les marques nationales et les marques de distributeurs.

➤ Soupes de légumes verts ou choux



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 49 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux en 2011 et 2017

Tableau 44 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de légumes verts ou choux par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de légumes verts ou choux	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	6	0,59	0,07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	0,59	0,07
Marques nationales	32	0,76	0,11	25	0,65	0,12	-0,11**	-15%	21	0,79	0,12	10	0,70	0,05	1	0,78	-	10	0,70	0,04	14	0,61	0,14
Marques de distributeurs	22	0,65	0,09	23	0,62	0,10	-0,03(NS)	-5%	9	0,64	0,10	10	0,68	0,08	3	0,57	0,06	10	0,67	0,10	10	0,58	0,08
Marques de distributeurs entrée de gamme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hard Discount	1	0,70	-	2	0,64	0,06	-0,06	-9%	0	-	-	1	0,70	-	-	-	-	2	0,64	0,06	-	-	-
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	2	0,58	0,14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,58	0,14

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

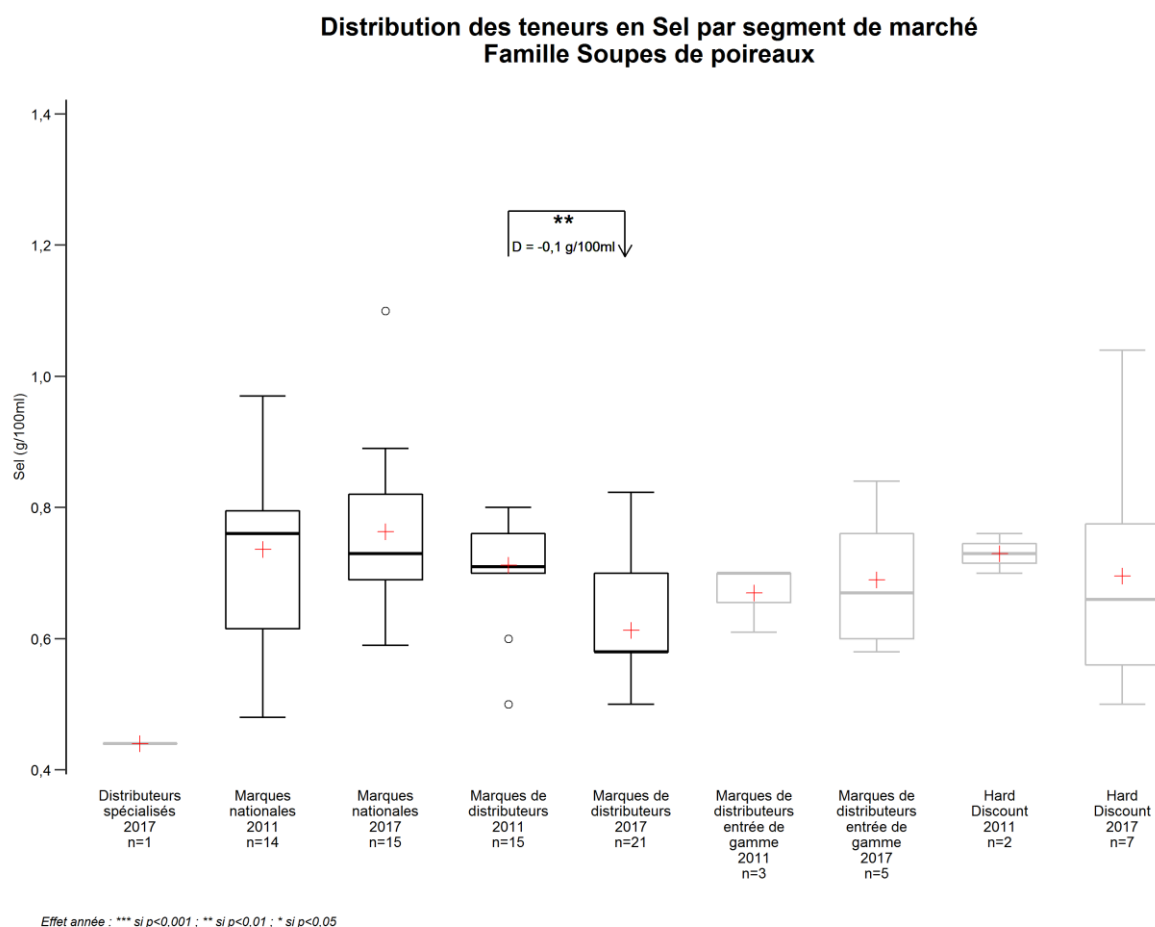
Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en sel pour les marques nationales de -0,11 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette diminution peut en partie s'expliquer par des modifications de l'offre se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de 21 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en sel est plus élevée que celle de l'offre de ce segment en 2017 (respectivement 0,79 vs. 0,65 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 14 produits à marques nationales dont la teneur moyenne en sel est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2011 (0,61 vs. 0,76 g/100ml).

Ainsi, la diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de légumes verts ou choux (Tableau 39), est essentiellement portée par les marques nationales.

➤ Soupes de poireaux



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 50 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de poireaux en 2011 et 2017

Tableau 45 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de poireaux par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de poireaux	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	1	0,44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,44	-
Marques nationales	14	0,74	0,14	15	0,76	0,13	+0,03(NS)	+4%	4	0,70	0,21	10	0,75	0,11	-	-	-	10	0,74	0,10	5	0,80	0,17
Marques de distributeurs	15	0,71	0,08	21	0,61	0,09	-0,10**	-14%	3	0,79	0,02	10	0,69	0,08	2	0,70	0,00	10	0,61	0,06	9	0,60	0,12
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	0,67	0,05	5	0,69	0,11	+0,02	+3%	1	0,61	-	2	0,70	0,00	1	0,67	-	2	0,68	0,11	2	0,71	0,18
Hard Discount	2	0,73	0,04	7	0,70	0,19	-0,03	-5%	1	0,70	-	1	0,76	-	-	-	-	5	0,74	0,20	2	0,58	0,11
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

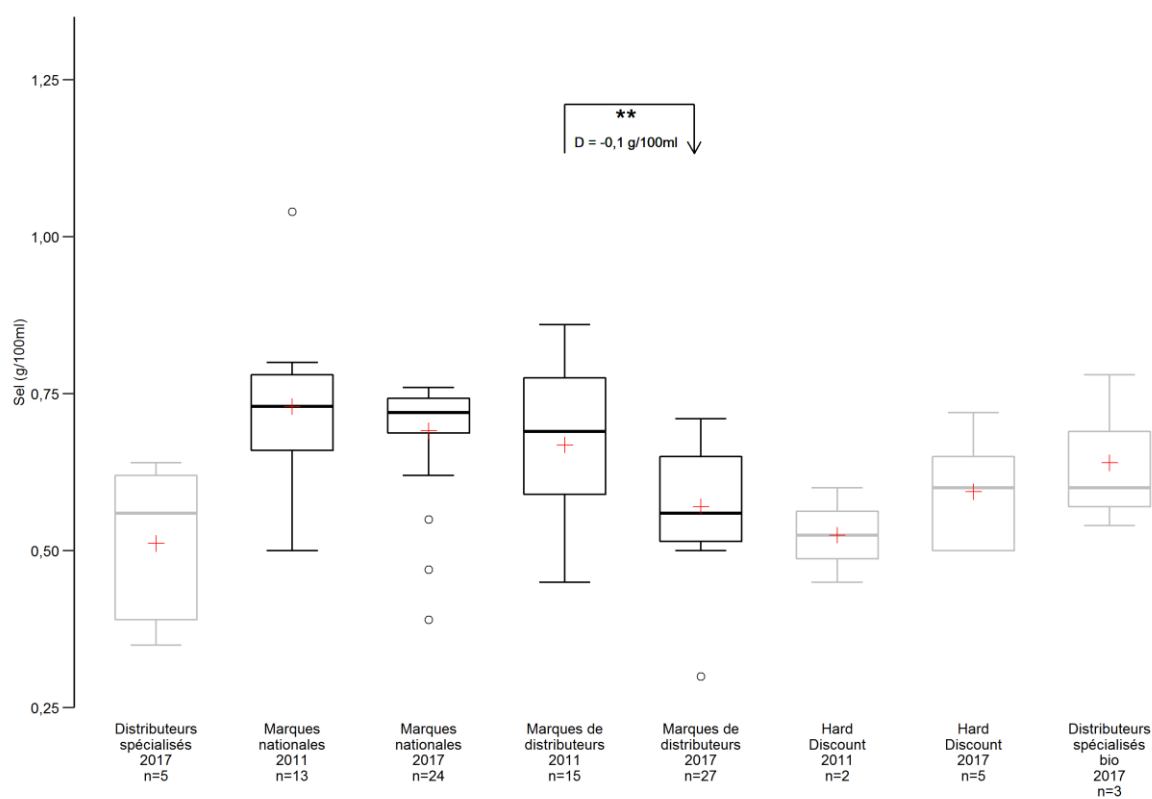
Pour la famille des Soupes de poireaux, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en sel pour les marques de distributeurs de -0,10 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette diminution peut en partie s'expliquer par :

- de potentielles reformulations à la baisse : la teneur moyenne en sel de 10 références à marques de distributeurs, retrouvées les deux années d'étude avec des valeurs nutritionnelles différentes, diminue entre 2011 et 2017 (0,69 vs. 0,61 g/100ml) ;
- une modification de l'offre se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 9 produits à marques de distributeurs dont la teneur moyenne en sel est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2011 (0,60 vs. 0,71 g/100ml).

Ainsi, **la diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de poireaux (Tableau 39), est essentiellement portée par les marques de distributeurs.**

➤ Soupes de potirons

**Distribution des teneurs en Sel par segment de marché
Famille Soupes de potirons**



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 51 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons en 2011 et 2017

Tableau 46 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de potirons	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
SEL(g/100ml)																							
Distributeurs spécialisés	-	-	-	5	0,51	0,13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0,51	0,13
Marques nationales	13	0,73	0,13	24	0,69	0,09	-0,04(NS)	-5%	7	0,71	0,18	6	0,76	0,05	-	-	-	6	0,74	0,03	18	0,68	0,10
Marques de distributeurs	15	0,67	0,12	27	0,57	0,09	-0,10**	-15%	3	0,67	0,11	11	0,68	0,12	1	0,53	-	11	0,59	0,08	15	0,55	0,09
Marques de distributeurs entrée de gamme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hard Discount	2	0,53	0,11	5	0,59	0,10	+0,07	+13%	1	0,60	-	1	0,45	-	-	-	-	3	0,58	0,08	2	0,61	0,16
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	3	0,64	0,12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0,64	0,12

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes de potirons, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en sel pour les marques de distributeurs de -0,10 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette diminution peut en partie s'expliquer par :

- de potentielles reformulations à la baisse : la teneur moyenne en sel de 11 références à marques de distributeurs, retrouvées les deux années d'étude avec des valeurs nutritionnelles différentes, diminue entre 2011 et 2017 (0,68 vs. 0,59 g/100ml) ;
- une modification de l'offre se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de 15 produits à marques de distributeurs dont la teneur moyenne en sel est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2011 (0,55 vs. 0,67 g/100ml).

Ainsi, la diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de potirons (Tableau 39), est essentiellement portée par les marques de distributeurs.

6.7.5 Synthèse des évolutions des teneurs en sel

Le Tableau 47 reprend, pour chacune des 17 familles du secteur, les évolutions, entre 2011 et 2017, des teneurs moyennes en sel observées à l'échelle des familles entières et sur le sous-échantillon des références appariées, les différences de teneurs moyennes en sel entre les sous-groupes ainsi que les évolutions des teneurs moyennes en sel observées à l'échelle des segments de marché (lorsque l'évolution est significative).

Tableau 47 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages

Familles de produits	Sel : différence entre 2011 et 2017										
	Tous produits (offre 2011 vs. offre 2017)		--> Reflet des reformulations		--> Reflet des modifications de l'offre				Segments de marché		
			Produits appariés (références modifiées ou identiques)		Produits retirés ou non captés en 2017 vs. Offre 2017		Offre 2011 vs. Produits nouveaux ou non captés en 2011				
	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Segments	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)
Bouillons	-0,31	-41%	-0,06	-12%	-0,38	-46%	-	-			
Soupes à base de viande	+0,03	+4%	+0,00	+0%	+0,02	+3%	+0,03	+4%			
Soupes avec pâtes et légumes	-0,03 (NS)	-4%	-0,03 (NS)	-4%	-0,03 (NS)	-5%	-0,03 (NS)	-4%	MN	-0,04*	-5%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	+0,02 (NS)	+3%	-0,07 (NS)	-10%	+0,03 (NS)	+4%	+0,04 (NS)	+5%			
Soupes d'asperges	-0,02 (NS)	-2%	-0,03	-4%	+0,02	+2%	-0,09	-11%			
Soupes d'oignons	-0,08	-10%	-0,03	-4%	-0,12	-15%	-0,12	-15%			
Soupes de carottes	-0,01 (NS)	-1%	+0,11	+19%	-0,07	-10%	-0,02 (NS)	-4%			
Soupes de champignons	-0,04 (NS)	-5%	-0,07 (NS)	-10%	-0,06 (NS)	-7%	-0,01 (NS)	-1%			
Soupes de féculents	-0,09**	-12%	-0,02	-3%	-0,08*	-11%	-0,13***	-18%			
Soupes de légumes variés	-0,06***	-8%	-0,02 (NS)	-3%	-0,07***	-10%	-0,08***	-11%	MN	-0,03***	-5%
									MDD	-0,07**	-10%
Soupes de légumes verts ou choux	-0,09***	-12%	-0,01 (NS)	-1%	-0,12***	-16%	-0,12***	-17%	MN	-0,11**	-15%
Soupes de poireaux	-0,04*	-6%	-0,04*	-6%	-0,04	-6%	-0,06*	-9%	MDD	-0,10**	-14%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	+0,11 (NS)	+13%	-0,03	-3%	+0,17 (NS)	+22%	+0,11 (NS)	+14%			
Soupes de potirons	-0,07*	-10%	-0,05*	-7%	-0,07 (NS)	-10%	-0,08*	-11%	MDD	-0,10**	-15%
Soupes de tomates	-0,01 (NS)	-2%	+0,01 (NS)	+1%	-0,04 (NS)	-5%	-0,01 (NS)	-1%			
Soupes exotiques	-0,07 (NS)	-9%	-0,01 (NS)	-1%	-0,08 (NS)	-9%	-0,09*	-11%			
Soupes froides	-0,04 (NS)	-6%	-0,02	-3%	+0,02	+3%	-0,06 (NS)	-8%			

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, entre 2 sous-groupes ou au sein des références appariées non testée

" - ": familles sans référence

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

En comparant l'ensemble de l'offre 2011 à celle de 2017, 5 familles, parmi les 14 testées, présentent des diminutions significatives de leur teneur moyenne en sel : il s'agit des Soupes de féculents, des Soupes de légumes variés, des Soupes de légumes verts ou choux, des Soupes de poireaux et des Soupes de potirons.

Les paragraphes suivants présentent les évolutions observées uniquement pour les familles présentant une évolution significative de la teneur moyenne en sel, entre 2011 et 2017, à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes de féculents*

La famille des **Soupes de féculents** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (-0,09 g/100ml). Cette diminution peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** qui se traduit par :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (différence de 0,08 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (-0,13 g/100ml).

➤ *Soupes de légumes variés*

La famille des **Soupes de légumes variés** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (-0,06 g/100ml), essentiellement portée par les **marques nationales et les marques de distributeurs**. Cette diminution peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** qui se traduit par :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (différence de 0,07 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (-0,08 g/100ml).

➤ *Soupes de légumes verts ou choux*

La famille des **Soupes de légumes verts ou choux** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (-0,09 g/100ml), essentiellement portée par les **marques nationales**. Cette diminution peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** qui se traduit par :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (différence de 0,12 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (-0,12 g/100ml).

➤ *Soupes de poireaux*

La famille des **Soupes de poireaux** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (-0,04 g/100ml), essentiellement portée par les **marques de distributeurs**. Cette diminution peut en partie s'expliquer par :

- **un potentiel effort de reformulation** dans le sens d'une diminution des teneurs en sel (la teneur moyenne en sel des références appariées de cette famille a significativement diminué de -0,04 g/100ml entre 2011 et 2017) ;
- une **modification de l'offre** qui se traduit par **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (-0,06 g/100ml).

➤ *Soupes de potirons*

La famille des **Soupes de potirons** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (-0,07 g/100ml), essentiellement portée par les marques de distributeurs. Cette diminution peut en partie s'expliquer par :

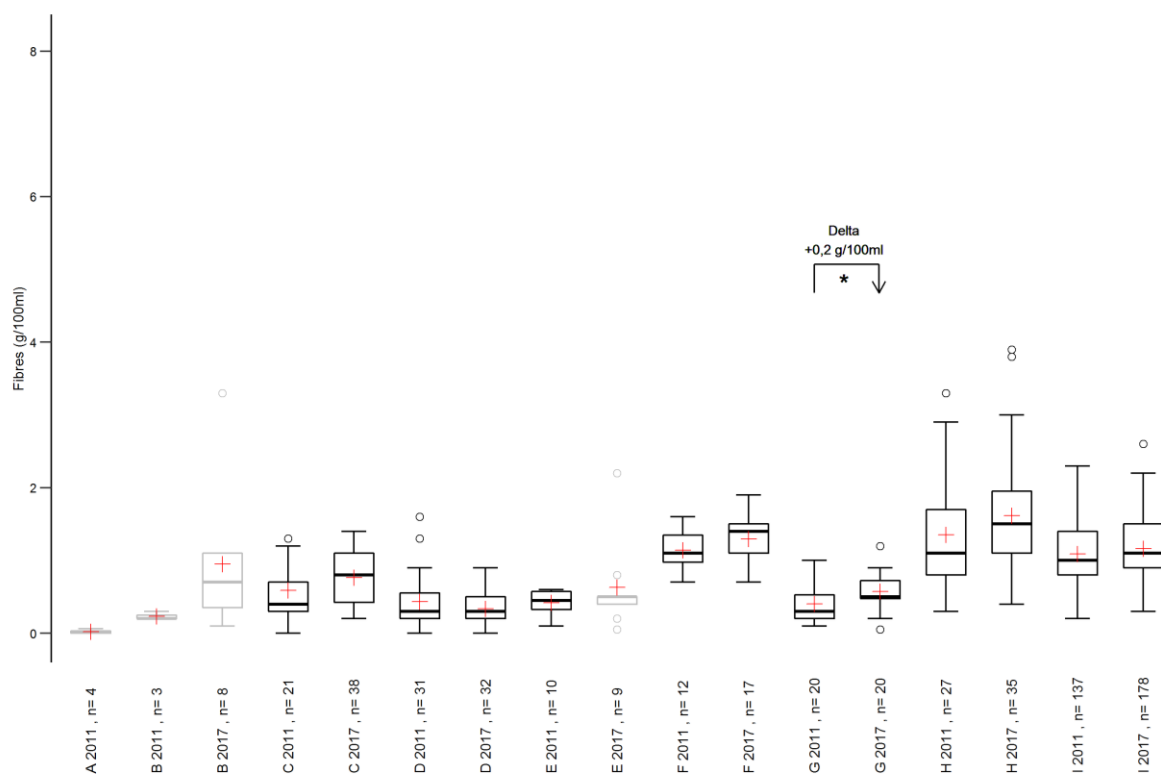
- **un potentiel effort de reformulation** dans le sens d'une diminution des teneurs en sel (la teneur moyenne en sel des références appariées de cette famille a significativement diminué de -0,05 g/100ml entre 2011 et 2017) ;
- une **modification de l'offre** qui se traduit par **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'échantillon 2011 (-0,08 g/100ml).

6.8 Evolution des teneurs en fibres

6.8.1 Evolution des teneurs en fibres par famille

La Figure 52 présente les distributions des teneurs en fibres en 2011 et 2017 par famille.

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Fibres (1/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	4	0
B	Soupes à base de viande	3	8
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	38
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	32
E	Soupes d'asperges	10	9
F	Soupes de carottes	12	17
G	Soupes de champignons	20	20
H	Soupes de féculents	27	35
I	Soupes de légumes variés	137	178

n: effectif

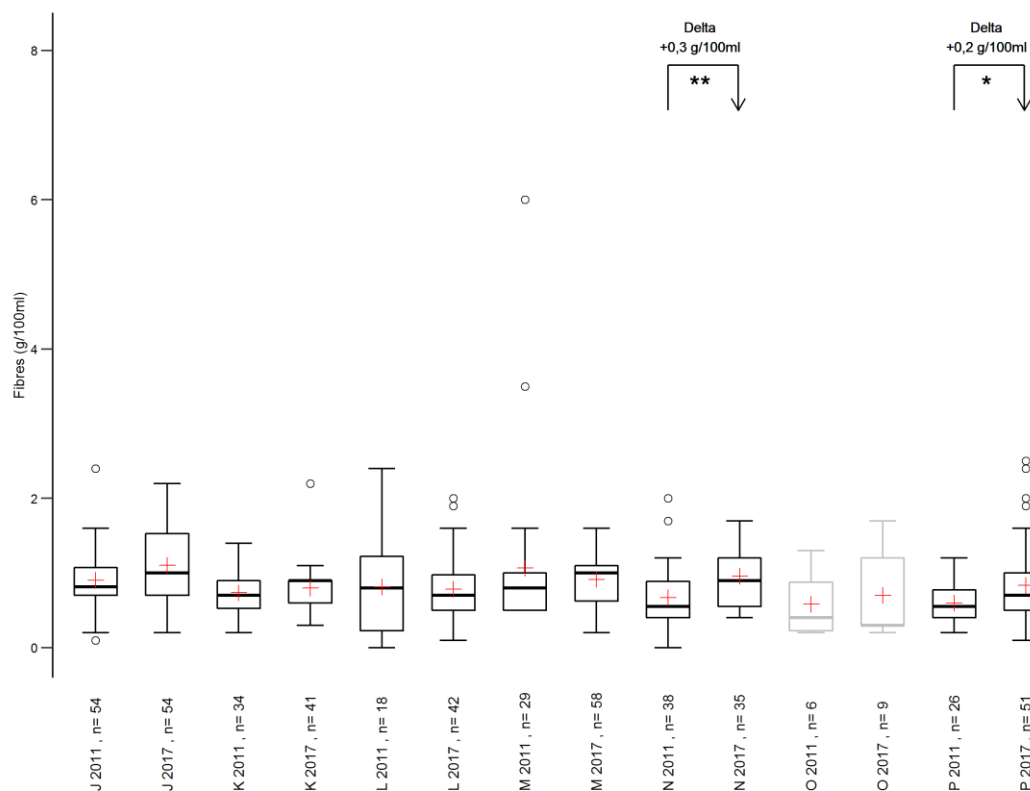
"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Fibres (2/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	54
K	Soupes de poireaux	34	41
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	42
M	Soupes de potirons	29	58
N	Soupes de tomates	38	35
O	Soupes d'oignons	6	9
P	Soupes exotiques	26	51
Q	Soupes froides	12	36

n: effectif

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 52 : Distribution des teneurs en fibres par famille en 2011 et 2017

Le Tableau 48 récapitule, pour chaque famille, les statistiques descriptives et les pourcentages d'évolution des teneurs moyennes en fibres entre 2011 et 2017.

Tableau 48 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en fibres par famille entre 2011 et 2017

FIBRES (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	8	0,1	0,4	0,7	1,0	1,1	3,3	1,0	+0,7	+307%
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	0,0	0,3	0,4	0,6	0,7	1,3	0,4	38	0,2	0,4	0,8	0,8	1,1	1,4	0,4	+0,2 (NS)	+29%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,0	0,2	0,3	0,4	0,6	1,6	0,4	32	0,0	0,2	0,3	0,3	0,5	0,9	0,2	-0,1 (NS)	-22%
E	Soupes d'asperges	10	0,1	0,3	0,5	0,4	0,6	0,6	0,2	9	0,1	0,4	0,5	0,6	0,5	2,2	0,6	+0,2	+49%
F	Soupes de carottes	12	0,7	1,0	1,1	1,1	1,4	1,6	0,3	17	0,7	1,1	1,4	1,3	1,5	1,9	0,3	+0,2 (NS)	+13%
G	Soupes de champignons	20	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	1,0	0,3	20	0,1	0,5	0,5	0,6	0,7	1,2	0,3	+0,2 *	+41%
H	Soupes de féculents	27	0,3	0,8	1,1	1,4	1,7	3,3	0,7	35	0,4	1,1	1,5	1,6	2,0	3,9	0,8	+0,3 (NS)	+19%
I	Soupes de légumes variés	137	0,2	0,8	1,0	1,1	1,4	2,3	0,4	178	0,3	0,9	1,1	1,2	1,5	2,6	0,4	+0,1 (NS)	+7%
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	0,1	0,7	0,8	0,9	1,1	2,4	0,4	54	0,2	0,7	1,0	1,1	1,5	2,2	0,5	+0,2 (NS)	+22%
K	Soupes de poireaux	34	0,2	0,5	0,7	0,7	0,9	1,4	0,3	41	0,3	0,6	0,9	0,8	0,9	2,2	0,3	+0,1 (NS)	+8%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	0,0	0,2	0,8	0,8	1,2	2,4	0,7	42	0,1	0,5	0,7	0,8	1,0	2,0	0,5	-0,0 (NS)	-4%
M	Soupes de potirons	29	0,5	0,5	0,8	1,1	1,0	6,0	1,1	58	0,2	0,6	1,0	0,9	1,1	1,6	0,3	-0,2 (NS)	-14%
N	Soupes de tomates	38	0,0	0,4	0,6	0,7	0,9	2,0	0,5	35	0,4	0,6	0,9	1,0	1,2	1,7	0,4	+0,3**	+43%
O	Soupes d'oignons	6	0,2	0,2	0,4	0,6	0,9	1,3	0,5	9	0,2	0,3	0,3	0,7	1,2	1,7	0,6	+0,1	+20%
P	Soupes exotiques	26	0,2	0,4	0,6	0,6	0,8	1,2	0,2	51	0,1	0,5	0,7	0,8	1,0	2,5	0,5	+0,2 *	+40%
Q	Soupes froides	12	0,6	1,0	1,0	1,0	1,0	1,4	0,2	36	0,3	0,8	1,0	1,0	1,2	2,6	0,4	+0,0 (NS)	+1%

n: effectif; Min: minimum; Q1: 1er quartile; Méd: médiane; Moy: moyenne; Q3: 3ème quartile; Max: maximum; ET: écart-type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

La distribution des teneurs en fibres est comprise entre 0,0 et 6,0 g/100ml pour les références collectées en 2011 et entre 0,0 et 3,9 g/100ml pour celles collectées en 2017.

Sur le secteur, les variations des teneurs moyennes en fibres des familles sont comprises entre -0,2 g/100ml pour celle des Soupes de potirons (M) et +0,7 g/100ml pour celle des Soupes à base de viande (B) (si l'on tient compte des familles ayant un effectif inférieur à 10 pour au moins une des deux années d'étude).

Parmi les 13 familles testées, 3 d'entre elles présentent des évolutions significatives :

- la famille des **Soupes de champignons (G)** montre une **augmentation significative de la teneur moyenne en fibres de +0,2 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en fibres plus élevées, se traduisant par une augmentation des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement +0,2 ; +0,3 et +0,2 g/100ml) ;

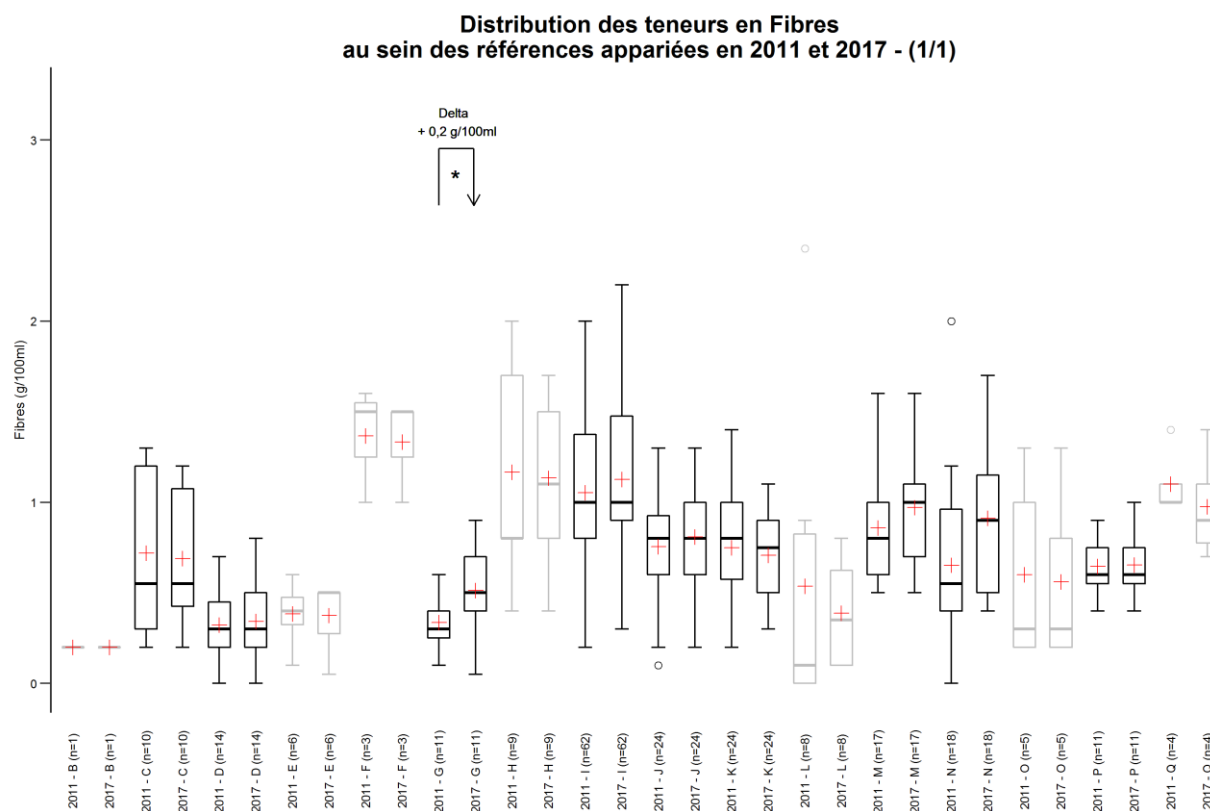
- la famille des **Soupes de tomates (N)** montre une **augmentation significative de la teneur moyenne en fibres de +0,3 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en fibres plus élevées, se traduisant par une augmentation des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement +0,3 ; +0,2 et +0,3 g/100ml) ;
- la famille des **Soupes exotiques (P)** montre une **augmentation significative de la teneur moyenne en fibres de +0,2 g/100ml entre 2011 et 2017**. Cela s'accompagne d'un déplacement de la distribution vers des teneurs en fibres plus élevées, se traduisant par une augmentation des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (respectivement +0,1 ; +0,1 et +0,2 g/100ml).

6.8.2 Evolution des teneurs en fibres des références appariées

Cette partie porte sur les 227 couples de références appariées renseignées en fibres en 2011 et en 2017 dans la base de données Oqali. Elle permet de suivre l'évolution des teneurs en fibres des références retrouvées les deux années d'étude et a pour objectif d'identifier les éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

6.8.2.1 Evolution des teneurs en fibres des références appariées à l'échelle des familles

La Figure 53 présente les distributions, par famille, des teneurs en fibres des références appariées en 2011 et 2017.



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	FIBRES (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Réf.	FIBRES (g/100ml)	Nombre de couples appariés
A	Bouillons	0	J	Soupes de légumes verts ou choux	24
B	Soupes à base de viande	1	K	Soupes de poireaux	24
C	Soupes avec pâtes et légumes	10	L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	14	M	Soupes de potirons	17
E	Soupes d'asperges	6	N	Soupes de tomates	18
F	Soupes de carottes	3	O	Soupes d'oignons	5
G	Soupes de champignons	11	P	Soupes exotiques	11
H	Soupes de féculents	9	Q	Soupes froides	4
I	Soupes de légumes variés	62			

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Figure 53: Distribution des teneurs en fibres des références appariées par famille en 2011 et 2017³⁶

³⁶ Les familles non représentées sur ce graphique sont celles qui ne comportent pas de références appariées avec une teneur en fibres renseignée pour les 2 années d'étude.

Le Tableau 49 récapitule, pour chaque famille, les moyennes et écarts-types des teneurs en fibres des références appariées ainsi que les évolutions des moyennes entre 2011 et 2017, en valeur absolue et en pourcentage.

Tableau 49 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en fibres des références appariées entre 2011 et 2017

Réf.	FIBRES (g/100ml)	Nombre de couples appariés	Echantillon 2011		Echantillon 2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
			Teneurs moyennes	Ecarts- types	Teneurs moyennes	Ecarts- types		
A	Bouillons	0	-	-	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	1	0,2	-	0,2	-	0,0	+0%
C	Soupes avec pâtes et légumes	10	0,7	0,5	0,7	0,4	-0,0 (NS)	-4%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	14	0,3	0,2	0,3	0,2	+0,0 (NS)	+7%
E	Soupes d'asperges	6	0,4	0,2	0,4	0,2	-0,0	-2%
F	Soupes de carottes	3	1,4	0,3	1,3	0,3	-0,0	-2%
G	Soupes de champignons	11	0,3	0,1	0,5	0,3	+0,2*	+53%
H	Soupes de féculents	9	1,2	0,6	1,1	0,4	-0,0	-3%
I	Soupes de légumes variés	62	1,1	0,4	1,1	0,4	+0,1 (NS)	+7%
J	Soupes de légumes verts ou choux	24	0,8	0,3	0,8	0,3	+0,1 (NS)	+7%
K	Soupes de poireaux	24	0,8	0,3	0,7	0,2	-0,0 (NS)	-6%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	8	0,5	0,8	0,4	0,3	-0,2	-28%
M	Soupes de potirons	17	0,9	0,3	1,0	0,3	+0,1 (NS)	+13%
N	Soupes de tomates	18	0,7	0,5	0,9	0,4	+0,3 (NS)	+40%
O	Soupes d'oignons	5	0,6	0,5	0,6	0,5	-0,0	-7%
P	Soupes exotiques	11	0,6	0,2	0,7	0,2	+0,0 (NS)	+1%
Q	Soupes froides	4	1,1	0,2	1,0	0,3	-0,1	-11%

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein des références appariées non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Sur le sous-échantillon des références appariées, les variations des teneurs moyennes en fibres des familles sont comprises entre -0,2 g/100ml pour celle des Soupes de poissons, crustacés, mollusques (L) (si l'on tient compte des familles ayant moins de 10 couples de références appariées) et +0,3 g/100ml pour celle des Soupes de tomates (N).

Parmi les 9 familles testées, 1 d'entre elles présente une évolution significative de la teneur moyenne en fibres de ses références appariées entre 2011 et 2017 : **il s'agit des Soupes de champignons (G) avec une augmentation significative de +53% (0,3 vs. 0,5 g/100ml).**

6.8.2.2 Caractérisation des évolutions des teneurs en fibres des références appariées

Dans cette partie les évolutions des teneurs en fibres sont suivies référence par référence afin de caractériser plus précisément l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées par les professionnels.

La Figure 54 présente, pour chaque famille, la répartition des références appariées dont la teneur en fibres a augmenté, diminué ou est restée identique entre les deux années d'étude.

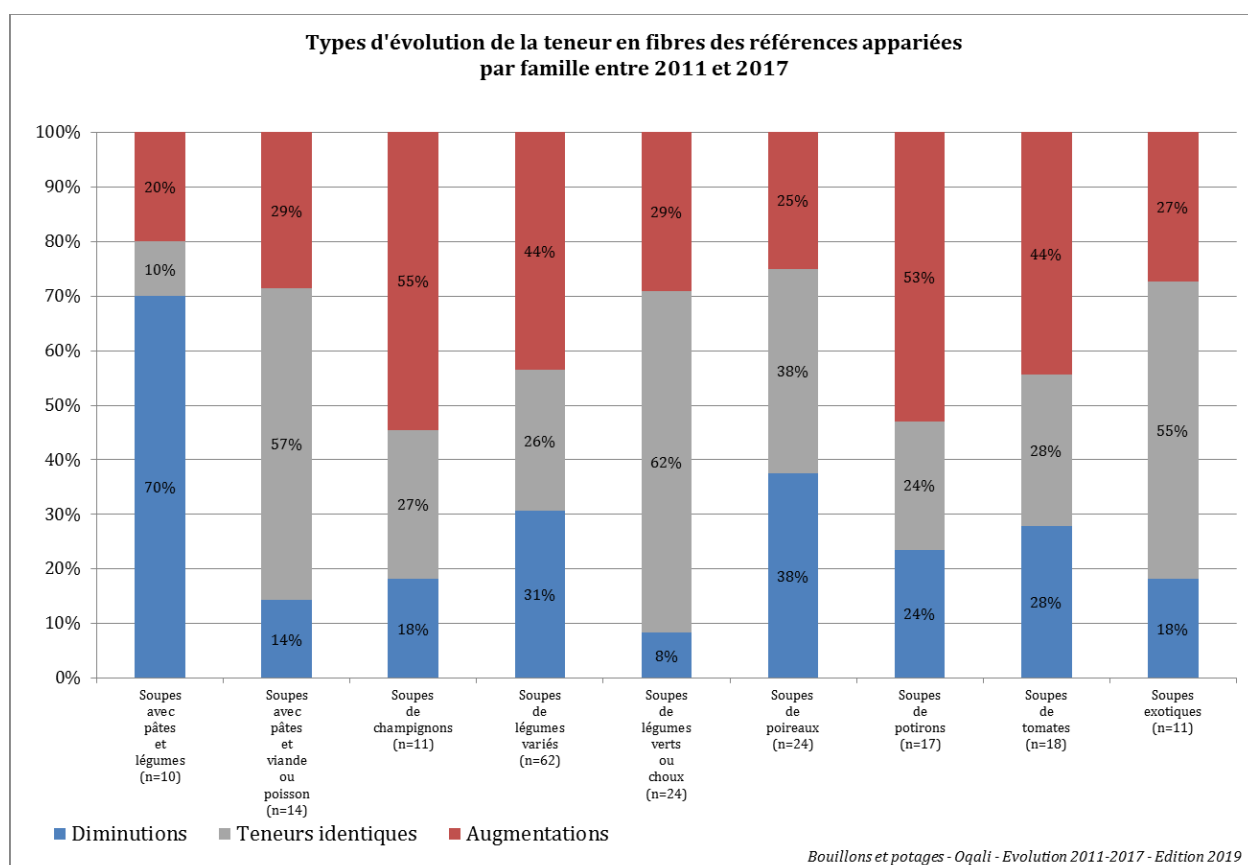


Figure 54 : Types d'évolution de la teneur en fibres des références appariées par famille entre 2011 et 2017³⁷

Sur la totalité du sous-échantillon des références appariées (n=227), 28% des références ont une teneur en fibres qui diminue (n=64), 36% ont une teneur qui augmente (n=81) et 36% ont une teneur qui reste inchangée (n=82) entre les deux années d'étude.

Parmi les familles comptant au moins 10 couples de références appariées renseignées en fibres en 2011 et 2017, celle des Soupes avec pâtes et légumes présente la plus forte proportion de références avec une teneur en fibres en baisse entre 2011 et 2017 (70%).

Les familles des Soupes de champignons et des Soupes de potirons présentent les plus fortes proportions de références avec une teneur en fibres en hausse entre 2011 et 2017 (respectivement 55% et 53%).

³⁷ Seules les familles ayant au moins 10 couples de références appariées renseignées en fibres sont représentées sur cette figure. Néanmoins, des pourcentages importants peuvent ne concerner qu'un nombre réduit de références.

Le Tableau 50 caractérise plus précisément les variations observées. Ainsi sont présentés, pour chaque famille, le nombre de références dont la teneur en fibres a augmenté, diminué ou est restée inchangée entre 2011 et 2017 ainsi que les valeurs moyennes, minimales et maximales de ces variations.

Tableau 50 : Caractérisation des variations de teneurs en fibres par famille entre 2011 et 2017

FIBRES (g/100ml)	Teneurs moyennes 2011	Teneurs moyennes 2017	Diminutions de teneurs entre 2011 et 2017				Teneurs identiques en 2011 et 2017	Augmentations de teneurs entre 2011 et 2017			
			n	Moy	Min	Max		n	Moy	Min	Max
Soupes à base de viande	0,2	0,2	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0,7	0,7	7	-0,1	-0,1	-0,2	1	2	+0,3	+0,2	+0,3
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0,3	0,3	2	-0,1	-0,1	-0,1	8	4	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes d'asperges	0,4	0,4	3	-0,1	-0,1	-0,2	1	2	+0,2	+0,1	+0,2
Soupes de carottes	1,4	1,3	1	-0,1			2	-	-	-	-
Soupes de champignons	0,3	0,5	2	-0,1	-0,1	-0,1	3	6	+0,4	+0,2	+0,6
Soupes de féculents	1,2	1,1	3	-0,3	-0,1	-0,5	3	3	+0,2	+0,1	+0,3
Soupes de légumes variés	1,1	1,1	19	-0,3	-0,1	-0,7	16	27	+0,4	+0,1	+1,1
Soupes de légumes verts ou choux	0,8	0,8	2	-0,2	-0,2	-0,2	15	7	+0,2	+0,1	+0,5
Soupes de poireaux	0,8	0,7	9	-0,2	-0,1	-0,7	9	6	+0,2	+0,1	+0,2
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	0,5	0,4	2	-1,0	-0,3	-1,7	2	4	+0,2	+0,1	+0,5
Soupes de potirons	0,9	1,0	4	-0,5	-0,1	-1,1	4	9	+0,4	+0,1	+0,9
Soupes de tomates	0,7	0,9	5	-0,4	-0,1	-1,0	5	8	+0,9	+0,2	+1,7
Soupes d'oignons	0,6	0,6	1	-0,2			4	-	-	-	-
Soupes exotiques	0,6	0,7	2	-0,2	-0,1	-0,2	6	3	+0,1	+0,1	+0,2
Soupes froides	1,1	1,0	2	-0,3	-0,2	-0,3	2	-	-	-	-

n: effectif ; Min: minimum ; Moy: moyenne ; Max: maximum

" n = - " aucune référence appariée

Chiffres grisés : famille non testée

Ce tableau montre qu'en se plaçant au niveau des couples de références appariées :

- les diminutions des teneurs en fibres varient de -0,1 à -1,7 g/100ml selon les couples ;
- les augmentations des teneurs en fibres varient de +0,1 à +1,7 g/100ml selon les couples.

6.8.2.3 Focus sur les évolutions significatives des teneurs en fibres des références appariées

Au sein du sous-échantillon des références appariées, seule la famille des Soupes de champignons présente une évolution significative de sa teneur moyenne en fibres entre les deux années d'étude (parmi les 9 familles testées).

