



PIZZAS SURGELEES

Evolution du secteur
entre 2010 et 2015

SYNTHESE



EDITION 2016

L'étude d'évolution des pizzas surgelées porte sur 214 produits en 2010¹ et 392 produits en 2015. Elle compare les paramètres de l'étiquetage ainsi que les valeurs nutritionnelles étiquetées des teneurs en matières grasses, protéines, sucres et sel entre ces 2 années de suivi. Les produits sont répartis en 8 familles : Pizzas fromages – Pizzas jambon fromage – Pizzas charcuterie – Pizzas viandes type bolognaise – Pizzas viandes autres – Pizzas produits de la mer – Pizzas légumes – Pizzas type Margarita.

Les pizzas surgelées prises en compte lors de cette étude couvrent² au minimum 62% du marché du secteur en volume en 2010 et 86% en 2015.

En nombre de références, la répartition des produits par famille reste relativement inchangée entre 2010 et 2015. Concernant les segments de marché, l'effectif de produits récoltés a globalement augmenté pour l'ensemble des segments de marché étudiés, du fait notamment du développement de nouveaux partenariats. **La proportion de produits issus du hard discount augmente (+4%) au détriment de celle des distributeurs spécialisés (-4%). La proportion de produits pour les autres segments de marché demeure stable entre les 2 années de suivi.**

Concernant la répartition des parts de marché en volume entre 2010 et 2015, il est globalement observé:

- par segment de marché, pour les produits récoltés par l'Oqali et pour le panel Kantar Worldpanel : **une augmentation de la part des marques nationales et une diminution de la part des marques de distributeurs et de distributeurs spécialisés ;**
- par famille de produits et pour les produits récoltés par l'Oqali : **la répartition des parts de marché par famille de produits demeure semblable entre les 2 suivis** et révèle que les Pizzas fromages (17% de parts de marché en 2010 et 27% en 2015) ainsi que les Pizzas jambon fromage (21% de parts de marché en 2010 et 24% en 2015) correspondent aux familles associées aux volumes de vente les plus importants pour les 2 années.

Afin d'étudier précisément les évolutions, l'offre a été décomposée en 4 sous-groupes :

- **Produits retirés (n=67 soit 31% des produits de 2010)** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2010 mais pas en 2015 (produits retirés du marché entre 2010 et 2015 ou non captés par l'Oqali en 2015) ;
- **Produits identiques (n=4 soit 1% des produits de 2015)** : produits présents sur le marché à la fois en 2010 et en 2015, et semblables en tous points ;
- **Produits modifiés (n=143 soit 36% des produits de 2015)** : produits présents sur le marché en 2010 et également en 2015 mais dans une version évoluée, impliquant au moins un changement de l'emballage et/ou de la composition ;
- **Produits ajoutés (n=245 soit 63% des produits de 2015)** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2015 mais pas en 2010 (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2010).

¹ Etude du secteur des pizzas surgelées-Oqali-Données 2010-Edition 2011.

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

Cela manifeste un turnover important de l'offre de produits entre 2010 et 2015.

L'étude de l'offre de produits par segment de marché montre que **les marques de distributeurs entrée de gamme** (associées à de faibles effectifs, n=6 en 2010 et n=10 en 2015) **se caractérisent par une offre très ciblée**, concentrée exclusivement sur des références de Pizzas type Margarita et de Pizzas fromages, soit les recettes les plus basiques. Pour l'ensemble des autres segments de marché étudiés, la part des Pizzas fromages augmente au détriment de celle des Pizzas jambon fromage. **L'offre de produits est par ailleurs globalement stable pour les segments des distributeurs spécialisés, des marques nationales et des marques de distributeurs.**

Concernant les paramètres de l'étiquetage (Tableau A), **des augmentations significatives sont observées** entre 2010 et 2015 pour :

- **les repères nutritionnels** (2010 : 56% ; 2015 : 69%), dont l'augmentation est notamment portée par une augmentation significative des produits de distributeurs spécialisés et issus du hard discount ;
- **les portions indiquées** (2010 : 62% ; 2015 : 85%), pour lesquelles les distributeurs spécialisés présentent une augmentation significative. Concernant les tailles de portions indiquées, celles-ci sont restées équivalentes entre les 2 années d'étude pour une majorité de familles, et correspondent principalement à une portion de 200g. Concernant les couples de produits appariés³, 15% d'entre eux (n=13) connaissent une augmentation de leur taille de portion indiquée entre les 2 années : ces augmentations varient de +5g à +100g. Elles correspondent majoritairement à une modification du mode d'expression de la taille de portion indiquée qui passe d'une expression par grammage de part en 2010, quel que soit le poids net total de la pizza, à une expression en nombre de parts ou « pour x personnes » en 2015. 20% (n=18) des produits appariés considérés présentent quant à eux une diminution de leur taille de portion indiquée dont l'amplitude varie de -5g à -175g du fait d'un changement du nombre de parts mentionné ;
- **les valeurs nutritionnelles à la portion** (2010 : 49% ; 2015 : 79%), dont l'augmentation est portée par une augmentation significative des produits de distributeurs spécialisés, de marques nationales ainsi que de marques de distributeurs.