La Figure 55 présente l'évolution des teneurs en fibres pour cette famille, référence par référence, et permet ainsi d'illustrer l'ampleur des éventuelles modifications de recettes effectuées.

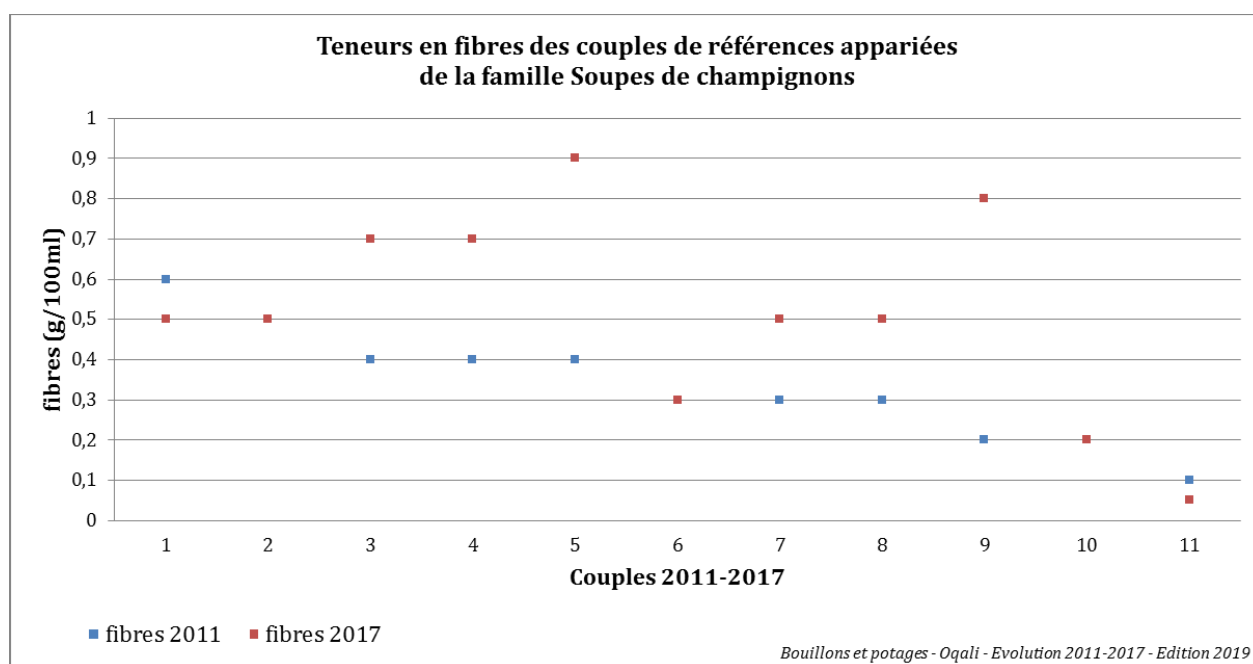


Figure 55 : Teneurs en fibres des couples de références appariées de la famille Soupes de champignons

L'augmentation significative de la teneur moyenne en fibres, observée au sein des références appariées de la famille des Soupes de champignons, est expliquée par les 6 références (55% des références appariées de la famille) qui voient leur teneur en fibres augmenter entre les deux années d'étude, ces augmentations allant de +0,2 à +0,6 g/100ml selon les références (Tableau 50).

Ainsi, l'augmentation significative de la teneur moyenne en fibres, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de champignons (Tableau 48) peut en partie s'expliquer par des augmentations des teneurs en fibres de certaines références retrouvées les deux années d'étude, pouvant traduire de potentielles reformulations.

6.8.3 Evolution des teneurs en fibres par famille et par sous-groupe

L'étude de la composition nutritionnelle par famille et sous-groupe permet de déterminer si celle-ci diffère entre les sous-groupes et aide ainsi à conclure sur le sens d'une modification de l'offre (apparitions ou retraits de produits du marché).

Le Tableau 51 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en fibres par famille et par sous-groupe³⁸.

³⁸ Les effectifs des produits retrouvés les deux années et dont les valeurs nutritionnelles ont évolué peuvent différer entre 2011 et 2017. Cela s'explique par le fait que, pour certains produits, la teneur du nutriment n'est renseignée que pour l'une des deux années.

A noter également que le sous-groupe « Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017 » prend en compte des produits captés les deux années avec une composition nutritionnelle identique pour les nutriments renseignés en 2011 et en 2017. Le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel a néanmoins pu évoluer entre les deux années ; l'effectif du sous-groupe indiqué dans le tableau est alors celui des produits renseignés pour le nutriment en 2017.

Tableau 51 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par sous-groupe

FIBRES (g/100ml)		Echantillon 2011			Echantillon 2017			Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
		n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
A	Bouillons	4	0,0	0,0	0	-	-	4	0,0	0,0	0	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	3	0,2	0,1	8	1,0	1,0	2	0,3	0,1	1	0,2	-	-	-	-	1	0,2	-	7	1,1	1,1
C	Soupes avec pâtes et légumes	21	0,6	0,4	38	0,8	0,4	10	0,5	0,3	11	0,7	0,5	0	-	-	11	0,7	0,4	27	0,8	0,4
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,4	0,4	32	0,3	0,2	16	0,5	0,4	15	0,3	0,2	0	-	-	16	0,3	0,2	16	0,3	0,2
E	Soupes d'asperges	10	0,4	0,2	9	0,6	0,6	3	0,4	0,2	7	0,4	0,2	-	-	-	7	0,4	0,2	2	1,5	1,0
F	Soupes de carottes	12	1,1	0,3	17	1,3	0,3	6	1,1	0,3	6	1,2	0,3	-	-	-	3	1,3	0,3	14	1,3	0,3
G	Soupes de champignons	20	0,4	0,3	20	0,6	0,3	9	0,5	0,3	11	0,3	0,1	-	-	-	11	0,5	0,3	9	0,6	0,3
H	Soupes de féculents	27	1,4	0,7	35	1,6	0,8	18	1,4	0,8	9	1,2	0,6	-	-	-	10	1,1	0,4	25	1,8	0,8
I	Soupes de légumes variés	137	1,1	0,4	178	1,2	0,4	68	1,1	0,5	66	1,1	0,4	3	0,6	0,2	64	1,1	0,4	111	1,2	0,5
J	Soupes de légumes verts ou choux	54	0,9	0,4	54	1,1	0,5	29	1,0	0,4	21	0,7	0,3	4	0,9	0,3	20	0,8	0,3	30	1,3	0,5
K	Soupes de poireaux	34	0,7	0,3	41	0,8	0,3	9	0,7	0,2	23	0,8	0,3	2	0,6	0,0	24	0,7	0,2	15	0,9	0,4
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	0,8	0,7	42	0,8	0,5	9	1,1	0,5	9	0,6	0,8	2	1,0	0,8	9	0,4	0,3	31	0,9	0,4
M	Soupes de potirons	29	1,1	1,1	58	0,9	0,3	10	1,5	1,8	18	0,9	0,3	1	0,5	-	17	1,0	0,3	40	0,9	0,3
N	Soupes de tomates	38	0,7	0,5	35	1,0	0,4	16	0,8	0,4	22	0,6	0,5	-	-	-	20	1,0	0,5	15	1,0	0,3
O	Soupes d'oignons	6	0,6	0,5	9	0,7	0,6	1	0,5	-	5	0,6	0,5	-	-	-	6	0,5	0,4	3	1,1	0,7
P	Soupes exotiques	26	0,6	0,2	51	0,8	0,5	14	0,6	0,3	11	0,6	0,2	1	0,7	-	12	0,7	0,2	38	0,9	0,6
Q	Soupes froides	12	1,0	0,2	36	1,0	0,4	8	1,0	0,2	3	1,0	0,0	1	1,4	-	3	0,8	0,2	32	1,0	0,4

n: effectif ; *Moy*: moyenne ; *ET*: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : sous-groupe avec un effectif < 10

Case en orange clair : teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en violet clair : teneur moyenne de l'échantillon Année 2 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017

Case en orange foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet foncé : teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

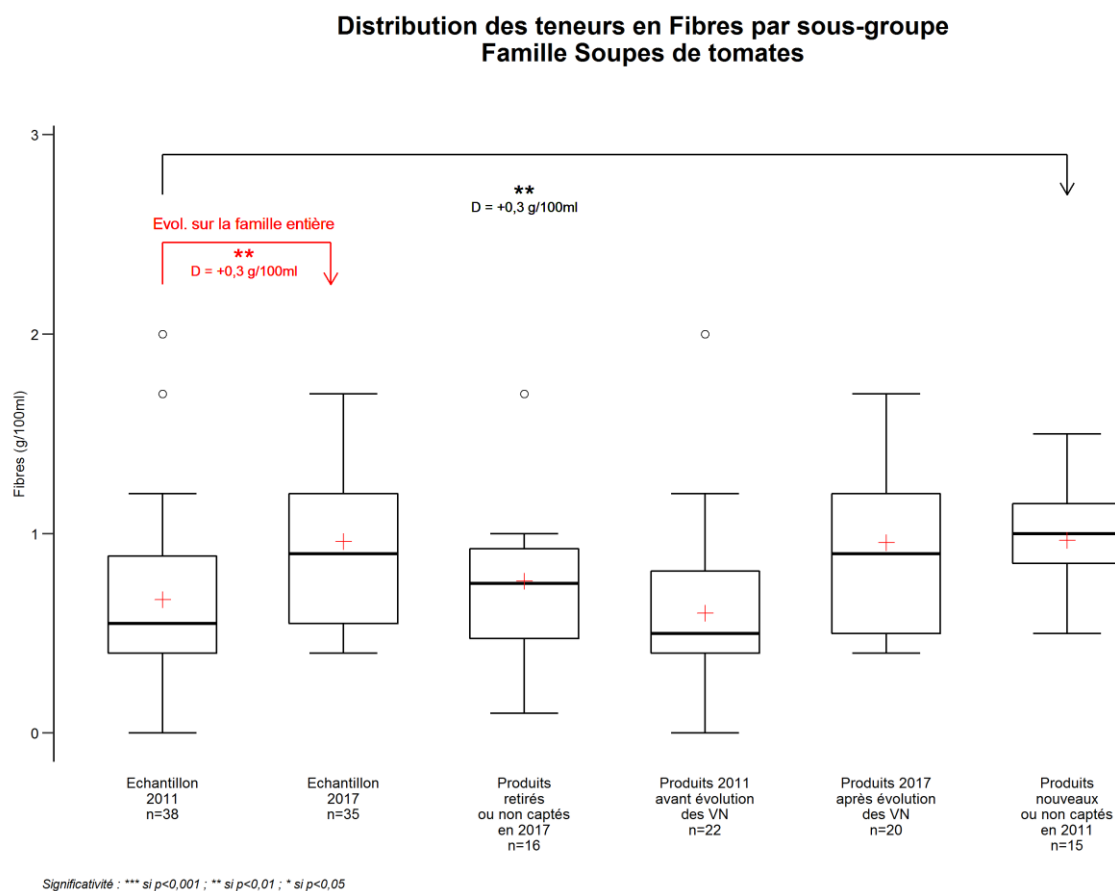
Des différences significatives de teneurs moyennes en fibres entre les sous-groupes ont été mises en évidence pour les 4 familles suivantes :

- les Soupes de féculents ;
- les Soupes de légumes verts ou choux ;
- les Soupes de tomates ;
- les Soupes exotiques.

Les Figure 56 et Figure 57 présentent les distributions des teneurs en fibres des sous-groupes pour les familles des Soupes de tomates et des Soupes exotiques.

L'Annexe 21 présente les résultats détaillés pour les familles des Soupes de féculents et des Soupes de légumes verts ou choux qui ne présentent pas d'évolution significative de leur teneur moyenne en fibres à l'échelle des familles entières mais uniquement entre 2 sous-groupes.

➤ Soupes de tomates

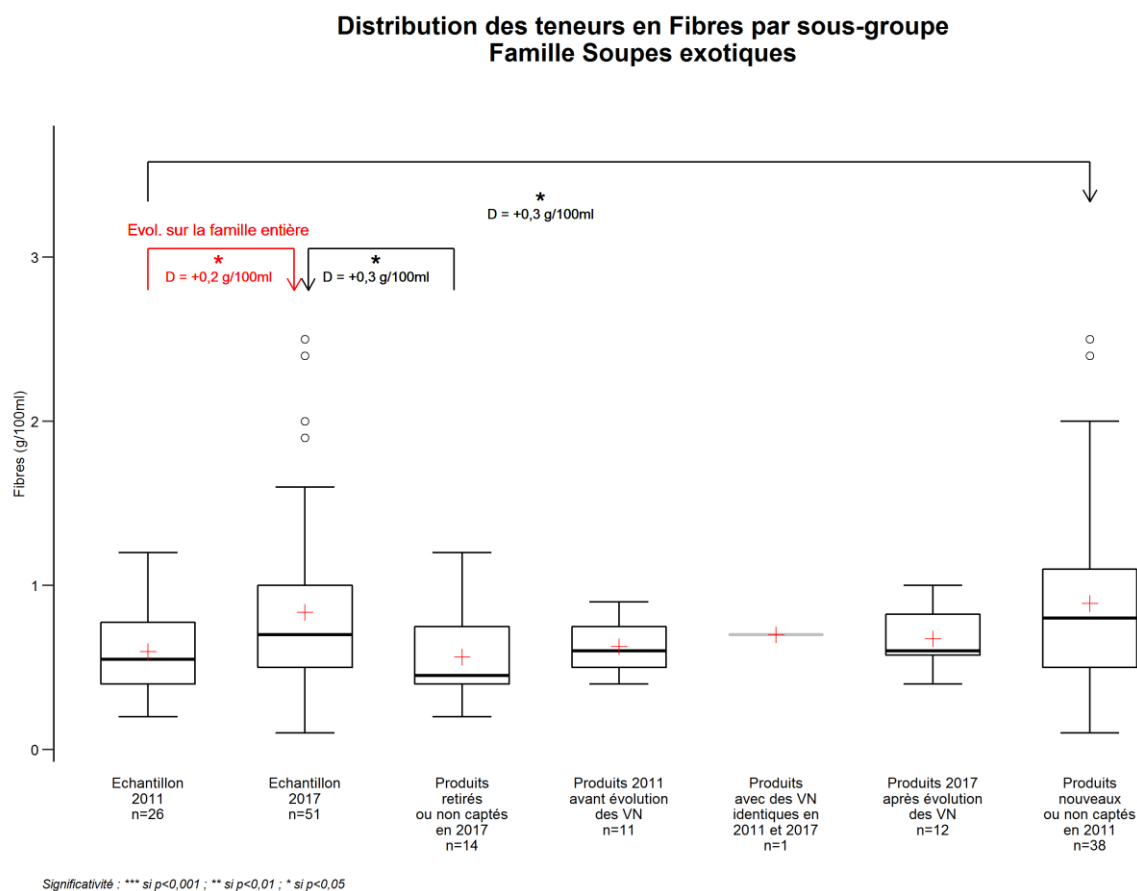


Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 56 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes de tomates

La Figure 56 montre que **l'augmentation significative de la teneur moyenne en fibres, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de tomates**, peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** se caractérisant par **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en fibres significativement plus élevée que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 1,0 vs. 0,7 g/100ml).

➤ Soupes exotiques



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 57 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes exotiques

La Figure 56 montre que **l'augmentation significative de la teneur moyenne en fibres, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes exotiques**, peut en partie s'expliquer par des **modifications de l'offre**, à savoir :

- **le retrait, ou l'absence de collecte en 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en fibres significativement plus faible que celle de l'offre 2017 (respectivement 0,6 vs. 0,8 g/100ml) ;
- **l'apparition, dans l'échantillon 2017**, de produits présentant une teneur moyenne en fibres significativement plus élevée que celle de l'échantillon 2011 (respectivement 0,9 vs. 0,6 g/100ml).

6.8.4 Evolution des teneurs en fibres par famille et par segment de marché

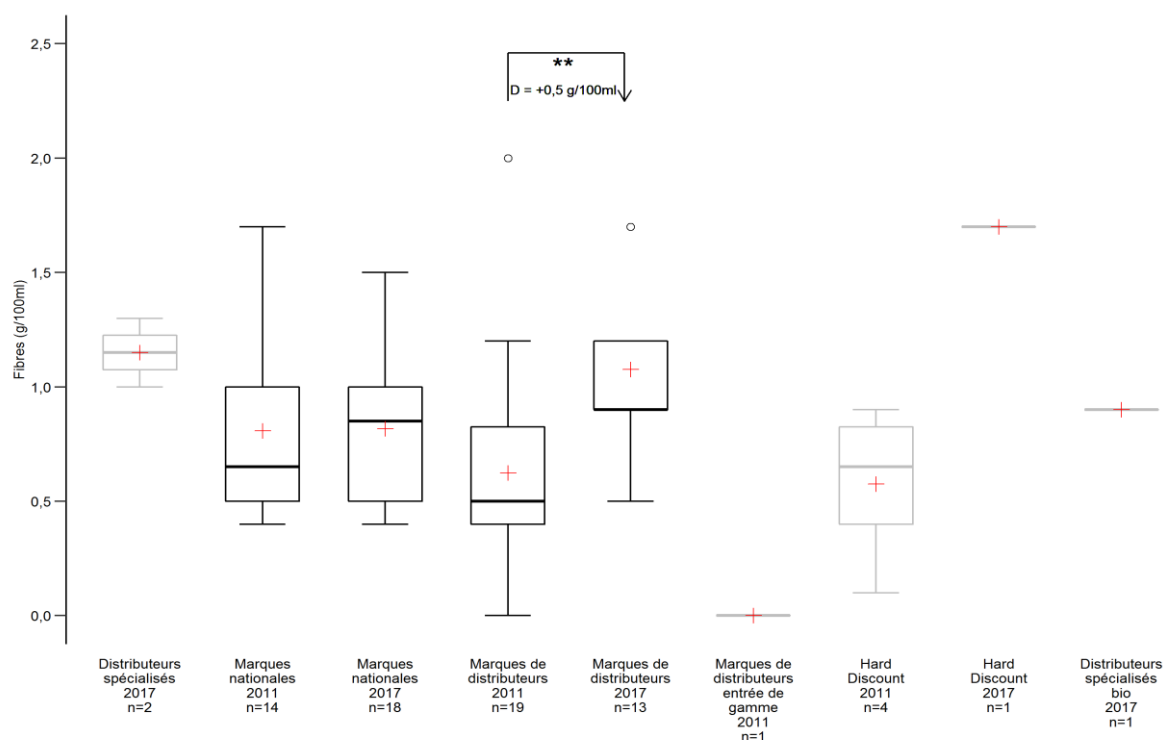
L'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence à l'échelle des familles entières sont portées ou non par l'ensemble des segments.

L'Annexe 22 présente, pour chaque couple famille-segment de marché, les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en fibres ainsi que les évolutions des moyennes entre les deux années d'étude, en valeur absolue et en pourcentage.

10 familles ont pu être testées pour les marques nationales, 6 pour les marques de distributeurs et 1 pour le hard discount. Parmi ces 17 couples famille-segment de marché testés, une évolution significative a été mise en évidence pour les références à marques de distributeurs de la famille des Soupes de tomates.

La Figure 58 et le Tableau 52 présentent les distributions et les statistiques descriptives des teneurs en fibres en 2011 et 2017, par segment de marché, pour cette famille.

Distribution des teneurs en Fibres par segment de marché Famille Soupes de tomates



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages – Oqali – Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 58 : Distribution des teneurs en fibres par segment de marché pour la famille des Soupes de tomates en 2011 et 2017

Tableau 52: Statistiques descriptives des teneurs en fibres de la famille des Soupes de tomates par segment de marché en 2011 et 2017³⁹

Soupes de tomates	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
FIBRES(g/100ml)	-	-	-	2	1,2	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,2	0,2
Distributeurs spécialisés	-	-	-	2	1,2	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,2	0,2
Marques nationales	14	0,8	0,4	18	0,8	0,3	+0,0(NS)	+1%	8	1,0	0,5	6	0,6	0,2	-	-	-	7	0,6	0,2	11	0,9	0,4
Marques de distributeurs	19	0,6	0,5	13	1,1	0,4	+0,5**	+73%	5	0,5	0,2	14	0,7	0,5	-	-	-	12	1,1	0,4	1	0,9	-
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	0,0	-	0	-	-	-	-	-	-	-	1	0,0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-
Hard Discount	4	0,6	0,4	1	1,7	-	+1,1	+196%	3	0,6	0,4	1	0,5	-	-	-	-	1	1,7	-	0	-	-
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	1	0,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,9	-

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Pour la famille des Soupes de tomates, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en fibres pour les marques de distributeurs de +0,5 g/100ml entre 2011 et 2017. Cette augmentation peut en partie s'expliquer par :

- de potentielles reformulations à la hausse : la teneur moyenne en sucres de 12 références à marques de distributeurs, retrouvées les deux années d'étude avec des valeurs nutritionnelles différentes³⁹, augmente entre 2011 et 2017 (0,7 vs. 1,1 g/100ml) ;
- une modification de l'offre se traduisant notamment par le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de 5 produits à marques de distributeurs dont la teneur moyenne en fibres est plus faible que celle de l'offre de ce segment en 2017 (respectivement 0,5 vs. 1,1 g/100ml).

Ainsi, l'augmentation significative de la teneur moyenne en fibres, observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de tomates (Tableau 25), est essentiellement portée par les marques de distributeurs.

³⁹ Les effectifs des produits retrouvés les deux années et dont les valeurs nutritionnelles ont évolué peuvent différer entre 2011 et 2017 car, pour certains produits, la teneur en fibres n'est renseignée que pour l'une des deux années.

6.8.5 Synthèse des évolutions des teneurs en fibres

Le Tableau 53 reprend, pour chacune des 17 familles du secteur, les évolutions, entre 2011 et 2017, des teneurs moyennes en fibres observées à l'échelle des familles entières et sur le sous-échantillon des références appariées, les différences de teneurs moyennes en fibres entre les sous-groupes ainsi que les évolutions des teneurs moyennes en fibres observées à l'échelle des segments de marché (lorsque l'évolution est significative).

Tableau 53 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en fibres, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages

Familles de produits	Fibres : différence entre 2011 et 2017										
	Tous produits (offre 2011 vs. offre 2017)		--> Reflet des reformulations		--> Reflet des modifications de l'offre				Segments de marché		
			Produits appariés (références modifiées ou identiques)		Produits retirés ou non captés en 2017 vs. Offre 2017		Offre 2011 vs. Produits nouveaux ou non captés en 2011				
	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Delta moy (g/100ml)	Delta moy(%)	Segments	Evol. (g/100ml)	Evol.(%)
Bouillons	-	-	-	-	-	-	-	-			
Soupes à base de viande	+0,7	+307%	+0,0	+0%	+0,7	+280%	+0,8	+353%			
Soupes avec pâtes et légumes	+0,2 (NS)	+29%	-0,0 (NS)	-4%	+0,3 (NS)	+59%	+0,2 (NS)	+37%			
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	-0,1 (NS)	-22%	+0,0 (NS)	+7%	-0,2 (NS)	-38%	-0,1 (NS)	-22%			
Soupes d'asperges	+0,2	+49%	-0,0	-2%	+0,2	+45%	+1,1	+257%			
Soupes d'oignons	+0,1	+20%	-0,0	-7%	+0,2	+40%	+0,5	+83%			
Soupes de carottes	+0,2 (NS)	+13%	-0,0	-2%	+0,2	+23%	+0,1 (NS)	+13%			
Soupes de champignons	+0,2*	+41%	+0,2*	+53%	+0,1	+17%	+0,2	+59%			
Soupes de féculents	+0,3 (NS)	+19%	-0,0	-3%	+0,2 (NS)	+12%	+0,5*	+35%			
Soupes de légumes variés	+0,1 (NS)	+7%	+0,1 (NS)	+7%	+0,0 (NS)	+4%	+0,1 (NS)	+9%			
Soupes de légumes verts ou choux	+0,2 (NS)	+22%	+0,1 (NS)	+7%	+0,1 (NS)	+8%	+0,4***	+49%			
Soupes de poireaux	+0,1 (NS)	+8%	-0,0 (NS)	-6%	+0,1	+18%	+0,2 (NS)	+29%			
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	-0,0 (NS)	-4%	-0,2	-28%	-0,3	-27%	+0,1 (NS)	+7%			
Soupes de potirons	-0,2 (NS)	-14%	+0,1 (NS)	+13%	-0,6 (NS)	-39%	-0,2 (NS)	-15%			
Soupes de tomates	+0,3**	+43%	+0,3 (NS)	+40%	+0,2 (NS)	+26%	+0,3**	+44%	MDD	+0,5**	+73%
Soupes exotiques	+0,2*	+40%	+0,0 (NS)	+1%	+0,3*	+48%	+0,3*	+49%			
Soupes froides	+0,0 (NS)	+1%	-0,1	-11%	+0,1	+7%	+0,0 (NS)	+2%			

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, entre 2 sous-groupes ou au sein des références appariées non testée

" - " : familles sans référence

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

En comparant l'ensemble de l'offre 2011 à celle de 2017, 3 familles, parmi les 13 testées, présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en fibres : il s'agit des Soupes de champignons, des Soupes de tomates et des Soupes exotiques qui connaissent toutes une augmentation significative de leur teneur moyenne en fibres.

Les paragraphes suivants présentent les évolutions observées uniquement pour les familles présentant une évolution significative de la teneur moyenne en fibres, entre 2011 et 2017, à l'échelle de la famille entière. Ces résultats sont présentés par catégorie de produits.

➤ *Soupes de champignons*

La famille des **Soupes de champignons** présente une augmentation significative de la teneur moyenne en fibres entre 2011 et 2017 (+0,2 g/100ml). Cette augmentation peut en partie s'expliquer par un **potentiel effort de reformulation** dans le sens d'une augmentation des teneurs en fibres (la teneur moyenne en fibres des références appariées ayant significativement augmenté de +0,2 g/100ml entre 2011 et 2017).

➤ *Soupes de tomates*

La famille des **Soupes de tomates** présente une augmentation significative de sa teneur moyenne en fibres entre 2011 et 2017 (+0,3 g/100ml), essentiellement portée par les **marques de distributeurs**. Cette augmentation peut en partie s'expliquer par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en fibres est significativement plus élevée que celle de l'offre 2011 (+0,3 g/100ml).

➤ *Soupes exotiques*

La famille des **Soupes exotiques** présente une augmentation significative de sa teneur moyenne en fibres entre 2011 et 2017 (+0,2 g/100ml). Cette augmentation peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en fibres est significativement plus faible que celle de l'offre de 2017 (différence de 0,3 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en fibres est significativement plus élevée que celle de l'offre 2011 (+0,3 g/100ml).

6.9 Synthèse de l'évolution des valeurs nutritionnelles

Entre 2011 et 2017, l'évolution de la composition nutritionnelle a été testée sur 14 des 17 familles de produits pour les matières grasses et protéines, et sur 21 familles pour les AGS, sucres, fibres et sel.

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100ml sans pondération par les parts de marché, pour les 6 nutriments d'intérêt du secteur des Bouillons et potages a montré des évolutions significatives.

Les Tableau 54 à Tableau 59 présentent l'ensemble des évolutions de teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, fibres, protéines et sel, au sein des Bouillons et potages entre 2011 et 2017, observées à l'échelle des familles entières, sur le sous-échantillon des références appariées ainsi que les différences de teneurs moyennes en sel entre les sous-groupes et les évolutions des teneurs moyennes observées à l'échelle des segments de marché (lorsque l'évolution est significative).

Tableau 54 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (1/6)

Evolutions significatives observées par famille		Matières grasses (g/100ml)			AGS (g/100ml)			Sucres (g/100ml)			Protéines (g/100ml)			Sel (g/100ml)			Fibres (g/100ml)		
		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	
Bouillons (2011 : n=9 ; 2017 : n=2)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	0,1 vs. 0,0	-0,1	-100%	0,1 vs. 0,0	-0,1	-100%	0,1 vs. 0,0	-0,1	-100%	0,5 vs. 1,1	+0,6	+103%	0,75 vs. 0,45	-0,31	-41%	0,0 vs. -	-	-
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	0,0 vs. 0,0	+0,0	-	-	-	-	-	-	-	1,1 vs. 1,1	+0,0	+0%	0,51 vs. 0,45	-0,06	-12%	-	-	-
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	0,2 vs. 0,0	-0,2	-100%	0,1 vs. 0,0	-0,1	-100%	0,1 vs. 0,0	-0,1	-100%	0,4 vs. 1,1	+0,7	+188%	0,83 vs. 0,45	-0,38	-46%	0,0 vs. -	-	-
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	0,1 vs. -	-	-	0,1 vs. -	-	-	0,1 vs. -	-	-	0,5 vs. -	-	-	0,75 vs. -	-	-	0,0 vs. -	-	-
Segment de marché (2011 vs. 2017)																			
Soupes à base de viande (2011 : n=3 ; 2017 : n=9)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,1 vs. 2,0	+0,8	+75%	0,6 vs. 0,7	+0,1	+16%	1,0 vs. 0,9	-0,1	-8%	0,5 vs. 1,3	+0,8	+153%	0,76 vs. 0,79	+0,03	+4%	0,2 vs. 1,0	+0,7	+307%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,2 vs. 1,2	+0,0	+0%	0,7 vs. 0,6	-0,1	-14%	1,8 vs. 1,8	+0,0	+0%	0,5 vs. 0,5	+0,0	+0%	0,75 vs. 0,75	+0,00	+0%	0,2 vs. 0,2	+0,0	+0%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,1 vs. 2,0	+0,9	+80%	0,6 vs. 0,7	+0,1	+22%	0,6 vs. 0,9	+0,3	+62%	0,5 vs. 1,3	+0,8	+153%	0,77 vs. 0,79	+0,02	+3%	0,3 vs. 1,0	+0,7	+280%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,1 vs. 2,1	+0,9	+83%	0,6 vs. 0,8	+0,1	+18%	1,0 vs. 0,8	-0,2	-20%	0,5 vs. 1,4	+0,9	+173%	0,76 vs. 0,80	+0,03	+4%	0,2 vs. 1,1	+0,8	+353%
Segment de marché (2011 vs. 2017)																			
Soupes avec pâtes et légumes (2011 : n=23 ; 2017 : n=43)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	0,5 vs. 0,7	+0,2 (NS)	+33%	0,3 vs. 0,3	+0,0 (NS)	+1%	1,5 vs. 1,7	+0,2 (NS)	+12%	0,9 vs. 1,0	+0,1 (NS)	+13%	0,74 vs. 0,71	-0,03 (NS)	-4%	0,6 vs. 0,8	+0,2 (NS)	+29%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	0,7 vs. 0,6	-0,0 (NS)	-3%	0,4 vs. 0,2	-0,1*	-36%	1,2 vs. 1,2	+0,0 (NS)	+3%	0,9 vs. 0,9	+0,0 (NS)	+4%	0,74 vs. 0,71	-0,03 (NS)	-4%	0,7 vs. 0,7	-0,0 (NS)	-4%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	0,4 vs. 0,7	+0,3*	+67%	0,2 vs. 0,3	+0,1 (NS)	+33%	1,8 vs. 1,7	-0,1 (NS)	-8%	0,9 vs. 1,0	+0,1 (NS)	+13%	0,74 vs. 0,71	-0,03 (NS)	-5%	0,5 vs. 0,8	+0,3 (NS)	+59%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	0,5 vs. 0,8	+0,2 (NS)	+43%	0,3 vs. 0,3	+0,0 (NS)	+16%	1,5 vs. 1,8	+0,4 (NS)	+24%	0,9 vs. 1,0	+0,2 (NS)	+18%	0,74 vs. 0,71	-0,03 (NS)	-4%	0,6 vs. 0,8	+0,2 (NS)	+37%
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MN												0,77 vs. 0,73	-0,04*	-5%			

« - » : aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, au sein des références appariées ou entre 2 sous-groupes non testés

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 55 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (2/6)

Evolutions significatives observées par famille		Matières grasses (g/100ml)			AGS (g/100ml)			Sucres (g/100ml)			Protéines (g/100ml)			Sel (g/100ml)			Fibres (g/100ml)		
		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	
Soupes avec pâtes et viande ou poisson (2011 : n=36 ; 2017 : n=41)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	0,5 vs. 0,3	-0,1 (NS)	-30%	0,2 vs. 0,1	-0,1*	-49%	0,5 vs. 0,7	+0,1*	+22%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-2%	0,76 vs. 0,79	+0,02 (NS)	+3%	0,4 vs. 0,3	-0,1 (NS)	-22%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	0,3 vs. 0,3	-0,0 (NS)	-2%	0,1 vs. 0,1	-0,1 (NS)	-38%	0,5 vs. 0,7	+0,2**	+51%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-1%	0,77 vs. 0,70	-0,07 (NS)	-10%	0,3 vs. 0,3	+0,0 (NS)	+7%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	0,6 vs. 0,3	-0,3*	-47%	0,3 vs. 0,1	-0,1**	-60%	0,6 vs. 0,7	+0,0 (NS)	+6%	1,0 vs. 0,9	-0,1 (NS)	-7%	0,75 vs. 0,79	+0,03 (NS)	+4%	0,5 vs. 0,3	-0,2 (NS)	-38%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	0,5 vs. 0,4	-0,1 (NS)	-23%	0,2 vs. 0,1	-0,1 (NS)	-41%	0,5 vs. 0,7	+0,1 (NS)	+22%	0,9 vs. 0,9	+0,0 (NS)	+2%	0,76 vs. 0,80	+0,04 (NS)	+5%	0,4 vs. 0,3	-0,1 (NS)	-22%
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MN						0,5 vs. 0,6	+0,1*	+22%									
Soupes d'asperges (2011 : n=13 ; 2017 : n=12)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	2,1 vs. 2,0	-0,1 (NS)	-4%	1,3 vs. 1,0	-0,3 (NS)	-20%	0,8 vs. 1,2	+0,4 (NS)	+49%	0,7 vs. 1,0	+0,3 (NS)	+50%	0,80 vs. 0,79	-0,02 (NS)	-2%	0,4 vs. 0,6	+0,2	+49%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,8 vs. 1,5	-0,3	-15%	1,1 vs. 0,8	-0,3	-30%	0,8 vs. 1,0	+0,1	+17%	0,7 vs. 0,7	+0,0	+5%	0,82 vs. 0,79	-0,03	-4%	0,4 vs. 0,4	-0,0	-2%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	2,7 vs. 2,0	-0,7	-26%	1,7 vs. 1,0	-0,6	-38%	0,7 vs. 1,2	+0,5	+63%	0,6 vs. 1,0	+0,4	+64%	0,77 vs. 0,79	+0,02	+2%	0,4 vs. 0,6	+0,2	+45%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	2,1 vs. 3,4	+1,3	+63%	1,3 vs. 2,3	+1,0	+74%	0,8 vs. 1,4	+0,6	+79%	0,7 vs. 1,8	+1,1	+175%	0,80 vs. 0,72	-0,09	-11%	0,4 vs. 1,5	+1,1	+257%
Segment de marché (2011 vs. 2017)																			
Soupes de carottes (2011 : n=13 ; 2017 : n=24)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,6 vs. 1,6	+0,0 (NS)	+1%	1,0 vs. 1,1	+0,1 (NS)	+9%	1,8 vs. 1,8	-0,0 (NS)	-1%	0,7 vs. 0,8	+0,1 (NS)	+18%	0,65 vs. 0,65	-0,01 (NS)	-1%	1,1 vs. 1,3	+0,2 (NS)	+13%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,1 vs. 1,4	+0,3	+23%	0,5 vs. 0,8	+0,3	+55%	1,7 vs. 2,0	+0,3	+15%	0,6 vs. 0,8	+0,3	+49%	0,59 vs. 0,70	+0,11	+19%	1,4 vs. 1,3	-0,0	-2%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	2,2 vs. 1,6	-0,6	-26%	1,5 vs. 1,1	-0,4	-28%	1,9 vs. 1,8	-0,1	-6%	0,8 vs. 0,8	+0,0	+1%	0,72 vs. 0,65	-0,07	-10%	1,1 vs. 1,3	+0,2	+23%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,6 vs. 1,8	+0,1 (NS)	+9%	1,0 vs. 1,2	+0,2 (NS)	+18%	1,8 vs. 1,7	-0,1 (NS)	-5%	0,7 vs. 0,7	+0,1 (NS)	+14%	0,65 vs. 0,63	-0,02 (NS)	-4%	1,1 vs. 1,3	+0,1 (NS)	+13%
Segment de marché (2011 vs. 2017)																			

« - » : aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, au sein des références appariées ou entre 2 sous-groupes non testés

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 56 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (3/6)

Evolutions significatives observées par famille		Matières grasses (g/100ml)			AGS (g/100ml)			Sucres (g/100ml)			Protéines (g/100ml)			Sel (g/100ml)			Fibres (g/100ml)		
		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	
Soupes de champignons (2011 : n=23 ; 2017 : n=28)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	2,2 vs. 2,0	-0,3 (NS)	-13%	1,4 vs. 1,0	-0,4 (NS)	-28%	0,9 vs. 0,7	-0,2 (NS)	-19%	0,8 vs. 0,8	+0,1 (NS)	+7%	0,77 vs. 0,73	-0,04 (NS)	-5%	0,4 vs. 0,6	+0,2*	+41%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	2,1 vs. 1,7	-0,4*	-18%	1,3 vs. 1,0	-0,2 (NS)	-18%	0,7 vs. 0,6	-0,1 (NS)	-14%	0,8 vs. 0,7	-0,1 (NS)	-9%	0,75 vs. 0,68	-0,07 (NS)	-10%	0,3 vs. 0,5	+0,2*	+53%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	2,4 vs. 2,0	-0,5 (NS)	-20%	1,6 vs. 1,0	-0,6	-36%	1,1 vs. 0,7	-0,4	-34%	0,7 vs. 0,8	+0,1 (NS)	+13%	0,79 vs. 0,73	-0,06 (NS)	-7%	0,5 vs. 0,6	+0,1	+17%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	2,2 vs. 2,1	-0,1 (NS)	-4%	1,4 vs. 1,1	-0,4 (NS)	-26%	0,9 vs. 0,8	-0,1 (NS)	-12%	0,8 vs. 0,9	+0,1 (NS)	+16%	0,77 vs. 0,77	-0,01 (NS)	-1%	0,4 vs. 0,6	+0,2	+59%
Segment de marché (2011 vs. 2017)																			
Soupes de féculents (2011 : n=32 ; 2017 : n=39)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,5 vs. 2,1	+0,6 (NS)	+36%	0,8 vs. 0,8	-0,0 (NS)	-2%	1,3 vs. 1,4	+0,2 (NS)	+15%	1,6 vs. 1,9	+0,4 (NS)	+24%	0,72 vs. 0,63	-0,09**	-12%	1,4 vs. 1,6	+0,3 (NS)	+19%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	0,9 vs. 0,9	+0,0 (NS)	+0%	0,4 vs. 0,2	-0,2	-49%	1,1 vs. 1,1	-0,0	-4%	1,3 vs. 1,4	+0,1 (NS)	+4%	0,74 vs. 0,72	-0,02	-3%	1,2 vs. 1,1	-0,0	-3%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,9 vs. 2,1	+0,2 (NS)	+10%	1,0 vs. 0,8	-0,2 (NS)	-22%	1,3 vs. 1,4	+0,1 (NS)	+10%	1,7 vs. 1,9	+0,3 (NS)	+15%	0,71 vs. 0,63	-0,08*	-11%	1,4 vs. 1,6	+0,2 (NS)	+12%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,5 vs. 2,6	+1,1**	+70%	0,8 vs. 1,1	+0,3 (NS)	+31%	1,3 vs. 1,6	+0,4 (NS)	+28%	1,6 vs. 2,2	+0,6 (NS)	+40%	0,72 vs. 0,59	-0,13***	-18%	1,4 vs. 1,8	+0,5*	+35%
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MN			0,8 vs. 0,3	-0,5**	-61%												
Soupes de légumes variés (2011 : n=151 ; 2017 : n=205)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,3 vs. 1,4	+0,1*	+10%	0,6 vs. 0,6	-0,0 (NS)	-3%	1,6 vs. 1,6	-0,0 (NS)	-0%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-0%	0,71 vs. 0,65	-0,06***	-8%	1,1 vs. 1,2	+0,1 (NS)	+7%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,3 vs. 1,4	+0,1 (NS)	+9%	0,6 vs. 0,6	-0,1*	-13%	1,6 vs. 1,6	+0,1 (NS)	+3%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-0%	0,70 vs. 0,68	-0,02 (NS)	-3%	1,1 vs. 1,1	+0,1 (NS)	+7%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,2 vs. 1,4	+0,2*	+13%	0,6 vs. 0,6	+0,0 (NS)	+4%	1,6 vs. 1,6	-0,0 (NS)	-1%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-0%	0,72 vs. 0,65	-0,07***	-10%	1,1 vs. 1,2	+0,0 (NS)	+4%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,3 vs. 1,4	+0,1*	+9%	0,6 vs. 0,6	-0,0 (NS)	-0%	1,6 vs. 1,6	-0,0 (NS)	-2%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-0%	0,71 vs. 0,64	-0,08***	-11%	1,1 vs. 1,2	+0,1 (NS)	+9%
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MN												0,73 vs. 0,70	-0,03***	-5%			
		MDD	1,1 vs. 1,4	+0,3**	+26%									0,70 vs. 0,63	-0,07**	-10%			

« - » : aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, au sein des références appariées ou entre 2 sous-groupes non testés

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 57 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (4/6)

Evolutions significatives observées par famille			Matières grasses (g/100ml)			AGS (g/100ml)			Sucres (g/100ml)			Protéines (g/100ml)			Sel (g/100ml)			Fibres (g/100ml)		
			Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	
Soupes de légumes verts ou choux (2011 : n=60 ; 2017 : n=58)																				
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,5 vs. 1,4	-0,1 (NS)	-6%	0,9 vs. 0,8	-0,1 (NS)	-12%	1,0 vs. 1,2	+0,2 (NS)	+21%	1,1 vs. 1,1	+0,0 (NS)	+4%	0,72 vs. 0,63	-0,09***	-12%	0,9 vs. 1,1	+0,2 (NS)	+22%	
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,3 vs. 1,2	-0,1 (NS)	-6%	0,8 vs. 0,7	-0,1 (NS)	-14%	0,9 vs. 0,9	+0,0 (NS)	+0%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-0%	0,68 vs. 0,67	-0,01 (NS)	-1%	0,8 vs. 0,8	+0,1 (NS)	+7%	
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,7 vs. 1,4	-0,3 (NS)	-15%	0,9 vs. 0,8	-0,2 (NS)	-19%	1,0 vs. 1,2	+0,2 (NS)	+17%	1,2 vs. 1,1	-0,0 (NS)	-4%	0,75 vs. 0,63	-0,12***	-16%	1,0 vs. 1,1	+0,1 (NS)	+8%	
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,5 vs. 1,6	+0,1 (NS)	+7%	0,9 vs. 0,8	-0,0 (NS)	-2%	1,0 vs. 1,4	+0,4**	+43%	1,1 vs. 1,3	+0,2 (NS)	+17%	0,72 vs. 0,59	-0,12***	-17%	0,9 vs. 1,3	+0,4***	+49%	
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MN												0,76 vs. 0,65	-0,11**	-15%				
Soupes de poireaux (2011 : n=41 ; 2017 : n=49)																				
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,3 vs. 1,3	+0,0 (NS)	+0%	0,9 vs. 0,7	-0,1 (NS)	-17%	0,9 vs. 1,1	+0,2*	+24%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-3%	0,72 vs. 0,68	-0,04*	-6%	0,7 vs. 0,8	+0,1 (NS)	+8%	
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,3 vs. 1,2	-0,1 (NS)	-9%	0,9 vs. 0,8	-0,1 (NS)	-11%	0,9 vs. 1,0	+0,1 (NS)	+15%	1,0 vs. 0,9	-0,1**	-8%	0,72 vs. 0,68	-0,04*	-6%	0,8 vs. 0,7	-0,0 (NS)	-6%	
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,2 vs. 1,3	+0,1 (NS)	+8%	0,8 vs. 0,7	-0,1	-10%	0,9 vs. 1,1	+0,2	+25%	0,8 vs. 0,9	+0,1 (NS)	+15%	0,72 vs. 0,68	-0,04	-6%	0,7 vs. 0,8	+0,1	+18%	
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,3 vs. 1,5	+0,2 (NS)	+12%	0,9 vs. 0,7	-0,1 (NS)	-12%	0,9 vs. 1,2	+0,3 (NS)	+34%	0,9 vs. 0,9	-0,0 (NS)	-4%	0,72 vs. 0,65	-0,06*	-9%	0,7 vs. 0,9	+0,2 (NS)	+29%	
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MDD						0,8 vs. 1,2	+0,4**	+52%				0,71 vs. 0,61	-0,10**	-14%				
Soupes de poissons, crustacés, mollusques (2011 : n=25 ; 2017 : n=55)																				
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,7 vs. 2,4	+0,7 (NS)	+42%	0,6 vs. 0,8	+0,2 (NS)	+27%	1,0 vs. 0,9	-0,1 (NS)	-7%	3,6 vs. 4,0	+0,4 (NS)	+11%	0,82 vs. 0,93	+0,11 (NS)	+13%	0,8 vs. 0,8	-0,0 (NS)	-4%	
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,7 vs. 1,7	+0,0 (NS)	+2%	0,5 vs. 0,6	+0,1	+24%	0,9 vs. 1,0	+0,0	+5%	2,9 vs. 2,7	-0,2 (NS)	-6%	0,89 vs. 0,86	-0,03	-3%	0,5 vs. 0,4	-0,2	-28%	
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,7 vs. 2,4	+0,7 (NS)	+42%	0,7 vs. 0,8	+0,1	+8%	1,1 vs. 0,9	-0,1	-13%	4,3 vs. 4,0	-0,3 (NS)	-6%	0,76 vs. 0,93	+0,17 (NS)	+22%	1,1 vs. 0,8	-0,3	-27%	
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,7 vs. 2,6	+0,9 (NS)	+54%	0,6 vs. 0,8	+0,2 (NS)	+36%	1,0 vs. 1,0	-0,0 (NS)	-3%	3,6 vs. 4,5	+0,9*	+24%	0,82 vs. 0,94	+0,11 (NS)	+14%	0,8 vs. 0,9	+0,1 (NS)	+7%	
Segment de marché (2011 vs. 2017)																				

« - » : aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, au sein des références appariées ou entre 2 sous-groupes non testés

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 58 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (5/6)

Evolutions significatives observées par famille		Matières grasses (g/100ml)			AGS (g/100ml)			Sucres (g/100ml)			Protéines (g/100ml)			Sel (g/100ml)		Fibres (g/100ml)			
		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	
Soupes de potirons (2011 : n=32 ; 2017 : n=64)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,5 vs. 1,5	+0,0 (NS)	+3%	0,9 vs. 1,0	+0,1 (NS)	+8%	2,5 vs. 2,1	-0,4*	-17%	0,8 vs. 0,7	-0,1 (NS)	-7%	0,69 vs. 0,62	-0,07*	-10%	1,1 vs. 0,9	-0,2 (NS)	-14%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	1,4 vs. 1,3	-0,1 (NS)	-4%	0,9 vs. 0,8	-0,1 (NS)	-8%	2,6 vs. 2,4	-0,1 (NS)	-5%	0,7 vs. 0,7	-0,1 (NS)	-8%	0,68 vs. 0,64	-0,05*	-7%	0,9 vs. 1,0	+0,1 (NS)	+13%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,8 vs. 1,5	-0,2 (NS)	-13%	0,9 vs. 1,0	+0,1 (NS)	+7%	2,5 vs. 2,1	-0,4 (NS)	-15%	0,9 vs. 0,7	-0,2 (NS)	-19%	0,69 vs. 0,62	-0,07 (NS)	-10%	1,5 vs. 0,9	-0,6 (NS)	-39%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,5 vs. 1,6	+0,2 (NS)	+10%	0,9 vs. 1,1	+0,2 (NS)	+18%	2,5 vs. 1,9	-0,6***	-23%	0,8 vs. 0,8	-0,0 (NS)	-3%	0,69 vs. 0,61	-0,08*	-11%	1,1 vs. 0,9	-0,2 (NS)	-15%
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MN	1,8 vs. 1,4	-0,4*	-23%				2,5 vs. 1,9	-0,6*	-23%	1,0 vs. 0,7	-0,3**	-30%					
		MDD										0,6 vs. 0,7	+0,1*	+14%	0,67 vs. 0,57	-0,10**	-15%		
Soupes de tomates (2011 : n=45 ; 2017 : n=45)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	0,9 vs. 1,0	+0,1 (NS)	+8%	0,4 vs. 0,4	+0,0 (NS)	+1%	2,8 vs. 3,1	+0,2 (NS)	+8%	0,8 vs. 0,8	+0,0 (NS)	+2%	0,68 vs. 0,66	-0,01 (NS)	-2%	0,7 vs. 1,0	+0,3**	+43%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	0,9 vs. 0,8	-0,1*	-10%	0,4 vs. 0,4	-0,0 (NS)	-5%	3,0 vs. 3,2	+0,2 (NS)	+7%	0,8 vs. 0,8	-0,1 (NS)	-8%	0,66 vs. 0,66	+0,01 (NS)	+1%	0,7 vs. 0,9	+0,3 (NS)	+40%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,0 vs. 1,0	+0,0 (NS)	+5%	0,4 vs. 0,4	-0,0 (NS)	-3%	2,6 vs. 3,1	+0,5*	+19%	0,8 vs. 0,8	+0,0 (NS)	+5%	0,70 vs. 0,66	-0,04 (NS)	-5%	0,8 vs. 1,0	+0,2 (NS)	+26%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	0,9 vs. 1,1	+0,2 (NS)	+17%	0,4 vs. 0,4	+0,0 (NS)	+3%	2,8 vs. 2,9	+0,0 (NS)	+1%	0,8 vs. 0,9	+0,1 (NS)	+9%	0,68 vs. 0,67	-0,01 (NS)	-1%	0,7 vs. 1,0	+0,3**	+44%
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MDD						2,8 vs. 3,4	+0,6*	+21%							0,6 vs. 1,1	+0,5**	+73%
Soupes d'oignons (2011 : n=8 ; 2017 : n=10)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	0,9 vs. 1,5	+0,6	+66%	0,5 vs. 0,7	+0,2	+49%	1,3 vs. 1,5	+0,2	+14%	0,8 vs. 0,9	+0,0	+6%	0,79 vs. 0,71	-0,08	-10%	0,6 vs. 0,7	+0,1	+20%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	0,6 vs. 0,5	-0,1	-22%	0,4 vs. 0,3	-0,1	-21%	1,2 vs. 1,0	-0,2	-15%	0,8 vs. 0,6	-0,2	-24%	0,78 vs. 0,75	-0,03	-4%	0,6 vs. 0,6	-0,0	-7%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	2,5 vs. 1,5	-1,1	-42%	1,0 vs. 0,7	-0,3	-28%	2,0 vs. 1,5	-0,5	-24%	1,0 vs. 0,9	-0,1	-14%	0,83 vs. 0,71	-0,12	-15%	0,5 vs. 0,7	+0,2	+40%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	0,9 vs. 3,7	+2,8	+319%	0,5 vs. 1,9	+1,4	+293%	1,3 vs. 2,8	+1,5	+113%	0,8 vs. 1,5	+0,7	+81%	0,79 vs. 0,67	-0,12	-15%	0,6 vs. 1,1	+0,5	+83%
Segment de marché (2011 vs. 2017)																			

« - » : aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, au sein des références appariées ou entre 2 sous-groupes non testés

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 59 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, fibres, protéines et sel, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages (6/6)

Evolutions significatives observées par famille		Matières grasses (g/100ml)			AGS (g/100ml)			Sucres (g/100ml)			Protéines (g/100ml)			Sel (g/100ml)			Fibres (g/100ml)		
		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	
Soupes exotiques (2011 : n=31 ; 2017 : n=56)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	0,9 vs. 1,4	+0,5 (NS)	+50%	0,5 vs. 0,7	+0,3 (NS)	+58%	1,6 vs. 1,3	-0,2 (NS)	-14%	1,0 vs. 1,9	+0,8**	+80%	0,83 vs. 0,76	-0,07 (NS)	-9%	0,6 vs. 0,8	+0,2*	+40%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	0,6 vs. 0,6	-0,1 (NS)	-10%	0,3 vs. 0,3	-0,1 (NS)	-16%	1,1 vs. 1,4	+0,3 (NS)	+31%	1,2 vs. 1,1	-0,0 (NS)	-3%	0,82 vs. 0,81	-0,01 (NS)	-1%	0,6 vs. 0,7	+0,0 (NS)	+1%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,0 vs. 1,4	+0,4 (NS)	+40%	0,5 vs. 0,7	+0,3 (NS)	+64%	1,8 vs. 1,3	-0,4 (NS)	-24%	0,9 vs. 1,9	+1,0**	+101%	0,84 vs. 0,76	-0,08 (NS)	-9%	0,6 vs. 0,8	+0,3*	+48%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	0,9 vs. 1,7	+0,8 (NS)	+82%	0,5 vs. 0,9	+0,5 (NS)	+100%	1,6 vs. 1,4	-0,2 (NS)	-12%	1,0 vs. 2,2	+1,1**	+107%	0,83 vs. 0,74	-0,09*	-11%	0,6 vs. 0,9	+0,3*	+49%
Segment de marché (2011 vs. 2017)		MN									1,0 vs. 1,3	+0,3*	+26%						
Soupes froides (2011 : n=12 ; 2017 : n=45)																			
Tous produits	Offre 2011 vs. 2017	1,4 vs. 2,4	+1,0*	+67%	0,3 vs. 0,4	+0,1 (NS)	+23%	2,1 vs. 2,5	+0,4 (NS)	+22%	0,6 vs. 0,8	+0,2 (NS)	+32%	0,71 vs. 0,67	-0,04 (NS)	-6%	1,0 vs. 1,0	+0,0 (NS)	+1%
Reformulations	Produits appariés (2011 vs. 2017)	2,0 vs. 2,0	+0,0	+0%	0,4 vs. 0,4	-0,0	-3%	2,3 vs. 2,4	+0,1	+2%	0,6 vs. 0,6	-0,0	-3%	0,84 vs. 0,82	-0,02	-3%	1,1 vs. 1,0	-0,1	-11%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017	1,1 vs. 2,4	+1,3	+111%	0,3 vs. 0,4	+0,1	+39%	1,9 vs. 2,5	+0,6	+29%	0,7 vs. 0,8	+0,2	+27%	0,65 vs. 0,67	+0,02	+3%	1,0 vs. 1,0	+0,1	+7%
	Offre 2011 vs. produits nouveaux ou non captés en 2011	1,4 vs. 2,4	+1,0*	+70%	0,3 vs. 0,4	+0,1 (NS)	+24%	2,1 vs. 2,5	+0,5 (NS)	+22%	0,6 vs. 0,9	+0,2*	+36%	0,71 vs. 0,65	-0,06 (NS)	-8%	1,0 vs. 1,0	+0,0 (NS)	+2%
Segment de marché (2011 vs. 2017)																			

« - » : aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière, au sein des références appariées ou entre 2 sous-groupes non testés

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2011

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2011 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2011

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Les paragraphes suivants présentent les évolutions observées uniquement pour les familles présentant une évolution significative de la teneur moyenne pour au moins un des nutriments d'intérêt, entre 2011 et 2017, à l'échelle de la famille entière et/ou au sein des références appariées.

➤ *Soupes avec pâtes et légumes*

La famille des Soupes avec pâtes et légumes connaît de potentielles reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en AGS (la teneur moyenne en AGS des références appariées de cette famille ayant significativement diminué de -0,1 g/100ml entre 2011 et 2017). Cependant, ces reformulations n'ont pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en AGS observée à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes avec pâtes et viande ou poisson*

La famille des **Soupes avec pâtes et viande ou poisson** présente **une diminution significative de la teneur moyenne en AGS (-0,1 g/100ml), à l'échelle de la famille entière, entre 2011 et 2017**. Cette diminution peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre** se traduisant par le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en AGS est significativement plus élevée que celle de l'offre 2017 (différence de 0,1 g/100ml).

A l'échelle de la famille entière, cette famille présente également une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres entre 2011 et 2017 (+0,1 g/100ml), essentiellement portée par les marques nationales (+0,1 g/100ml). Cette augmentation peut en partie s'expliquer par de potentielles reformulations allant dans le sens d'une augmentation des teneurs en sucres (la teneur moyenne en sucres des références appariées de cette famille ayant significativement augmenté de +0,2 g/100ml entre 2011 et 2017).

➤ *Soupes de champignons*

Une augmentation significative de la teneur moyenne en fibres est observée à l'échelle de la famille entière des Soupes de champignons entre 2011 et 2017 (+0,2 g/100ml). Cette augmentation peut en partie s'expliquer par de potentielles reformulations allant dans le sens d'une augmentation des teneurs en fibres (la teneur moyenne en fibres des références appariées de cette famille ayant significativement augmenté de +0,2 g/100ml entre 2011 et 2017).

Par ailleurs, cette famille connaît de potentielles reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en matières grasses (la teneur moyenne en matières grasses des références appariées de cette famille ayant significativement diminué de -0,4 g/100ml entre 2011 et 2017). Cependant, ces reformulations n'ont pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes de féculents*

La famille des **Soupes de féculents** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel, à l'échelle de la famille entière, entre 2011 et 2017 (-0,09 g/100ml). Cette diminution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en sel est significativement plus élevée que celle de l'offre de 2017 (différence de 0,08 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en sel est significativement plus faible que celle de l'offre 2011 (-0,13 g/100ml).

➤ *Soupes de légumes variés*

A l'échelle de la famille entière, celle des **Soupes de légumes variés** présente :

- **une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2011 et 2017 (+0,1 g/100ml)**, essentiellement portée par les marques de distributeurs (+0,3 g/100ml) ;
- **une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (-0,06 g/100ml)**, essentiellement portée par les marques nationales et les marques de distributeurs (respectivement -0,03 et -0,07 g/100ml).

Ces évolutions peuvent en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en matières grasses est significativement plus faible et la teneur moyenne en sel significativement plus élevée que celles de l'offre de 2017 (différences de respectivement 0,2 et 0,07g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits présentant une teneur moyenne en matières grasses significativement plus élevée et une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celles de l'offre 2011 (respectivement +0,1 et -0,08 g/100ml).

Par ailleurs, cette famille connaît de potentielles reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en AGS (la teneur moyenne en AGS des références appariées de cette famille ayant significativement diminué de -0,1 g/100ml entre 2011 et 2017). Cependant, ces reformulations n'ont pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en AGS observée à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes de légumes verts ou choux*

La famille des **Soupes de légumes verts ou choux** présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel, à l'échelle de la famille entière, entre 2011 et 2017 (-0,09 g/100ml), essentiellement portée par les marques nationales (-0,11 g/100ml). Cette diminution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont la teneur moyenne en sel est significativement plus élevée que celle de l'offre de 2017 (différence de 0,12 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en sel est significativement plus faible que celle de l'offre 2011 (-0,12 g/100ml).

➤ *Soupes de poireaux*

La famille des **Soupes de poireaux** présente une **augmentation significative de la teneur moyenne en sucres (+0,2 g/100ml)** ainsi qu'une **diminution significative de la teneur moyenne en sel (-0,04 g/100ml)** à l'échelle de la famille entière, entre 2011 et 2017. Ces deux évolutions sont essentiellement portées par les marques distributeurs (respectivement +0,4 et -0,10 g/100ml).

La diminution significative de la teneur moyenne en sel, visible à l'échelle de la famille entière des Soupes de poireaux, peut en partie s'expliquer par :

- de potentielles reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en sel (la teneur moyenne en sel des références appariées de cette famille ayant significativement diminué de 0,04 g/100ml entre 2011 et 2017) ;
- une modification de l'offre se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en sel est significativement plus faible que celle de l'offre 2011 (-0,06 g/100ml).

Par ailleurs, cette famille connaît de potentielles reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en protéines (la teneur moyenne en protéines des références appariées de cette famille ayant significativement diminué de 0,1 g/100ml entre 2011 et 2017). Cependant, ces reformulations n'ont pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en protéines observée à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes de potirons*

A l'échelle de la famille entière, celle des **Soupes de potirons** présente :

- **une diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2011 et 2017 (-0,4 g/100ml)**, essentiellement portée par les marques nationales (-0,6 g/100ml) ;
- **une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (-0,07 g/100ml)**, essentiellement portée par les marques de distributeurs (-0,10 g/100ml).

Ces évolutions peuvent en partie s'expliquer par une **modification de l'offre** se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont les teneurs moyennes en sucres et en sel sont significativement plus faibles que celles de l'offre 2011 (respectivement -0,6 et -0,08 g/100ml).

De plus, cette famille connaît de potentielles reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en sel (la teneur moyenne en sel des références appariées de cette famille ayant significativement diminué de 0,05 g/100ml entre 2011 et 2017).

➤ *Soupes de tomates*

A l'échelle de la famille entière, celle des **Soupes de tomates** présente une **augmentation significative de la teneur moyenne en fibres entre 2011 et 2017 (+0,3 g/100ml)**, essentiellement portée par les marques de distributeurs (+0,5 g/100ml). Cette diminution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en fibres est significativement plus élevée que celle de l'offre 2011 (+0,3 g/100ml).

Par ailleurs, cette famille connaît de potentielles reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en matières grasses (la teneur moyenne en matières grasses des références appariées de cette famille ayant significativement diminué de 0,1 g/100ml entre 2011 et 2017). Cependant, ces reformulations n'ont pas d'impact significatif sur l'évolution de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle de la famille entière.

➤ *Soupes exotiques*

A l'échelle de la famille entière, celle des **Soupes exotiques** présente :

- **une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines entre 2011 et 2017 (+0,8 g/100ml)**, essentiellement portée par les marques nationales (+0,3 g/100ml) ;
- **une augmentation significative de la teneur moyenne en fibres entre 2011 et 2017 (+0,2 g/100ml).**

Ces évolutions peuvent en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par :

- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont les teneurs moyennes en protéines et en fibres sont significativement plus faibles que celles de l'offre de 2017 (différences de respectivement 1,0 et 0,3 g/100ml) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits présentant des teneurs moyennes en protéines et en fibres significativement plus élevées que celles de l'offre 2011 (respectivement +1,1 et +0,3 g/100ml).

➤ *Soupes froides*

La famille des **Soupes froides** présente **une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses à l'échelle de la famille entière, entre 2011 et 2017 (+1,0 g/100ml).**

Cette augmentation peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en matières grasses est significativement plus élevée que celle de l'offre 2011 (+1,0 g/100ml).

Les évolutions ne vont pas toutes dans le sens des recommandations nutritionnelles notamment en ce qui concerne les matières grasses et les sucres. Néanmoins, des potentiels efforts de reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs sont observés pour ces 2 nutriments.

De plus, des efforts en ce qui concerne les AGS et le sel sont observés sur ce secteur : les évolutions significatives vont toutes dans le sens d'une diminution des teneurs moyennes pour ces nutriments et concernent un nombre plus ou moins important de familles (4 pour les AGS et 7 pour le sel).

A noter que les évolutions significatives, observées à l'échelle des familles entières, sont souvent liées à une modification de l'offre, notamment *via* l'apparition de nouveaux produits dans l'échantillon 2017.

7 EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES PONDEREES PAR LES PARTS DE MARCHE

7.1 Méthodologie

Ce chapitre présente, à partir des données recueillies par l'Oqali, l'évolution, entre 2011 et 2017, des teneurs moyennes en nutriments d'intérêt (matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres) pondérées par les parts de marché, par famille du secteur des Bouillons et potages.

Cette analyse a pour objectif de refléter l'impact des évolutions de la composition nutritionnelle sur les consommateurs car un poids plus important est accordé aux valeurs nutritionnelles des références ayant les volumes de ventes les plus importants. Cet indicateur rend compte à la fois de l'évolution de la composition nutritionnelle de l'offre et de l'évolution du choix des consommateurs.

Pour les produits n'étiquetant qu'une teneur en sodium (et non en sel), les mêmes règles que celles appliquées pour l'analyse des teneurs moyennes non pondérées (à savoir la conversion des teneurs en sodium en teneurs en sel) ont été utilisées dans ces traitements.

Dans ces analyses, seules les références présentant des valeurs nutritionnelles renseignées pour le nutriment considéré et pour lesquelles une part de marché a pu être attribuée ont été prises en compte. A noter également que les bouillons et potages surgelés n'ont pas été pris en compte dans cette partie car les données relatives à ces produits ne sont pas comparables à celles des bouillons et potages non surgelés dans la base communiquée par Kantar Worldpanel⁴⁰.

Ainsi, les effectifs présentés dans cette partie peuvent être plus faibles que ceux issus de l'étude des données sans pondération par les parts de marché.

Dans cette partie, la teneur du nutriment de chaque référence a été pondérée par sa part de marché afin de tester **l'existence d'une différence significative entre les teneurs moyennes pondérées⁴¹ de 2011 et celles de 2017, à l'échelle des familles de produits (tests de Student)**. A noter qu'un test statistique est réalisé uniquement lorsque, pour chaque année d'étude, au moins 10 produits, avec une part de marché attribuée, sont renseignés pour le nutriment considéré.

Par ailleurs, l'ensemble des résultats ainsi obtenus est à relativiser du fait de :

- la probable non exhaustivité des collectes menées en 2011 et 2017 ;
- l'évolution du niveau de détail des valeurs nutritionnelles (notamment avec la mise en place du règlement INCO⁴² à partir de 2017) ;

⁴⁰ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

⁴¹ Dans la suite du rapport, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché seront appelées « moyennes pondérées »

⁴² Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

- les difficultés d'appariements entre la base de données communiquée par Kantar Worldpanel⁴³ et les produits collectés par l'Oqali.

7.2 Evolution des valeurs nutritionnelles moyenne pondérées par les parts de marché

Les Tableau 60, Tableau 61 et Tableau 62 présentent les évolutions des moyennes non pondérées et celles des moyennes pondérées par les parts de marché entre 2011 et 2017.

Les Tableau 99 et le Tableau 100 de l'Annexe 23 présentent les statistiques descriptives plus détaillées des teneurs moyennes pondérées par famille et par nutriment d'intérêt.

⁴³ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

Tableau 60 : Evolutions des moyennes non pondérées et pondérées, par famille de produits, entre 2011 et 2017 (1/3)

Famille	Matières grasses												AGS											
	Sans pondération par les parts de marché								Avec pondération par les parts de marché				Sans pondération par les parts de marché								Avec pondération par les parts de marché			
	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy		
<i>Bouillons</i>	9	0,1	2	0,0	-0,1	-100%	0	-	0	-	-	-	4	0,1	2	0,0	-0,1	-100%	0	-	0	-	-	-
<i>Soupes à base de viande</i>	3	1,1	9	2,0	+0,8	+75%	3	1,2	7	1,4	+0,2	+17%	3	0,6	9	0,7	+0,1	+16%	3	0,7	7	0,6	-0,1	-10%
Soupes avec pâtes et légumes	23	0,5	43	0,7	+0,2 (NS)	+33%	18	0,6	35	0,7	+0,2 (NS)	+32%	21	0,3	43	0,3	+0,0 (NS)	+1%	17	0,2	35	0,3	+0,0 (NS)	+14%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	0,5	41	0,3	-0,1 (NS)	-30%	31	0,4	35	0,4	+0,0 (NS)	+1%	31	0,2	41	0,1	-0,1 *	-49%	28	0,2	35	0,1	-0,1 (NS)	-42%
Soupes d'asperges	13	2,1	12	2,0	-0,1 (NS)	-4%	11	1,9	9	1,8	-0,1	-5%	10	1,3	12	1,0	-0,3 (NS)	-20%	8	1,2	9	1,0	-0,2	-16%
Soupes de carottes	13	1,6	24	1,6	+0,0 (NS)	+1%	12	1,5	19	1,5	-0,0 (NS)	-2%	12	1,0	24	1,1	+0,1 (NS)	+9%	11	1,0	19	0,9	-0,0 (NS)	-1%
Soupes de champignons	23	2,2	28	2,0	-0,3 (NS)	-13%	21	2,8	24	2,1	-0,6 (NS)	-23%	20	1,4	28	1,0	-0,4 (NS)	-28%	19	1,7	24	1,2	-0,5 (NS)	-29%
Soupes de féculents	32	1,5	39	2,1	+0,6 (NS)	+36%	26	0,9	22	0,8	-0,0 (NS)	-4%	27	0,8	38	0,8	-0,0 (NS)	-2%	22	0,4	22	0,1	-0,3**	-69%
Soupes de légumes variés	151	1,3	205	1,4	+0,1 *	+10%	120	1,6	169	1,6	+0,0 (NS)	+2%	137	0,6	205	0,6	-0,0 (NS)	-3%	109	0,8	169	0,6	-0,2 (NS)	-20%
Soupes de légumes verts ou choux	60	1,5	58	1,4	-0,1 (NS)	-6%	51	1,6	42	1,1	-0,5 (NS)	-29%	54	0,9	58	0,8	-0,1 (NS)	-12%	47	0,9	42	0,5	-0,4*	-45%
Soupes de poireaux	41	1,3	49	1,3	+0,0 (NS)	+0%	35	2,0	41	1,4	-0,7 (NS)	-33%	34	0,9	49	0,7	-0,1 (NS)	-17%	31	1,1	41	0,7	-0,5 (NS)	-41%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	1,7	55	2,4	+0,7 (NS)	+42%	22	1,4	45	1,5	+0,1 (NS)	+9%	18	0,6	55	0,8	+0,2 (NS)	+27%	16	0,5	45	0,5	+0,0 (NS)	+3%
Soupes de potirons	32	1,5	64	1,5	+0,0 (NS)	+3%	27	1,6	52	1,5	-0,1 (NS)	-4%	29	0,9	64	1,0	+0,1 (NS)	+8%	25	0,9	52	1,0	+0,1 (NS)	+8%
Soupes de tomates	45	0,9	45	1,0	+0,1 (NS)	+8%	39	0,8	40	1,1	+0,3 (NS)	+39%	38	0,4	45	0,4	+0,0 (NS)	+1%	33	0,4	40	0,5	+0,1 (NS)	+22%
<i>Soupes d'oignons</i>	8	0,9	10	1,5	+0,6	+66%	6	0,8	7	0,6	-0,2	-21%	6	0,5	10	0,7	+0,2	+49%	5	0,4	7	0,3	-0,1	-25%
Soupes exotiques	31	0,9	56	1,4	+0,5 (NS)	+50%	25	1,1	32	0,7	-0,4 (NS)	-39%	26	0,5	56	0,7	+0,3 (NS)	+58%	21	0,6	32	0,2	-0,3 (NS)	-59%
Soupes froides	12	1,4	45	2,4	+1,0 *	+67%	10	2,0	42	2,1	+0,2 (NS)	+9%	12	0,3	44	0,4	+0,1 (NS)	+23%	10	0,3	41	0,3	+0,0 (NS)	+5%

n : effectif ; Moy. : moyenne ; Evol. : Evolution

« n = - » : aucun produit collecté ; « n = 0 » : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié et/ou pour lequel une part de marché a été attribuée

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la moyenne

Case en violet : diminution significative de la moyenne

Tableau 61 : Evolutions des moyennes non pondérées et pondérées, par famille de produits, entre 2011 et 2017 (2/3)

Famille	Sucres											Protéines												
	Sans pondération par les parts de marché						Avec pondération par les parts de marché					Sans pondération par les parts de marché						Avec pondération par les parts de marché						
	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy		
Bouillons	4	0,1	2	0,0	-0,1	-100%	0	-	0	-	-	-	9	0,5	2	1,1	+0,6	+103%	0	-	0	-	-	-
Soupes à base de viande	3	1,0	9	0,9	-0,1	-8%	3	1,5	7	1,3	-0,2	-15%	3	0,5	9	1,3	+0,8	+153%	3	0,5	7	0,9	+0,4	+86%
Soupes avec pâtes et légumes	21	1,5	43	1,7	+0,2 (NS)	+12%	17	1,6	35	1,7	+0,0 (NS)	+2%	23	0,9	43	1,0	+0,1 (NS)	+13%	18	0,9	35	1,0	+0,1 (NS)	+12%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,5	41	0,7	+0,1 *	+22%	28	0,5	35	0,6	+0,2*	+36%	36	0,9	41	0,9	-0,0 (NS)	-2%	31	0,9	35	0,8	-0,0 (NS)	-5%
Soupes d'asperges	10	0,8	12	1,2	+0,4 (NS)	+49%	8	0,8	9	1,0	+0,2	+26%	13	0,7	12	1,0	+0,3 (NS)	+50%	11	0,6	9	0,7	+0,1	+16%
Soupes de carottes	12	1,8	24	1,8	-0,0 (NS)	-1%	11	2,1	19	2,0	-0,1 (NS)	-4%	13	0,7	24	0,8	+0,1 (NS)	+18%	12	0,7	19	0,9	+0,2 (NS)	+25%
Soupes de champignons	20	0,9	28	0,7	-0,2 (NS)	-19%	19	0,7	24	0,6	-0,0 (NS)	-3%	23	0,8	28	0,8	+0,1 (NS)	+7%	21	0,8	24	0,8	-0,0 (NS)	-2%
Soupes de féculents	27	1,3	39	1,4	+0,2 (NS)	+15%	22	1,2	22	1,2	+0,0 (NS)	+1%	32	1,6	39	1,9	+0,4 (NS)	+24%	26	1,4	22	1,3	-0,1 (NS)	-10%
Soupes de légumes variés	137	1,6	205	1,6	-0,0 (NS)	-0%	109	1,7	169	1,7	+0,0 (NS)	+0%	151	0,9	205	0,9	-0,0 (NS)	-0%	120	0,9	169	0,9	+0,0 (NS)	+3%
Soupes de légumes verts	54	1,0	58	1,2	+0,2 (NS)	+21%	47	0,9	42	1,1	+0,2 (NS)	+23%	60	1,1	58	1,1	+0,0 (NS)	+4%	51	1,0	42	1,0	-0,1 (NS)	-8%
Soupes de poireaux	34	0,9	49	1,1	+0,2 *	+24%	31	1,0	41	0,9	-0,0 (NS)	-4%	41	0,9	49	0,9	-0,0 (NS)	-3%	35	1,0	41	0,9	-0,1 (NS)	-13%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	18	1,0	55	0,9	-0,1 (NS)	-7%	16	1,0	45	1,0	+0,0 (NS)	+2%	25	3,6	55	4,0	+0,4 (NS)	+11%	22	2,8	45	2,7	-0,1 (NS)	-2%
Soupes de potirons	29	2,5	64	2,1	-0,4 *	-17%	25	2,6	52	2,2	-0,4**	-16%	32	0,8	64	0,7	-0,1 (NS)	-7%	27	0,8	52	0,7	-0,1*	-14%
Soupes de tomates	38	2,8	45	3,1	+0,2 (NS)	+8%	33	3,2	40	3,3	+0,1 (NS)	+4%	45	0,8	45	0,8	+0,0 (NS)	+2%	39	0,9	40	0,8	-0,0 (NS)	-3%
Soupes d'oignons	6	1,3	10	1,5	+0,2	+14%	5	1,0	7	1,1	+0,1	+8%	8	0,8	10	0,9	+0,0	+6%	6	0,7	7	0,6	-0,1	-9%
Soupes exotiques	26	1,6	56	1,3	-0,2 (NS)	-14%	21	1,5	32	1,1	-0,4 (NS)	-27%	31	1,0	56	1,9	+0,8**	+80%	25	1,1	32	1,2	+0,1 (NS)	+7%
Soupes froides	12	2,1	44	2,5	+0,4 (NS)	+22%	10	2,3	41	2,7	+0,4 (NS)	+18%	12	0,6	45	0,8	+0,2 (NS)	+32%	10	0,7	42	0,9	+0,2**	+37%

n : effectif; Moy. : moyenne; Evol. : Evolution

« n = - » : aucun produit collecté ; « n = 0 » : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié et/ou pour lequel une part de marché a été attribuée

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la moyenne

Case en violet : diminution significative de la moyenne

Effet Année : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

Tableau 62 : Evolutions des moyennes non pondérées et pondérées, par famille de produits, entre 2011 et 2017 (3/3)

Famille	Sel												Fibres											
	Sans pondération par les parts de marché						Avec pondération par les parts de marché						Sans pondération par les parts de marché						Avec pondération par les parts de marché					
	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	2011		2017		Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy			n	Moy	n	Moy		
Bouillons	9	0,75	2	0,45	-0,31	-41%	0	-	0	-	-	-	4	0,0	0	-	-	-	0	-	0	-	-	-
Soupes à base de viande	3	0,76	9	0,79	+0,03	+4%	3	0,76	7	0,76	+0,01	+1%	3	0,2	8	1,0	+0,7	+307%	3	0,2	6	0,5	+0,3	+134%
Soupes avec pâtes et légumes	21	0,74	43	0,71	-0,03 (NS)	-4%	17	0,74	35	0,73	-0,01 (NS)	-2%	21	0,6	38	0,8	+0,2 (NS)	+29%	17	0,7	31	0,8	+0,1 (NS)	+15%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,76	41	0,79	+0,02 (NS)	+3%	28	0,72	35	0,70	-0,02 (NS)	-2%	31	0,4	32	0,3	-0,1 (NS)	-22%	28	0,4	28	0,4	-0,0 (NS)	-5%
Soupes d'asperges	10	0,80	12	0,79	-0,02 (NS)	-2%	8	0,78	9	0,77	-0,01	-2%	10	0,4	9	0,6	+0,2	+49%	8	0,3	7	0,4	+0,0	+11%
Soupes de carottes	12	0,65	24	0,65	-0,01 (NS)	-1%	11	0,70	19	0,67	-0,03 (NS)	-4%	12	1,1	17	1,3	+0,2 (NS)	+13%	11	1,3	13	1,2	-0,0 (NS)	-3%
Soupes de champignons	21	0,77	28	0,73	-0,04 (NS)	-5%	19	0,77	24	0,76	-0,01 (NS)	-1%	20	0,4	20	0,6	+0,2 *	+41%	19	0,4	18	0,4	+0,1 (NS)	+16%
Soupes de féculents	28	0,72	39	0,63	-0,09**	-12%	22	0,75	22	0,72	-0,02 (NS)	-3%	27	1,4	35	1,6	+0,3 (NS)	+19%	22	1,1	19	1,0	-0,1 (NS)	-13%
Soupes de légumes variés	137	0,71	205	0,65	-0,06***	-8%	109	0,74	169	0,70	-0,04**	-6%	137	1,1	178	1,2	+0,1 (NS)	+7%	109	1,1	145	1,1	+0,0 (NS)	+1%
Soupes de légumes verts ou choux	55	0,72	58	0,63	-0,09***	-12%	47	0,74	42	0,67	-0,06*	-9%	54	0,9	54	1,1	+0,2 (NS)	+22%	47	0,9	39	0,9	+0,0 (NS)	+4%
Soupes de poireaux	34	0,72	49	0,68	-0,04 *	-6%	31	0,76	41	0,73	-0,04 (NS)	-5%	34	0,7	41	0,8	+0,1 (NS)	+8%	31	0,7	34	0,7	-0,0 (NS)	-5%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	19	0,82	55	0,93	+0,11 (NS)	+13%	16	0,84	45	0,93	+0,09 (NS)	+10%	18	0,8	42	0,8	-0,0 (NS)	-4%	16	0,6	36	0,4	-0,1 (NS)	-25%
Soupes de potirons	30	0,69	64	0,62	-0,07 *	-10%	25	0,74	52	0,69	-0,04 (NS)	-6%	29	1,1	58	0,9	-0,2 (NS)	-14%	25	1,2	47	0,9	-0,3 (NS)	-22%
Soupes de tomates	39	0,68	45	0,66	-0,01 (NS)	-2%	33	0,76	40	0,69	-0,07 (NS)	-9%	38	0,7	35	1,0	+0,3**	+43%	33	0,6	30	0,7	+0,1 (NS)	+19%
Soupes d'oignons	6	0,79	10	0,71	-0,08	-10%	5	0,73	7	0,73	+0,00	+1%	6	0,6	9	0,7	+0,1	+20%	5	0,4	6	0,4	-0,1	-12%
Soupes exotiques	26	0,83	56	0,76	-0,07 (NS)	-9%	21	0,80	32	0,74	-0,05 (NS)	-7%	26	0,6	51	0,8	+0,2 *	+40%	21	0,6	29	0,6	+0,1 (NS)	+9%
Soupes froides	12	0,71	45	0,67	-0,04 (NS)	-6%	10	0,84	42	0,58	-0,26***	-31%	12	1,0	36	1,0	+0,0 (NS)	+1%	10	1,1	33	1,0	-0,0 (NS)	-4%

n : effectif; Moy. : moyenne; Evol. : Evolution

« n = - » : aucun produit collecté ; « n = 0 » : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié et/ou pour lequel une part de marché a été attribuée

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la moyenne

Case en violet : diminution significative de la moyenne

Effet Année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

➤ *Matières grasses*

Parmi les 13 familles testées, aucune évolution significative de la teneur moyenne pondérée en matières grasses n'est observée entre les deux années d'étude.

➤ *AGS*

Parmi les 13 familles testées, celles des **Soupes de féculents** et des **Soupes de légumes verts ou choux** présentent des diminutions significatives de leurs teneurs moyennes pondérées en AGS entre 2011 et 2017 (respectivement -0,3 et -0,4 g/100ml).

➤ *Sucres*

Parmi les 13 familles testées, on observe les évolutions significatives suivantes entre 2011 et 2017 :

- **une augmentation significative de la teneur moyenne pondérée en sucres pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson (+0,2 g/100ml) ;**
- **une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en sucres pour la famille des Soupes de potirons (-0,4 g/100ml).**

➤ *Protéines*

Parmi les 13 familles testées, on observe les évolutions significatives suivantes entre 2011 et 2017 :

- **une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en protéines pour la famille des Soupes de potirons (-0,1 g/100ml) ;**
- **une augmentation significative de la teneur moyenne pondérée en protéines pour la famille des Soupes froides (+0,2 g/100ml).**

➤ *Sel*

Parmi les 13 familles testées, on remarque **une diminution significative des teneurs moyennes pondérées en sel, entre 2011 et 2017, pour :**

- **les Soupes de légumes variés (-0,04 g/100ml) ;**
- **les Soupes de légumes verts ou choux (-0,06 g/100ml) ;**
- **les Soupes froides (-0,26 g/100ml).**

➤ *Fibres*

Parmi les 13 familles testées, aucune évolution significative de la teneur moyenne pondérée en fibres n'est observée entre 2011 et 2017.

8 EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE POUR LES PRODUITS A DESTINATION DE LA RESTAURATION HORS FOYER RECUEILLIS, PAR FAMILLE

8.1 Méthodologie

Pour rappel, les données RHF collectées correspondent uniquement aux produits transmis par une partie des partenaires de l'Oqali. Ainsi les références recueillies (199 produits en 2011 et 168 produits en 2017) ne constituent pas une liste exhaustive de l'ensemble de celles disponibles sur le marché. De plus, il est difficile d'évaluer la représentativité de ces données puisqu'aucune donnée de marché n'est disponible.

L'étude de l'évolution des valeurs nutritionnelles pour ces produits concerne les 6 mêmes nutriments d'intérêt que pour les produits vendus en GMS (matières grasses, AGS, sucres, protéines, fibres et sel).

A noter que les références prises en compte dans ces traitements sont celles pour lesquelles l'Oqali dispose de valeurs nutritionnelles pour au moins un nutriment soit :

- 198 parmi les 199 références en 2011 ;
- 168 références en 2017 (soit la totalité des références issues de la RHF et collectées en 2017).

En 2011, 2 modes d'expression des valeurs nutritionnelles coexistent pour le secteur des bouillons et potages : 100g et 100ml. En 2011, 11% des produits RHF récoltés présentaient un étiquetage des valeurs nutritionnelles pour 100g uniquement. En 2017, tous les produits récoltés proposaient au moins un étiquetage des valeurs nutritionnelles pour 100ml ou pour une portion en ml. Pour pouvoir comparer l'ensemble des produits et comme la majorité indiquent leurs valeurs nutritionnelles pour 100ml, il a été choisi de considérer les valeurs nutritionnelles pour 100ml. Ainsi, les valeurs nutritionnelles des produits de 2011 étiquetant uniquement pour 100g ont été converties pour 100ml. La conversion s'est faite en utilisant la correspondance entre le poids et le volume du produit (indiquée sur l'emballage ou fournie par le fabriquant).

Pour les produits n'étiquetant qu'une teneur en sodium et non en sel, la teneur en sodium a été convertie en sel avec un facteur de conversion de 2,5 afin de pouvoir intégrer ces produits à l'étude de la variabilité des teneurs en sel (2011 : n=49; 2017 : n=0).

Ainsi, ce chapitre présente, à partir des données recueillies pour les produits RHF, l'évolution des teneurs en nutriments d'intérêt pour les bouillons et potages (matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres), pour 100ml, par famille de produits et entre 2011 et 2017. Les résultats ne sont détaillés qu'au niveau des familles de produits en considérant l'ensemble de l'offre recueillie, pour observer les évolutions de chacune des familles dans leur ensemble. Les résultats au niveau des produits appariés et au niveau des familles de produits par sous-groupe ne sont pas présentés du fait des trop faibles effectifs. De même, les résultats par segment de marché ne sont

pas précisés car l'ensemble des données recueillies proviennent de marques nationales partenaires.