La quasi-totalité des produits étudiés présentaient déjà un étiquetage nutritionnel en 2010, et il en est de même en 2015 (99% d'étiquetage nutritionnel pour ces 2 suivis). À noter que depuis le 13 décembre 2014, le règlement 1169/2011⁴ dit « INCO » est applicable pour les produits qui présentaient déjà un étiquetage nutritionnel, ce qui est le cas pour la quasi-totalité du secteur des pizzas surgelées en 2010. En 2015, 90% des produits récoltés présentent ainsi un étiquetage de type INCO.

³ Références présentes à la fois en 2010 et en 2015, sous une forme identique ou modifiée.

⁴ 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. Journal officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2011.

Tableau A : Comparaison des fréquences de présence des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des pizzas surgelées entre 2010 et 2015, par famille de produits, par segment de marché et pour l'ensemble du secteur.

	Etiquetage nutritionnel ⁽¹⁾			Allégation nutritionnelle			Allégation de santé			Repère nutritionnel			Portion indiquée			Valeurs nutritionnelles à la portion		
	2010	2015	Delta	2010	2015	Delta	2010	2015	Delta	2010	2015	Delta	2010	2015	Delta	2010	2015	Delta
<i>Famille de produits</i>																		
Pizzas fromages	100%	99%	-1%	2%	5%	+3%	0%	0%	+0%	52%	66%	+14%	60%	85%	25%***	44%	80%	+36%***
Pizzas jambon fromage	98%	100%	+2%	8%	5%	-4%	3%	0%	-3%	62%	70%	+8%	68%	86%	+18%**	57%	79%	+23%**
Pizzas charcuterie	100%	98%	-2%	4%	4%	-0%	0%	0%	+0%	57%	67%	+10%	61%	83%	+22%**	52%	77%	+25%*
Pizzas viandes type bolognaise	95%	97%	+2%	5%	6%	+1%	0%	0%	+0%	53%	58%	+5%	53%	77%	+25%	37%	74%	+37%**
Pizzas viandes autres	92%	100%	+8%	0%	5%	+5%	0%	0%	+0%	62%	85%	+23%	62%	90%	+28%	46%	85%	+39%
Pizzas produits de la mer	100%	100%	+0%	7%	5%	-2%	0%	0%	+0%	57%	76%	+19%	57%	84%	+27%	36%	79%	+43%
Pizzas legumes	100%	100%	+0%	7%	0%	-7%	0%	0%	+0%	50%	56%	+6%	57%	75%	+18%	43%	69%	+26%
Pizzas type margarita	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	47%	73%	+25%	63%	91%	+28%	58%	88%	+30%
<i>Segment de marche</i>																		
Distributeurs specialises	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	38%	+38%***	13%	63%	+50%***	13%	40%	+27%***
Marques nationales	97%	97%	-0%	18%	23%	+5%	3%	0%	-3%	87%	91%	+3%	90%	91%	+1%	72%	89%	+17%*
Marques de distributeurs	99%	100%	+1%	3%	0%	-3%	1%	0%	-1%	84%	76%	-8%	88%	88%	+0%	67%	88%	+22%***
Marques de distributeurs entree de gamme	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	17%	60%	+43%	33%	100%	+67%	17%	100%	+83%
Hard discount	95%	98%	+3%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	29%	70%	41%**	29%	98%	+70%	29%	98%	+70%
<i>Ensemble des produits du secteur</i>																		
Secteur	99%	99%	+0,6%	5%	4%	-0,3%	1%	0%	+0%	56%	69%	+13%**	62%	85%	+23%***	49%	79%	+31%***

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

⁽¹⁾ Tests statistiques effectués uniquement sur le secteur pour ce paramètre

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g a montré une évolution des teneurs en matières grasses, protéines, sucres et sel entre 2010 et 2015 au sein des pizzas surgelées étudiées (Tableau B).

Concernant les **matières grasses, aucune évolution significative n'est observée entre 2010 et 2015 à l'échelle des familles totales du secteur**. Au sein des produits appariés, des diminutions significatives des teneurs moyennes en matières grasses sont observées au sein des Pizzas fromages (-0,5g/100g, soit -4%) et des Pizzas légumes (-0,8g/100, soit -9%). Ces diminutions portant sur les produits appariés sont le signe de reformulations, effectuées en majorité sur les produits présentant les teneurs en matières grasses les plus élevées en 2010 pour les Pizzas fromages, et réparties sur l'ensemble des couples de produits appariés pour les Pizzas légumes. Il est donc possible de conclure qu'à l'échelle de la famille totale les diminutions de teneurs en matières grasses effectuées via des reformulations au niveau des références appariées se trouvent diluées par une modification de l'offre (produits retirés/ajoutés) de sens contraire.