A noter qu'aucune donnée n'a été collectée pour la famille des Soupes froides en 2011 comme en 2017.

Des tests statistiques de Mann-Whitney ont été effectués pour l'étude des différences de teneurs moyennes, entre 2011 et 2017, dès lors que les échantillons considérés comprennent au moins 10 produits renseignés pour le nutriment étudié pour chacune des deux années d'étude.

Sur les graphiques, les évolutions significatives des teneurs moyennes sont signalées par une flèche entre les 2 échantillons comparés. La valeur de la différence des teneurs moyennes est indiquée dans le sens suivant : [teneur du groupe en bout de flèche – teneur du groupe à l'origine de la flèche]. A noter que l'absence de flèche indique que le test n'a pas montré de différence significative entre les teneurs moyennes des 2 échantillons concernés ou que le test n'a pas été réalisé compte tenu des faibles effectifs observés.

Dans les tableaux, les évolutions significatives sont signalées par des étoiles.

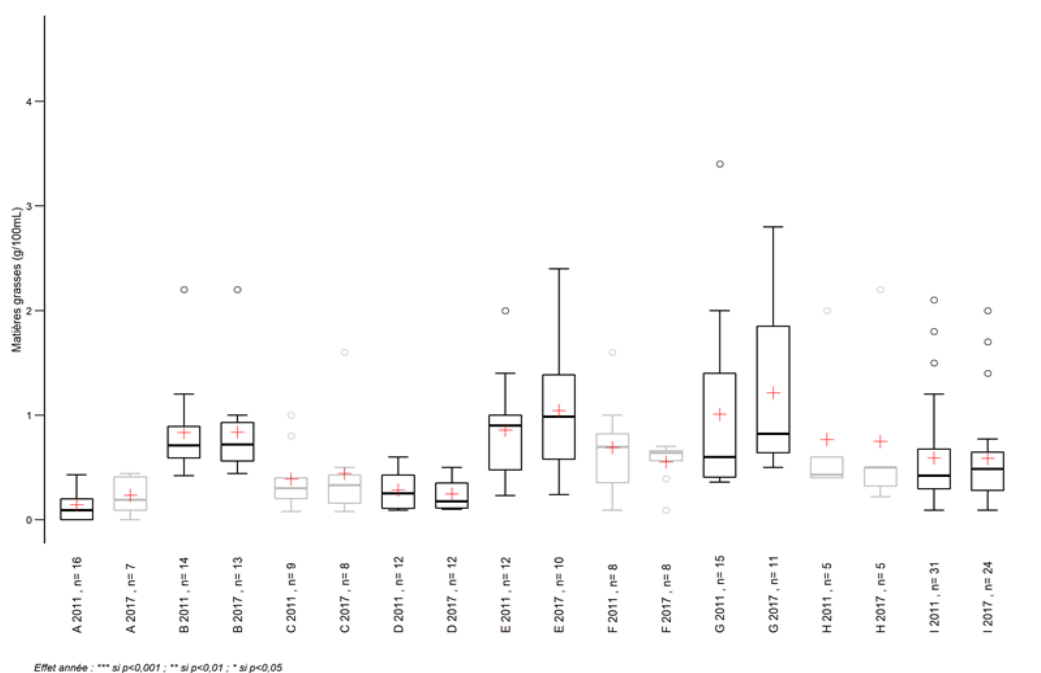
Enfin, l'ensemble des résultats obtenus sont à relativiser du fait d'une collecte partielle des marques présentes sur le circuit de la RHF en 2011 comme en 2017.

8.2 Evolution de la composition nutritionnelle pour les produits RHF recueillis, par famille

8.2.1 Evolution des teneurs en matières grasses par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF

La Figure 59 et le Tableau 63 présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en matières grasses des produits RHF, par famille de produits, en 2011 et 2017.

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Matières grasses (1/2)



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	16	7
B	Soupes à base de viande	14	13
C	Soupes avec pâtes et légumes	9	8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	12	12
E	Soupes d'asperges	12	10
F	Soupes de carottes	8	8
G	Soupes de champignons	15	11
H	Soupes de féculents	5	5
I	Soupes de légumes variés	31	24

n: effectif

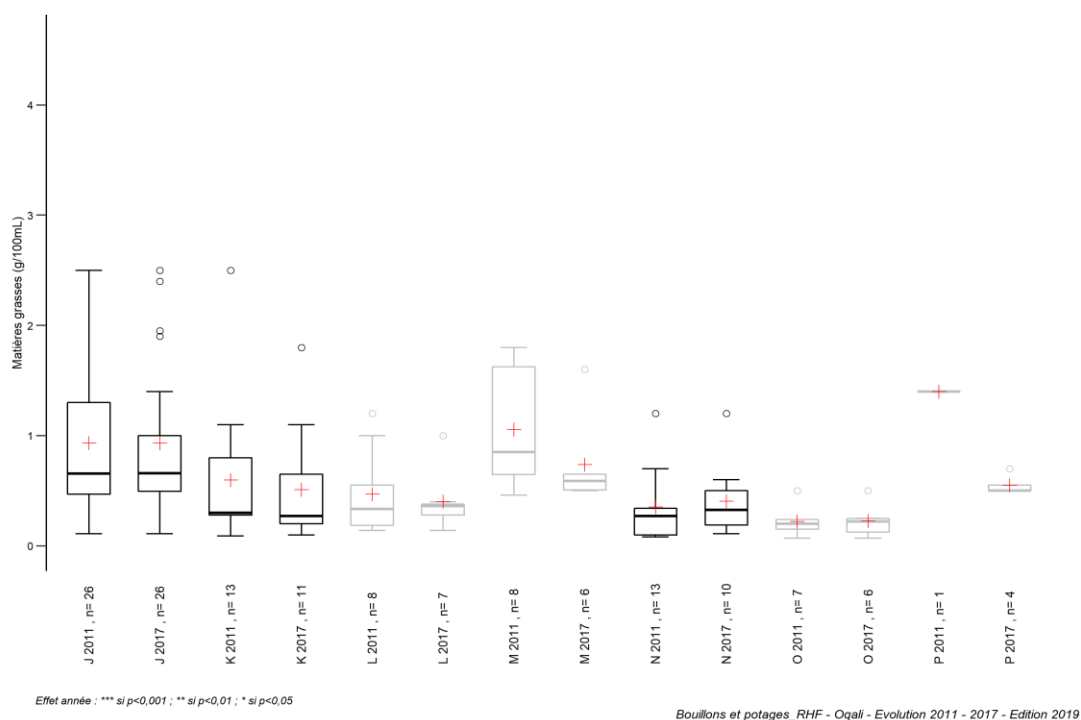
"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Matières grasses (2/2)



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	26	26
K	Soupes de poireaux	13	11
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	8	7
M	Soupes de potirons	8	6
N	Soupes de tomates	13	10
O	Soupes d'oignons	7	6
P	Soupes exotiques	1	4

n: effectif

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 59 : Distribution des teneurs en matières grasses par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

Tableau 63 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en matières grasses par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

MATIERES GRASSES (g/100ml)	Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol.	Evol.
	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	(g/100ml)	(%)
A Bouillons	16	0,0	0,0	0,1	0,1	0,2	0,4	0,2	7	0,0	0,1	0,2	0,2	0,4	0,4	0,2	+0,1	+63%
B Soupes à base de viande	14	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	2,2	0,4	13	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	2,2	0,4	+0,0 (NS)	+1%
C Soupes avec pâtes et légumes	9	0,1	0,2	0,3	0,4	0,4	1,0	0,3	8	0,1	0,2	0,3	0,4	0,4	1,6	0,5	+0,1	+13%
D Soupes avec pâtes et viande ou poisson	12	0,1	0,1	0,3	0,3	0,4	0,6	0,2	12	0,1	0,1	0,2	0,2	0,4	0,5	0,2	-0,0 (NS)	-14%
E Soupes d'asperges	12	0,2	0,5	0,9	0,9	1,0	2,0	0,5	10	0,2	0,6	1,0	1,0	1,4	2,4	0,6	+0,2 (NS)	+22%
F Soupes de carottes	8	0,1	0,4	0,7	0,7	0,8	1,6	0,5	8	0,1	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	0,2	-0,1	-20%
G Soupes de champignons	15	0,4	0,4	0,6	1,0	1,4	3,4	0,9	11	0,5	0,6	0,8	1,2	1,9	2,8	0,8	+0,2 (NS)	+20%
H Soupes de féculents	5	0,4	0,4	0,4	0,8	0,6	2,0	0,7	5	0,2	0,3	0,5	0,7	0,5	2,2	0,8	-0,0	-2%
I Soupes de légumes variés	31	0,1	0,3	0,4	0,6	0,7	2,1	0,5	24	0,1	0,3	0,5	0,6	0,6	2,0	0,5	-0,0 (NS)	-1%
J Soupes de légumes verts ou choux	26	0,1	0,5	0,7	0,9	1,3	2,5	0,8	26	0,1	0,5	0,7	0,9	1,0	2,5	0,7	+0,0 (NS)	+0%
K Soupes de poireaux	13	0,1	0,3	0,3	0,6	0,8	2,5	0,7	11	0,1	0,2	0,3	0,5	0,7	1,8	0,5	-0,1 (NS)	-14%
L Soupes de poissons, crustacés, mollusques	8	0,1	0,2	0,3	0,5	0,6	1,2	0,4	7	0,1	0,3	0,4	0,4	0,4	1,0	0,3	-0,1	-14%
M Soupes de potirons	8	0,5	0,6	0,9	1,1	1,6	1,8	0,6	6	0,5	0,5	0,6	0,7	0,7	1,6	0,4	-0,3	-30%
N Soupes de tomates	13	0,1	0,1	0,3	0,4	0,3	1,2	0,3	10	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	1,2	0,3	+0,1 (NS)	+15%
O Soupes d'oignons	7	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,5	0,1	6	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,5	0,2	+0,0	+2%
P Soupes exotiques	1	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	-	4	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,1	-0,9	-61%

n: effectif ; Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

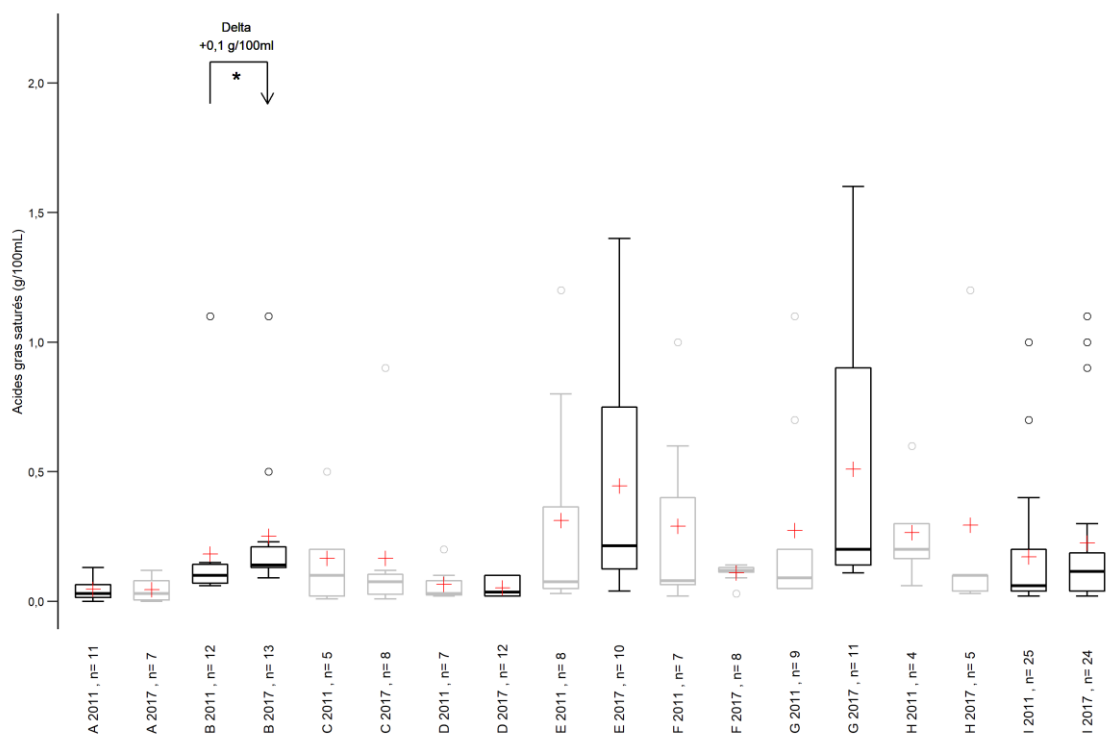
Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Parmi les 8 familles testées, aucune ne présente d'évolution significative de sa teneur moyenne en matières grasses entre 2011 et 2017 (Tableau 63).

8.2.2 Evolution des teneurs en AGS par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF

La Figure 60 et le Tableau 64 présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en AGS des produits RHF, par famille de produits, en 2011 et 2017.

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Acides gras saturés (1/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages_RHF - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	11	7
B	Soupes à base de viande	12	13
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	12
E	Soupes d'asperges	8	10
F	Soupes de carottes	7	8
G	Soupes de champignons	9	11
H	Soupes de féculents	4	5
I	Soupes de légumes variés	25	24

n: effectif

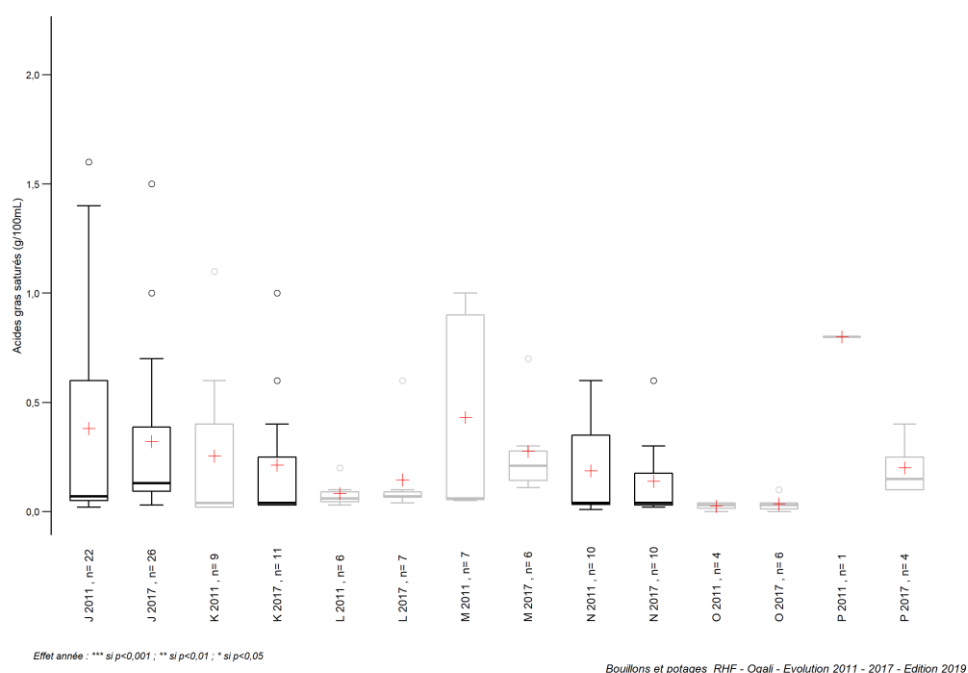
" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Acides gras saturés (2/2)



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	22	26
K	Soupes de poireaux	9	11
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	7
M	Soupes de potirons	7	6
N	Soupes de tomates	10	10
O	Soupes d'oignons	4	6
P	Soupes exotiques	1	4

n: effectif

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 60 : Distribution des teneurs en AGS par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

Tableau 64 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en AGS par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

AGS (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	11	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	-0,0	-1%
B	Soupes à base de viande	12	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	1,1	0,3	13	0,1	0,1	0,1	0,3	0,2	1,1	0,3	+0,1 *	37%
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,2	0,5	0,2	8	0,0	0,0	0,1	0,2	0,1	0,9	0,3	+0,0	0%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,2	0,1	12	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	-0,0	-21%
E	Soupes d'asperges	8	0,0	0,1	0,1	0,3	0,4	1,2	0,4	10	0,0	0,1	0,2	0,4	0,8	1,4	0,4	+0,1	42%
F	Soupes de carottes	7	0,0	0,1	0,1	0,3	0,4	1,0	0,4	8	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	-0,2	-62%
G	Soupes de champignons	9	0,1	0,1	0,1	0,3	0,2	1,1	0,4	11	0,1	0,1	0,2	0,5	0,9	1,6	0,5	+0,2	87%
H	Soupes de féculents	4	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,6	0,2	5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,1	1,2	0,5	+0,0	11%
I	Soupes de légumes variés	25	0,0	0,0	0,1	0,2	0,2	1,0	0,2	24	0,0	0,0	0,1	0,2	0,2	1,1	0,3	+0,1 (NS)	31%
J	Soupes de légumes verts ou choux	22	0,0	0,1	0,1	0,4	0,6	1,6	0,5	26	0,0	0,1	0,1	0,3	0,4	1,5	0,4	-0,1 (NS)	-16%
K	Soupes de poireaux	9	0,0	0,0	0,0	0,3	0,4	1,1	0,4	11	0,0	0,0	0,0	0,2	0,3	1,0	0,3	-0,0	-16%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	7	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	0,2	+0,1	78%
M	Soupes de potirons	7	0,1	0,1	0,1	0,4	0,9	1,0	0,5	6	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,7	0,2	-0,2	-36%
N	Soupes de tomates	10	0,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,6	0,2	10	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,6	0,2	-0,0 (NS)	-26%
O	Soupes d'oignons	4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	+0,0	40%
P	Soupes exotiques	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	-	4	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,1	-0,6	-75%

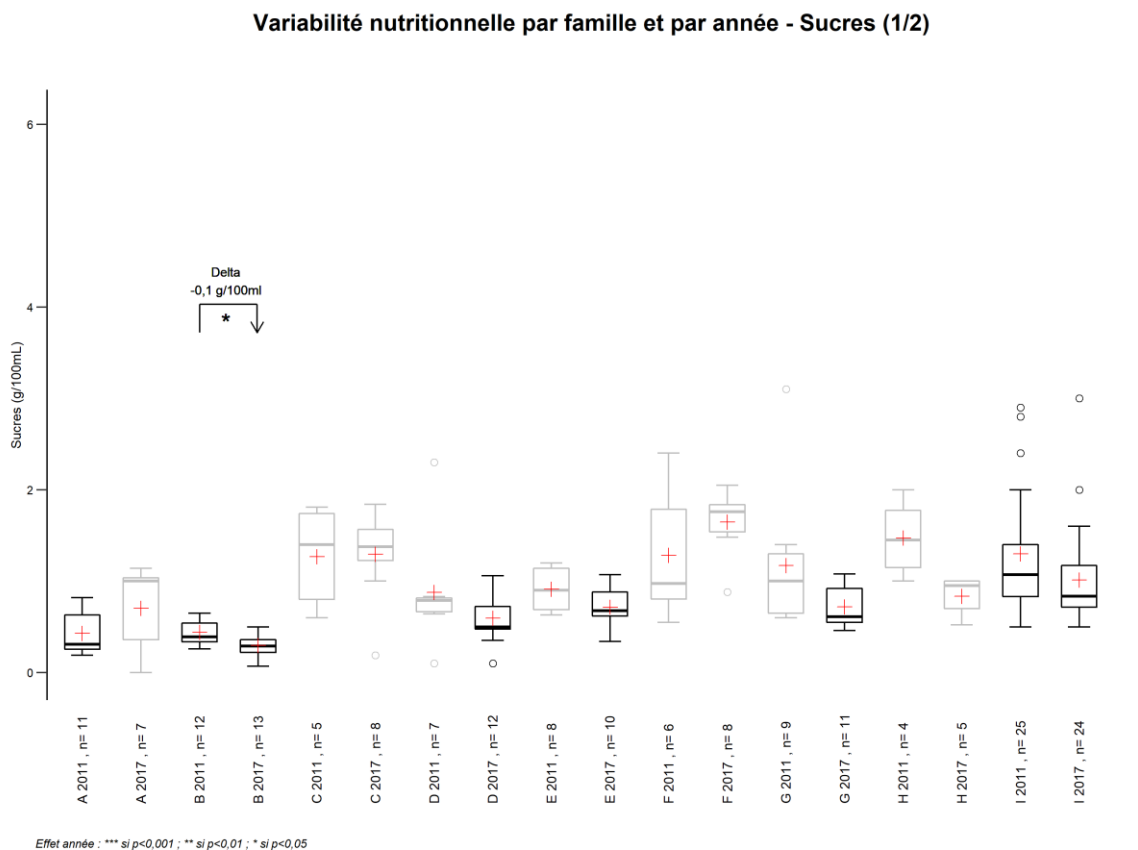
n: effectif ; Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum ; ET: écart-type

*Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif*

Parmi les 4 familles testées, seule celle des Soupes à base de viande (B) présente une augmentation significative de sa teneur moyenne en AGS, entre 2011 et 2017 : +0,1 g/100ml, soit +37% (Tableau 64).

8.2.3 Evolution des teneurs en sucres par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF

La Figure 61 et le Tableau 65 présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en sucres des produits RHF, par famille de produits, en 2011 et 2017.



Bouillons et potages_RHF - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	11	7
B	Soupes à base de viande	12	13
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	12
E	Soupes d'asperges	8	10
F	Soupes de carottes	6	8
G	Soupes de champignons	9	11
H	Soupes de féculents	4	5
I	Soupes de légumes variés	25	24

n: effectif

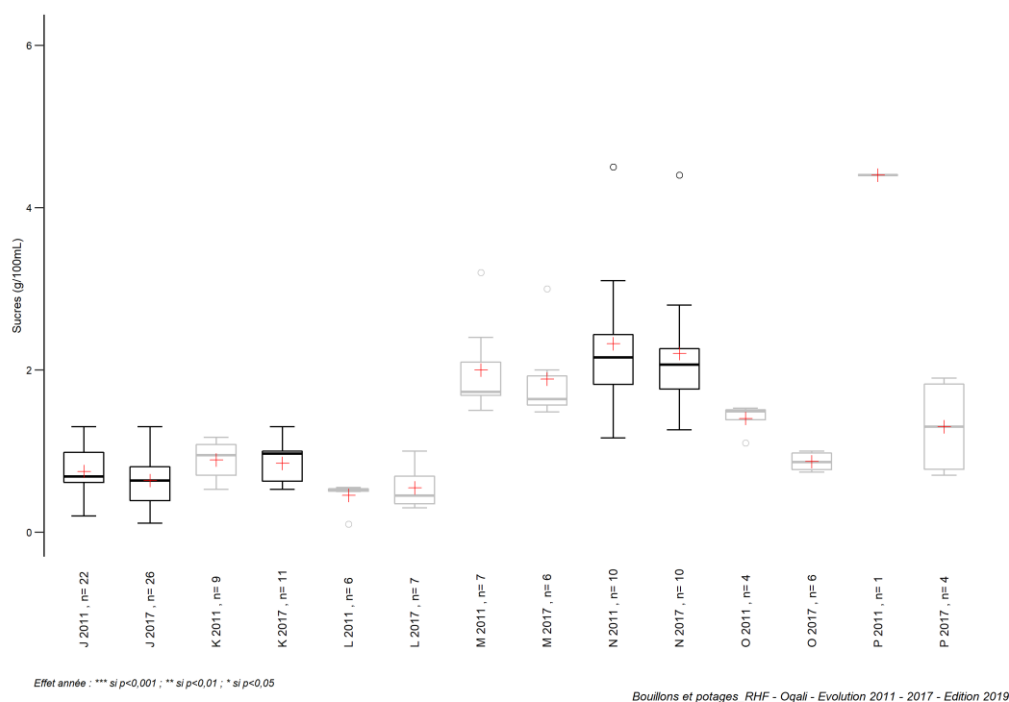
" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Sucres (2/2)



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	22	26
K	Soupes de poireaux	9	11
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	7
M	Soupes de potirons	7	6
N	Soupes de tomates	10	10
O	Soupes d'oignons	4	6
P	Soupes exotiques	1	4

n: effectif

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 61 : Distribution des teneurs en sucres par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

Tableau 65 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en sucres par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

SUCRES (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100g)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	11	0,2	0,3	0,3	0,4	0,6	0,8	0,2	7	0,0	0,4	1,0	0,7	1,0	1,1	0,5	+0,3	+64%
B	Soupes à base de viande	12	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,7	0,1	13	0,1	0,2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,1	-0,1 *	-32%
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	0,6	0,8	1,4	1,3	1,7	1,8	0,5	8	0,2	1,2	1,4	1,3	1,6	1,8	0,5	+0,0	+2%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	0,1	0,7	0,8	0,9	0,8	2,3	0,7	12	0,1	0,5	0,5	0,6	0,7	1,1	0,3	-0,3	-32%
E	Soupes d'asperges	8	0,6	0,7	0,9	0,9	1,1	1,2	0,2	10	0,3	0,6	0,7	0,7	0,9	1,1	0,2	-0,2	-22%
F	Soupes de carottes	6	0,6	0,8	1,0	1,3	1,8	2,4	0,7	8	0,9	1,5	1,8	1,6	1,8	2,1	0,4	+0,4	+28%
G	Soupes de champignons	9	0,6	0,7	1,0	1,2	1,3	3,1	0,8	11	0,5	0,6	0,6	0,7	0,9	1,1	0,2	-0,5	-39%
H	Soupes de féculents	4	1,0	1,2	1,5	1,5	1,8	2,0	0,5	5	0,5	0,7	1,0	0,8	1,0	1,0	0,2	-0,6	-43%
I	Soupes de légumes variés	25	0,5	0,8	1,1	1,3	1,4	2,9	0,7	24	0,5	0,7	0,8	1,0	1,2	3,0	0,5	-0,3 (NS)	-22%
J	Soupes de légumes verts ou choux	22	0,2	0,6	0,7	0,8	1,0	1,3	0,3	26	0,1	0,4	0,6	0,6	0,8	1,3	0,3	-0,1 (NS)	-15%
K	Soupes de poireaux	9	0,5	0,7	1,0	0,9	1,1	1,2	0,2	11	0,5	0,6	1,0	0,8	1,0	1,3	0,3	-0,0	-5%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	0,1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,2	7	0,3	0,4	0,5	0,5	0,7	1,0	0,3	+0,1	+20%
M	Soupes de potirons	7	1,5	1,7	1,7	2,0	2,1	3,2	0,6	6	1,5	1,6	1,6	1,9	1,9	3,0	0,6	-0,1	-6%
N	Soupes de tomates	10	1,2	1,8	2,2	2,3	2,4	4,5	0,9	10	1,3	1,8	2,1	2,2	2,3	4,4	0,9	-0,1 (NS)	-5%
O	Soupes d'oignons	4	1,1	1,4	1,5	1,4	1,5	1,5	0,2	6	0,7	0,8	0,9	0,9	1,0	1,0	0,1	-0,5	-38%
P	Soupes exotiques	1	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	4,4	-	4	0,7	0,8	1,3	1,3	1,8	1,9	0,6	-3,1	-70%

n: effectif ; Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

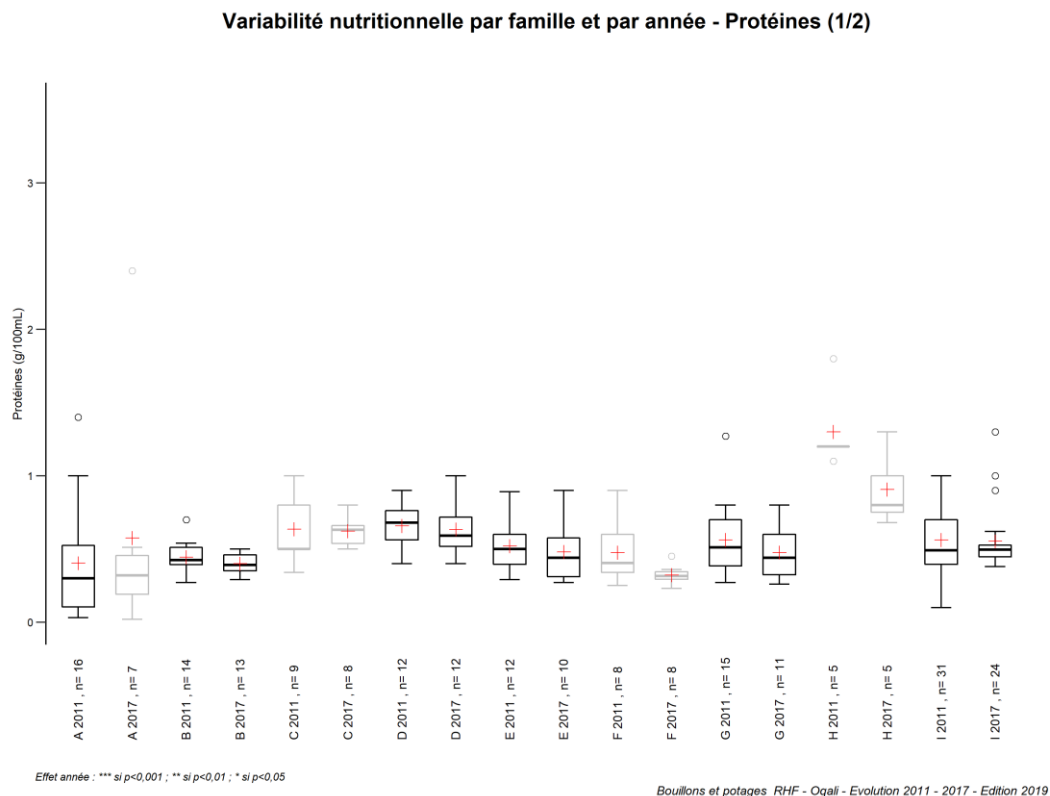
Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

*Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif*

Parmi les 4 familles testées, seule celle des Soupes à base de viande (B) présente une diminution significative de sa teneur moyenne en sucres entre 2011 et 2017 : -0,1 g/100ml, soit -32% (Tableau 65).

8.2.4 Evolution des teneurs en protéines par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF

La Figure 62 et le Tableau 66 présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en protéines des produits RHF, par famille de produits, en 2011 et 2017.



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	11	7
B	Soupes à base de viande	12	13
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	12
E	Soupes d'asperges	8	10
F	Soupes de carottes	6	8
G	Soupes de champignons	9	11
H	Soupes de féculents	4	5
I	Soupes de légumes variés	25	24

n: effectif

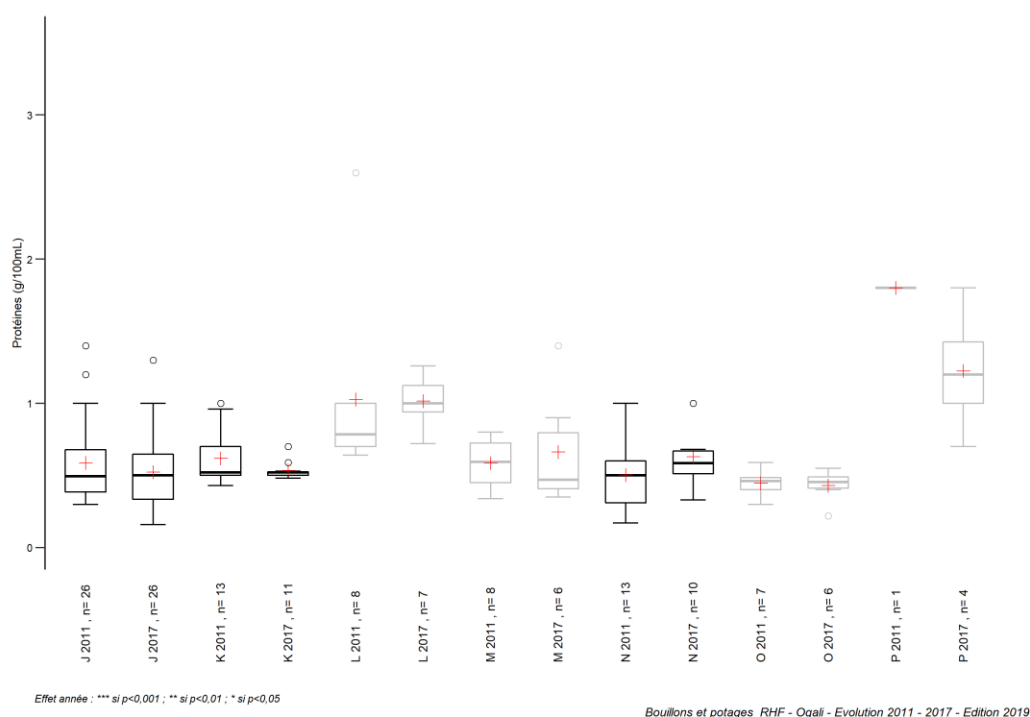
"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Protéines (2/2)



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	22	26
K	Soupes de poireaux	9	11
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	7
M	Soupes de potirons	7	6
N	Soupes de tomates	10	10
O	Soupes d'oignons	4	6
P	Soupes exotiques	1	4

n: effectif

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 62 : Distribution des teneurs en protéines par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

Tableau 66 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en protéines par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

PROTEINES (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	16	0,0	0,1	0,3	0,4	0,5	1,4	0,4	7	0,0	0,2	0,3	0,6	0,5	2,4	0,8	+0,2	43%
B	Soupes à base de viande	14	0,3	0,4	0,4	0,4	0,5	0,7	0,1	13	0,3	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,1	-0,0 (NS)	-10%
C	Soupes avec pâtes et légumes	9	0,3	0,5	0,5	0,6	0,8	1,0	0,2	8	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,8	0,1	-0,0	-2%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	12	0,4	0,6	0,7	0,7	0,8	0,9	0,1	12	0,4	0,5	0,6	0,6	0,7	1,0	0,2	-0,0 (NS)	-3%
E	Soupes d'asperges	12	0,3	0,4	0,5	0,5	0,6	0,9	0,2	10	0,3	0,3	0,4	0,5	0,6	0,9	0,2	-0,0 (NS)	-8%
F	Soupes de carottes	8	0,3	0,3	0,4	0,5	0,6	0,9	0,2	8	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,5	0,1	-0,2	-32%
G	Soupes de champignons	15	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	1,3	0,3	11	0,3	0,3	0,4	0,5	0,6	0,8	0,2	-0,1 (NS)	-15%
H	Soupes de féculents	5	1,1	1,2	1,2	1,3	1,2	1,8	0,3	5	0,7	0,8	0,8	0,9	1,0	1,3	0,3	-0,4	-30%
I	Soupes de légumes variés	31	0,1	0,4	0,5	0,6	0,7	1,0	0,2	24	0,4	0,4	0,5	0,6	0,5	1,3	0,2	-0,0 (NS)	-2%
J	Soupes de légumes verts ou choux	26	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	1,4	0,3	26	0,2	0,3	0,5	0,5	0,6	1,3	0,3	-0,1 (NS)	-11%
K	Soupes de poireaux	13	0,4	0,5	0,5	0,6	0,7	1,0	0,2	11	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,7	0,1	-0,1 (NS)	-14%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	8	0,6	0,7	0,8	1,0	1,0	2,6	0,6	7	0,7	0,9	1,0	1,0	1,1	1,3	0,2	-0,0	-1%
M	Soupes de potirons	8	0,3	0,5	0,6	0,6	0,7	0,8	0,2	6	0,4	0,4	0,5	0,7	0,8	1,4	0,4	+0,1	13%
N	Soupes de tomates	13	0,2	0,3	0,5	0,5	0,6	1,0	0,3	10	0,3	0,5	0,6	0,6	0,7	1,0	0,2	+0,1 (NS)	25%
O	Soupes d'oignons	7	0,3	0,4	0,5	0,4	0,5	0,6	0,1	6	0,2	0,4	0,5	0,4	0,5	0,6	0,1	-0,0	-4%
P	Soupes exotiques	1	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	-	4	0,7	1,0	1,2	1,2	1,4	1,8	0,5	-0,6	-32%

n: effectif ; Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum ; ET: écart-type

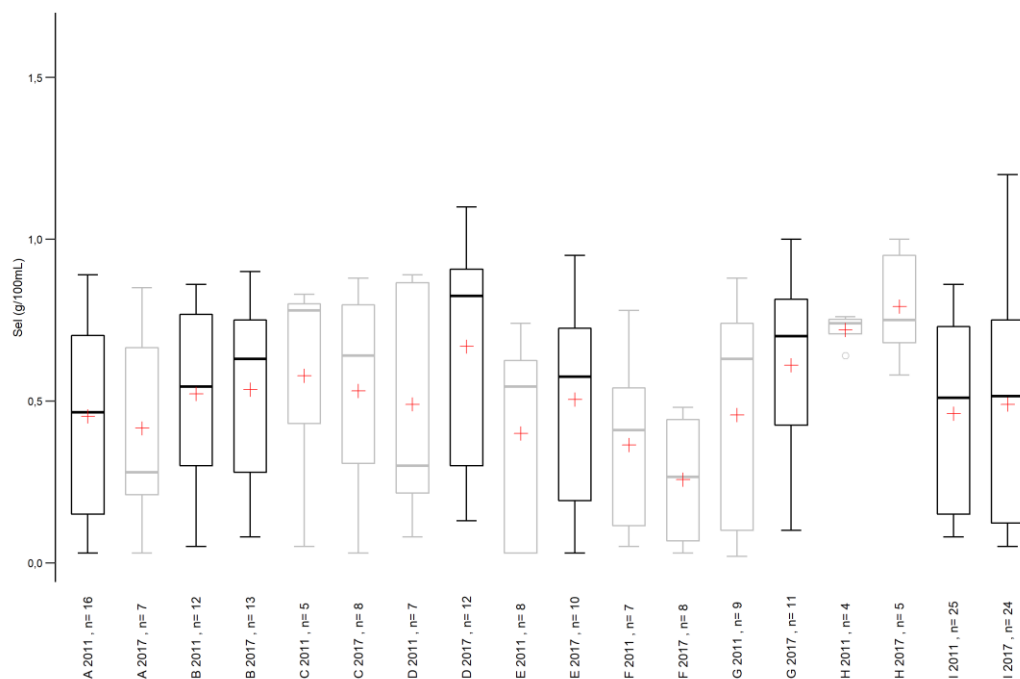
*Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif*

Parmi les 8 familles testées, aucune ne présente d'évolution significative de sa teneur moyenne en protéines entre 2011 et 2017 (Tableau 66).

8.2.5 Evolution des teneurs en sel par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF

La Figure 63 et le Tableau 67 présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en sel des produits RHF, par famille de produits, en 2011 et 2017.

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Sel (1/2)



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages_RHF - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	16	7
B	Soupes à base de viande	12	13
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	12
E	Soupes d'asperges	8	10
F	Soupes de carottes	7	8
G	Soupes de champignons	9	11
H	Soupes de féculents	4	5
I	Soupes de légumes variés	25	24

n: effectif

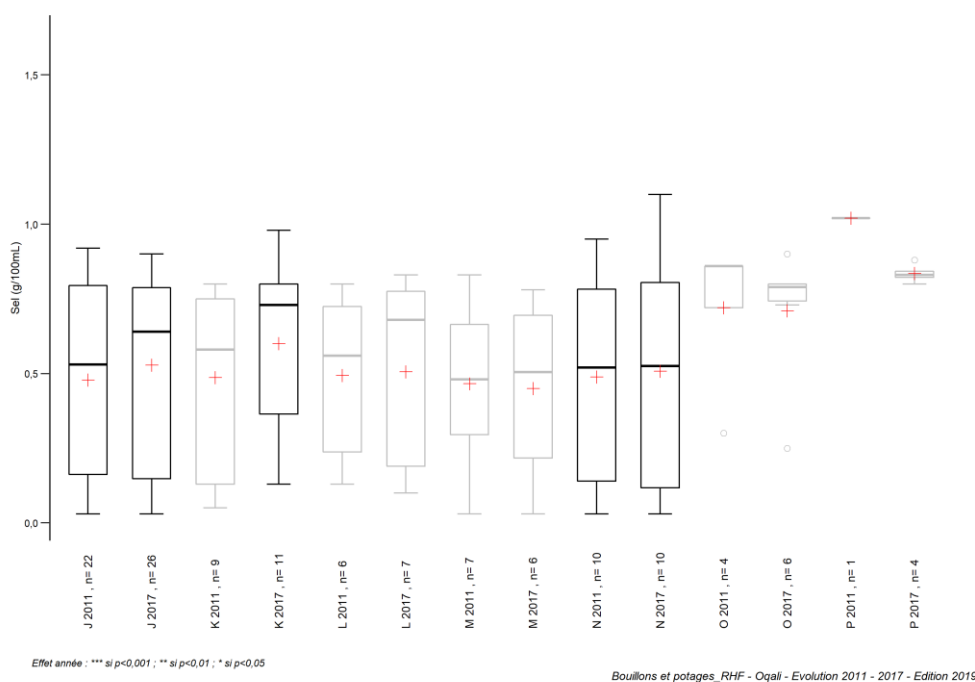
"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Sel (2/2)



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	22	26
K	Soupes de poireaux	9	11
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	7
M	Soupes de potirons	7	6
N	Soupes de tomates	10	10
O	Soupes d'oignons	4	6
P	Soupes exotiques	1	4

n: effectif

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 63 : Distribution des teneurs en sel par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

Tableau 67 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en sel par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

SEL (g/100ml)	Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A Bouillons	16	0,03	0,15	0,47	0,45	0,70	0,89	0,31	7	0,03	0,21	0,28	0,42	0,67	0,85	0,32	-0,04	-8%
B Soupes à base de viande	12	0,05	0,30	0,55	0,52	0,77	0,86	0,27	13	0,08	0,28	0,63	0,54	0,75	0,90	0,28	+0,01 (NS)	+2%
C Soupes avec pâtes et légumes	5	0,05	0,43	0,78	0,58	0,80	0,83	0,34	8	0,03	0,31	0,64	0,53	0,80	0,88	0,34	-0,05	-8%
D Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	0,08	0,22	0,30	0,49	0,87	0,89	0,37	12	0,13	0,30	0,83	0,67	0,91	1,10	0,33	+0,18	+36%
E Soupes d'asperges	8	0,03	0,03	0,55	0,40	0,63	0,74	0,31	10	0,03	0,19	0,58	0,51	0,73	0,95	0,34	+0,11	+26%
F Soupes de carottes	7	0,05	0,12	0,41	0,36	0,54	0,78	0,28	8	0,03	0,07	0,27	0,26	0,44	0,48	0,21	-0,11	-29%
G Soupes de champignons	9	0,02	0,10	0,63	0,46	0,74	0,88	0,35	11	0,10	0,43	0,70	0,61	0,82	1,00	0,32	+0,15	+34%
H Soupes de féculents	4	0,64	0,71	0,74	0,72	0,75	0,76	0,05	5	0,58	0,68	0,75	0,79	0,95	1,00	0,18	+0,07	+10%
I Soupes de légumes variés	25	0,08	0,15	0,51	0,46	0,73	0,86	0,28	24	0,05	0,12	0,52	0,49	0,75	1,20	0,33	+0,03 (NS)	+6%
J Soupes de légumes verts ou choux	22	0,03	0,16	0,53	0,48	0,80	0,92	0,31	26	0,03	0,15	0,64	0,53	0,79	0,90	0,32	+0,05 (NS)	+10%
K Soupes de poireaux	9	0,05	0,13	0,58	0,49	0,75	0,80	0,31	11	0,13	0,37	0,73	0,60	0,80	0,98	0,32	+0,11	+23%
L Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	0,13	0,24	0,56	0,49	0,73	0,80	0,30	7	0,10	0,19	0,68	0,51	0,78	0,83	0,33	+0,01	+3%
M Soupes de potirons	7	0,03	0,30	0,48	0,47	0,67	0,83	0,30	6	0,03	0,22	0,51	0,45	0,70	0,78	0,31	-0,02	-3%
N Soupes de tomates	10	0,03	0,14	0,52	0,49	0,78	0,95	0,35	10	0,03	0,12	0,53	0,51	0,81	1,10	0,39	+0,02 (NS)	+4%
O Soupes d'oignons	4	0,30	0,72	0,86	0,72	0,86	0,86	0,28	6	0,25	0,74	0,79	0,71	0,80	0,90	0,23	-0,01	-1%
P Soupes exotiques	1	1,02	1,02	1,02	1,02	1,02	1,02	-	4	0,80	0,82	0,83	0,84	0,84	0,88	0,03	-0,19	-18%

n: effectif ; *Min*: minimum ; *Q1*: 1er quartile ; *Méd*: médiane ; *Moy*: moyenne ; *Q3*: 3ème quartile ; *Max*: maximum ; *ET*: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

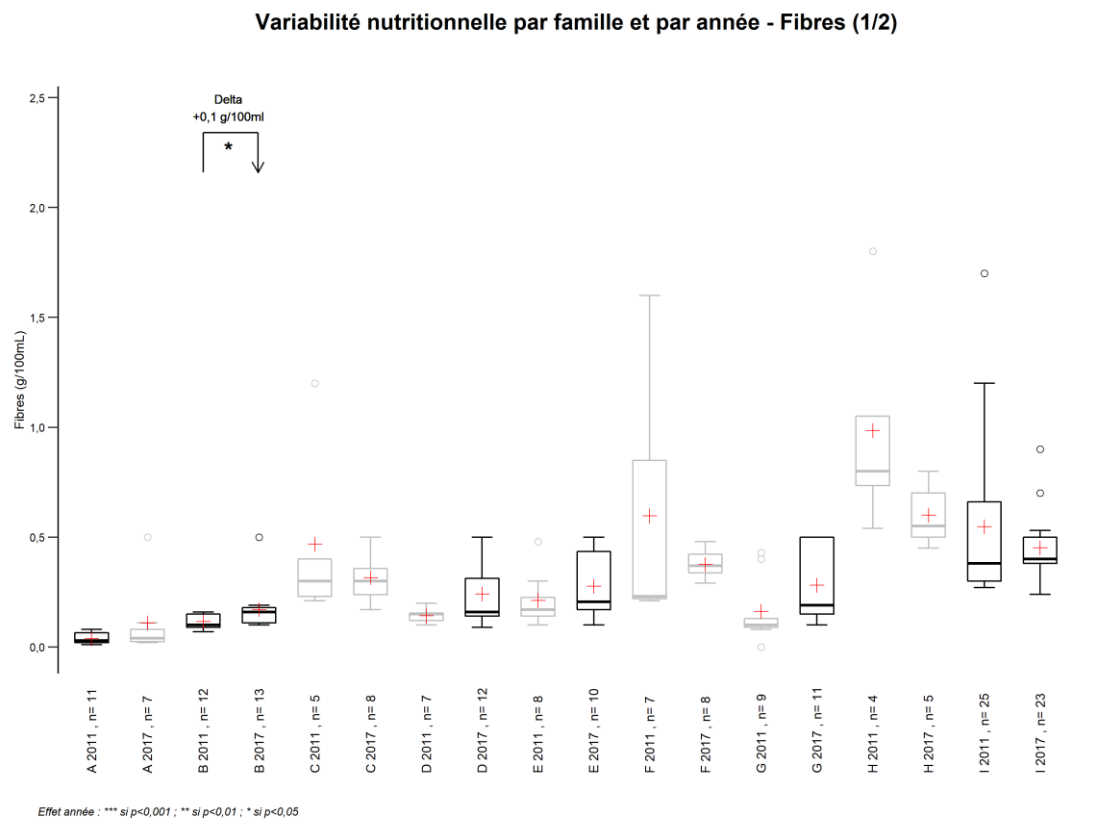
Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Parmi les 4 familles testées, aucune ne présente d'évolution significative de sa teneur moyenne en sel entre 2011 et 2017 (Tableau 67).

8.2.6 Evolution des teneurs en fibres par famille, pour les produits recueillis issus de la RHF

La Figure 64 et le Tableau 68 présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en fibres des produits RHF, par famille de produits, en 2011 et 2017.



Bouillons et potages_RHF - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	11	7
B	Soupes à base de viande	12	13
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	8
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	12
E	Soupes d'asperges	8	10
F	Soupes de carottes	7	8
G	Soupes de champignons	9	11
H	Soupes de féculents	4	5
I	Soupes de légumes variés	25	23

n: effectif

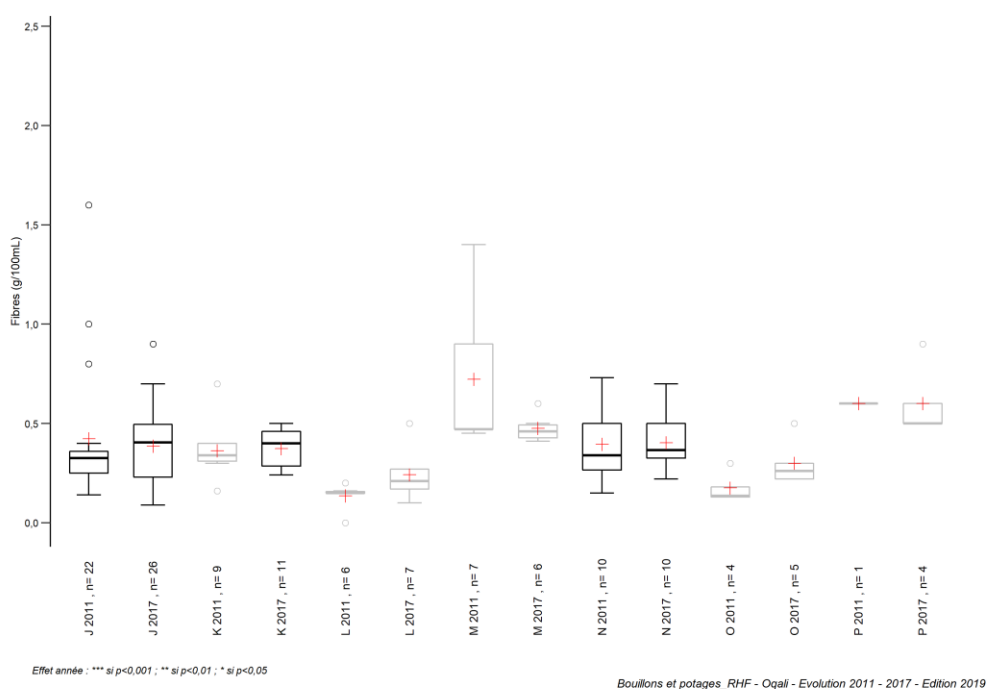
" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté
renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Variabilité nutritionnelle par famille et par année - Fibres (2/2)



Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	22	26
K	Soupes de poireaux	9	11
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	7
M	Soupes de potirons	7	6
N	Soupes de tomates	10	10
O	Soupes d'oignons	4	5
P	Soupes exotiques	1	4

n: effectif

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté
renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Figure 64 : Distribution des teneurs en fibres par famille en 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

Tableau 68 : Statistiques descriptives et évolutions des teneurs en fibres par famille, entre 2011 et 2017, pour les produits recueillis issus de la RHF

FIBRES (g/100ml)		Echantillon 2011								Echantillon 2017								Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
		n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET	n	Min	Q1	Méd	Moy	Q3	Max	ET		
A	Bouillons	11	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	7	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,5	0,2	+0,1	+181%
B	Soupes à base de viande	12	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,0	13	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,5	0,1	+0,1 *	+47%
C	Soupes avec pâtes et légumes	5	0,2	0,2	0,3	0,5	0,4	1,2	0,4	8	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,1	-0,2	-32%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	7	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,0	12	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,5	0,2	+0,1	+69%
E	Soupes d'asperges	8	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,5	0,1	10	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,2	+0,1	+30%
F	Soupes de carottes	7	0,2	0,2	0,2	0,6	0,9	1,6	0,6	8	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,5	0,1	-0,2	-37%
G	Soupes de champignons	9	0,0	0,1	0,1	0,2	0,1	0,4	0,1	11	0,1	0,2	0,2	0,3	0,5	0,5	0,2	+0,1	+73%
H	Soupes de féculents	4	0,5	0,7	0,8	1,0	1,1	1,8	0,6	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,8	0,1	-0,4	-39%
I	Soupes de légumes variés	25	0,3	0,3	0,4	0,5	0,7	1,7	0,4	23	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,9	0,1	-0,1 (NS)	-18%
J	Soupes de légumes verts ou chou	22	0,1	0,3	0,3	0,4	0,4	1,6	0,3	26	0,1	0,2	0,4	0,4	0,5	0,9	0,2	-0,0 (NS)	-9%
K	Soupes de poireaux	9	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,7	0,1	11	0,2	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,1	+0,0	+3%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	0,0	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,1	7	0,1	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	0,1	+0,1	+79%
M	Soupes de potirons	7	0,5	0,5	0,5	0,7	0,9	1,4	0,4	6	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,6	0,1	-0,2	-34%
N	Soupes de tomates	10	0,2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,7	0,2	10	0,2	0,3	0,4	0,4	0,5	0,7	0,1	+0,0 (NS)	+2%
O	Soupes d'oignons	4	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,1	5	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,5	0,1	+0,1	+71%
P	Soupes exotiques	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	-	4	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,9	0,2	0,0	+0%

n: effectif ; *Min*: minimum ; *Q1*: 1er quartile ; *Méd*: médiane ; *Moy*: moyenne ; *Q3*: 3ème quartile ; *Max*: maximum ; *ET*: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Parmi les 4 familles testées, seule celle des Soupes à base de viande (B) présente une augmentation significative de sa teneur moyenne en fibres entre 2011 et 2017 : +0,1 g/100ml, soit +47% (Tableau 68).

8.2.7 Synthèse de l'évolution de la composition nutritionnelle pour les produits recueillis issus de la RHF

L'ensemble des évolutions de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, par famille, entre 2011 et 2017, au sein des Bouillons et potages recueillis à destination de la RHF, est présenté dans les Tableau 69 et Tableau 70.

Les évolutions significatives de teneurs moyennes constatées sont en nombre limité et peuvent être à la hausse comme à la baisse. A noter que les données considérées ne permettent de disposer que d'une vision partielle de l'offre RHF (uniquement marques nationales volontaires) et ne permettent ainsi pas de conclure sur une éventuelle évolution de la composition nutritionnelle des produits à destination de la restauration hors foyer dans leur ensemble.

Il est également à signaler que les effectifs sont faibles pour la plupart des familles et qu'il existe une différence non négligeable entre les proportions de produits renseignés en AGS, sucres, sel et fibres entre les deux années d'étude⁴⁴.

Néanmoins, des évolutions significatives ont été observées entre 2011 et 2017, au sein des produits recueillis issus de la RHF, pour la famille des Soupes à base de viande uniquement :

- une augmentation significative de la teneur moyenne en AGS (+0,1 g/100ml ; +37%) ;
- une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (-0,1 g/100ml ; -32%) ;
- une augmentation significative de la teneur moyenne en fibres (+0,1 g/100ml ; +47%).

⁴⁴ En 2011, parmi les produits RHF collectés :

- 99% renseignent une teneur en matières grasses (n=198) ;
- 74% renseignent une teneur en AGS (n=147) ;
- 73% renseignent une teneur en sucres (n=146) ;
- 99% renseignent une teneur en protéines (n=198) ;
- 76% renseignent une teneur en sel (n=152) ;
- 74% renseignent une teneur en fibres (n=147).

En 2017, parmi les produits RHF collectés :

- la totalité renseignent des teneurs en matières grasses, AGS, sucres, protéines et sel (n=168) ;
- 99% renseignent une teneur en fibres (n=166).

Tableau 69 : Récapitulatif de l'évolution des teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, par famille, entre 2011 et 2017, au sein des bouillons et potages issus de la RHF (1/2)

Familles	Effectif ¹		Matières grasses				Acides gras saturés				Sucres			
	2011	2017	Moy. 2011	Moy. 2017	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Moy. 2011	Moy. 2017	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Moy. 2011	Moy. 2017	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
Bouillons	16	7	0,1	0,2	+0,1	+63%	0,0	0,0	-0,0	0,0	0,4	0,7	+0,3	0,6
Soupe à base de viande	14	13	0,8	0,8	+0,0 (NS)	+1%	0,2	0,3	+0,1 *	0,4	0,4	0,3	-0,1 *	-0,3
Soupes avec pâtes et légumes	9	8	0,4	0,4	+0,1	+13%	0,2	0,2	+0,0	0,0	1,3	1,3	+0,0	0,0
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	12	12	0,3	0,2	-0,0 (NS)	-14%	0,1	0,1	-0,0	-0,2	0,9	0,6	-0,3	-0,3
Soupes d'asperges	12	10	0,9	1,0	+0,2 (NS)	+22%	0,3	0,4	+0,1	0,4	0,9	0,7	-0,2	-0,2
Soupes de carottes	8	8	0,7	0,6	-0,1	-20%	0,3	0,1	-0,2	-0,6	1,3	1,6	+0,4	0,3
Soupes de champignons	15	11	1,0	1,2	+0,2 (NS)	+20%	0,3	0,5	+0,2	0,9	1,2	0,7	-0,5	-0,4
Soupe de féculents	5	5	0,8	0,7	-0,0	-2%	0,3	0,3	+0,0	0,1	1,5	0,8	-0,6	-0,4
Soupes de légumes variés	31	24	0,6	0,6	-0,0 (NS)	-1%	0,2	0,2	+0,1 (NS)	0,3	1,3	1,0	-0,3 (NS)	-0,2
Soupes de légumes verts ou choux	26	26	0,9	0,9	+0,0 (NS)	+0%	0,4	0,3	-0,1 (NS)	-0,2	0,8	0,6	-0,1 (NS)	-0,2
Soupes de poireaux	13	11	0,6	0,5	-0,1 (NS)	-14%	0,3	0,2	-0,0	-0,2	0,9	0,8	-0,0	-0,1
Soupe de poissons, crustacés, mollusques	8	7	0,5	0,4	-0,1	-14%	0,1	0,1	+0,1	78%	0,5	0,5	+0,1	+20%
Soupes de potirons	8	6	1,1	0,7	-0,3	-30%	0,4	0,3	-0,2	-0,4	2,0	1,9	-0,1	-0,1
Soupes de tomates	13	10	0,4	0,4	+0,1 (NS)	+15%	0,2	0,1	-0,0 (NS)	-0,3	2,3	2,2	-0,1 (NS)	-0,1
Soupes d'oignons	7	6	0,2	0,2	+0,0	+2%	0,0	0,0	+0,0	0,4	1,4	0,9	-0,5	-0,4
Soupes exotiques	1	4	1,4	0,6	-0,9	-61%	0,8	0,2	-0,6	-0,8	4,4	1,3	-3,1	-0,7

¹ Les effectifs peuvent varier d'un nutriment à un autre selon le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel

Moy : moyenne

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 70 : Récapitulatif de l'évolution des teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, par famille, entre 2011 et 2017, au sein des bouillons et potages issus de la RHF (2/2)

Familles	Effectif ¹		Protéines				Sel				Fibres			
	2011	2017	Moy. 2011	Moy. 2017	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Moy. 2011	Moy. 2017	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Moy. 2011	Moy. 2017	Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
Bouillons	16	7	0,4	0,6	+0,2	0,4	0,5	0,4	-0,04	-0,1	0,0	0,1	+0,1	1,8
Soupe à base de viande	14	13	0,4	0,4	-0,0 (NS)	-0,1	0,5	0,5	+0,01 (NS)	0,0	0,1	0,2	+0,1 *	0,5
Soupes avec pâtes et légumes	9	8	0,6	0,6	-0,0	0,0	0,6	0,5	-0,05	-0,1	0,5	0,3	-0,2	-0,3
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	12	12	0,7	0,6	-0,0 (NS)	0,0	0,5	0,7	+0,18	0,4	0,1	0,2	+0,1	0,7
Soupes d'asperges	12	10	0,5	0,5	-0,0 (NS)	-0,1	0,4	0,5	+0,11	0,3	0,2	0,3	+0,1	0,3
Soupes de carottes	8	8	0,5	0,3	-0,2	-0,3	0,4	0,3	-0,11	-0,3	0,6	0,4	-0,2	-0,4
Soupes de champignons	15	11	0,6	0,5	-0,1 (NS)	-0,2	0,5	0,6	+0,15	0,3	0,2	0,3	+0,1	0,7
Soupe de féculents	5	5	1,3	0,9	-0,4	-0,3	0,7	0,8	+0,07	0,1	1,0	0,6	-0,4	-0,4
Soupes de légumes variés	31	24	0,6	0,6	-0,0 (NS)	0,0	0,5	0,5	+0,03 (NS)	0,1	0,5	0,5	-0,1 (NS)	-0,2
Soupes de légumes verts ou choux	26	26	0,6	0,5	-0,1 (NS)	-0,1	0,5	0,5	+0,05 (NS)	0,1	0,4	0,4	-0,0 (NS)	-0,1
Soupes de poireaux	13	11	0,6	0,5	-0,1 (NS)	-0,1	0,5	0,6	+0,11	0,2	0,4	0,4	+0,0	0,0
Soupe de poissons, crustacés, mollusques	8	7	1,0	1,0	-0,0	-1%	0,49	0,51	+0,01	+3%	0,1	0,2	+0,1	+79%
Soupes de potirons	8	6	0,6	0,7	+0,1	0,1	0,5	0,5	-0,02	0,0	0,7	0,5	-0,2	-0,3
Soupes de tomates	13	10	0,5	0,6	+0,1 (NS)	0,3	0,5	0,5	+0,02 (NS)	0,0	0,4	0,4	+0,0 (NS)	0,0
Soupes d'oignons	7	6	0,4	0,4	-0,0	0,0	0,7	0,7	-0,01	0,0	0,2	0,3	+0,1	0,7
Soupes exotiques	1	4	1,8	1,2	-0,6	-0,3	1,0	0,8	-0,19	-0,2	0,6	0,6	0,0	0,0

¹ Les effectifs peuvent varier d'un nutriment à un autre selon le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel

Moy : moyenne

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 1 : Lexique

Allégation

La réglementation⁴⁵ définit une allégation comme tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

Allégation de santé

La réglementation définit une allégation santé comme toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

La réglementation distingue deux types d'allégation de santé :

- les allégations de santé fonctionnelles (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n° 1924/2006⁴⁵) qui décrivent ou mentionnent le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans la croissance, le développement et les fonctions de l'organisme, les fonctions psychologiques ou comportementales, l'amaigrissement, le contrôle du poids, une réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire ;
- les allégations de santé relatives à la réduction d'un risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantiles (relatives à l'article 14 du règlement (CE) n° 1924/2006).

Les allégations de santé portant sur les denrées alimentaires sont interdites, sauf si elles sont autorisées par la Commission européenne conformément à l'annexe du règlement (UE) n°432/2012⁴⁶ applicable à partir du 14 décembre 2012, ainsi qu'aux autres règlements ultérieurs listant des allégations de santé autorisées.

L'indicateur présenté dans les rapports Oqali tient compte de l'ensemble des messages établissant un lien entre le produit ou un nutriment/substance contenu dans celui-ci d'une part et une fonction santé telle que décrite précédemment d'autre part, que cette association soit ou non reconnue comme allégation de santé autorisée par l'annexe du règlement n°432/2012. Cet indicateur fait ainsi état de l'ensemble des messages de santé portés à l'attention du consommateur sur l'emballage.

Allégation nutritionnelle

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie (valeur calorique) qu'elle : i) fournit, ii) fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou iii) ne fournit pas, et/ou de par les nutriments ou autres substances qu'elle : i) contient, ii) contient en proportion moindre ou plus élevée, ou iii) ne contient pas.

⁴⁵ Règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (20/12/2006) concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

⁴⁶ Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantile.

En particulier, dans les rapports effectués par l'Oqali, ont été considérées comme « allégations nutritionnelles » toutes les allégations remplissant les conditions d'utilisation des annexes du règlement (CE) n°1924/2006 et du règlement (UE) n°116/2011⁴⁷ actuellement en vigueur, ainsi que celles pouvant avoir le même sens pour le consommateur.

Etiquetage nutritionnel ou déclaration nutritionnelle

A partir de décembre 2014, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011⁴⁸ concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, l'étiquetage nutritionnel obligatoire inclut les éléments suivants : la valeur énergétique et les teneurs en matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel (ces déclarations nutritionnelles sont nommées « **groupe INCO** » dans les rapports publiés par l'Oqali).

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants : acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires et, s'ils sont en quantité significative, tous vitamines ou minéraux énumérés à l'annexe XIII du règlement n° 1169/2011 (ces déclarations nutritionnelles sont nommées « **groupe INCO +** » dans les rapports publiés par l'Oqali).

Ce règlement est applicable à partir du 13 décembre 2014 pour les denrées alimentaires présentant un étiquetage nutritionnel préexistant, et à partir du 13 décembre 2017 pour les autres. Par ailleurs, le règlement INCO autorise les denrées mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 et qui ne seraient pas conformes, à être commercialisées jusqu'à écoulement des stocks.

Pour ces derniers produits et pour ceux commercialisés avant décembre 2014, l'étiquetage nutritionnel se définit comme toute information apparaissant sur l'étiquette relative à la valeur énergétique et aux nutriments suivants : protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, sodium, vitamines et sels minéraux (énumérés à l'annexe de la directive 90/496/CEE du Conseil⁴⁹, lorsqu'ils sont présents en quantité significative conformément à ladite annexe). Avant décembre 2014, la réglementation prévoyait deux groupes d'étiquetage :

- **le groupe 1** : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides et les lipides ;
- **le 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.

Dans les rapports publiés par l'Oqali, des groupes d'étiquetage supplémentaires ont été pris en compte :

- **groupe 0** : absence de valeurs énergétiques et nutritionnelles ;

⁴⁷ Règlement (UE) n°116/2010 de la commission du 9 février 2010 modifiant le règlement (CE) n°1924/2006 du parlement européen et du conseil en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles.

⁴⁸ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.

⁴⁹ Directive du conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE).

- **groupe 0+** : présence de la valeur énergétique ou des valeurs nutritionnelles pour une partie des nutriments du groupe 1 et/ou pour des micronutriments, selon les spécificités réglementaires de certains secteurs ;
- **groupe 1+** : présence de l'étiquetage du groupe 1 ainsi que l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles d'un ou de plusieurs des éléments suivants : le sel, les glucides complexes, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, sels minéraux ou vitamines ;
- **groupe 2+** : présence de l'étiquetage du groupe 2 comprenant également l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles d'un ou de plusieurs des éléments suivants : le sel, les glucides complexes, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, sels minéraux ou vitamines.

Famille de produits

Entité la plus fine sur laquelle sont réalisés les traitements. Les produits peuvent être regroupés au sein d'une même famille selon différents critères : la dénomination de vente, la technologie de fabrication, la recette, le positionnement marketing...

Portion indiquée

Les portions indiquées regroupent :

- les portions clairement inscrites dans une allégation, une recommandation de consommation⁵⁰ ou un repère nutritionnel, qu'elles soient quantifiées ou non (ex. « 3 biscuits » ou « 10g de margarine ») ;
- les portions figurant dans le tableau nutritionnel lorsque les valeurs nutritionnelles pour une portion différente de 100ml sont exprimées.

Poids d'une unité

Une unité correspond à la plus petite unité indivisible constituant le produit (par exemple un yaourt dans un lot de 16 yaourts, une canette de soda, un petit paquet de chips, une tranche de jambon dans un paquet de 4 tranches ou un nugget dans un paquet de 30 nuggets). A noter que dans certains cas (ex : nugget, biscuit), plusieurs unités peuvent être consommées en une seule prise par le consommateur.

Le poids de cette unité est renseigné dans la base Oqali lorsqu'il est explicitement mentionné sur l'emballage du produit.

Produit

Pour l'Oqali, un produit correspond à une référence commercialisée et enregistrée dans la base. Il peut être identifié par un certain nombre de critères (le nom commercial, la marque, le code barre, la dénomination de vente...).

Repères nutritionnels

Les repères nutritionnels pris en compte dans le cadre de l'Oqali rassemblent toutes les icônes et tableaux de type % des RNJ (Repères Nutritionnels Journaliers), % des ANC (Apports

⁵⁰ Les recommandations de consommation visent à orienter le consommateur dans ses choix de consommation et à le guider pour intégrer le produit dans son alimentation. Elles regroupent tous les messages indiquant quand, comment, avec quoi, en quelle quantité et/ou à quelle fréquence consommer le produit.

Nutritionnels Conseillés), cadrans, cartouches, curseurs, échelles, nutri-pass ou camembert présents sur l'emballage du produit. Ils symbolisent l'apport en kcal et/ou en nutriments d'une portion donnée du produit pour un type de consommateur (par exemple, adulte dont les besoins journaliers sont de 2000 kcal). Les apports de référence⁵¹ (AR) sont pris en compte en tant que repères uniquement lorsqu'ils sont présentés sous forme de pictogrammes (échelles par exemple). Les AR indiqués seulement dans le tableau nutritionnel ne sont donc pas considérés comme des repères nutritionnels.

Secteur

Un secteur regroupe des familles de produits homogènes entre elles selon un ou plusieurs critères, notamment l'ingrédient principal (ex. lait pour les produits laitiers, cacao pour les produits chocolatés), le moment de consommation (ex. l'apéritif pour le secteur des apéritifs à croquer)... Dans le cadre de l'Oqali, les études sont menées par secteur alimentaire.

Segment de marché

Pour les traitements réalisés dans les études de l'Oqali, chaque secteur peut être divisé en 8 segments de marché :

- marques nationales (MN) : ce sont les produits de marque ;
- marques de distributeurs (MDD) : ce sont les produits à marques d'enseignes de la distribution et dont les caractéristiques ont été définies par les enseignes qui les vendent au détail ;
- marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg) : ce sont les produits à marques d'enseignes de la distribution souvent caractérisés par un prix moins élevé que la moyenne de la catégorie. Ils ont généralement un nom qui rappelle le fait d'être les produits les moins chers de la catégorie ;
- hard discount (HD) : ce sont les produits vendus uniquement en magasin hard discount ;
- distributeurs spécialisés (DS) : définis comme les produits surgelés vendus en freezers centers et par les entreprises de vente à domicile ;
- restauration hors foyer (RHF) : ce sont les produits à destination de la restauration commerciale et collective ;
- centrales d'achat (CA) : ce sont les produits distribués en centrales d'achat ;
- pharmacie (PH) : définie comme les produits distribués exclusivement en pharmacie ;
- distributeurs spécialisés bio (DS bio) : définis comme les produits à marque d'enseigne de la distribution spécialisée biologique.

Valeurs nutritionnelles par portion

Les valeurs nutritionnelles par portion correspondent aux valeurs nutritionnelles présentes dans le tableau nutritionnel pour une portion donnée, qu'elles soient quantifiées ou non (ex. « 3 biscuits » ou « 10g de margarine »), en complément des valeurs nutritionnelles aux 100ml. Cette portion des valeurs nutritionnelles peut être égale à 100ml si le poids d'une unité et/ou la portion indiquée est aussi égale à 100ml.

⁵¹ Anciennement AJR (Apports Journaliers Recommandés), pouvant également être mentionnés sous le terme AQR (Apports Quotidiens de Référence).

Valeurs nutritionnelles non quantifiées

Les valeurs nutritionnelles non quantifiées correspondent aux valeurs indiquées dans le tableau nutritionnel comme étant « < » à une valeur donnée. Elles sont intégrées aux études après division par 2 de la valeur seuil donnée.

Annexe 2 : Détail des allégations nutritionnelles relevées en 2011 et en 2017

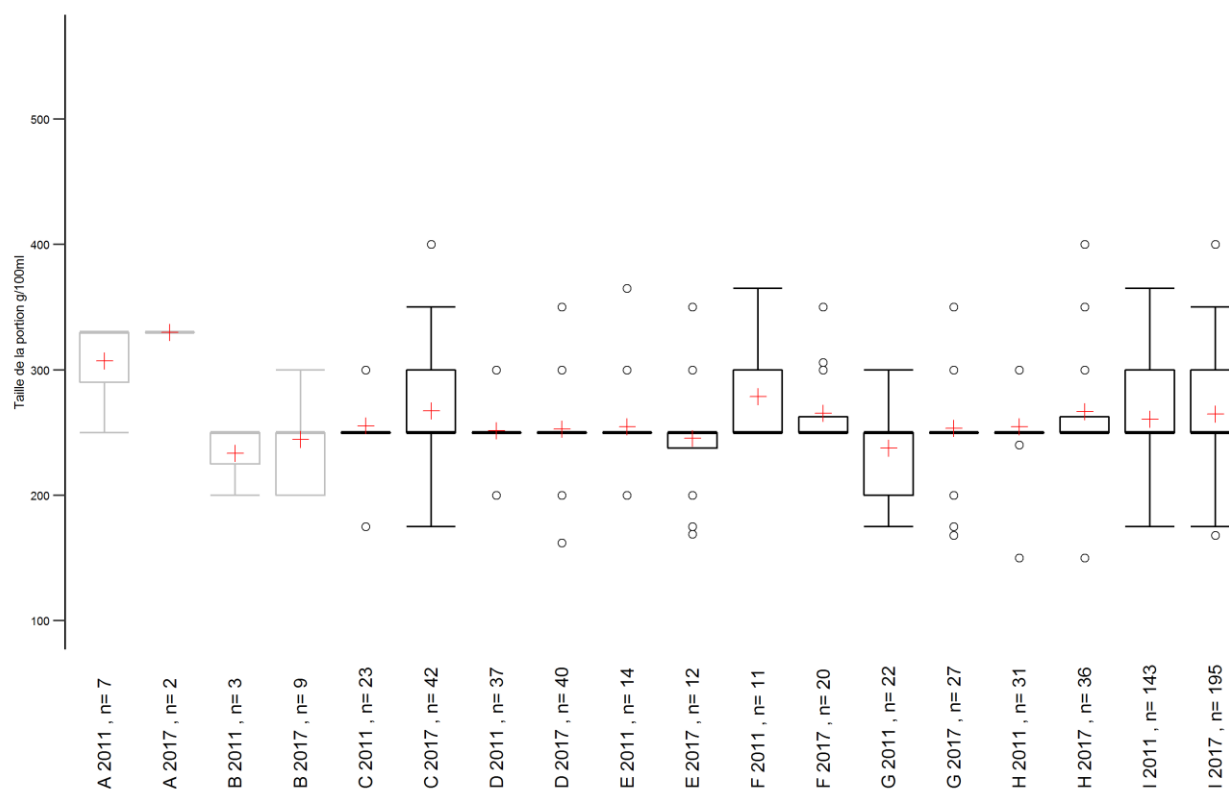
Tableau 71: Intitulés et nombre d'apparitions des allégations nutritionnelles relevées en 2011 et 2017

Nutriments concernés	Allégations nutritionnelles relevées	2011	2017
Vitamines et minéraux	A TENEUR GARANTIE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	9	0
	ENRICHI EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	11	7
	NATURELLEMENT RICHE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	1	0
	NATURELLEMENT SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	3	0
	SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	37	5
Sodium/sel	ALLEGE/LIGHT/REDUIT EN SODIUM OU SEL	5	1
	TRES PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL	0	3
Fibres	CONTIENT DES FIBRES	6	0
	NATURELLEMENT RICHE EN FIBRES	0	16
	NATURELLEMENT SOURCE DE FIBRES	13	25
	RICHE EN FIBRES	25	31
	SOURCE DE FIBRES	29	21
Matières grasses	FAIBLE TENEUR EN MATIERES GRASSES	40	13
	SANS MATIERES GRASSES	7	10
Calories	FAIBLE VALEUR ENERGETIQUE	1	15
Protéines	NATURELLEMENT SOURCE DE PROTEINES	5	5
	NATURELLEMENT RICHE EN PROTEINES	0	1
	RICHE EN PROTEINES	4	1
	SOURCE DE PROTEINES	3	3
Sucres	SANS SUCRES AJOUTES	3	0

Annexe 3 : Evolution des tailles de portions indiquées à l'échelle des familles entières et au sein des références appariées, entre 2011 et 2017

➤ Distributions des tailles de portions indiquées par famille entre 2011 et 2017

Evolution de la taille des portions indiquées par famille entre 2011 et 2017



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

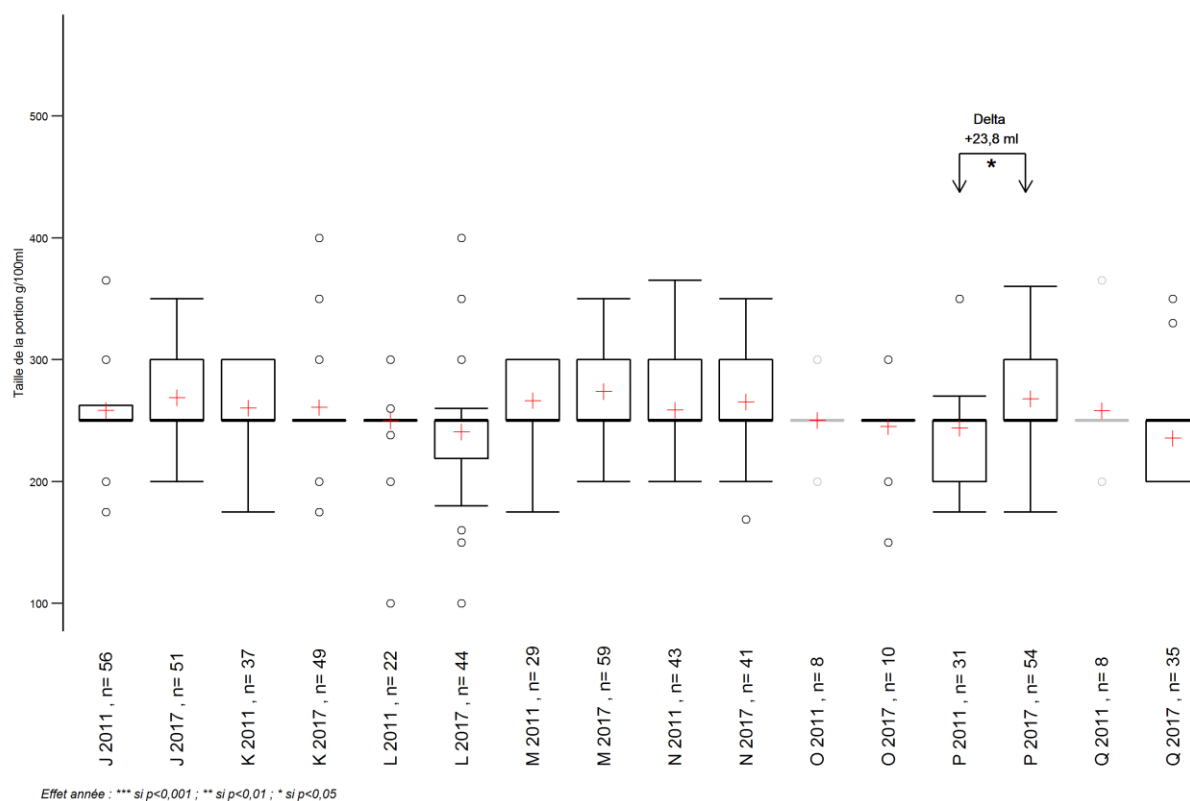
Réf.	Famille	n 2011	n 2017
A	Bouillons	7	2
B	Soupes à base de viande	3	9
C	Soupes avec pâtes et légumes	23	42
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	37	40
E	Soupes d'asperges	14	12
F	Soupes de carottes	11	20
G	Soupes de champignons	22	27
H	Soupes de féculents	31	36
I	Soupes de légumes variés	143	195

n: effectif

Case en orange: augmentation significative de la taille moyenne des portions indiquées

Case en violet: diminution significative de la taille moyenne des portions indiquées

Evolution de la taille des portions indiquées par famille entre 2011 et 2017



Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Réf.	Famille	n 2011	n 2017
J	Soupes de légumes verts ou choux	56	51
K	Soupes de poireaux	37	49
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	22	44
M	Soupes de potirons	29	59
N	Soupes de tomates	43	41
O	Soupes d'oignons	8	10
P	Soupes exotiques	31	54
Q	Soupes froides	8	35

n: effectif

Case en orange: augmentation significative de la taille moyenne des portions indiquées

Case en violet: diminution significative de la taille moyenne des portions indiquées

Figure 65 : Distribution des portions indiquées par famille en 2011 et 2017

➤ Caractérisation des variations des tailles de portions indiquées des références appariées, par famille, entre 2011 et 2017

Tableau 72 : Caractérisation des variations des tailles de portions indiquées des références appariées, entre 2011 et 2017, par famille

Famille de produits	Taille moyenne des portions indiquées (ml)		Diminutions des tailles de portions entre 2011 et 2017 (ml)				Tailles de portions identique entre 2011 et 2017	Augmentations des tailles de portions entre 2011 et 2017 (ml)			
	2011	2017	n	Moy	Min	Max	n	n	Moy	Min	Max
Bouillons	330,0	330,0	-	-	-	-	2	-	-	-	-
Soupes à base de viande	200,0	200,0	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	258,3	258,3	-	-	-	-	12	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	250,0	250,0	-	-	-	-	19	-	-	-	-
Soupes d'asperges	244,4	246,6	1	-31,0	-31,0	-31,0	7	1	50,0	50,0	50,0
Soupes de carottes	270,0	270,0	-	-	-	-	5	-	-	-	-
Soupes de champignons	254,5	254,5	1	-50,0	-50,0	-50,0	9	1	50,0	50,0	50,0
Soupes de féculents	262,5	250,0	3	-50,0	-50,0	-50,0	9	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	264,2	261,4	7	-51,7	-80,0	-32,0	66	3	50,0	50,0	50,0
Soupes de légumes verts ou choux	256,3	260,4	-	-	-	-	22	2	50,0	50,0	50,0
Soupes de poireaux	264,8	264,8	2	-50,0	-50,0	-50,0	23	2	50,0	50,0	50,0
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	250,8	249,0	1	-22,5	-22,5	-22,5	11	-	-	-	-
Soupes de potirons	273,7	276,3	1	-50,0	-50,0	-50,0	16	2	50,0	50,0	50,0
Soupes de tomates	260,4	264,6	-	-	-	-	22	2	50,0	50,0	50,0
Soupes d'oignons	250,0	250,0	1	-50,0	-50,0	-50,0	5	1	50,0	50,0	50,0
Soupes exotiques	255,7	250,0	2	-70,0	-100,0	-40,0	11	2	27,0	4,0	50,0
Soupes froides	237,5	237,5	-	-	-	-	4	-	-	-	-

n: effectif ; Min: minimum ; Moy: moyenne ; Max: maximum

Chiffres grisés : famille présentant moins de 10 couples de références appariées présentant une portion indiquée chiffrée

"-": aucune référence appariée

Annexe 4 : Aide à la lecture d'un boxplot ou « boîte à moustache »

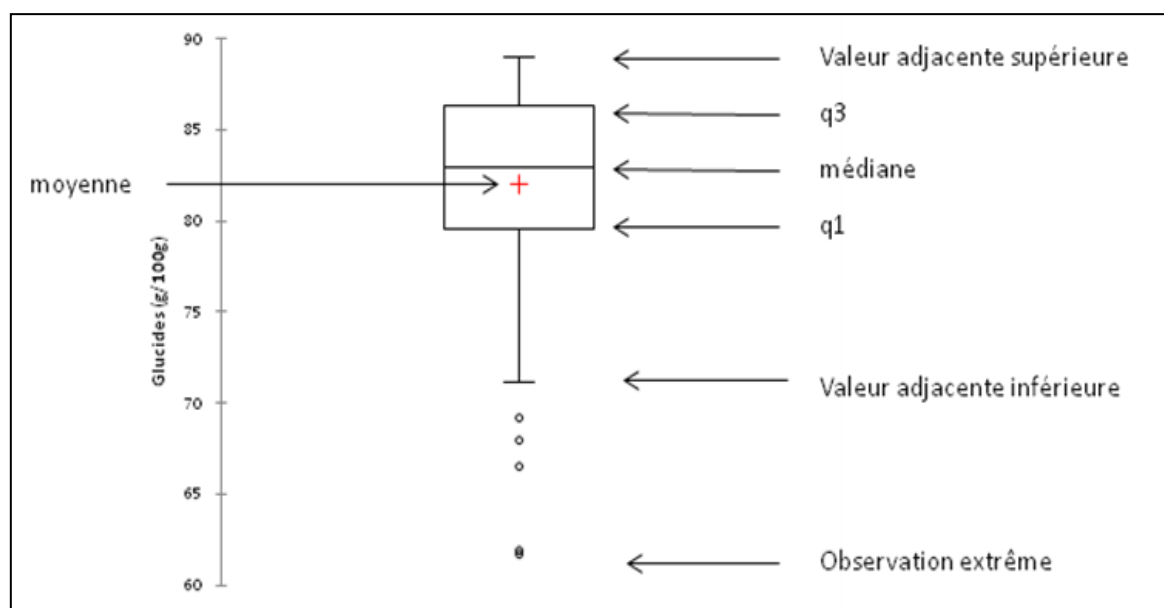


Figure 66 : Schéma explicatif d'un boxplot

La « boîte à moustache » (boxplot) est une façon simple de représenter et de comparer la distribution d'une variable continue au sein de plusieurs groupes d'individus.

La boîte à moustache présente différentes informations :

- l'échelle des valeurs de la variable, située sur l'axe vertical ;
- le premier et le troisième quartile, q_1 et q_3 , représentés par la base et le chapeau du rectangle central ;
- la médiane, représentée par la ligne horizontale située entre q_1 et q_3 ;
- la moyenne, représentée par une croix rouge ;
- la barre horizontale du bas indique la valeur adjacente inférieure, c'est-à-dire la valeur immédiatement supérieure à $q_1 - 1,5(q_3 - q_1)$;
- la barre horizontale du haut indique la valeur adjacente supérieure, c'est-à-dire la plus grande observation inférieure à $q_3 + 1,5(q_3 - q_1)$;
- les observations extrêmes sont les points au-delà de ces valeurs adjacentes.