Tableau B : Récapitulatif des différences de teneurs en matières grasses, protéines, sucres et sel, entre 2010 et 2015, au sein des pizzas surgelées étudiées.

Différences entre 2010 et 2015:																								
Famille de produits	Matières grasses (g/100g)						Protéines (g/100g)						Sucres (g/100g)						Sel (g/100g)					
	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations		Evolutions significatives pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations		Evolutions significatives pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations		Evolutions significatives pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations		Evolutions significatives pour les segments de marché	
Pizzas fromages	-0,1	-1%	-0,5*	-4%	DS	+1,2*	+12%	-0,1	-1%	-0,2	-2%													
Pizzas jambon fromage	+0,4	+5%	+0,1	+1%				-0,2	-2%	-0,3	-3%													
Pizzas charcuterie	-0,0	-0%	-0,4	-4%				-0,5*	-5%	-0,6	-6%													
Pizzas viandes type bolognaise	-0,9	-12%	-1,2	-15%				-0,5	-5%	-0,7	-7%													
Pizzas viandes autres	-1,0	-13%	-0,9	-13%				+0,7	+8%	+0,5	+6%	MN	+1,7*	+19%	+1,2	+44%	+1,5	+54%						
Pizzas produits de la mer	+1,4	+17%	+0,5	+6%				-0,3	-3%	+0,0	+0%													
Pizzas légumes	+0,9	+11%	-0,8*	-9%				+0,1	+1%	-0,3	-4%													
Pizzas type margarita	+1,0	+14%	+0,3	+4%	MDD	+2,4*	+27%	-0,1	-1%	-0,3	-4%	DS	+1,2*	+13%	+0,6	+22%	+0,2	+6%						

Case en violet : différence significative entre les teneurs moyennes de 2010 et 2015 allant dans le sens des recommandations nutritionnelles
Case en orange : différence significative entre les teneurs moyennes de 2010 et 2015 allant dans le sens contraire des recommandations nutritionnelles
Cas des protéines : case en violet = augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2010 et 2015 ; case en orange = diminution significative entre les teneurs moyennes de 2010 et 2015
*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001
Cases grisées : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

Les profils des teneurs en protéines entre 2010 et 2015 restent globalement similaires pour la majorité des familles du secteur des pizzas surgelées. Les tests statistiques mettent néanmoins en évidence **une diminution significative de la teneur moyenne entre 2010 et 2015 pour la famille des Pizzas charcuterie** (-0,5g/100g, soit -5%), **ainsi qu'une tendance à l'augmentation des teneurs pour les Pizzas viandes autres** (+0,7g/100g, soit +8%). L'étude par sous-groupes révèle que les diminutions de teneurs en protéines au sein des Pizzas charcuterie sont avant tout portées par les produits « Ajoutés »⁵ qui comportent des teneurs en protéines significativement inférieures à celles des produits de 2010 (-0,5g/100g) : ils représentent 67% de l'offre 2015 en effectif de produits. Les produits « Evolution VN »⁶ présentent également une tendance à des teneurs en protéines globalement inférieures à celles de l'offre 2010 (médiane et moyenne). Concernant les Pizzas viandes autres, ce sont les produits « Ajoutés » qui présentent cette fois-ci des teneurs en protéines significativement supérieures à celles de l'offre 2010 (+0,9g/100g) : ils représentent 65% de l'offre de produits en 2015 pour cette famille. Concernant les évolutions de teneurs à l'échelle des segments de marché, **une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines est relevée pour les Pizzas viandes autres de marques nationales** (+1,7g/100g, soit +19%) **ainsi que pour les Pizzas type Margarita de distributeurs spécialisés** (+1,2g/100g, soit +13%).