Annexe 5 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe INCO et les fibres par famille de produits des Bouillons et potages en 2011 et 2017

Tableau 73 : Statistiques descriptives des valeurs énergétiques par famille en 2011 et 2017

ENERGIE (kcal/100ml)			Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	9	4	4	6	6	7	8	2	29%	-	-	-
		2017	2	4	4	5	5	6	6	1	28%	-	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	26	31	36	34	38	40	7	21%	3	35	+3%
		2017	9	33	40	43	44	51	57	8	18%	7	37	-15%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	23	16	22	31	29	36	46	8	27%	18	30	+4%
		2017	43	20	26	33	34	38	64	11	32%	35	32	-7%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	36	11	19	22	24	27	45	8	32%	31	23	-5%
		2017	41	16	19	21	23	24	45	6	26%	35	22	-3%
E	Soupes d'asperges	2011	13	23	30	44	42	51	60	13	30%	11	39	-7%
		2017	12	24	26	42	44	46	105	23	52%	9	40	-9%
F	Soupes de carottes	2011	13	19	25	30	35	40	65	13	37%	12	37	+4%
		2017	24	26	34	36	37	42	45	5	14%	19	38	+4%
G	Soupes de champignons	2011	23	24	36	38	43	54	72	13	29%	21	47	+8%
		2017	28	21	30	37	40	49	67	13	32%	24	42	+5%
H	Soupes de féculents	2011	32	26	34	45	47	55	138	20	43%	26	38	-20%
		2017	39	26	37	47	55	66	149	25	46%	22	36	-35%
I	Soupes de légumes variés	2011	151	17	30	35	36	39	75	10	29%	120	38	+7%
		2017	205	15	31	36	37	43	70	9	25%	169	40	+9%
J	Soupes de légumes verts ou choux	2011	60	19	29	33	36	45	70	11	31%	51	37	+3%
		2017	58	18	30	34	36	40	79	11	31%	42	32	-11%
K	Soupes de poireaux	2011	41	22	29	37	36	39	76	12	32%	35	43	+18%
		2017	49	22	28	38	38	45	69	11	30%	41	37	-3%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	25	31	33	36	41	46	77	11	27%	22	37	-11%
		2017	55	32	37	42	51	58	222	27	54%	45	42	-17%
M	Soupes de potirons	2011	32	23	34	38	38	41	61	8	21%	27	38	-1%
		2017	64	18	33	36	38	38	80	10	26%	52	37	-4%
N	Soupes de tomates	2011	45	22	32	35	38	42	66	9	25%	39	38	+1%
		2017	45	25	34	36	38	42	66	9	24%	40	42	+9%
O	Soupes d'oignons	2011	8	19	24	28	29	31	45	8	29%	6	26	-12%
		2017	10	15	16	22	33	34	83	25	76%	7	25	-25%
P	Soupes exotiques	2011	31	18	28	34	36	42	75	12	35%	25	39	+8%
		2017	56	17	26	36	43	45	134	25	60%	32	33	-22%
Q	Soupes froides	2011	12	10	24	30	30	35	43	9	31%	10	34	+14%
		2017	45	24	27	38	40	46	105	16	39%	42	40	+0%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Tableau 74 : Statistiques descriptives des matières grasses par famille en 2011 et 2017

MATIERES GRASSES (g/100ml)			Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	9	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,5	0,2	164%	-	-	-
		2017	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	1,0	1,1	1,2	1,1	1,2	1,2	0,1	10%	3	1,2	+3%
		2017	9	0,9	1,6	2,0	2,0	2,3	2,9	0,7	34%	7	1,4	-31%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	23	0,0	0,1	0,6	0,5	0,9	1,4	0,4	75%	18	0,6	+1%
		2017	43	0,1	0,3	0,7	0,7	1,0	2,3	0,5	68%	35	0,7	+1%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	36	0,1	0,2	0,3	0,5	0,6	1,8	0,4	92%	31	0,4	-16%
		2017	41	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4	1,7	0,3	91%	35	0,4	+22%
E	Soupes d'asperges	2011	13	0,2	1,0	1,9	2,1	3,6	3,6	1,2	59%	11	1,9	-11%
		2017	12	0,2	0,8	1,5	2,0	2,1	7,9	2,1	104%	9	1,8	-12%
F	Soupes de carottes	2011	13	0,5	1,0	1,2	1,6	1,6	3,8	1,0	62%	12	1,5	-7%
		2017	24	0,6	1,2	1,4	1,6	2,0	3,4	0,7	44%	19	1,5	-11%
G	Soupes de champignons	2011	23	0,2	1,3	1,8	2,2	3,0	5,8	1,5	65%	21	2,8	+23%
		2017	28	0,2	1,0	1,7	2,0	2,7	4,8	1,2	61%	24	2,1	+9%
H	Soupes de féculents	2011	32	0,1	0,4	1,5	1,5	2,0	9,6	1,7	109%	26	0,9	-44%
		2017	39	0,0	0,6	1,8	2,1	2,8	9,3	1,8	88%	22	0,8	-61%
I	Soupes de légumes variés	2011	151	0,0	0,7	1,0	1,3	1,6	5,5	1,0	80%	120	1,6	+25%
		2017	205	0,0	0,8	1,2	1,4	1,9	4,4	0,9	62%	169	1,6	+16%
J	Soupes de légumes verts ou choux	2011	60	0,2	0,7	1,7	1,5	2,0	5,0	0,9	62%	51	1,6	+2%
		2017	58	0,1	0,7	1,2	1,4	1,8	4,7	0,9	65%	42	1,1	-24%
K	Soupes de poireaux	2011	41	0,0	0,7	1,1	1,3	1,2	5,2	1,1	84%	35	2,0	+54%
		2017	49	0,0	0,6	1,1	1,3	2,1	4,2	1,0	74%	41	1,4	+3%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	25	0,8	1,0	1,1	1,7	2,0	5,3	1,0	63%	22	1,4	-16%
		2017	55	0,2	1,1	1,7	2,4	2,9	19,2	2,6	112%	45	1,5	-35%
M	Soupes de potirons	2011	32	0,2	1,0	1,6	1,5	2,0	3,2	0,6	41%	27	1,6	+8%
		2017	64	0,1	1,0	1,3	1,5	1,7	6,3	1,1	69%	52	1,5	+1%
N	Soupes de tomates	2011	45	0,1	0,5	0,8	0,9	0,9	3,9	0,8	88%	39	0,8	-11%
		2017	45	0,1	0,5	0,7	1,0	0,9	4,2	0,9	89%	40	1,1	+15%
O	Soupes d'oignons	2011	8	0,3	0,4	0,6	0,9	1,1	2,5	0,8	87%	6	0,8	-8%
		2017	10	0,1	0,2	0,4	1,5	1,3	6,0	2,1	148%	7	0,6	-57%
P	Soupes exotiques	2011	31	0,1	0,3	0,5	0,9	1,0	4,5	1,0	108%	25	1,1	+23%
		2017	56	0,1	0,3	0,5	1,4	1,8	8,2	1,8	131%	32	0,7	-50%
Q	Soupes froides	2011	12	0,2	1,0	1,4	1,4	1,7	2,9	0,8	55%	10	2,0	+37%
		2017	45	0,4	1,4	2,4	2,4	2,9	10,4	1,6	66%	42	2,1	-11%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Tableau 75 : Statistiques descriptives des acides gras saturés par famille en 2011 et 2017

AGS (g/100ml)			Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	4	0,0	0,1	0,2	0,1	0,2	0,3	0,1	81%	-	-	-
		2017	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	0,6	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	0,1	9%	3	0,7	+7%
		2017	9	0,1	0,3	0,7	0,7	0,9	1,7	0,5	70%	7	0,6	-17%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	21	0,0	0,1	0,3	0,3	0,5	0,7	0,2	75%	17	0,2	-19%
		2017	43	0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	1,2	0,3	96%	35	0,3	-8%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	31	0,0	0,1	0,2	0,2	0,3	0,8	0,2	105%	28	0,2	-15%
		2017	41	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	0,1	103%	35	0,1	-4%
E	Soupes d'asperges	2011	10	0,4	0,7	1,1	1,3	2,0	2,4	0,7	56%	8	1,2	-10%
		2017	12	0,0	0,2	0,5	1,0	1,1	5,6	1,6	149%	9	1,0	-6%
F	Soupes de carottes	2011	12	0,0	0,4	0,7	1,0	1,3	2,5	0,9	86%	11	1,0	-5%
		2017	24	0,3	0,7	1,0	1,1	1,5	2,4	0,6	52%	19	0,9	-13%
G	Soupes de champignons	2011	20	0,0	0,9	1,3	1,4	2,0	3,1	0,9	65%	19	1,7	+21%
		2017	28	0,0	0,5	1,0	1,0	1,5	2,8	0,7	72%	24	1,2	+20%
H	Soupes de féculents	2011	27	0,0	0,3	0,6	0,8	1,0	5,4	1,0	126%	22	0,4	-50%
		2017	38	0,0	0,1	0,3	0,8	1,0	6,1	1,2	149%	22	0,1	-84%
I	Soupes de légumes variés	2011	137	0,0	0,2	0,5	0,6	0,7	3,5	0,6	101%	109	0,8	+27%
		2017	205	0,0	0,2	0,4	0,6	0,7	2,1	0,5	85%	169	0,6	+5%
J	Soupes de légumes verts ou choux	2011	54	0,0	0,3	0,8	0,9	1,3	3,5	0,7	76%	47	0,9	+8%
		2017	58	0,0	0,3	0,5	0,8	1,0	2,7	0,6	80%	42	0,5	-33%
K	Soupes de poireaux	2011	34	0,0	0,4	0,8	0,9	1,0	3,2	0,7	83%	31	1,1	+34%
		2017	49	0,0	0,4	0,6	0,7	0,8	2,5	0,6	82%	41	0,7	-4%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	18	0,0	0,2	0,4	0,6	1,0	2,2	0,6	91%	16	0,5	-22%
		2017	55	0,0	0,3	0,5	0,8	0,9	8,5	1,2	157%	45	0,5	-37%
M	Soupes de potirons	2011	29	0,2	0,7	0,8	0,9	1,1	1,5	0,4	40%	25	0,9	+1%
		2017	64	0,0	0,5	0,9	1,0	1,1	3,6	0,7	72%	52	1,0	+1%
N	Soupes de tomates	2011	38	0,0	0,1	0,3	0,4	0,4	1,9	0,4	108%	33	0,4	+11%
		2017	45	0,0	0,1	0,3	0,4	0,4	1,9	0,4	114%	40	0,5	+35%
O	Soupes d'oignons	2011	6	0,2	0,2	0,4	0,5	0,7	1,0	0,3	70%	5	0,4	-23%
		2017	10	0,0	0,0	0,2	0,7	0,7	3,3	1,2	162%	7	0,3	-61%
P	Soupes exotiques	2011	26	0,0	0,1	0,2	0,5	0,6	2,5	0,6	124%	21	0,6	+21%
		2017	56	0,0	0,1	0,2	0,7	0,8	7,1	1,4	190%	32	0,2	-68%
Q	Soupes froides	2011	12	0,0	0,1	0,3	0,3	0,4	0,8	0,2	73%	10	0,3	+6%
		2017	44	0,0	0,2	0,4	0,4	0,5	1,6	0,3	70%	41	0,3	-10%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Tableau 76 : Statistiques descriptives des glucides par famille en 2011 et 2017

GLUCIDES (g/100ml)			Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	9	0,0	0,3	0,4	0,5	0,5	1,6	0,5	98%	-	-	-
		2017	2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,1	28%	-	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	3,6	4,7	5,8	5,3	6,1	6,4	1,5	28%	3	5,5	+5%
		2017	9	3,7	4,3	5,1	5,0	5,5	5,9	0,8	15%	7	5,2	+4%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	23	3,4	4,4	4,6	4,9	5,4	6,9	0,9	19%	18	5,1	+4%
		2017	43	4,0	4,6	4,9	5,5	5,9	12,6	1,7	30%	35	5,1	-8%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	36	1,9	3,0	3,7	3,8	4,2	6,1	0,9	25%	31	3,8	+1%
		2017	41	2,8	3,1	3,8	3,9	4,4	7,6	0,9	24%	35	3,9	+1%
E	Soupes d'asperges	2011	13	4,0	4,0	4,5	5,1	6,3	7,7	1,3	25%	11	4,9	-4%
		2017	12	3,5	4,2	4,9	5,2	6,4	7,8	1,4	27%	9	5,2	+0%
F	Soupes de carottes	2011	13	2,1	3,6	4,5	4,1	4,6	6,0	1,0	24%	12	4,5	+9%
		2017	24	2,0	3,7	4,3	4,2	4,8	6,0	1,0	24%	19	4,7	+13%
G	Soupes de champignons	2011	23	2,2	4,2	4,4	4,7	5,0	7,6	1,1	24%	21	4,5	-4%
		2017	28	3,0	4,0	4,4	4,6	5,1	6,9	0,9	19%	24	4,8	+5%
H	Soupes de féculents	2011	32	3,5	5,4	6,1	6,3	7,1	10,8	1,5	23%	26	5,7	-10%
		2017	39	3,6	5,0	5,9	6,5	6,4	13,3	2,4	38%	22	5,4	-16%
I	Soupes de légumes variés	2011	151	1,7	4,3	5,0	4,9	5,6	8,4	1,0	21%	120	5,0	+2%
		2017	205	1,5	4,2	4,6	4,8	5,5	8,5	1,1	24%	169	5,1	+7%
J	Soupes de légumes verts ou choux	2011	60	0,8	3,8	4,6	4,4	5,3	7,1	1,3	29%	51	4,5	+2%
		2017	58	1,3	3,2	4,4	4,2	5,0	7,1	1,2	29%	42	4,2	+1%
K	Soupes de poireaux	2011	41	4,0	4,5	5,0	5,0	5,5	6,5	0,6	12%	35	4,8	-4%
		2017	49	4,2	4,5	5,3	5,2	5,6	6,5	0,7	13%	41	5,0	-4%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	25	0,2	1,4	2,5	2,6	3,0	5,8	1,6	60%	22	3,3	+25%
		2017	55	0,2	1,7	3,2	3,0	4,1	7,7	1,8	60%	45	4,2	+38%
M	Soupes de potirons	2011	32	3,3	4,0	5,0	5,0	5,8	6,9	1,0	20%	27	4,4	-13%
		2017	64	1,8	4,5	4,7	4,8	5,1	7,6	1,0	21%	52	4,5	-6%
N	Soupes de tomates	2011	45	4,0	5,4	6,7	6,4	7,9	8,5	1,3	20%	39	6,6	+2%
		2017	45	3,7	5,3	6,4	6,1	7,1	8,6	1,3	21%	40	6,7	+10%
O	Soupes d'oignons	2011	8	2,9	3,8	4,2	4,4	5,0	6,1	1,0	23%	6	3,9	-11%
		2017	10	2,7	2,9	3,4	3,7	4,5	5,0	0,9	25%	7	3,9	+5%
P	Soupes exotiques	2011	31	2,7	4,6	5,4	5,6	6,4	8,6	1,4	25%	25	5,7	+3%
		2017	56	1,5	3,5	5,5	5,4	6,3	11,1	2,3	44%	32	5,4	+0%
Q	Soupes froides	2011	12	1,3	3,1	3,3	3,3	3,6	5,5	1,1	32%	10	3,1	-6%
		2017	45	1,2	2,6	3,0	3,3	3,9	10,9	1,6	46%	42	3,6	+8%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Tableau 77 : Statistiques descriptives des sucres par famille en 2011 et 2017

SUCRES (g/100ml)		Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	4	0,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	65%	-	-	-
		2017	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-	-	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	0,2	0,6	0,9	1,0	1,4	0,8	83%	3	1,5	+53%
		2017	9	0,4	0,7	0,8	0,9	1,8	0,4	46%	7	1,3	+42%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	21	0,2	0,8	1,2	1,5	1,9	1,2	80%	17	1,6	+10%
		2017	43	0,5	1,1	1,4	1,7	2,0	0,7	44%	35	1,7	+1%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	31	0,1	0,2	0,4	0,5	0,6	0,5	84%	28	0,5	-17%
		2017	41	0,1	0,4	0,6	0,7	1,5	0,3	51%	35	0,6	-7%
E	Soupes d'asperges	2011	10	0,2	0,4	0,8	0,8	1,0	0,5	60%	8	0,8	+2%
		2017	12	0,5	0,8	1,1	1,2	1,5	0,6	49%	9	1,0	-14%
F	Soupes de carottes	2011	12	1,0	1,0	1,9	1,8	2,4	0,7	39%	11	2,1	+18%
		2017	24	0,5	1,5	1,7	1,8	2,0	0,7	37%	19	2,0	+15%
G	Soupes de champignons	2011	20	0,2	0,6	0,7	0,9	1,2	0,6	69%	19	0,7	-26%
		2017	28	0,2	0,5	0,6	0,7	0,9	0,4	49%	24	0,6	-11%
H	Soupes de féculents	2011	27	0,4	0,9	1,2	1,3	1,7	0,6	46%	22	1,2	-8%
		2017	39	0,2	1,0	1,2	1,4	1,7	0,8	56%	22	1,2	-19%
I	Soupes de légumes variés	2011	137	0,0	1,0	1,5	1,6	2,3	0,8	48%	109	1,7	+6%
		2017	205	0,3	1,1	1,5	1,6	2,0	0,7	41%	169	1,7	+7%
J	Soupes de légumes verts ou choux	2011	54	0,2	0,4	0,9	1,0	1,3	0,6	58%	47	0,9	-3%
		2017	58	0,2	0,7	1,1	1,2	1,5	0,6	54%	42	1,1	-1%
K	Soupes de poireaux	2011	34	0,2	0,5	0,8	0,9	1,3	0,4	48%	31	1,0	+10%
		2017	49	0,4	0,8	1,1	1,1	1,3	0,4	40%	41	0,9	-15%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	18	0,0	0,5	0,7	1,0	1,3	0,9	90%	16	1,0	+0%
		2017	55	0,0	0,5	0,9	0,9	1,2	0,7	76%	45	1,0	+10%
M	Soupes de potirons	2011	29	1,5	2,1	2,3	2,5	3,0	0,7	27%	25	2,6	+2%
		2017	64	0,5	1,7	2,2	2,1	2,5	0,6	29%	52	2,2	+3%
N	Soupes de tomates	2011	38	0,6	2,1	3,0	2,8	3,3	0,9	33%	33	3,2	+13%
		2017	45	1,3	2,4	3,2	3,1	3,4	0,9	29%	40	3,3	+8%
O	Soupes d'oignons	2011	6	0,6	0,8	1,3	1,3	2,0	0,7	50%	5	1,0	-26%
		2017	10	0,5	0,7	0,8	1,5	2,2	1,5	96%	7	1,1	-30%
P	Soupes exotiques	2011	26	0,4	0,9	1,2	1,6	2,0	1,0	66%	21	1,5	-2%
		2017	56	0,0	0,7	1,3	1,3	1,7	0,8	62%	32	1,1	-17%
Q	Soupes froides	2011	12	1,0	2,0	2,1	2,1	2,3	0,6	27%	10	2,3	+13%
		2017	44	0,7	2,0	2,5	2,5	2,9	0,9	37%	41	2,7	+10%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Tableau 78 : Statistiques descriptives des protéines par famille en 2011 et 2017

PROTEINES (g/100ml)			Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	9	0,0	0,3	0,6	0,5	0,6	1,3	0,4	72%	-	-	-
		2017	2	0,9	1,0	1,1	1,1	1,2	1,3	0,3	26%	-	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	0,3	0,4	0,5	0,5	0,6	0,7	0,2	40%	3	0,5	-2%
		2017	9	0,5	0,7	1,0	1,3	1,5	2,6	0,8	60%	7	0,9	-28%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	23	0,4	0,7	0,8	0,9	1,1	1,4	0,2	27%	18	0,9	-1%
		2017	43	0,5	0,7	0,9	1,0	1,2	2,3	0,3	35%	35	1,0	-2%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	36	0,4	0,7	0,9	0,9	1,1	1,7	0,3	34%	31	0,9	-4%
		2017	41	0,5	0,7	0,8	0,9	1,0	1,6	0,3	31%	35	0,8	-8%
E	Soupes d'asperges	2011	13	0,3	0,6	0,6	0,7	0,8	1,0	0,2	34%	11	0,6	-12%
		2017	12	0,3	0,6	0,8	1,0	1,1	3,1	0,7	75%	9	0,7	-32%
F	Soupes de carottes	2011	13	0,4	0,5	0,6	0,7	0,7	1,3	0,3	39%	12	0,7	+6%
		2017	24	0,3	0,6	0,7	0,8	0,9	2,1	0,3	45%	19	0,9	+12%
G	Soupes de champignons	2011	23	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	1,6	0,3	38%	21	0,8	+4%
		2017	28	0,3	0,7	0,8	0,8	0,9	1,8	0,3	41%	24	0,8	-5%
H	Soupes de féculents	2011	32	0,6	1,0	1,4	1,6	1,9	3,6	0,8	50%	26	1,4	-9%
		2017	39	0,6	1,2	1,5	1,9	2,4	5,8	1,2	62%	22	1,3	-34%
I	Soupes de légumes variés	2011	151	0,2	0,7	0,9	0,9	1,0	2,0	0,3	33%	120	0,9	-1%
		2017	205	0,3	0,7	0,8	0,9	1,0	2,8	0,3	36%	169	0,9	+3%
J	Soupes de légumes verts ou choux	2011	60	0,4	0,8	1,0	1,1	1,1	2,3	0,4	36%	51	1,0	-2%
		2017	58	0,5	0,8	1,0	1,1	1,2	3,7	0,5	47%	42	1,0	-14%
K	Soupes de poireaux	2011	41	0,4	0,7	0,9	0,9	1,0	1,6	0,3	33%	35	1,0	+13%
		2017	49	0,5	0,7	0,8	0,9	0,9	2,0	0,4	40%	41	0,9	+1%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	25	0,7	2,6	3,8	3,6	4,9	6,5	1,7	47%	22	2,8	-23%
		2017	55	1,1	2,6	3,7	4,0	5,5	7,5	1,7	42%	45	2,7	-32%
M	Soupes de potirons	2011	32	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	2,0	0,3	40%	27	0,8	+3%
		2017	64	0,3	0,6	0,7	0,7	0,8	2,4	0,3	38%	52	0,7	-6%
N	Soupes de tomates	2011	45	0,3	0,6	0,7	0,8	0,9	2,0	0,3	40%	39	0,9	+5%
		2017	45	0,5	0,7	0,7	0,8	0,9	1,8	0,3	33%	40	0,8	+0%
O	Soupes d'oignons	2011	8	0,4	0,6	0,8	0,8	1,0	1,2	0,3	36%	6	0,7	-12%
		2017	10	0,3	0,4	0,6	0,9	0,9	2,6	0,7	83%	7	0,6	-24%
P	Soupes exotiques	2011	31	0,6	0,9	1,0	1,0	1,2	1,7	0,3	28%	25	1,1	+6%
		2017	56	0,3	0,9	1,3	1,9	2,2	6,4	1,5	77%	32	1,2	-37%
Q	Soupes froides	2011	12	0,3	0,6	0,6	0,6	0,7	0,9	0,2	25%	10	0,7	+5%
		2017	45	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	4,1	0,5	64%	42	0,9	+9%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Tableau 79 : Statistiques descriptives du sel par famille en 2011 et 2017

SEL (g/100ml)			Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	9	0,43	0,55	0,65	0,75	1,02	1,10	0,27	35%	-	-	-
		2017	2	0,35	0,40	0,45	0,45	0,49	0,54	0,13	30%	-	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	0,75	0,75	0,75	0,76	0,77	0,79	0,02	3%	3	0,76	-1%
		2017	9	0,70	0,74	0,78	0,79	0,80	0,95	0,08	10%	7	0,76	-4%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	21	0,48	0,67	0,78	0,74	0,80	0,93	0,12	16%	17	0,74	+0%
		2017	43	0,55	0,65	0,70	0,71	0,77	0,85	0,07	10%	35	0,73	+2%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	31	0,57	0,65	0,75	0,76	0,81	1,20	0,14	19%	28	0,72	-6%
		2017	41	0,46	0,64	0,70	0,79	0,85	1,29	0,22	29%	35	0,70	-11%
E	Soupes d'asperges	2011	10	0,68	0,73	0,75	0,80	0,84	1,13	0,13	16%	8	0,78	-2%
		2017	12	0,60	0,73	0,76	0,79	0,81	1,00	0,11	15%	9	0,77	-2%
F	Soupes de carottes	2011	12	0,43	0,56	0,72	0,65	0,76	0,81	0,15	22%	11	0,70	+7%
		2017	24	0,46	0,58	0,65	0,65	0,74	0,83	0,11	16%	19	0,67	+4%
G	Soupes de champignons	2011	21	0,59	0,70	0,75	0,77	0,83	0,96	0,09	12%	19	0,77	+0%
		2017	28	0,24	0,67	0,74	0,73	0,78	1,10	0,15	21%	24	0,76	+4%
H	Soupes de féculents	2011	28	0,20	0,69	0,75	0,72	0,79	0,87	0,13	18%	22	0,75	+4%
		2017	39	0,28	0,55	0,61	0,63	0,74	0,98	0,16	26%	22	0,72	+14%
I	Soupes de légumes variés	2011	137	0,43	0,61	0,73	0,71	0,78	1,00	0,11	15%	109	0,74	+4%
		2017	205	0,02	0,60	0,66	0,65	0,73	1,60	0,15	24%	169	0,70	+7%
J	Soupes de légumes verts ou chou	2011	55	0,50	0,61	0,70	0,72	0,79	1,00	0,11	16%	47	0,74	+3%
		2017	58	0,27	0,56	0,63	0,63	0,70	0,80	0,10	16%	42	0,67	+7%
K	Soupes de poireaux	2011	34	0,48	0,70	0,73	0,72	0,77	0,97	0,10	14%	31	0,76	+6%
		2017	49	0,44	0,58	0,67	0,68	0,75	1,10	0,14	20%	41	0,73	+8%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	19	0,38	0,75	0,80	0,82	0,82	1,90	0,29	35%	16	0,84	+2%
		2017	55	0,44	0,75	0,82	0,93	0,97	1,98	0,31	34%	45	0,93	+0%
M	Soupes de potirons	2011	30	0,45	0,60	0,70	0,69	0,78	1,04	0,13	19%	25	0,74	+7%
		2017	64	0,30	0,53	0,63	0,62	0,72	0,78	0,11	18%	52	0,69	+13%
N	Soupes de tomates	2011	39	0,45	0,59	0,70	0,68	0,73	1,00	0,13	19%	33	0,76	+12%
		2017	45	0,35	0,63	0,65	0,66	0,71	0,90	0,09	14%	40	0,69	+4%
O	Soupes d'oignons	2011	6	0,60	0,77	0,81	0,79	0,85	0,90	0,10	13%	5	0,73	-8%
		2017	10	0,56	0,64	0,73	0,71	0,77	0,85	0,09	13%	7	0,73	+3%
P	Soupes exotiques	2011	26	0,58	0,71	0,81	0,83	0,90	1,30	0,16	20%	21	0,80	-4%
		2017	56	0,28	0,70	0,75	0,76	0,84	1,10	0,17	22%	32	0,74	-2%
Q	Soupes froides	2011	12	0,50	0,55	0,80	0,71	0,80	0,96	0,16	22%	10	0,84	+18%
		2017	45	0,03	0,60	0,70	0,67	0,75	1,27	0,19	29%	42	0,58	-13%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Tableau 80 : Statistiques descriptives des fibres par famille en 2011 et 2017

FIBRES (g/100ml)		Nb. d'obs.	Min.	Q1	Méd	Moy	Q3	Max.	Ecart- type	Coeff. de variation	Nb. d'ind. avec PDM	Moy pondérée	Delta (moy pondérée vs. non pondérée)
A	Bouillons	2011	4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	141%	-	-	-
		2017	0	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-
B	Soupes à base de viande	2011	3	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	25%	3	0,2	-10%
		2017	8	0,1	0,4	0,7	1,0	1,1	1,0	108%	6	0,5	-48%
C	Soupes avec pâtes et légumes	2011	21	0,0	0,3	0,4	0,6	0,7	1,3	68%	17	0,7	+14%
		2017	38	0,2	0,4	0,8	0,8	1,1	1,4	49%	31	0,8	+1%
D	Soupes avec pâtes et viande ou poisson	2011	31	0,0	0,2	0,3	0,4	0,6	1,6	82%	28	0,4	-5%
		2017	32	0,0	0,2	0,3	0,3	0,5	0,9	59%	28	0,4	+15%
E	Soupes d'asperges	2011	10	0,1	0,3	0,5	0,4	0,6	0,6	42%	8	0,3	-24%
		2017	9	0,1	0,4	0,5	0,6	0,5	2,2	100%	7	0,4	-44%
F	Soupes de carottes	2011	12	0,7	1,0	1,1	1,1	1,4	1,6	26%	11	1,3	+11%
		2017	17	0,7	1,1	1,4	1,3	1,5	1,9	25%	13	1,2	-4%
G	Soupes de champignons	2011	20	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	1,0	63%	19	0,4	-9%
		2017	20	0,1	0,5	0,5	0,6	0,7	1,2	48%	18	0,4	-26%
H	Soupes de féculents	2011	27	0,3	0,8	1,1	1,4	1,7	3,3	53%	22	1,1	-16%
		2017	35	0,4	1,1	1,5	1,6	2,0	3,9	49%	19	1,0	-39%
I	Soupes de légumes variés	2011	137	0,2	0,8	1,0	1,1	1,4	2,3	39%	109	1,1	-2%
		2017	178	0,3	0,9	1,1	1,2	1,5	2,6	38%	145	1,1	-7%
J	Soupes de légumes verts ou choux	2011	54	0,1	0,7	0,8	0,9	1,1	2,4	42%	47	0,9	-4%
		2017	54	0,2	0,7	1,0	1,1	1,5	2,2	46%	39	0,9	-18%
K	Soupes de poireaux	2011	34	0,2	0,5	0,7	0,7	0,9	1,4	37%	31	0,7	-4%
		2017	41	0,3	0,6	0,9	0,8	0,9	2,2	40%	34	0,7	-15%
L	Soupes de poissons, crustacés, mollusques	2011	18	0,0	0,2	0,8	0,8	1,2	2,4	84%	16	0,6	-31%
		2017	42	0,1	0,5	0,7	0,8	1,0	2,0	59%	36	0,4	-46%
M	Soupes de potirons	2011	29	0,5	0,5	0,8	1,1	1,0	6,0	104%	25	1,2	+9%
		2017	58	0,2	0,6	1,0	0,9	1,1	1,6	35%	47	0,9	-1%
N	Soupes de tomates	2011	38	0,0	0,4	0,6	0,7	0,9	2,0	68%	33	0,6	-13%
		2017	35	0,4	0,6	0,9	1,0	1,2	1,7	41%	30	0,7	-27%
O	Soupes d'oignons	2011	6	0,2	0,2	0,4	0,6	0,9	1,3	79%	5	0,4	-26%
		2017	9	0,2	0,3	0,3	0,7	1,2	1,7	81%	6	0,4	-46%
P	Soupes exotiques	2011	26	0,2	0,4	0,6	0,6	0,8	1,2	40%	21	0,6	-4%
		2017	51	0,1	0,5	0,7	0,8	1,0	2,5	63%	29	0,6	-25%
Q	Soupes froides	2011	12	0,6	1,0	1,0	1,0	1,0	1,4	18%	10	1,1	+8%
		2017	36	0,3	0,8	1,0	1,0	1,2	2,6	38%	33	1,0	+2%

Min: minimum ; Q1: 1er quartile ; Méd: médiane ; Moy: moyenne ; Q3: 3ème quartile ; Max: maximum

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Annexe 6 : Effectifs des produits pris en compte dans les traitements sur la composition nutritionnelle

Tableau 81 : Répartition par famille des références prises en compte dans les traitements sur la composition nutritionnelle

Familles Oqali (au niveau de détail le plus fin)	Nombre de références par famille prises en compte dans les traitements sur la composition nutritionnelle	
	2011	2017
<i>Bouillons</i>	9	2
<i>Soupes à base de viande</i>	3	9
Soupes avec pâtes et légumes	23	43
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	36	41
Soupes d'asperges	13	12
Soupes de carottes	13	24
Soupes de champignons	23	28
Soupes de féculents	32	39
Soupes de légumes variés	151	205
Soupes de légumes verts ou choux	60	58
Soupes de poireaux	41	49
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	25	55
Soupes de potirons	32	64
Soupes de tomates	45	45
<i>Soupes d'oignons</i>	8	10
Soupes exotiques	31	56
Soupes froides	12	45

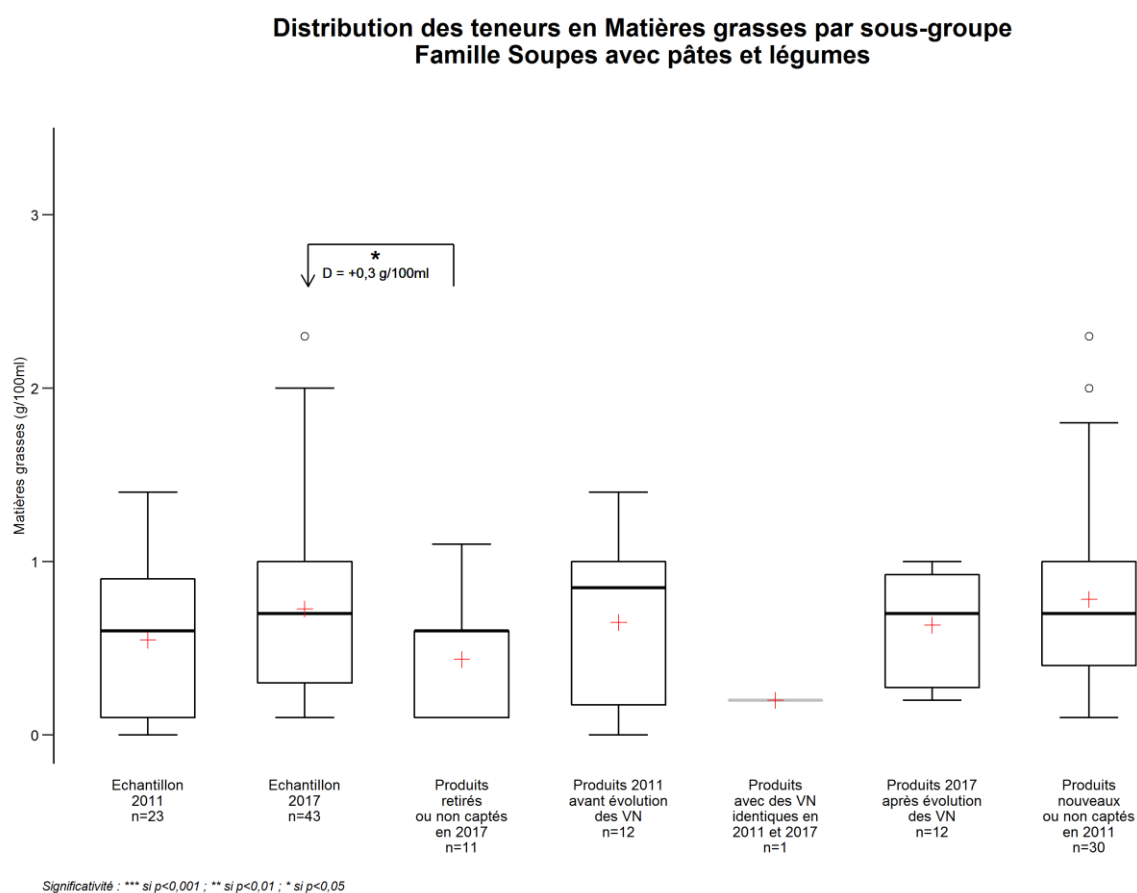
Case en gris : famille non testée

Annexe 7 : Distribution des teneurs en matières grasses par sous-groupe

Les figures suivantes présentent les distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour les familles dont la teneur moyenne en matières grasses n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement entre 2 sous-groupes ; à savoir :

- les Soupes avec pâtes et légumes ;
- les Soupes avec pâtes et viande ou poisson ;
- les Soupes de féculents.

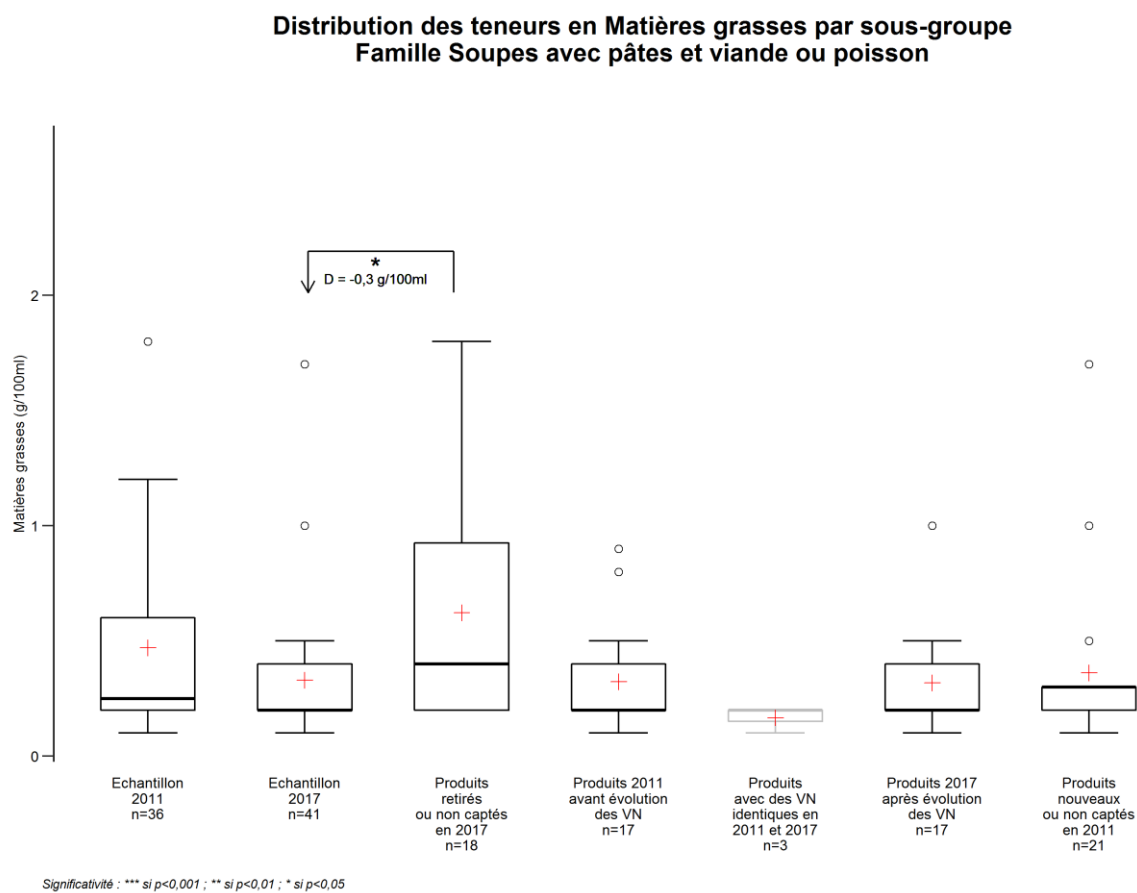
➤ Soupes avec pâtes et légumes



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 67 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes avec pâtes et légumes

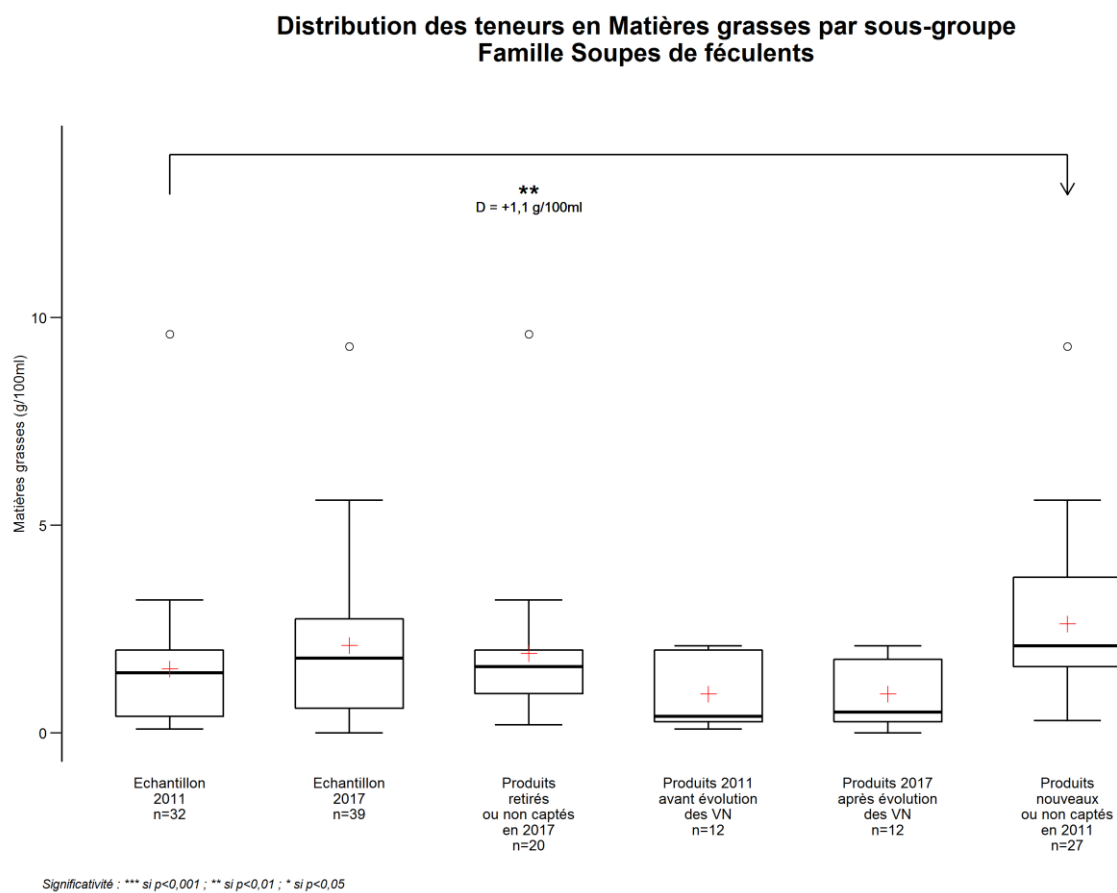
➤ *Soupes avec pâtes et viande ou poisson*



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 68 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes avec pâtes et viande ou poisson

➤ *Soupes de féculents*



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 69 : Distributions des teneurs en matières grasses par sous-groupe pour la famille des Soupes de féculents

Annexe 8 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché en 2011 et 2017

Tableau 82 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)

MATIERES GRASSES (g/100ml)	Marques nationales 2011			Marques nationales 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs 2011			Marques de distributeurs 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs entrée de gamme 2011			Marques de distributeurs entrée de gamme 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	5	0,0	0,0	2	0,0	0,0	0,0	-	4	0,3	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	1,1	0,1	6	1,8	0,7	+0,7	+57%	-	-	-	1	1,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	18	0,6	0,4	26	0,7	0,4	+0,1 (NS)	+14%	3	0,4	0,3	10	1,0	0,4	+0,5	+137%	1	0,4	-	2	0,2	0,0	-0,2	-50%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	26	0,5	0,4	22	0,3	0,3	-0,1 (NS)	-29%	5	0,6	0,7	10	0,4	0,5	-0,2	-32%	2	0,3	0,1	3	0,2	0,0	-0,1	-33%
Soupes d'asperges	8	2,5	1,2	7	1,8	1,1	-0,7	-29%	1	0,6	-	1	0,6	-	0,0	+0%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de carottes	6	2,3	1,1	9	1,6	0,7	-0,7	-30%	5	0,9	0,3	10	1,5	0,6	+0,5	+59%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de champignons	16	2,4	1,6	14	2,0	1,1	-0,4 (NS)	-16%	3	1,2	0,5	8	1,5	0,6	+0,2	+18%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de féculents	20	1,5	0,8	11	1,6	0,7	+0,1 (NS)	+6%	8	2,1	3,1	11	1,2	0,9	-1,0	-46%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	71	1,6	1,2	86	1,6	0,9	-0,0 (NS)	-0%	51	1,1	0,9	68	1,4	0,7	+0,3**	+26%	7	0,8	0,6	8	1,0	0,8	+0,1	+18%
Soupes de légumes verts ou choux	32	1,7	1,1	25	1,3	0,7	-0,4 (NS)	-24%	23	1,4	0,7	23	1,3	0,7	-0,1 (NS)	-7%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de poireaux	15	2,2	1,4	15	2,2	1,0	+0,1 (NS)	+2%	15	1,0	0,2	21	1,0	0,6	+0,1 (NS)	+7%	4	0,4	0,5	5	0,2	0,2	-0,2	-45%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	7	1,7	1,1	25	1,9	1,1	+0,2	+11%	14	1,8	1,1	18	2,0	1,3	+0,2 (NS)	+11%	1	1,1	-	-	-	-	-	-
Soupes de potirons	13	1,8	0,6	24	1,4	0,7	-0,4*	-23%	15	1,4	0,5	27	1,3	0,4	-0,1 (NS)	-4%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de tomates	15	1,4	1,3	19	1,4	1,2	+0,0 (NS)	+0%	19	0,7	0,3	16	0,7	0,2	-0,0 (NS)	-0%	1	0,8	-	1	0,5	-	-0,3	-38%
Soupes d'oignons	5	1,2	0,8	4	0,8	0,5	-0,5	-38%	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,4	-	2	0,2	0,0	-0,2	-50%
Soupes exotiques	22	1,0	1,1	34	0,9	1,2	-0,1 (NS)	-9%	5	0,9	0,6	4	1,7	0,8	+0,8	+92%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes froides	6	1,0	0,4	37	2,4	1,7	+1,3	+133%	6	1,9	0,9	6	2,3	0,5	+0,5	+25%	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 83 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)

MATIERES GRASSES (g/100ml)	Hard Discount 2011			Hard Discount 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Distributeurs spécialisés bio 2011			Distributeurs spécialisés bio 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Distributeurs spécialisés 2011			Distributeurs spécialisés 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	-	-	-	1	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,9	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	1	0,1	-	4	0,7	1,1	+0,6	+625%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,6	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	3	0,3	0,1	6	0,3	0,1	-0,0	-6%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Soupes d'asperges	4	1,7	1,1	3	1,1	0,8	-0,6	-35%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7,9	-	-	-
Soupes de carottes	2	1,2	0,3	3	1,4	0,7	+0,2	+19%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2,9	0,8	-	-
Soupes de champignons	4	2,5	1,4	5	2,2	1,9	-0,3	-10%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4,1	-	-	-
Soupes de féculents	4	0,5	0,5	5	0,6	0,6	+0,0	+7%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	4,1	2,0	-	-
Soupes de légumes variés	22	0,9	0,4	22	1,2	0,7	+0,3 (NS)	+28%	-	-	-	8	0,7	0,4	-	-	-	-	-	13	1,6	1,4	-	-
Soupes de légumes verts ou choux	5	0,8	0,5	2	1,2	0,7	+0,4	+46%	-	-	-	2	0,3	0,3	-	-	-	-	-	6	2,9	1,4	-	-
Soupes de poireaux	7	0,7	0,5	7	0,8	0,4	+0,1	+8%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,8	-	-	-
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	3	1,0	0,1	5	1,9	0,9	+0,9	+88%	-	-	-	1	0,6	-	-	-	-	-	-	6	5,9	6,7	-	-
Soupes de potirons	4	1,1	0,7	5	1,3	0,4	+0,3	+25%	-	-	-	3	0,7	0,5	-	-	-	-	-	5	4,2	1,8	-	-
Soupes de tomates	10	0,7	0,3	6	0,7	0,3	-0,0	-3%	-	-	-	1	0,1	-	-	-	-	-	-	2	1,5	0,8	-	-
Soupes d'oignons	2	0,3	0,0	2	0,2	0,1	-0,2	-50%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,4	0,8	-	-
Soupes exotiques	4	0,4	0,2	4	0,2	0,1	-0,2	-40%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	2,7	2,7	-	-
Soupes froides	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3,2	1,4	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

*Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif*

Annexe 9 : Distribution des teneurs en matières grasses par segment de marché en 2011 et 2017

La figure et le tableau suivants présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché, en 2011 et 2017, pour la famille des Soupes de potirons dont la teneur moyenne en matières grasses n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

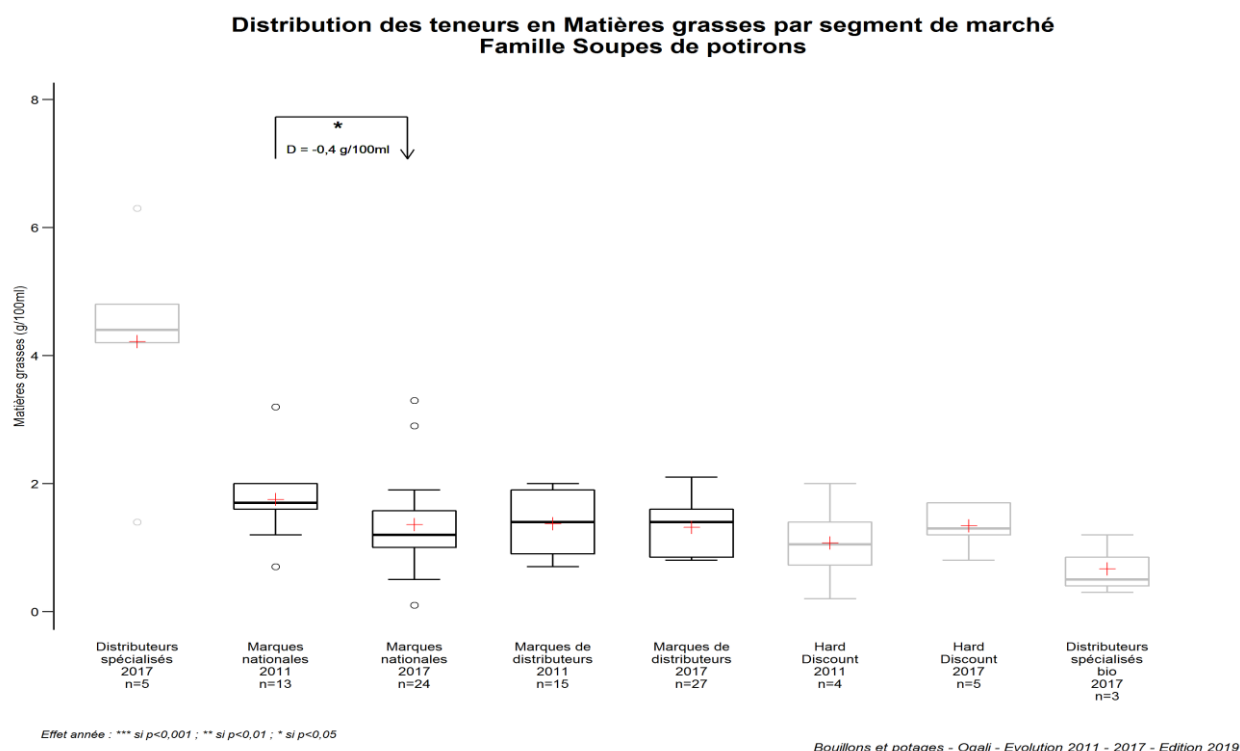


Figure 70 : Distribution des teneurs en matières grasses par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons en 2011 et 2017

Tableau 84 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de potirons	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	5	4,2	1,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	4,2	1,8
Marques nationales	13	1,8	0,6	24	1,4	0,7	-0,4*	-23%	7	1,9	0,7	6	1,6	0,4	-	-	-	6	1,4	0,4	18	1,4	0,8
Marques de distributeurs	15	1,4	0,5	27	1,3	0,4	-0,1(NS)	-4%	3	1,4	0,7	11	1,4	0,5	1	1,4	-	11	1,2	0,4	15	1,4	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hard Discount	4	1,1	0,7	5	1,3	0,4	+0,3	+25%	1	2,0	-	3	0,8	0,5	-	-	-	3	1,3	0,5	2	1,5	0,4
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	3	0,7	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0,7	0,5

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 10 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par segment de marché en 2011 et 2017

Tableau 85 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)

AGS (g/100ml)	Marques nationales 2011			Marques nationales 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs 2011			Marques de distributeurs 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs entrée de gamme 2011			Marques de distributeurs entrée de gamme 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	0	-	-	2	0,0	0,0	-	-	4	0,1	0,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	0,6	0,1	6	0,9	0,5	+0,3	+45%	-	-	-	1	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	17	0,3	0,2	26	0,2	0,2	-0,0 (NS)	-16%	3	0,3	0,3	10	0,5	0,3	+0,3	+102%	1	0,3	-	2	0,0	0,0	-0,3	-100%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	25	0,2	0,2	22	0,1	0,1	-0,1 (NS)	-47%	5	0,2	0,3	10	0,1	0,2	-0,1	-50%	1	0,2	-	3	0,1	0,0	-0,1	-50%
Soupes d'asperges	8	1,5	0,7	7	0,9	0,6	-0,6	-38%	1	0,4	-	1	0,1	-	-0,3	-75%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de carottes	6	1,6	0,8	9	1,1	0,7	-0,5	-31%	5	0,4	0,3	10	1,0	0,4	+0,6	+145%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de champignons	15	1,5	0,9	14	1,1	0,6	-0,3 (NS)	-23%	3	0,8	0,3	8	0,8	0,4	-0,0	-5%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de féculents	19	0,8	0,5	11	0,3	0,2	-0,5**	-61%	8	1,0	1,8	11	0,4	0,5	-0,6	-57%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	69	0,8	0,7	86	0,7	0,5	-0,1 (NS)	-11%	51	0,4	0,5	68	0,5	0,5	+0,1 (NS)	+23%	5	0,2	0,2	8	0,4	0,2	+0,2	+108%
Soupes de légumes verts ou choux	31	1,0	0,7	25	0,6	0,4	-0,3 (NS)	-34%	22	0,7	0,5	23	0,7	0,5	-0,0 (NS)	-0%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de poireaux	14	1,3	0,8	15	1,1	0,7	-0,3 (NS)	-20%	15	0,5	0,3	21	0,6	0,4	+0,1 (NS)	+19%	3	0,3	0,4	5	0,1	0,2	-0,2	-67%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	0,9	0,8	25	0,5	0,4	-0,3	-40%	11	0,5	0,4	18	0,6	0,3	+0,1 (NS)	+11%	0	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de potirons	12	0,8	0,3	24	0,8	0,4	+0,1 (NS)	+8%	15	1,0	0,4	27	0,9	0,3	-0,1 (NS)	-11%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de tomates	14	0,7	0,6	19	0,6	0,6	-0,1 (NS)	-13%	19	0,2	0,1	16	0,2	0,1	+0,0 (NS)	+12%	1	0,4	-	1	0,4	-	0,0	+0%
Soupes d'oignons	5	0,5	0,3	4	0,4	0,3	-0,2	-31%	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,2	-	2	0,0	0,0	-0,2	-100%
Soupes exotiques	22	0,5	0,6	34	0,4	0,6	-0,1 (NS)	-18%	4	0,4	0,4	4	0,7	0,5	+0,3	+87%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes froides	6	0,3	0,3	36	0,4	0,3	+0,1	+24%	6	0,3	0,2	6	0,4	0,1	+0,1	+34%	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart-type

"n = -": aucun produit collecté; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

Effet année: *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 86 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)

AGS (g/100ml)	Hard Discount 2011			Hard Discount 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés bio 2011			Distributeurs spécialisés bio 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés 2011			Distributeurs spécialisés 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	-	-	-	1	0,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,1	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0	-	-	4	0,2	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,1	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0	-	-	6	0,1	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes d'asperges	1	0,8	-	3	0,1	0,2	-0,7	-83%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,6	-	-	-
Soupes de carottes	1	0,4	-	3	0,9	0,6	+0,5	+133%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,9	0,5	-	-
Soupes de champignons	2	2,0	1,6	5	1,1	1,3	-0,9	-45%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,0	-	-	-
Soupes de féculents	0	-	-	5	0,2	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	2,0	1,7	-	-
Soupes de légumes variés	12	0,5	0,3	22	0,5	0,4	-0,0 (NS)	-4%	-	-	-	8	0,2	0,2	-	-	-	-	-	13	0,7	0,7	-	-
Soupes de légumes verts ou choux	1	1,1	-	2	0,8	0,4	-0,3	-27%	-	-	-	2	0,3	0,3	-	-	-	-	-	6	1,7	0,9	-	-
Soupes de poireaux	2	0,8	0,1	7	0,4	0,3	-0,3	-41%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,0	-	-	-
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	1	0,3	-	5	0,7	0,3	+0,4	+133%	-	-	-	1	0,1	-	-	-	-	-	-	6	2,7	3,2	-	-
Soupes de potirons	2	1,1	0,6	5	0,8	0,5	-0,3	-24%	-	-	-	3	0,3	0,4	-	-	-	-	-	5	2,8	1,1	-	-
Soupes de tomates	4	0,2	0,1	6	0,3	0,2	+0,1	+25%	-	-	-	1	0,0	-	-	-	-	-	-	2	0,3	0,3	-	-
Soupes d'oignons	0	-	-	2	0,0	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2,9	0,6	-	-
Soupes exotiques	0	-	-	4	0,0	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	1,8	2,4	-	-
Soupes froides	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,5	0,2	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

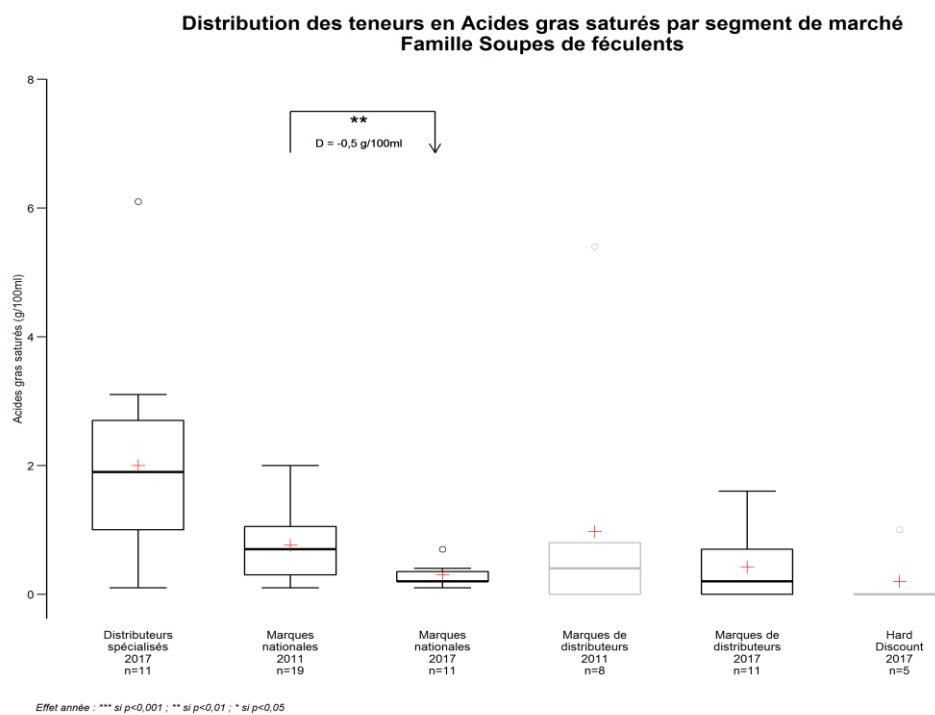
Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 11 : Distribution des teneurs en AGS par segment de marché en 2011 et 2017

La figure et le tableau suivants présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en AGS par segment de marché, en 2011 et 2017, pour la famille des Soupes de féculents dont la teneur moyenne en AGS n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 71 : Distribution des teneurs en AGS par segment de marché pour la famille des Soupes de féculents en 2011 et 2017

Tableau 87 : Statistiques descriptives des teneurs en AGS de la famille des Soupes de féculents par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de féculents	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	11	2,0	1,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	2,0	1,7
Marques nationales	19	0,8	0,5	11	0,3	0,2	-0,5**	-61%	14	0,8	0,5	5	0,5	0,4	-	-	-	5	0,3	0,3	6	0,3	0,2
Marques de distributeurs	8	1,0	1,8	11	0,4	0,5	-0,6	-57%	4	1,8	2,4	4	0,2	0,4	-	-	-	4	0,1	0,3	7	0,6	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hard Discount	0	-	-	5	0,2	0,4	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-	-	3	0,3	0,6	2	0,0	0,0
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart type

"n = -": aucun produit collecté ; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés: segment de marché non testé

Case en orange: augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet: diminution significative de la teneur moyenne

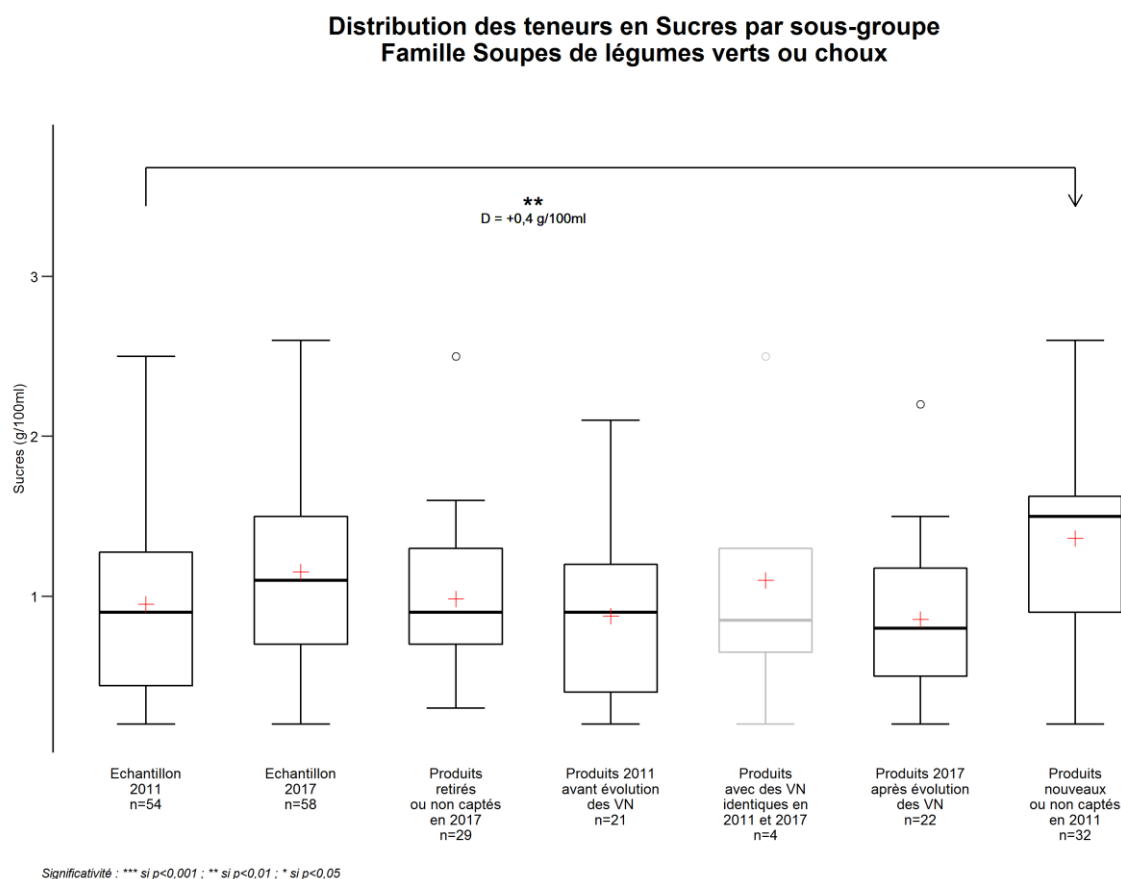
Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 12 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe

Les figures suivantes présentent les distributions des teneurs en sucres par sous-groupe pour les familles dont la teneur moyenne en sucres n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement entre 2 sous-groupes ; à savoir :

- les Soupes de légumes verts ou chou ;
- les Soupes de tomates.

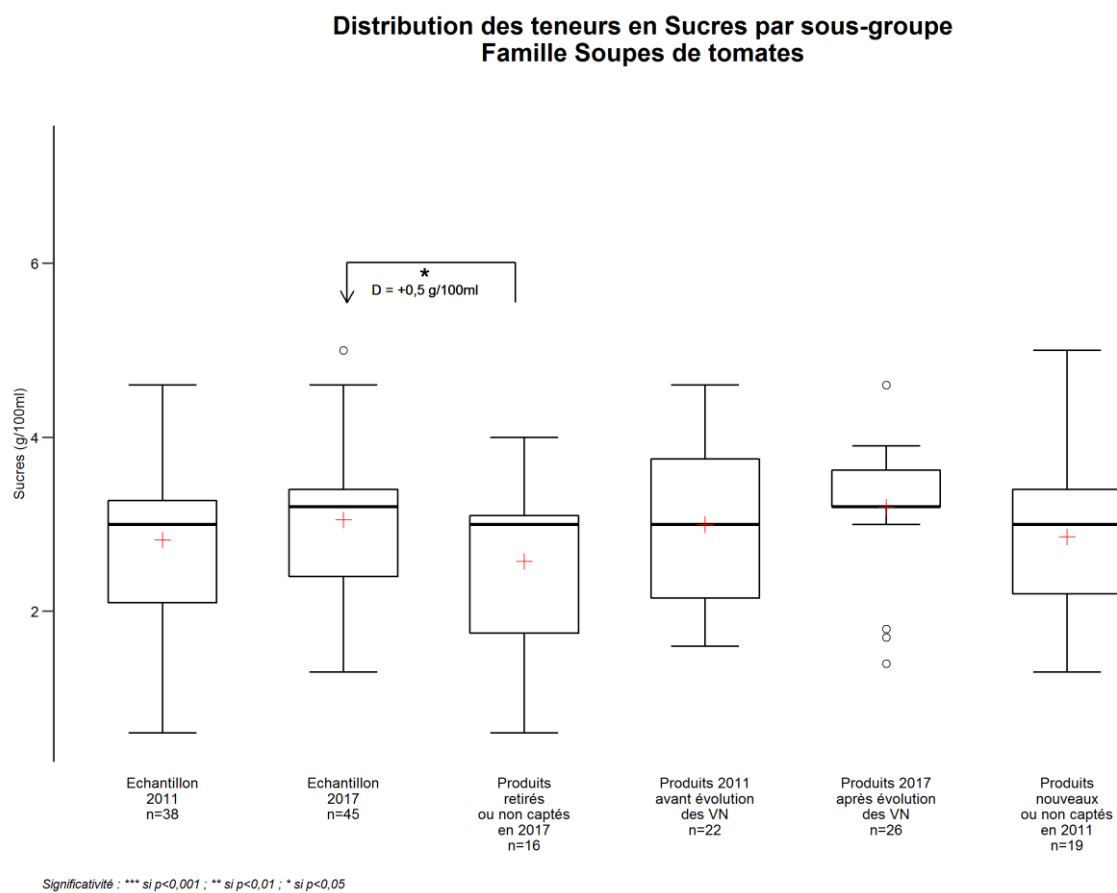
➤ Soupes de légumes verts ou chou



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 72 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes verts ou chou

➤ *Soupes de tomates*



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 73 : Distribution des teneurs en sucres par sous-groupe pour la famille des Soupes de tomates

Annexe 13 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017

Tableau 88 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)

SUCRES (g/100ml)	Marques nationales 2011			Marques nationales 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs 2011			Marques de distributeurs 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs entrée de gamme 2011			Marques de distributeurs entrée de gamme 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	0	-	-	2	0,0	0,0	-	-	4	0,1	0,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	1,0	0,8	6	1,0	0,5	+0,0	+2%	-	-	-	1	0,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	17	1,3	0,8	26	1,6	0,8	+0,4 (NS)	+29%	3	2,9	2,2	10	2,0	0,6	-0,9	-31%	1	0,9	-	2	1,0	0,0	+0,1	+11%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	25	0,5	0,5	22	0,6	0,3	+0,1*	+22%	5	0,8	0,5	10	0,9	0,4	+0,1	+16%	1	0,2	-	3	0,6	0,2	+0,4	+183%
Soupes d'asperges	8	0,8	0,5	7	1,0	0,5	+0,3	+39%	1	1,0	-	1	1,0	-	0,0	+0%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de carottes	6	2,0	0,6	9	2,0	0,9	+0,1	+4%	5	1,8	0,8	10	1,6	0,5	-0,2	-10%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de champignons	15	0,8	0,4	14	0,7	0,3	-0,1 (NS)	-9%	3	1,6	1,2	8	0,7	0,4	-0,9	-55%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de féculents	19	1,3	0,5	11	1,3	0,5	-0,0 (NS)	-1%	8	1,2	0,8	11	1,1	0,5	-0,1	-7%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	69	1,6	0,8	86	1,6	0,8	-0,0 (NS)	-2%	51	1,6	0,7	68	1,7	0,6	+0,1 (NS)	+4%	5	1,3	0,7	8	1,4	0,7	+0,2	+12%
Soupes de légumes verts ou choux	31	1,0	0,5	25	1,3	0,6	+0,3 (NS)	+28%	22	0,9	0,6	23	1,0	0,6	+0,1 (NS)	+6%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de poireaux	14	1,1	0,4	15	1,1	0,5	-0,0 (NS)	-3%	15	0,8	0,4	21	1,2	0,4	+0,4**	+52%	3	0,4	0,2	5	0,8	0,3	+0,4	+110%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	1,1	0,7	25	1,0	0,5	-0,1	-5%	11	1,1	1,0	18	0,7	0,7	-0,4 (NS)	-33%	0	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de potirons	12	2,5	0,6	24	1,9	0,5	-0,6*	-23%	15	2,6	0,8	27	2,4	0,6	-0,2 (NS)	-8%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de tomates	14	2,9	0,9	19	3,0	1,1	+0,1 (NS)	+2%	19	2,8	1,0	16	3,4	0,4	+0,6*	+21%	1	2,1	-	1	1,7	-	-0,4	-19%
Soupes d'oignons	5	1,4	0,7	4	1,1	1,0	-0,4	-25%	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,8	-	2	0,9	0,1	+0,1	+6%
Soupes exotiques	22	1,5	0,9	34	1,3	0,6	-0,2 (NS)	-16%	4	1,9	1,6	4	1,9	0,8	+0,1	+3%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes froides	6	1,7	0,6	36	2,5	1,0	+0,8	+44%	6	2,4	0,4	6	2,7	0,5	+0,3	+13%	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 89 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)

SUCRES (g/100ml)	Hard Discount 2011			Hard Discount 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés bio 2011			Distributeurs spécialisés bio 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeur s spécialisés 2011			Distributeurs spécialisés 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	-	-	-	1	0,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,6	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0	-	-	4	1,2	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,8	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0	-	-	6	0,5	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes d'asperges	1	1,0	-	3	1,5	0,9	+0,5	+47%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,6	-	-	-
Soupes de carottes	1	1,0	-	3	1,8	0,1	+0,8	+83%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,5	0,7	-	-
Soupes de champignons	2	0,9	0,6	5	0,8	0,6	-0,1	-6%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,8	-	-	-
Soupes de féculents	0	-	-	5	1,2	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	2,0	1,1	-	-
Soupes de légumes variés	12	1,8	0,8	22	1,5	0,5	-0,3 (NS)	-18%	-	-	-	8	1,5	0,5	-	-	-	-	-	13	1,8	0,5	-	-
Soupes de légumes verts ou choux	1	0,2	-	2	0,3	0,1	+0,1	+25%	-	-	-	2	0,9	0,0	-	-	-	-	-	6	1,7	0,4	-	-
Soupes de poireaux	2	0,9	0,6	7	1,1	0,3	+0,2	+25%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,5	-	-	-
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	1	0,0	-	5	0,7	0,5	+0,7	-	-	-	-	1	0,6	-	-	-	-	-	-	6	1,5	1,5	-	-
Soupes de potirons	2	2,4	0,2	5	2,0	0,5	-0,3	-13%	-	-	-	3	1,9	1,1	-	-	-	-	-	5	1,6	0,4	-	-
Soupes de tomates	4	2,7	0,8	6	2,8	0,9	+0,1	+4%	-	-	-	1	1,7	-	-	-	-	-	-	2	2,9	0,8	-	-
Soupes d'oignons	0	-	-	2	0,8	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3,8	1,7	-	-
Soupes exotiques	0	-	-	4	0,7	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	1,5	1,2	-	-
Soupes froides	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2,0	1,0	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

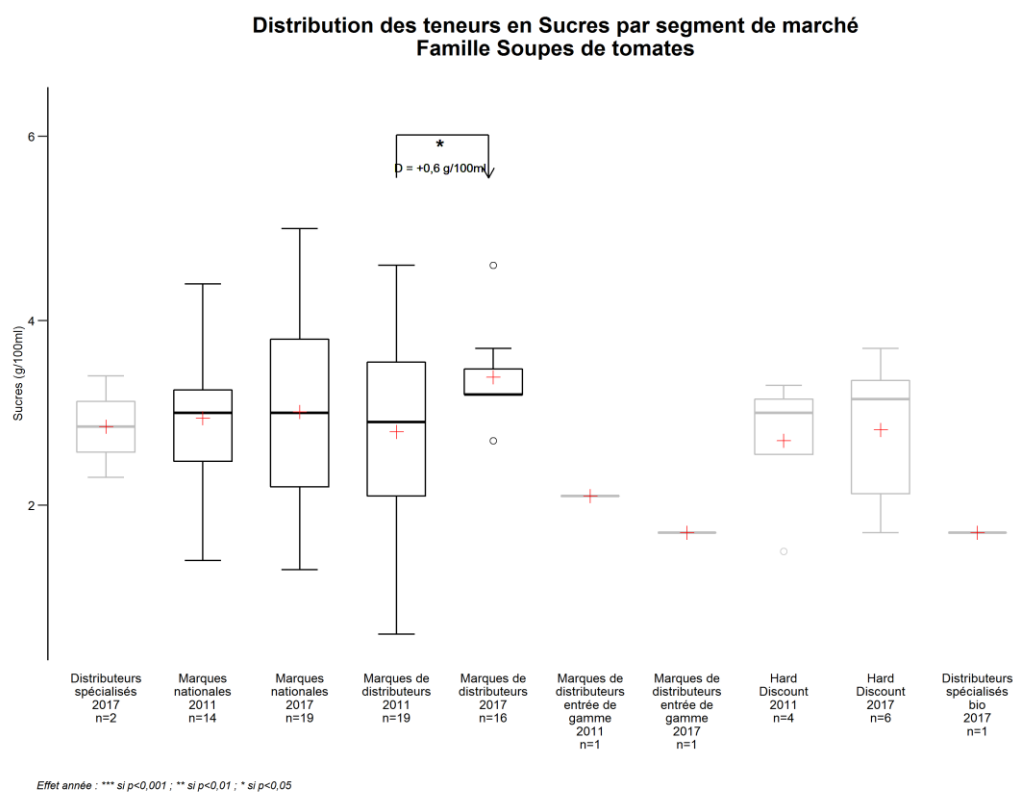
Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 14 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché en 2011 et 2017

La figure et le tableau suivants présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché, en 2011 et 2017, pour la famille des Soupes de tomates dont la teneur moyenne en sucres n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 74 : Distribution des teneurs en sucres par segment de marché pour la famille des Soupes de tomates

Tableau 90 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres de la famille des Soupes de tomates par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de tomates	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	2	2,9	0,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2,9	0,8
Marques nationales	14	2,9	0,9	19	3,0	1,1	+0,1(NS)	+2%	8	2,9	0,9	6	3,0	1,0	-	-	-	7	3,0	1,1	12	3,0	1,1
Marques de distributeurs	19	2,8	1,0	16	3,4	0,4	+0,6*	+21%	5	2,0	1,0	14	3,1	0,9	-	-	-	14	3,5	0,4	2	3,0	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	2,1	-	1	1,7	-	-0,4	-19%	-	-	-	1	2,1	-	-	-	-	1	1,7	-	-	-	-
Hard Discount	4	2,7	0,8	6	2,8	0,9	+0,1	+4%	3	2,6	1,0	1	2,9	-	-	-	-	4	3,0	0,8	2	2,4	1,0
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	1	1,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,7	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : segment de marché non testé

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 15 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe

Les figures suivantes présentent les distributions des teneurs en protéines par sous-groupe pour les familles dont la teneur moyenne en protéines n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement entre 2 sous-groupes ; à savoir :

- les Soupes de poissons, crustacés, mollusques ;
- les Soupes froides.

➤ Soupes de poissons, crustacés, mollusques

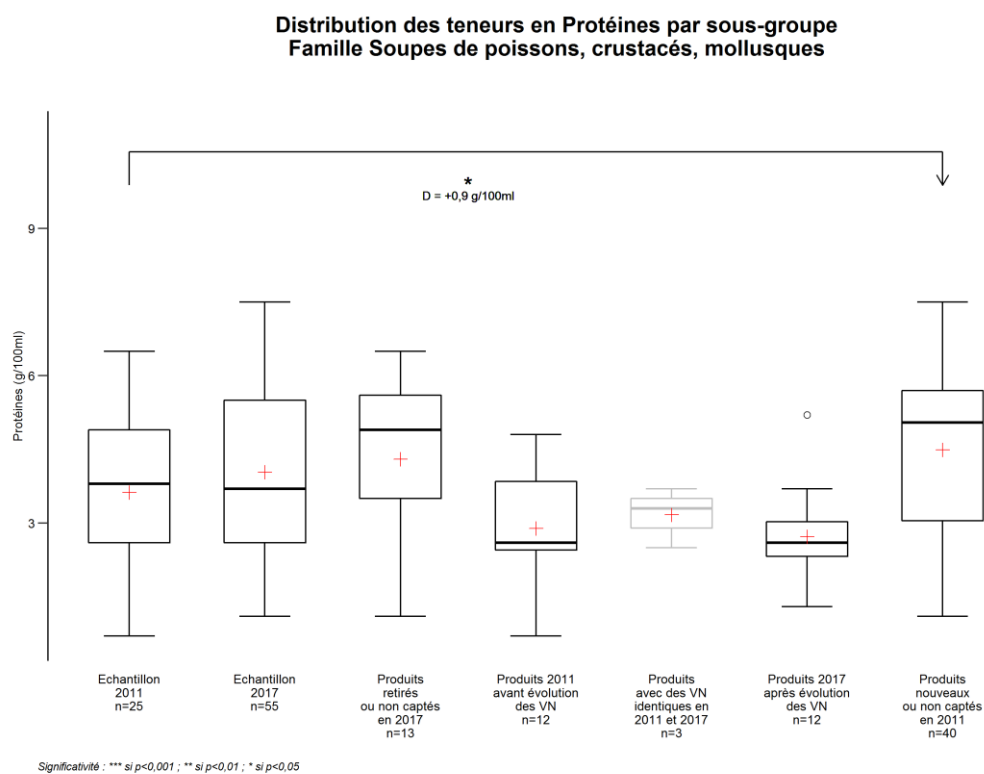


Figure 75 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe pour la famille des Soupes de poissons, crustacés, mollusques

➤ *Soupes froides*

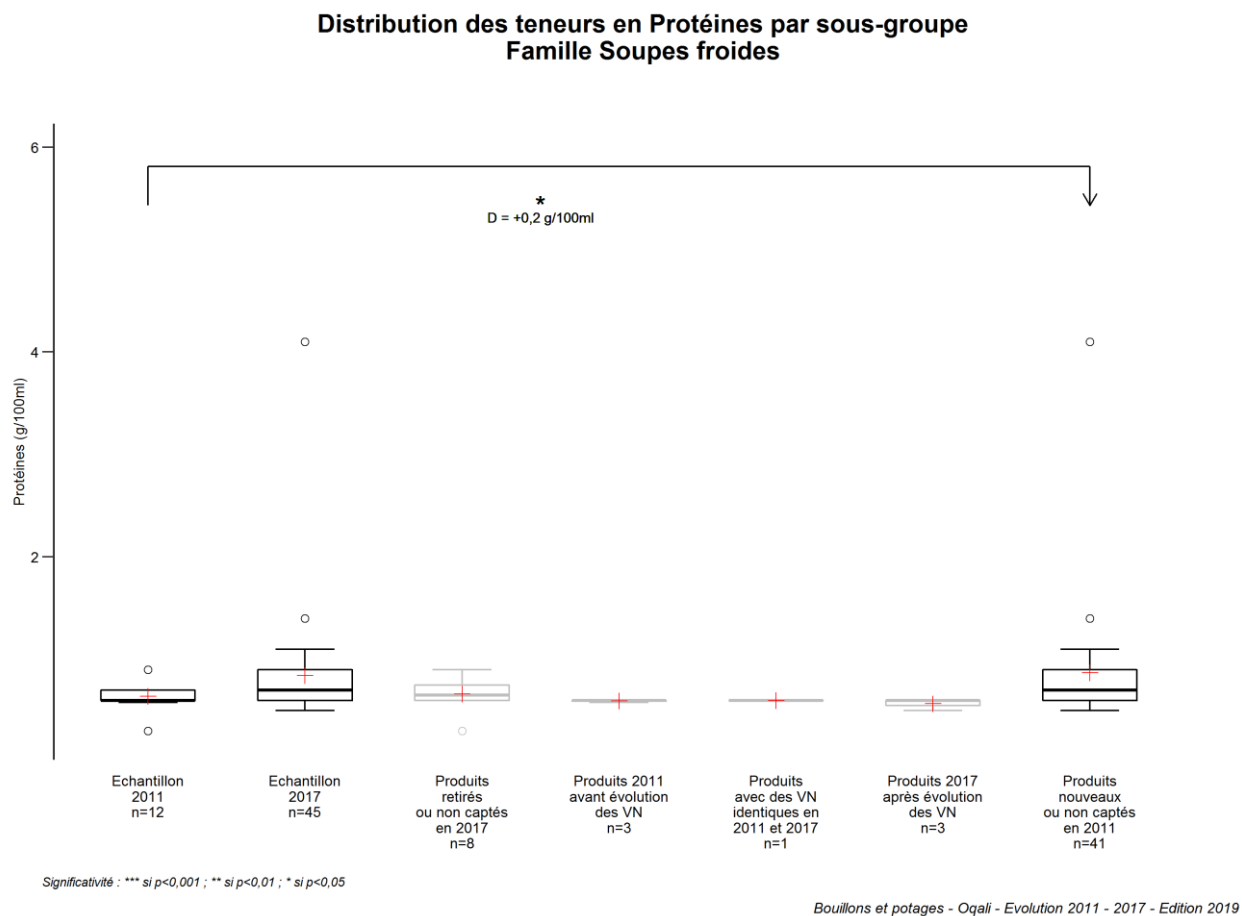


Figure 76 : Distribution des teneurs en protéines par sous-groupe pour la famille des Soupes froides

Annexe 16 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par segment de marché en 2011 et 2017

Tableau 91 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)

PROTEINES (g/100ml)	Marques nationales 2011			Marques nationales 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs 2011			Marques de distributeurs 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs entrée de gamme 2011			Marques de distributeurs entrée de gamme 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	5	0,8	0,4	2	1,1	0,3	+0,3	+45%	4	0,3	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	0,5	0,2	6	1,0	0,4	+0,5	+97%	-	-	-	1	0,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	18	0,9	0,2	26	0,9	0,3	+0,1 (NS)	+6%	3	0,9	0,3	10	1,1	0,2	+0,2	+22%	1	0,7	-	2	0,6	0,0	-0,1	-14%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	26	0,9	0,3	22	1,0	0,3	+0,0 (NS)	+5%	5	1,1	0,2	10	0,9	0,2	-0,2	-15%	2	0,9	0,2	3	0,7	0,0	-0,2	-18%
Soupes d'asperges	8	0,7	0,2	7	0,9	0,4	+0,2	+32%	1	0,8	-	1	0,5	-	-0,3	-38%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de carottes	6	0,8	0,3	9	0,7	0,2	-0,1	-16%	5	0,5	0,1	10	0,9	0,5	+0,4	+69%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de champignons	16	0,8	0,2	14	0,8	0,2	+0,0 (NS)	+4%	3	1,1	0,5	8	0,8	0,1	-0,3	-30%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de féculents	20	1,5	0,8	11	1,9	1,3	+0,4 (NS)	+25%	8	1,9	0,8	11	1,8	0,9	-0,1	-6%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	71	1,0	0,3	86	0,9	0,4	-0,0 (NS)	-4%	51	0,8	0,2	68	0,9	0,3	+0,1 (NS)	+7%	7	0,7	0,2	8	0,6	0,2	-0,1	-14%
Soupes de légumes verts ou choux	32	1,1	0,4	25	1,0	0,4	-0,1 (NS)	-10%	23	1,0	0,3	23	1,0	0,3	-0,0 (NS)	-4%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de poireaux	15	1,0	0,4	15	1,0	0,4	+0,0 (NS)	+3%	15	0,9	0,2	21	0,9	0,3	-0,0 (NS)	-4%	4	0,7	0,1	5	0,6	0,1	-0,1	-11%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	7	1,7	0,8	25	4,2	2,0	+2,5	+143%	14	4,4	1,4	18	3,8	1,5	-0,6 (NS)	-13%	1	4,0	-	-	-	-	-	-
Soupes de potirons	13	1,0	0,4	24	0,7	0,2	-0,3**	-30%	15	0,6	0,1	27	0,7	0,1	+0,1*	+14%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de tomates	15	0,9	0,3	19	0,9	0,3	+0,0 (NS)	+4%	19	0,8	0,3	16	0,8	0,2	-0,0 (NS)	-4%	1	0,7	-	1	0,6	-	-0,1	-14%
Soupes d'oignons	5	0,9	0,3	4	0,8	0,2	-0,1	-15%	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,4	-	2	0,3	0,0	-0,1	-25%
Soupes exotiques	22	1,0	0,3	34	1,3	0,5	+0,3*	+26%	5	1,1	0,2	4	0,9	0,1	-0,3	-23%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes froides	6	0,7	0,2	37	0,9	0,6	+0,2	+31%	6	0,6	0,0	6	0,7	0,1	+0,1	+9%	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 92 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)