Concernant les **sucres, une augmentation des teneurs moyennes par famille de produits est observée pour la totalité des familles étudiées**, à l'exception des Pizzas fromages pour lesquelles celle-ci demeure stable. Plus particulièrement, les tests statistiques mettent en évidence une augmentation significative des teneurs moyennes en sucres pour les Pizzas jambon fromage (+1,3g/100g, soit +46%), les Pizzas charcuterie (+1,1g/100g, soit +46%) et les Pizzas viandes type bolognaise (+1,4g/100g, soit +48%). **Ces évolutions s'expliquent à la fois par des modifications de l'offre de produits entre 2010 et 2015** (produits ajoutés/retirés), **mais aussi par des reformulations.** L'étude des produits appariés confirme ces observations en termes de reformulations. De fait, des augmentations significatives des teneurs moyennes en sucres sont relevées pour 4 familles parmi les 8 étudiées. En termes de segments de marché, **les augmentations de teneurs en sucres observées se répercutent sur l'ensemble des segments de marché étudiés**, et notamment de façon significative au sein des marques nationales pour les Pizzas charcuterie (+1,7g/100g, soit +83%) ou encore des marques de distributeurs pour les Pizzas jambon fromage (+1,6g/100g, soit +54%). **D'après les Professionnels du secteur, un élément d'explication de cette augmentation généralisée des teneurs en sucres provient de la révision des étiquetages opérée à l'occasion de l'entrée en vigueur du règlement INCO**, et en particulier d'un recours plus fréquent à des analyses nutritionnelles ayant permis de prendre en compte le facteur de dégradation de l'amidon en maltose⁷, aboutissant à des teneurs en sucres totaux plus élevées. Les listes d'ingrédients n'ont quant à elles pas permis d'identifier de modification de recette en cause, notamment du fait du changement d'étiquetage entre les 2 suivis pour certains produits (par

⁵ Références captées par l'Oqali en 2015 mais pas en 2010 (innovations, extensions de gammes ou produits non captés par l'Oqali en 2010).

⁶ Références captées par l'Oqali en 2010 et en 2015, avec au moins une valeur nutritionnelle ayant évolué entre ces 2 années.

⁷ Les Professionnels du secteur indiquent que, durant le processus de fermentation de la pâte, une partie de l'amidon présent dans la farine de blé est rompu en maltose, pouvant conduire à des niveaux de maltose (et donc de sucres totaux) plus élevés que ceux attendus. Le recours plus fréquent à des analyses nutritionnelles dosant les sucres, et la prise en compte de ce facteur dans les méthodes de calculs, ont donc pu concourir à l'augmentation des teneurs en sucres calculées et étiquetées sur les packagings.

bloc pâte/garniture VS liste d'un seul tenant), également en lien avec l'entrée en vigueur du règlement INCO, mais aussi du fait de l'absence d'étiquetage des quantités d'ingrédients associées.

Enfin, concernant l'évolution des teneurs en **sel, une tendance à la diminution de celles-ci est observée au sein de la majorité des familles de produits étudiées entre 2010 et 2015**. Les tests statistiques mettent en évidence une diminution significative de la teneur moyenne en sel des Pizzas charcuterie entre les 2 suivis (-0,23g/100g, soit -15%) : il s'agissait en 2010 de la famille de produits la plus salée et elle se rapproche en 2015 des teneurs en sel des autres familles. Il est possible d'effectuer un lien avec la diminution de teneurs en protéines relevée en évoquant la possibilité d'une diminution des quantités d'ingrédients de type charcuterie, vecteurs à la fois de sel et de protéines. Les teneurs moyennes en sel des autres familles ont également tendance à diminuer et en particulier pour les familles des Pizzas viandes type bolognaise (-0,16g/100g, soit -13%), Pizzas légumes (-0,08g/100g, soit -7%) et des Pizzas produits de la mer (-0,07g/100g, soit -6%). L'étude par sous-groupes révèle que **ces évolutions proviennent à la fois de modifications de l'offre de produits mais également de reformulations**. L'étude des produits appariés confirme ces observations quant aux reformulations : les teneurs moyennes en sel des produits appariés des Pizzas charcuterie (-0,24g/100g, soit -16%) et des Pizzas viandes type bolognaise (-0,26g/100g, soit -21%) diminuent significativement entre 2010 et 2015. Concernant les segments de marché, **des diminutions significatives des teneurs en sel sont relevées pour les marques nationales (-0,28g/100g, soit -17%) ainsi que les marques de distributeurs (-0,25g/100g, soit -16%) au sein des Pizzas charcuterie**.

Certaines améliorations de composition nutritionnelle ont donc été réalisées entre les 2 années de suivi, visibles en particulier au niveau des teneurs en sel sur l'ensemble des familles de produits et segments de marché, et de façon plus ponctuelle quant aux matières grasses et aux protéines. Ces améliorations relèvent à la fois d'une modification de l'offre de produits mais également de reformulations et ces efforts doivent être poursuivis. En revanche, concernant les teneurs en sucres, une augmentation généralisée est observée au sein de l'ensemble du secteur, quels que soient les familles et segments de marché considérés. Selon les Professionnels, celle-ci doit néanmoins être nuancée par un recours plus fréquent aux analyses nutritionnelles et à une modification des méthodes de calcul pour intégrer le facteur de dégradation de l'amidon en maltose, pouvant concourir à des teneurs en sucres totaux plus élevées.

Pour finir, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont cependant soumises à l'acceptabilité des consommateurs et aux contraintes techniques et organoleptiques liées au secteur des pizzas surgelées.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des pizzas surgelées – Oqali – Comparaison 2010/2015 – Edition 2016*.