PROTEINES (g/100ml)	Hard Discount 2011			Hard Discount 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés bio 2011			Distributeurs spécialisés bio 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés 2011			Distributeurs spécialisés 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	-	-	-	1	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,6	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	1	0,6	-	4	1,0	0,9	+0,4	+71%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,3	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	3	0,8	0,2	6	0,8	0,1	-0,0	-4%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Soupes d'asperges	4	0,6	0,2	3	0,7	0,2	+0,1	+17%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3,1	-	-	-
Soupes de carottes	2	0,5	0,1	3	0,7	0,2	+0,3	+56%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,6	0,1	-	-
Soupes de champignons	4	0,6	0,4	5	0,8	0,6	+0,3	+46%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,8	-	-	-
Soupes de féculents	4	1,0	0,2	5	1,2	0,2	+0,2	+17%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	2,4	1,5	-	-
Soupes de légumes variés	22	0,8	0,2	22	0,8	0,2	+0,1 (NS)	+6%	-	-	-	8	0,9	0,3	-	-	-	-	-	13	0,8	0,2	-	-
Soupes de légumes verts ou chou	5	0,8	0,2	2	0,9	0,1	+0,1	+15%	-	-	-	2	1,1	0,5	-	-	-	-	-	6	2,0	1,0	-	-
Soupes de poireaux	7	0,8	0,3	7	0,7	0,3	-0,1	-12%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,9	-	-	-
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	3	4,2	1,4	5	3,4	1,1	-0,7	-17%	-	-	-	1	6,6	-	-	-	-	-	-	6	4,0	1,4	-	-
Soupes de potirons	4	0,8	0,2	5	0,6	0,1	-0,2	-27%	-	-	-	3	0,9	0,4	-	-	-	-	-	5	1,2	0,7	-	-
Soupes de tomates	10	0,8	0,4	6	0,7	0,2	-0,0	-6%	-	-	-	1	0,9	-	-	-	-	-	-	2	0,9	0,3	-	-
Soupes d'oignons	2	0,9	0,4	2	0,5	0,1	-0,4	-47%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2,1	0,8	-	-
Soupes exotiques	4	1,2	0,4	4	1,2	0,2	-0,1	-6%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	3,9	1,5	-	-
Soupes froides	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,8	0,1	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 17 : Distribution des teneurs en protéines par segment de marché en 2011 et 2017

La figure et le tableau suivants présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché, en 2011 et 2017, pour la famille des Soupes de potirons dont la teneur moyenne en protéines n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

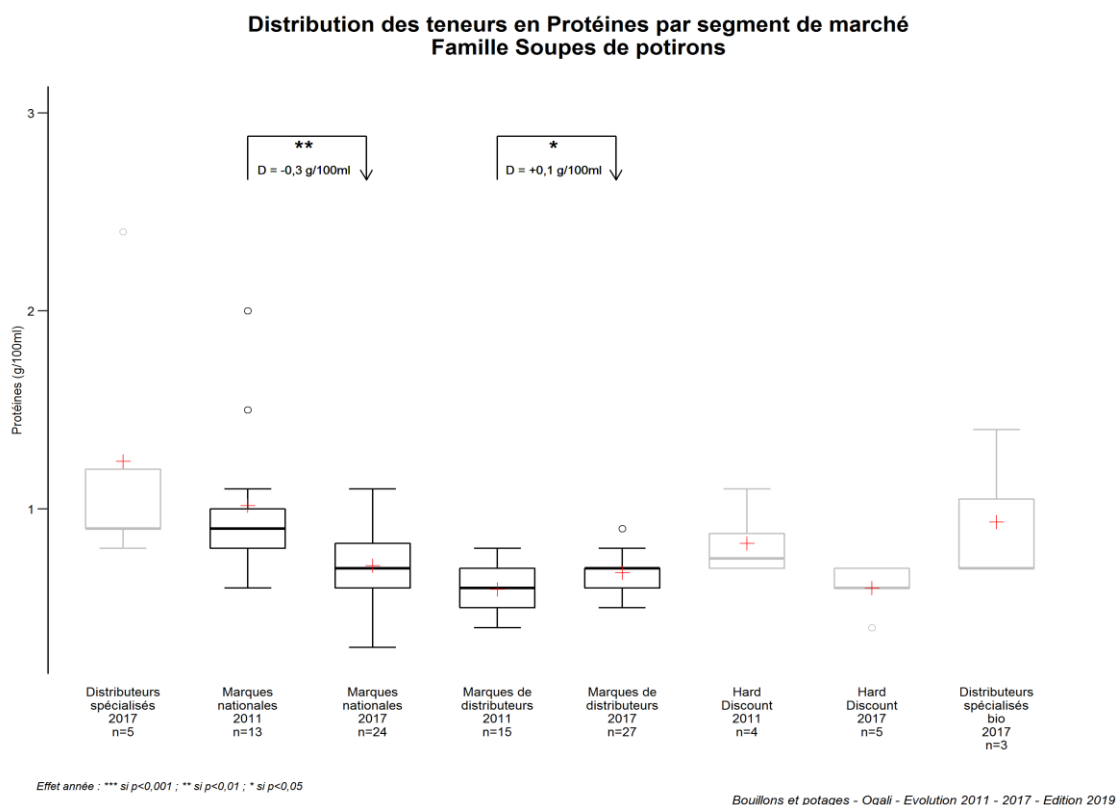


Figure 77 : Distribution des teneurs en protéines par segment de marché pour la famille des Soupes de potirons

Tableau 93 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines de la famille des Soupes de potirons par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes de potirons	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	5	1,2	0,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1,2	0,7
Marques nationales	13	1,0	0,4	24	0,7	0,2	-0,3**	-30%	7	1,1	0,5	6	0,9	0,1	-	-	-	6	0,8	0,2	18	0,7	0,2
Marques de distributeurs	15	0,6	0,1	27	0,7	0,1	+0,1*	+14%	3	0,5	0,2	11	0,6	0,1	1	0,8	-	11	0,6	0,1	15	0,7	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hard Discount	4	0,8	0,2	5	0,6	0,1	-0,2	-27%	1	0,7	-	3	0,9	0,2	-	-	-	3	0,6	0,1	2	0,6	0,2
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	3	0,9	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0,9	0,4

n: effectif; Moy: moyenne; ET: écart type

* n = - : aucun produit collecté; * n = 0 : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : segment de marché non testé

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 18 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe

La figure suivante présente les distributions des teneurs en sel par sous-groupe, pour la famille des Soupes exotiques dont la teneur moyenne en sel n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement entre 2 sous-groupes.

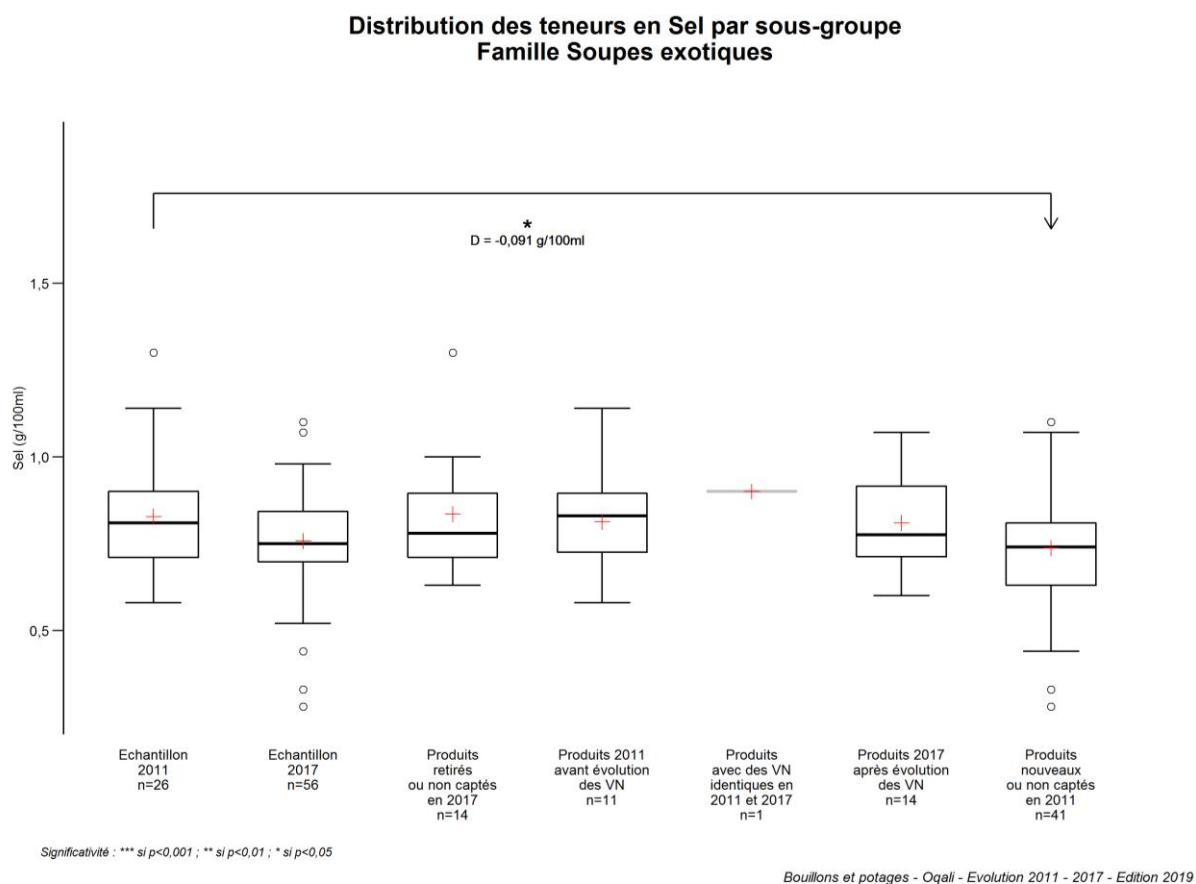


Figure 78 : Distribution des teneurs en sel par sous-groupe pour la famille des Soupes exotiques

Annexe 19 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par segment de marché en 2011 et 2017

Tableau 94 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)

SEL (g/100ml)	Marques nationales 2011			Marques nationales 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Marques de distributeurs 2011			Marques de distributeurs 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Marques de distributeurs entrée de gamme 2011			Marques de distributeurs entrée de gamme 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	5	0,54	0,08	2	0,45	0,13	-0,10	-18%	4	1,02	0,11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	0,76	0,02	6	0,75	0,03	-0,02	-2%	-	-	-	1	0,95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	17	0,77	0,11	26	0,73	0,06	-0,04*	-5%	3	0,63	0,13	10	0,67	0,08	+0,04	+6%	1	0,65	-	2	0,76	0,06	+0,11	+16%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	25	0,73	0,12	22	0,73	0,12	-0,00 (NS)	-0%	5	0,92	0,18	10	0,71	0,21	-0,21	-22%	1	0,73	-	3	0,86	0,41	+0,13	+18%
Soupes d'asperges	8	0,77	0,07	7	0,76	0,06	-0,01	-2%	1	0,72	-	1	0,75	-	+0,03	+4%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de carottes	6	0,72	0,07	9	0,64	0,12	-0,09	-12%	5	0,62	0,18	10	0,64	0,11	+0,03	+4%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de champignons	16	0,76	0,10	14	0,73	0,09	-0,03 (NS)	-4%	3	0,76	0,01	8	0,66	0,18	-0,10	-14%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de féculents	20	0,75	0,08	11	0,70	0,08	-0,04 (NS)	-6%	8	0,66	0,19	11	0,61	0,16	-0,05	-7%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	69	0,73	0,09	86	0,70	0,10	-0,03***	-5%	51	0,70	0,13	68	0,63	0,07	-0,07**	-10%	5	0,64	0,06	8	0,66	0,08	+0,02	+3%
Soupes de légumes verts ou choux	32	0,76	0,11	25	0,65	0,12	-0,11**	-15%	22	0,65	0,09	23	0,62	0,10	-0,03 (NS)	-5%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de poireaux	14	0,74	0,14	15	0,76	0,13	+0,03 (NS)	+4%	15	0,71	0,08	21	0,61	0,09	-0,10**	-14%	3	0,67	0,05	5	0,69	0,11	+0,02	+3%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	7	0,78	0,09	25	0,96	0,33	+0,17	+22%	11	0,84	0,38	18	0,91	0,32	+0,07 (NS)	+9%	0	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de potirons	13	0,73	0,13	24	0,69	0,09	-0,04 (NS)	-5%	15	0,67	0,12	27	0,57	0,09	-0,10**	-15%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de tomates	15	0,72	0,11	19	0,69	0,13	-0,03 (NS)	-5%	19	0,65	0,11	16	0,63	0,04	-0,02 (NS)	-3%	1	0,56	-	1	0,73	-	+0,17	+30%
Soupes d'oignons	5	0,79	0,12	4	0,74	0,09	-0,06	-7%	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,76	-	2	0,70	0,13	-0,06	-9%
Soupes exotiques	22	0,79	0,12	34	0,74	0,16	-0,05 (NS)	-6%	4	1,06	0,22	4	0,79	0,21	-0,27	-26%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes froides	6	0,68	0,15	37	0,64	0,19	-0,04	-6%	6	0,74	0,17	6	0,82	0,13	+0,09	+12%	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 95 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)

SEL (g/100ml)	Hard Discount 2011			Hard Discount 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés bio 2011			Distributeurs spécialisés bio 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés 2011			Distributeurs spécialisés 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	-	-	-	1	0,80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,88	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0	-	-	4	0,73	0,11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,59	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0	-	-	6	1,07	0,27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes d'asperges	1	1,13	-	3	0,93	0,11	-0,20	-18%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,60	-	-	-
Soupes de carottes	1	0,43	-	3	0,66	0,06	+0,23	+54%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,70	0,11	-	-
Soupes de champignons	2	0,84	0,13	5	0,80	0,18	-0,04	-5%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,02	-	-	-
Soupes de féculents	0	-	-	5	0,77	0,19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	0,54	0,16	-	-
Soupes de légumes variés	12	0,71	0,11	22	0,68	0,10	-0,03 (NS)	-4%	-	-	-	8	0,60	0,08	-	-	-	-	-	13	0,47	0,47	-	-
Soupes de légumes verts ou choux	1	0,70	-	2	0,64	0,06	-0,06	-9%	-	-	-	2	0,58	0,14	-	-	-	-	-	6	0,59	0,07	-	-
Soupes de poireaux	2	0,73	0,04	7	0,70	0,19	-0,03	-5%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,44	-	-	-
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	1	0,95	-	5	0,85	0,10	-0,10	-10%	-	-	-	1	0,79	-	-	-	-	-	-	6	0,95	0,40	-	-
Soupes de potirons	2	0,53	0,11	5	0,59	0,10	+0,07	+13%	-	-	-	3	0,64	0,12	-	-	-	-	-	5	0,51	0,13	-	-
Soupes de tomates	4	0,66	0,25	6	0,68	0,09	+0,02	+3%	-	-	-	1	0,68	-	-	-	-	-	-	2	0,64	0,02	-	-
Soupes d'oignons	0	-	-	2	0,67	0,15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,71	0,08	-	-
Soupes exotiques	0	-	-	4	0,83	0,10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	0,77	0,18	-	-
Soupes froides	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,60	0,35	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

*Effet année : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif*

Annexe 20 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché en 2011 et 2017

La figure et le tableau suivants présentent les distributions et statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché, en 2011 et 2017, pour la famille des Soupes avec pâtes et légumes dont la teneur moyenne en sel n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement à l'échelle d'un segment de marché.

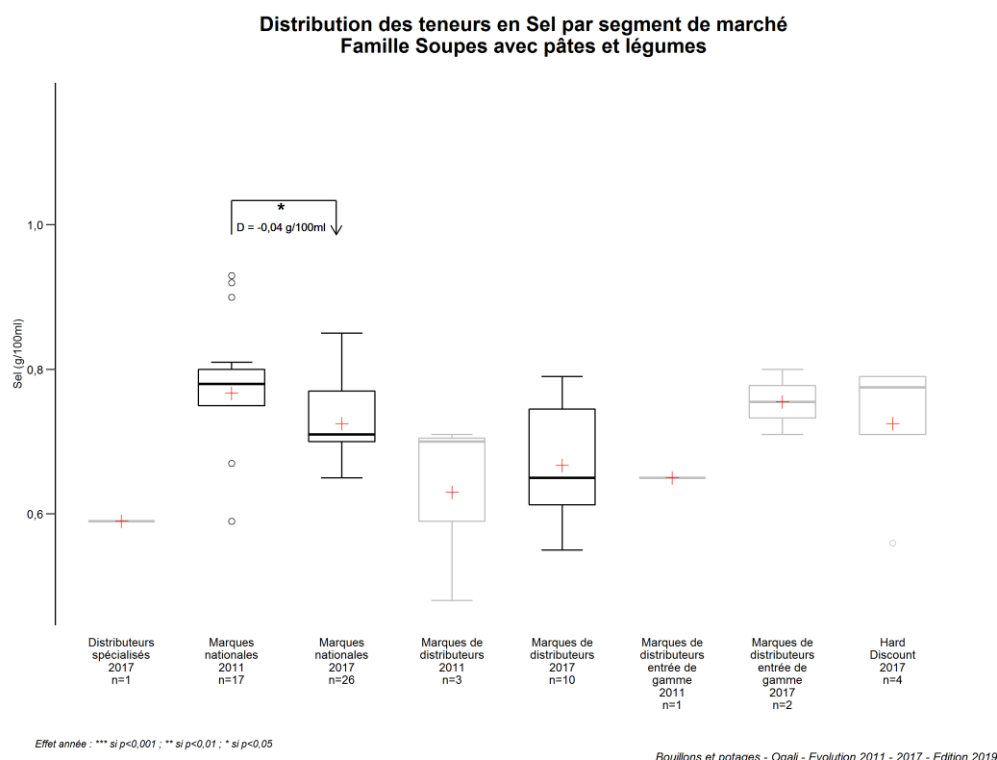


Figure 79 : Distribution des teneurs en sel par segment de marché pour la famille des Soupes avec pâtes et légumes

Tableau 96 : Statistiques descriptives des teneurs en sel de la famille des Soupes avec pâtes et légumes par segment de marché en 2011 et 2017

Soupes avec pâtes et légumes	2011			2017			Evolution (g/100ml)	Evolution (%)	Produits retirés ou non captés en 2017			Produits 2011 avant évolution des VN			Produits avec des VN identiques en 2011 et en 2017			Produits 2017 après évolution des VN			Produits nouveaux ou non captés en 2011		
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET	n	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	-	-	-	1	0,59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,59	-
Marques nationales	17	0,77	0,11	26	0,73	0,06	-0,04*	-5%	8	0,78	0,14	9	0,75	0,07	-	-	-	9	0,72	0,05	17	0,73	0,06
Marques de distributeurs	3	0,63	0,13	10	0,67	0,08	+0,04	+6%	2	0,60	0,16	1	0,70	-	-	-	-	1	0,56	-	9	0,68	0,08
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	0,65	-	2	0,76	0,06	+0,11	+16%	-	-	-	1	0,65	-	-	-	-	1	0,71	-	1	0,80	-
Hard Discount	0	-	-	4	0,73	0,11	-	-	-	-	-	0	-	-	1	0,56	-	1	0,79	-	2	0,78	0,02
Distributeurs spécialisés bio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : segment de marché non testé

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Annexe 21 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe

Les figures suivantes présentent les distributions des teneurs en fibres par sous-groupe pour les familles dont la teneur moyenne en fibres n'a pas évolué de manière significative à l'échelle de la famille entière mais uniquement entre 2 sous-groupes ; à savoir :

- les Soupes de féculents ;
- les Soupes de légumes verts ou choux.

➤ Soupes de féculents

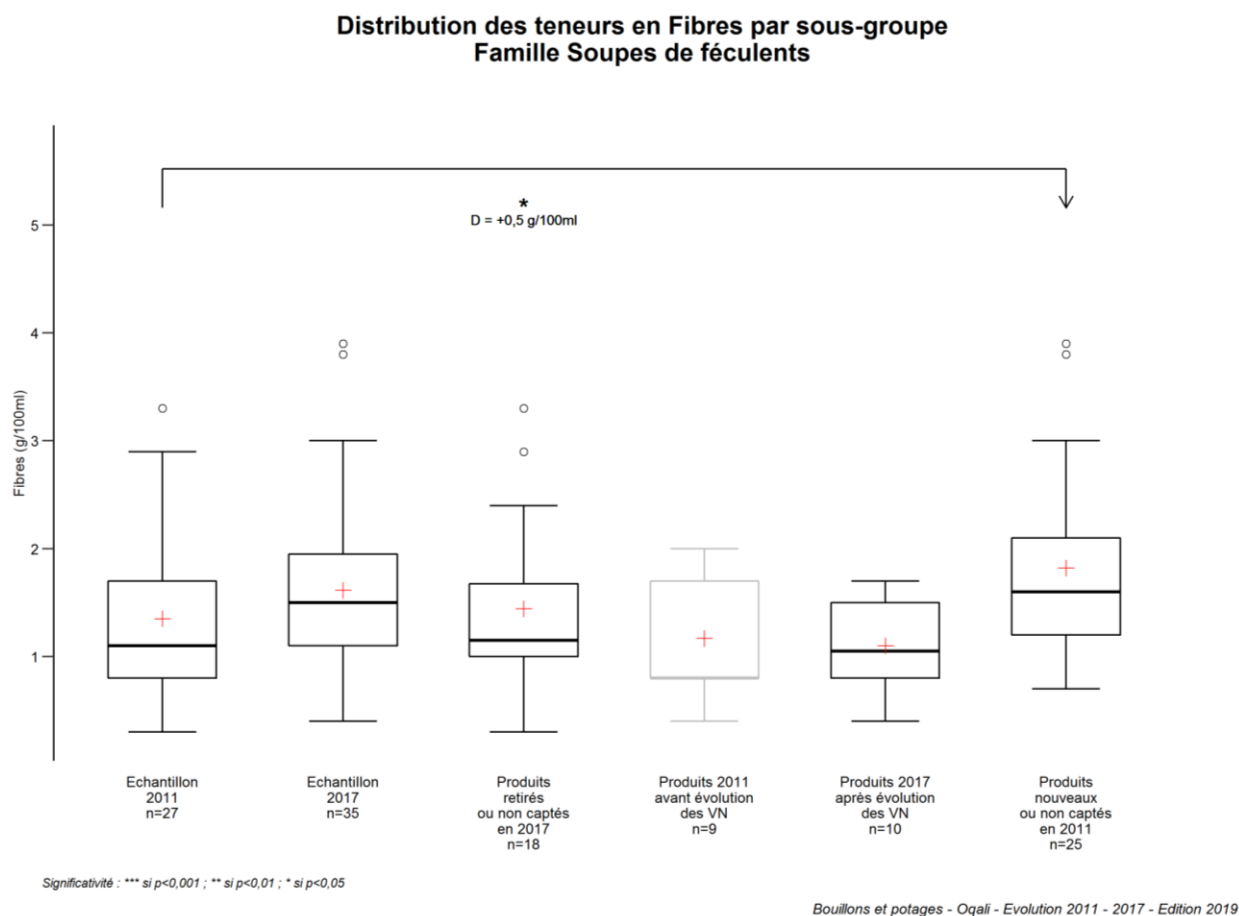
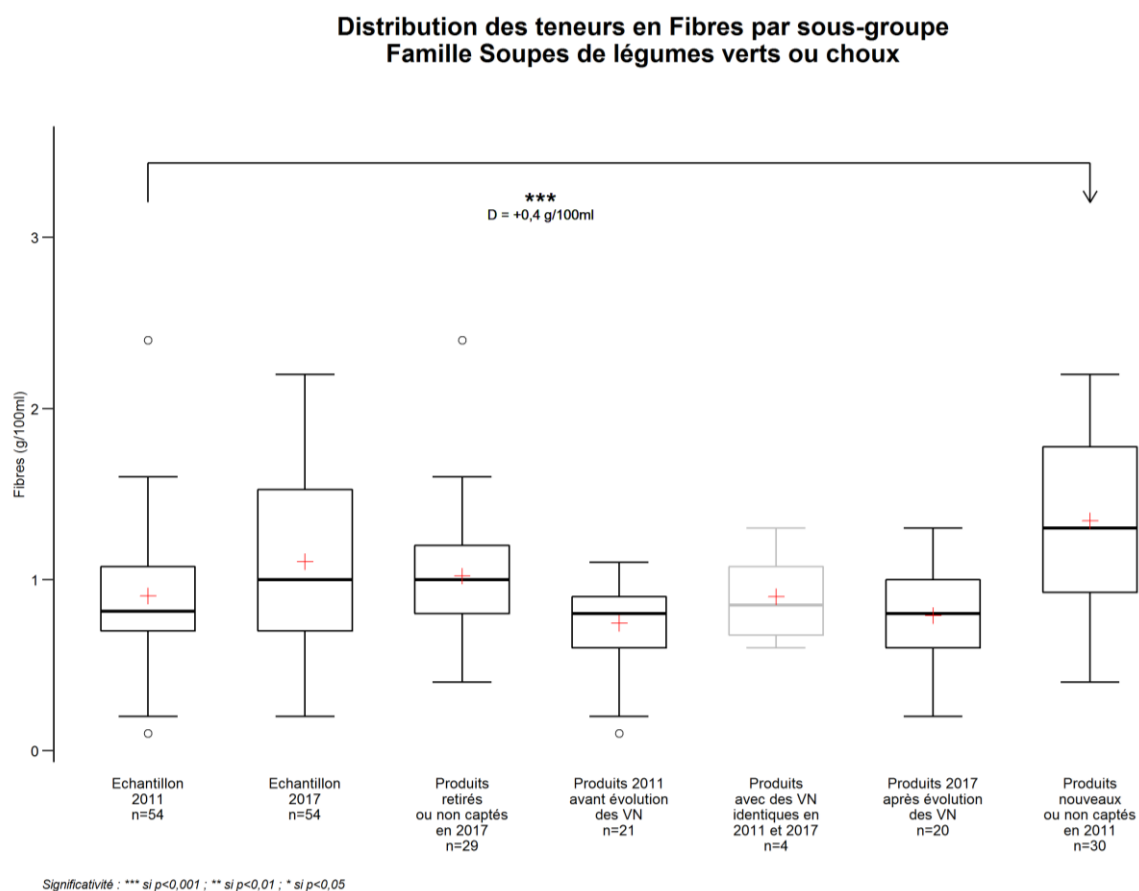


Figure 80 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes de féculents

➤ Soupes de légumes verts ou choux



Bouillons et potages - Oqali - Evolution 2011 - 2017 - Edition 2019

Figure 81 : Distribution des teneurs en fibres par sous-groupe pour la famille des Soupes de légumes verts ou choux

Annexe 22 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017

Tableau 97 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (1/2)

FIBRES (g/100ml)	Marques nationales 2011			Marques nationales 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs 2011			Marques de distributeurs 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Marques de distributeurs entrée de gamme 2011			Marques de distributeurs entrée de gamme 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	0	-	-	0	-	-	-	-	4	0,0	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	0,2	0,1	6	0,6	0,4	+0,3	+143%	-	-	-	1	0,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	17	0,6	0,4	25	0,7	0,3	+0,1 (NS)	+11%	3	0,5	0,6	9	1,1	0,2	+0,6	+106%	1	0,3	-	2	0,3	0,1	-0,1	-17%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	25	0,5	0,4	21	0,4	0,2	-0,1 (NS)	-24%	5	0,3	0,3	7	0,3	0,3	+0,0	+7%	1	0,2	-	2	0,2	0,0	0,0	+0%
Soupes d'asperges	8	0,4	0,2	6	0,5	0,2	+0,1	+19%	1	0,4	-	1	0,2	-	-0,2	-50%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de carottes	6	1,2	0,4	8	1,2	0,3	-0,0	-2%	5	1,1	0,3	7	1,4	0,3	+0,3	+26%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de champignons	15	0,4	0,2	13	0,5	0,2	+0,0 (NS)	+9%	3	0,3	0,1	6	0,7	0,2	+0,5	+175%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de féculents	19	1,2	0,6	11	1,2	0,5	-0,0 (NS)	-0%	8	1,7	0,9	10	1,4	0,4	-0,3	-20%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de légumes variés	69	1,1	0,4	84	1,1	0,4	-0,0 (NS)	-1%	51	1,2	0,4	60	1,3	0,4	+0,2 (NS)	+13%	5	1,0	0,4	5	1,0	0,5	-0,0	-2%
Soupes de légumes verts ou choux	31	0,8	0,4	24	1,0	0,5	+0,2 (NS)	+20%	22	1,0	0,4	21	1,1	0,4	+0,0 (NS)	+3%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de poireaux	14	0,7	0,4	14	0,6	0,2	-0,1 (NS)	-17%	15	0,8	0,2	19	0,9	0,1	+0,1 (NS)	+13%	3	0,5	0,3	3	0,6	0,2	+0,0	+6%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	6	0,4	0,4	21	0,7	0,5	+0,3	+80%	11	1,0	0,7	14	0,9	0,5	-0,1 (NS)	-10%	0	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de potirons	12	1,5	1,6	24	0,9	0,3	-0,7 (NS)	-42%	15	0,8	0,3	23	0,9	0,4	+0,2 (NS)	+21%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes de tomates	14	0,8	0,4	18	0,8	0,3	+0,0 (NS)	+1%	19	0,6	0,5	13	1,1	0,4	+0,5**	+73%	1	0,0	-	0	-	-	-	-
Soupes d'oignons	5	0,7	0,5	4	0,7	0,5	-0,0	-2%	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,2	-	2	0,3	0,1	+0,1	+25%
Soupes exotiques	22	0,6	0,2	31	0,7	0,4	+0,1 (NS)	+18%	4	0,7	0,2	4	1,0	0,3	+0,2	+31%	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes froides	6	1,0	0,2	29	1,0	0,4	+0,1	+7%	6	1,1	0,2	5	1,1	0,3	+0,0	+5%	-	-	-	-	-	-	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

"n = -": aucun produit collecté ; "n = 0": aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 98 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par segment de marché en 2011 et 2017 (2/2)

FIBRES (g/100ml)	Hard Discount 2011			Hard Discount 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés bio 2011			Distributeurs spécialisés bio 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)	Distributeurs spécialisés 2011			Distributeurs spécialisés 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (en %)
	n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET			n	Moy	ET	n	Moy	ET		
Bouillons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes à base de viande	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3,3	-	-	-
Soupes avec pâtes et légumes	0	-	-	1	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,2	-	-	-
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	0	-	-	2	0,3	0,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Soupes d'asperges	1	0,6	-	1	0,4	-	-0,2	-33%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,2	-	-	-
Soupes de carottes	1	1,1	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,6	0,2	-	-
Soupes de champignons	2	0,6	0,6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,2	-	-	-
Soupes de féculents	0	-	-	2	1,0	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	2,3	0,9	-	-
Soupes de légumes variés	12	0,9	0,5	10	1,1	0,4	+0,2 (NS)	+20%	-	-	-	8	0,8	0,4	-	-	-	-	-	11	1,4	0,5	-	-
Soupes de légumes verts ou choux	1	1,0	-	1	1,0	-	0,0	+0%	-	-	-	2	1,5	0,2	-	-	-	-	-	6	1,7	0,4	-	-
Soupes de poireaux	2	0,7	0,3	4	0,9	0,2	+0,2	+21%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,2	-	-	-
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	1	1,3	-	2	1,2	0,6	-0,2	-12%	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	5	0,7	0,2	-	-
Soupes de potirons	2	0,5	0,0	3	0,7	0,3	+0,2	+40%	-	-	-	3	0,8	0,3	-	-	-	-	-	5	1,2	0,2	-	-
Soupes de tomates	4	0,6	0,4	1	1,7	-	+1,1	+196%	-	-	-	1	0,9	-	-	-	-	-	-	2	1,2	0,2	-	-
Soupes d'oignons	0	-	-	1	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,5	0,4	-	-
Soupes exotiques	0	-	-	2	0,8	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	1,2	0,7	-	-
Soupes froides	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,7	0,6	-	-

n: effectif ; Moy: moyenne ; ET: écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté

renseigné pour le nutriment étudié

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne au sein de la famille entière non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

*Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non*

significatif

Annexe 23 : Statistiques descriptives et évolutions des moyennes pondérées entre 2011 et 2017

Tableau 99 : Statistiques descriptives et évolution des moyennes pondérées entre 2011 et 2017 (1/2)

Familles	Matières grasses								AGS								Sucres							
	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Moy. Pond.	ET	n	Moy. Pond.	ET			n	Moy. Pond.	ET	n	Moy. Pond.	ET			n	Moy. Pond.	ET	n	Moy. Pond.	ET		
Bouillons	0	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	1,2	0,1	7	1,4	0,5	+0,2	+17%	3	0,7	0,1	7	0,6	0,3	-0,1	-10%	3	1,5	0,7	7	1,3	0,4	-0,2	-15%
Soupes avec pâtes et légumes	18	0,6	0,4	35	0,7	0,3	+0,2 (NS)	+32%	17	0,2	0,2	35	0,3	0,2	+0,0 (NS)	+14%	17	1,6	0,7	35	1,7	0,9	+0,0 (NS)	+2%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,4	0,4	35	0,4	0,3	+0,0 (NS)	+1%	28	0,2	0,2	35	0,1	0,1	-0,1 (NS)	-42%	28	0,5	0,3	35	0,6	0,2	+0,2*	+36%
Soupes d'asperges	11	1,9	1,1	9	1,8	1,1	-0,1	-5%	8	1,2	0,7	9	1,0	0,7	-0,2	-16%	8	0,8	0,7	9	1,0	0,6	+0,2	+26%
Soupes de carottes	12	1,5	0,8	19	1,5	0,5	-0,0 (NS)	-2%	11	1,0	0,9	19	0,9	0,5	-0,0 (NS)	-1%	11	2,1	0,7	19	2,0	0,6	-0,1 (NS)	-4%
Soupes de champignons	21	2,8	1,3	24	2,1	1,0	-0,6 (NS)	-23%	19	1,7	0,9	24	1,2	0,7	-0,5 (NS)	-29%	19	0,7	0,4	24	0,6	0,3	-0,0 (NS)	-3%
Soupes de féculents	26	0,9	0,7	22	0,8	0,6	-0,0 (NS)	-4%	22	0,4	0,4	22	0,1	0,1	-0,3**	-69%	22	1,2	0,4	22	1,2	0,3	+0,0 (NS)	+1%
Soupes de légumes variés	120	1,6	1,2	169	1,6	0,9	+0,0 (NS)	+2%	109	0,8	0,6	169	0,6	0,5	-0,2 (NS)	-20%	109	1,7	0,9	169	1,7	0,8	+0,0 (NS)	+0%
Soupes de légumes verts ou choux	51	1,6	1,1	42	1,1	0,6	-0,5 (NS)	-29%	47	0,9	0,8	42	0,5	0,3	-0,4*	-45%	47	0,9	0,5	42	1,1	0,6	+0,2 (NS)	+23%
Soupes de poireaux	35	2,0	1,4	41	1,4	0,9	-0,7 (NS)	-33%	31	1,1	0,9	41	0,7	0,4	-0,5 (NS)	-41%	31	1,0	0,5	41	0,9	0,4	-0,0 (NS)	-4%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	22	1,4	0,7	45	1,5	1,0	+0,1 (NS)	+9%	16	0,5	0,4	45	0,5	0,4	+0,0 (NS)	+3%	16	1,0	0,9	45	1,0	0,5	+0,0 (NS)	+2%
Soupes de potirons	27	1,6	0,5	52	1,5	0,5	-0,1 (NS)	-4%	25	0,9	0,2	52	1,0	0,3	+0,1 (NS)	+8%	25	2,6	0,5	52	2,2	0,4	-0,4**	-16%
Soupes de tomates	39	0,8	0,6	40	1,1	1,0	+0,3 (NS)	+39%	33	0,4	0,3	40	0,5	0,5	+0,1 (NS)	+22%	33	3,2	0,6	40	3,3	0,8	+0,1 (NS)	+4%
Soupes d'oignons	6	0,8	0,4	7	0,6	0,6	-0,2	-21%	5	0,4	0,3	7	0,3	0,3	-0,1	-25%	5	1,0	0,6	7	1,1	0,9	+0,1	+8%
Soupes exotiques	25	1,1	1,3	32	0,7	1,1	-0,4 (NS)	-39%	21	0,6	0,8	32	0,2	0,5	-0,3 (NS)	-59%	21	1,5	1,0	32	1,1	0,5	-0,4 (NS)	-27%
Soupes froides	10	2,0	0,8	42	2,1	1,1	+0,2 (NS)	+9%	10	0,3	0,2	41	0,3	0,2	+0,0 (NS)	+5%	10	2,3	0,4	41	2,7	0,6	+0,4 (NS)	+18%

n : effectif ; Moy. pond. : moyenne pondérée ; ET : écart-type

"n = -" : aucun produit collecté ; "n = 0" : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié et pour lequel une part de marché a été attribuée

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne pondérée

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne pondérée

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Tableau 100 : Statistiques descriptives et évolution des moyennes pondérées entre 2011 et 2017 (2/2)

Familles	Protéines								Sel								Fibres							
	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)	Echantillon 2011			Echantillon 2017			Evol. (g/100ml)	Evol. (%)
	n	Moy. Pond.	ET	n	Moy. Pond.	ET			n	Moy. Pond.	ET	n	Moy. Pond.	ET			n	Moy. Pond.	ET	n	Moy. Pond.	ET		
Bouillons	0	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Soupes à base de viande	3	0,5	0,1	7	0,9	0,4	+0,4	+86%	3	0,76	0,02	7	0,76	0,05	+0,01	+1%	3	0,2	0,0	6	0,5	0,4	+0,3	+134%
Soupes avec pâtes et légumes	18	0,9	0,2	35	1,0	0,2	+0,1 (NS)	+12%	17	0,74	0,11	35	0,73	0,06	-0,01 (NS)	-2%	17	0,7	0,4	31	0,8	0,3	+0,1 (NS)	+15%
Soupes avec pâtes et viande ou poisson	31	0,9	0,4	35	0,8	0,3	-0,0 (NS)	-5%	28	0,72	0,12	35	0,70	0,14	-0,02 (NS)	-2%	28	0,4	0,2	28	0,4	0,2	-0,0 (NS)	-5%
Soupes d'asperges	11	0,6	0,2	9	0,7	0,4	+0,1	+16%	8	0,78	0,07	9	0,77	0,04	-0,01	-2%	8	0,3	0,2	7	0,4	0,2	+0,0	+11%
Soupes de carottes	12	0,7	0,2	19	0,9	0,3	+0,2 (NS)	+25%	11	0,70	0,12	19	0,67	0,08	-0,03 (NS)	-4%	11	1,3	0,3	13	1,2	0,3	-0,0 (NS)	-3%
Soupes de champignons	21	0,8	0,3	24	0,8	0,3	-0,0 (NS)	-2%	19	0,77	0,09	24	0,76	0,12	-0,01 (NS)	-1%	19	0,4	0,2	18	0,4	0,3	+0,1 (NS)	+16%
Soupes de féculents	26	1,4	0,5	22	1,3	0,2	-0,1 (NS)	-10%	22	0,75	0,07	22	0,72	0,10	-0,02 (NS)	-3%	22	1,1	0,5	19	1,0	0,3	-0,1 (NS)	-13%
Soupes de légumes variés	120	0,9	0,3	169	0,9	0,3	+0,0 (NS)	+3%	109	0,74	0,08	169	0,70	0,07	-0,04**	-6%	109	1,1	0,4	145	1,1	0,4	+0,0 (NS)	+1%
Soupes de légumes verts ou choux	51	1,0	0,3	42	1,0	0,3	-0,1 (NS)	-8%	47	0,74	0,10	42	0,67	0,07	-0,06*	-9%	47	0,9	0,3	39	0,9	0,5	+0,0 (NS)	+4%
Soupes de poireaux	35	1,0	0,3	41	0,9	0,4	-0,1 (NS)	-13%	31	0,76	0,11	41	0,73	0,14	-0,04 (NS)	-5%	31	0,7	0,3	34	0,7	0,2	-0,0 (NS)	-5%
Soupes de poissons, crustacés, mollusques	22	2,8	1,6	45	2,7	1,3	-0,1 (NS)	-2%	16	0,84	0,16	45	0,93	0,35	+0,09 (NS)	+10%	16	0,6	0,6	36	0,4	0,3	-0,1 (NS)	-25%
Soupes de potirons	27	0,8	0,2	52	0,7	0,2	-0,1*	-14%	25	0,74	0,10	52	0,69	0,08	-0,04 (NS)	-6%	25	1,2	1,0	47	0,9	0,3	-0,3 (NS)	-22%
Soupes de tomates	39	0,9	0,4	40	0,8	0,4	-0,0 (NS)	-3%	33	0,76	0,13	40	0,69	0,08	-0,07 (NS)	-9%	33	0,6	0,3	30	0,7	0,4	+0,1 (NS)	+19%
Soupes d'oignons	6	0,7	0,3	7	0,6	0,2	-0,1	-9%	5	0,73	0,13	7	0,73	0,10	+0,00	+1%	5	0,4	0,4	6	0,4	0,3	-0,1	-12%
Soupes exotiques	25	1,1	0,3	32	1,2	0,4	+0,1 (NS)	+7%	21	0,80	0,14	32	0,74	0,11	-0,05 (NS)	-7%	21	0,6	0,2	29	0,6	0,3	+0,1 (NS)	+9%
Soupes froides	10	0,7	0,1	42	0,9	0,3	+0,2**	+37%	10	0,84	0,10	42	0,58	0,17	-0,26***	-31%	10	1,1	0,2	33	1,0	0,3	-0,0 (NS)	-4%

n : effectif ; Moy. pond. : moyenne pondérée ; ET : écart-type

" n = - " : aucun produit collecté ; " n = 0 " : aucun produit collecté renseigné pour le nutriment étudié et pour lequel une part de marché a été attribuée

Chiffres grisés : famille non testée

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne pondérée

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne pondérée

Effet année : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif