



BILAN DES PREMIERS RESULTATS DES SUIVIS DES EVOLUTIONS

Etude de l'évolution des produits transformés
disponibles sur le marché français par secteur
entre 2008-2010 et 2010-2013



Connaître, évaluer, protéger



EDITION 2016

Présentation des intervenants

Coordination de l'étude

Charlène BATTISTI – Anses

Cécile PERRIN – Anses

Amélie CHAMBEFORT – Anses

Coordination scientifique

Julie GAUVREAU-BEZIAT – Anses

Céline MENARD – Anses

Jean-Luc VOLATIER – Anses

Contribution scientifique

Olivier DIGAUD – Anses

Barbara DUPLESSIS – Anses

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

SOMMAIRE

SYNTHESE	12
1. INTRODUCTION.....	21
2. PRESENTATION DES DONNEES UTILISEES	26
3. EVOLUTION DES VOLUMES DE VENTE DES MARCHES TOTAUX PAR SECTEUR.....	29
4. EVOLUTION DE L'OFFRE DE PRODUITS.....	30
4.1 Décomposition de l'offre de produits	30
4.1.1 Tous secteurs et segments de marché confondus.....	31
4.1.2 Par secteur.....	31
4.1.3 Par segment de marché.....	34
4.2 Evolution de la répartition des produits par famille.....	36
4.2.1 Boissons rafraichissantes sans alcool	36
4.2.2 Compotes	37
4.2.3 Confitures.....	38
4.2.4 Conserves de fruits	38
5. EVOLUTION DES PARAMETRES DE L'ETIQUETAGE	40
5.1 Etude des types de modification.....	40
5.1.1 Tous secteurs et segments de marché confondus.....	41
5.1.2 Par secteur.....	42
5.1.3 Par segment de marché.....	44
5.2 Evolution de la présence des différents paramètres de l'étiquetage.....	46
5.3 Evolution de la présence d'un étiquetage nutritionnel	48
5.4 Evolution de la présence d'allégations nutritionnelles	51
5.4.1 Présence d'allégations nutritionnelles par secteur	51
5.4.2 Présence d'allégations nutritionnelles par secteur et segment de marché.....	52
5.5 Evolution de la présence d'allégations de santé.....	55
5.5.1 Présence d'allégations de santé par secteur.....	55
5.5.2 Présence d'allégations de santé par secteur et segment de marché.....	56

5.6	Evolution de la présence de repères nutritionnels	59
5.6.1	Présence de repères nutritionnels par secteur	59
5.6.2	Présence de repères nutritionnels par secteur et segment de marché.....	59
5.7	Evolution de la présence de portions indiquées	62
5.7.1	Présence de portions indiquées par secteur	62
5.7.2	Présence de portions indiquées par secteur et segment de marché.....	62
5.7.3	Focus sur l'évolution des tailles de portions indiquées des produits appariés	64
5.8	Evolution de la présence de valeurs nutritionnelles à la portion	71
5.8.1	Présence de valeurs nutritionnelles à la portion par secteur	71
5.8.2	Présence de valeurs nutritionnelles à la portion par secteur et segment de marché.....	71
5.9	Synthèse de l'évolution des paramètres de l'étiquetage étudiés, par secteur et par segment de marché.....	74
6.	EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PAR FAMILLE DE PRODUITS.....	77
6.1	Couverture des apports	80
6.2	Evolution des teneurs moyennes en sucres	81
6.3	Evolution des teneurs moyennes en lipides.....	87
6.4	Evolution des teneurs moyennes en acides gras saturés	91
6.5	Evolution des teneurs moyennes en sodium.....	95
6.6	Evolution des teneurs moyennes en fibres	99
6.7	Evolution des teneurs moyennes en protéines.....	101
7.	IMPACT POTENTIEL DES EVOLUTIONS DE COMPOSITION OBSERVEES SUR LES APPORTS NUTRITIONNELS.....	105
7.1	Appariement des produits Oqali à la nomenclature INCA 2	105
7.2	Calcul par année de suivi des données de composition nutritionnelle pondérées.....	107
7.3	Croisement des données de composition nutritionnelle aux actes de consommation associés.....	108
7.4	Test statistique appliqué.....	108
7.5	Résultats.....	109
7.5.1	Sucres	110

7.5.2	Lipides.....	112
7.5.3	Acides gras saturés	113
7.5.4	Sodium	115
7.5.5	Fibres.....	116
7.5.6	Protéines.....	117
7.5.7	Energie calculée à partir des teneurs étiquetées en glucides, lipides et protéines.....	118
8.	CONCLUSIONS.....	123
8.1	Conclusions sur l'évolution de l'offre de produits.....	124
8.2	Conclusions sur l'évolution des paramètres de l'étiquetage.....	125
8.3	Conclusions sur l'évolution des valeurs nutritionnelles moyennes par famille de produits.....	128
8.4	Conclusions sur l'impact potentiel des évolutions nutritionnelles observées sur les apports nutritionnels.....	131
	ANNEXES.....	134
	BIBLIOGRAPHIE.....	153

Liste des figures

Figure 1 : Décomposition de l'offre de produits des suivis en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits des états des lieux retirés, tous secteurs et segments de marché confondus.	31
Figure 2 : Nombre de produits par type de modification sur l'ensemble des produits ayant été modifiés entre les états des lieux et les suivis.	41
Figure 3 : Fréquence de présence des différents paramètres d'étiquetage étudiés tous secteurs et segments de marché confondus.	47
Figure 4 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) par secteur entre les états des lieux et les suivis.	51
Figure 5 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) de santé par secteur entre les états des lieux et les suivis.	55
Figure 6 : Comparaison de la répartition des produits avec repère(s) nutritionnel(s) par secteur entre les états des lieux et les suivis.	59
Figure 7 : Comparaison de la répartition des produits présentant une portion indiquée par secteur entre les états des lieux et les suivis.	62
Figure 8 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une stabilité de la taille de portion indiquée entre les états des lieux et les suivis, par secteur. .	65
Figure 9 : Comparaison de la répartition des produits présentant des valeurs nutritionnelles à la portion par secteur entre les états des lieux et les suivis.	71

Liste des tableaux

Tableau 1 : Liste des secteurs intégrés à l'étude et effectifs de produits pris en compte dans les différentes parties du rapport.....	27
Tableau 2 : Evolution en pourcentage des volumes de vente des marchés totaux entre l'état des lieux et le suivi par secteur, d'après les données Kantar Worldpanel.....	29
Tableau 3 : Décomposition de l'offre de produits des suivis en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits des états des lieux retirés, par secteur.....	32
Tableau 4 : Décomposition de l'offre de produits des suivis en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits des états des lieux retirés, par segment de marché.....	34
Tableau 5 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool.....	37
Tableau 6 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Compotes.....	37
Tableau 7 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Confitures.....	38
Tableau 8 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Conserves de fruits.....	38
Tableau 9 : Effectifs et pourcentages de produits présentant chaque type de modification parmi les références ayant été modifiées entre les états des lieux et les suivis, par secteur.....	42
Tableau 10 : Effectifs et pourcentages de produits présentant chaque type de modification parmi les références ayant été modifiées entre les états des lieux et les suivis, par segment de marché.....	44
Tableau 11 : Comparaison de la fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.....	48
Tableau 12 : Comparaison de la fréquence de présence d'allégations nutritionnelles au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.....	53
Tableau 13 : Comparaison de la fréquence de présence d'allégations de santé au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.....	56
Tableau 14 : Comparaison de la fréquence de présence de repères nutritionnels au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.....	60
Tableau 15 : Comparaison de la fréquence de présence de portions indiquées au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.....	63
Tableau 16 : Caractérisation des évolutions de la taille des portions indiquées entre les états des lieux et les suivis parmi les produits appariés étudiés.....	65
Tableau 17 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une taille de portion indiquée identique par famille et pour les familles présentant au moins un produit avec	

une augmentation ou une diminution de la taille de la portion indiquée au sein des produits appariés.....	68
Tableau 18 : Comparaison de la fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.	72
Tableau 19 : Comparaison de la fréquence de présence des indicateurs suivis par l'Oqali par secteur entre les états des lieux et les suivis.....	74
Tableau 20 : Comparaison de la fréquence de présence des indicateurs suivis par l'Oqali par segment de marché entre les états des lieux et les suivis.....	75
Tableau 21 : Répartition de la consommation et des apports nutritionnels moyens journaliers totaux entre les secteurs pouvant être suivis ou non par l'Oqali (en pourcentage) et couverture de la consommation et des apports nutritionnels des produits pris en compte dans cette étude parmi les produits pouvant être suivis par l'Oqali (en pourcentage).....	80
Tableau 22 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en sucres entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 178 familles considérées pour ce nutriment.	82
Tableau 23 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en lipides entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 178 familles considérées pour ce nutriment.	88
Tableau 24 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en acides gras saturés entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 151 familles considérées pour ce nutriment.	92
Tableau 25 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en sodium entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 130 familles considérées pour ce nutriment.	96
Tableau 26 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en fibres entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 106 familles considérées pour ce nutriment.	99
Tableau 27 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en protéines entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 25 familles considérées pour ce nutriment.	101
Tableau 28 : Effectifs d'aliments INCA 2 appariés à des références Oqali, par groupe.....	106
Tableau 29 : Quantité journalière d'aliments consommés par les différentes populations, pour les 254 aliments INCA 2 étudiés, par rapport à la diète totale et par rapport à la diète totale sans eau d'après l'étude INCA 2.....	109

Tableau 30 : Comparaison des apports moyens journaliers en sucres associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis	110
Tableau 31 : Comparaison des apports moyens journaliers en lipides associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.....	112
Tableau 32 : Comparaison des apports moyens journaliers en acides gras saturés associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.....	113
Tableau 33 : Comparaison des apports moyens journaliers en sodium associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.....	115
Tableau 34 : Comparaison des apports moyens journaliers en fibres associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.....	116
Tableau 35 : Comparaison des apports moyens journaliers en protéines associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.....	117
Tableau 36 : Comparaison des apports moyens journaliers en énergie calculée à partir des teneurs étiquetées en glucides, lipides et protéines associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.....	119

Liste des annexes

Annexe 1 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi.....	134
Annexe 2 : Lexique	138
Annexe 3 : Statistiques descriptives des familles de produits présentant au moins une différence significative soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés.....	142
Annexe 4 : Comparaison des apports moyens journaliers en sucres associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations pour les produits pris en compte aux états des lieux et ceux pris en compte aux suivis.....	146

SYNTHESE

Depuis 2008, l'Oqali réalise des études sectorielles visant à caractériser la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, aussi bien quant à l'information nutritionnelle disponible sur les emballages, qu'à la composition nutritionnelle des produits. Ainsi, en 2016, la quasi-totalité des produits transformés (hors Restauration Hors Foyer) est désormais couverte et 12 secteurs, sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali, ont déjà fait l'objet d'un premier suivi des évolutions. Le présent rapport a pour objectif de réaliser un bilan des évolutions sur ces 12 secteurs : **Biscuits et gâteaux industriels, Boissons rafraichissantes sans alcool, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chips¹, Chocolats et produits chocolatés, Compotes, Confitures, Conserves de fruits, Jus et nectars, Panification croustillante et moelleuse et Produits laitiers frais et assimilés.**

9020 références produits pour les états des lieux (récoltées entre 2008 et 2010) et 13626 pour les suivis (récoltées entre 2010 et 2013) sont prises en compte dans ce premier bilan des évolutions². Ces références produits sont réparties dans les 12 secteurs cités précédemment et selon 4 segments de marché (marques nationales, marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme, hard discount). Il est à noter que la dispersion des années de récolte selon les secteurs peut constituer une source d'incertitude pour les indicateurs de l'Oqali dans la mesure où la réglementation a évolué au cours des dernières années (règlement INCO imposant l'étiquetage des valeurs nutritionnelles à partir de décembre 2016 et ayant pu être anticipé, publication en 2012 de la première liste positive des allégations de santé autorisées par exemple). Les différences de pas de temps entre état des lieux et suivi doivent, de plus, être prises en compte dans l'interprétation des résultats (3-4 ans pour la majorité des secteurs, à l'exception des Compotes, Confitures, Conserves de fruits qui se distinguent par un pas de temps d'un an). Par ailleurs, **les résultats par segment de marché sont valables uniquement pour les 12 secteurs étudiés dans ce rapport, sur les 30 actuellement considérés par l'Oqali.**

Les taux de couverture³ des produits récoltés par l'Oqali diffèrent en fonction des secteurs et des périodes de collecte (états des lieux : de 55% pour la Panification croustillante et moelleuse à 80% pour les Chips ; suivis : de 64% pour la Charcuterie à 86% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool). Globalement, les taux de couverture restent identiques ou augmentent entre les états des lieux et les suivis (excepté pour les Biscuits et gâteaux industriels et les Conserves de fruits). Cela traduit une meilleure représentativité des produits aux suivis et doit être pris en compte dans l'interprétation des résultats.

¹ Les Chips ne correspondent pas à un secteur à part entière suivi par l'Oqali, celles-ci sont au départ intégrées au secteur des Produits transformés à base de pommes de terre (Chips, Frites, Purées, etc.). Cependant des données rétrospectives sur cette catégorie ont été fournies par l'un des principaux acteurs du marché. Ainsi, une étude de l'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 a été publiée par l'Oqali. Les données ont pu être intégrées à ce rapport uniquement pour l'étude des valeurs nutritionnelles. Ainsi, les études sur l'évolution de l'offre et des paramètres de l'étiquetage n'ont pas été réalisées.

² Basé sur les rapports publiés par l'Oqali, disponibles sur le site internet de l'Oqali : <http://www.oqali.fr/oqali/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>.

³ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française).

Evolution de l'offre des produits

Afin d'étudier précisément les évolutions, l'offre a été décomposée en 4 sous-groupes mettant en évidence **un turnover important des produits entre les états des lieux et les suivis sur les 11 secteurs considérés⁴** :

- **Produits identiques : 11% des produits des suivis (n=1522)**, réunissant les produits présents sur le marché à la fois aux états des lieux et aux suivis semblables en tous points ;
- **Produits modifiés : 34% des produits des suivis (n=4502)**, intégrant les produits présents aux états des lieux et également aux suivis mais dans une version évoluée (au moins un changement de l'emballage et/ou de la composition) ;
- **Produits ajoutés : 55% des produits des suivis (n=7348)**, réunissant les innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali aux états des lieux ;
- **Produits retirés : 32% des produits des états des lieux (n=2855)**, intégrant les produits retirés du marché entre les états des lieux et les suivis ou non captés par l'Oqali aux suivis.

En termes de part de marché et tous secteurs confondus, les produits identiques représentent la part de marché la plus faible : 8% des volumes de vente des marchés totaux des suivis. A l'inverse, les produits modifiés représentent la plus forte : 45% des volumes de vente des marchés totaux des suivis. **De façon générale, par secteur, les produits identiques, qui correspondent la plupart du temps à la proportion la plus faible en termes d'effectifs, cumulent également la part de marché la plus faible** (à l'exception des Boissons rafraichissantes sans alcool, Compotes, Confitures et Conserves de fruits). **A l'inverse, le sous-groupe des produits modifiés correspond dans la plupart des cas au cumul de parts de marché le plus élevé** (à l'exception des Confitures et Conserves de fruits). De la même façon, **sur les 11 secteurs étudiés, tous les segments de marché se caractérisent par un turnover important (faibles pourcentages de produits identiques : entre 8 et 16% des produits selon les segments)**. Les marques nationales se caractérisent par une modification de l'offre plus importante que les autres segments de marché, notamment *via* une proportion de produits identiques faible entre les 2 années de suivi (8%). A l'inverse, les marques de distributeurs entrée de gamme présentent l'offre de produits la plus stable avec la proportion de produits identiques la plus importante : celle-ci reste cependant relativement faible car elle représente 16% des produits des suivis.

Pour l'ensemble des 11 secteurs étudiés, **la répartition en nombre de références au sein des familles reste relativement stable entre les états des lieux et les suivis**. Pour certains secteurs, il est cependant intéressant de noter quelques évolutions. **Entre les états des lieux et les suivis, les proportions de familles les moins sucrées ont tendance à augmenter pour les secteurs des Compotes, Confitures et Conserves de fruits**, malgré un pas de temps court (1 an) entre les 2 années d'étude. Au sein du secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool, une diminution de la proportion de produits dont la teneur en sucres est $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ est observée (état des lieux : 29% des produits du secteur ; suivi : 21%) en parallèle d'une augmentation pour les produits dont la teneur en sucres est $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$ (état des lieux : 61% ; suivi : 66%). Cependant, en volume, et uniquement pour les références considérées par l'Oqali, l'évolution constatée est inverse à celle observée en nombre de références, **les volumes de vente des boissons rafraichissantes sans alcool les moins sucrées augmentent entre les 2 années d'étude**.

⁴ L'étude de l'évolution de l'offre n'a pas pu être réalisée pour les Chips.

Evolution des paramètres de l'étiquetage

Sur les 4250 produits modifiés entre les états des lieux et les suivis (c'est-à-dire les produits présents sur le marché aux états des lieux et également aux suivis mais dans une version évoluée et présentant un emballage complet pour les 2 années d'étude), **82% sont concernés par un changement d'au moins un paramètre de leur liste d'ingrédients** (ajout ou suppression d'ingrédient, modification d'un libellé, de l'ordre, d'une quantité) et **75% par un changement d'au moins une valeur nutritionnelle** (toute modification d'au moins un constituant présent dans les 2 produits considérés pour les 2 années de suivi). **Ces 2 types de modifications, qui reflètent en partie les reformulations effectuées, sont également les plus répandus au sein des différents secteurs et segments de marché, même si des particularités sont observées.**

L'étude de l'évolution de la présence des indicateurs suivis par l'Oqali montre que les informations nutritionnelles disponibles pour les consommateurs augmentent (Tableau A). En effet, pour les 11 secteurs étudiés⁵ et les 4 segments de marché confondus, **une augmentation significative est observée concernant la présence :**

- d'un **étiquetage nutritionnel**⁶ (état des lieux : 88% ; suivi : 91%), portée par l'ensemble des secteurs et des segments de marché à l'exception des marques nationales. Ces résultats doivent toutefois être nuancés par le fait que le segment des marques nationales est celui qui présente le plus de produits ajoutés (62% des produits du segment), c'est-à-dire de produits réunissant les innovations, extensions de gamme et les produits non captés par l'Oqali aux états des lieux ;
- de **repères nutritionnels** (état des lieux : 32% ; suivi : 54%), portée par l'ensemble des secteurs (à l'exception de la Charcuterie) et des segments de marché ;
- de **portions indiquées** (état des lieux : 59% ; suivi : 72%), portée par l'ensemble des secteurs et des segments de marché. L'évolution des tailles de portion indiquée, référence par référence, a également été étudiée sur le sous-ensemble des produits appariés (présents à la fois à l'état des lieux et au suivi, sous une forme identique ou modifiée). **Pour la quasi-totalité de ces références, la taille de la portion indiquée reste identique entre les états des lieux et les suivis (n=3066 ; 90%). Globalement les évolutions de taille de portion indiquée sont limitées, à la hausse ou à la baisse, et peuvent être expliquées uniquement référence par référence ;**
- de **valeurs nutritionnelles à la portion** (état des lieux : 46% ; suivi : 64%), portée par l'ensemble des secteurs et des segments de marché à l'exception des marques nationales.

Pour ces 3 derniers paramètres de l'étiquetage, des augmentations particulièrement importantes sont observées pour les produits issus du hard discount, qui présentaient aux états des lieux des fréquences de présence parmi les plus faibles. Ainsi, pour l'étiquetage de ces informations, les produits issus du hard discount se rapprochent des fréquences des marques de distributeurs et s'éloignent des marques de distributeurs entrée de gamme.

Par ailleurs, **une diminution significative de la présence d'allégations de santé** (état des lieux : 4% ; suivi : 2%) est observée. Cette diminution globale peut être mise en relation avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA et ayant abouti à

⁵ L'étude de l'évolution de paramètres de l'étiquetage n'a pas pu être réalisée pour les Chips.

⁶ A noter que l'étiquetage nutritionnel sera obligatoire à compter de décembre 2016.

l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012⁷ proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées, plus restrictive que précédemment.

La présence d'allégations nutritionnelles reste quant à elle stable (état des lieux : 28% ; suivi : 27%). Cette stabilité résulte d'une compensation des évolutions par secteur et par segment de marché qui vont dans des sens contraires. Cela peut en partie être dû aux modifications de réglementation liées aux spécificités des secteurs et aux différences entre les années de récolte. Par exemple, pour les Jus et nectars, la diminution observée peut s'expliquer en partie par la modification de la réglementation des jus de fruits sur les sucres ajoutés⁸ (interdiction des sucres ajoutés qui a entraîné la suppression d'allégations portant sur le caractère « sans sucres ajoutés » des produits). A l'échelle des segments de marché, la fréquence de présence diminue pour les marques nationales et les marques de distributeurs alors qu'elle augmente pour les marques de distributeurs entrée de gamme et qu'elle reste stable pour le hard discount.

Tableau A : Comparaison des fréquences de présence des principaux paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali, par secteur, par segment de marché et pour l'ensemble des produits pris en compte dans l'étude entre les états des lieux et les suivis.

	Etiquetage nutritionnel			Etiquetage nutritionnel détaillé			Allégations nutritionnelles			Allégations de santé			Repères nutritionnels			Portions indiquées			Valeurs nutritionnelles à la portion		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Secteur																					
Biscuits et gâteaux industriels (Etat des lieux: n=1621; Suivi: n=2222)	86%	93%	+8%***	39%	72%	+34%***	11%	7%	-4%***	5%	1%	-4%***	24%	60%	+37%***	50%	76%	+26%***	43%	72%	+29%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool (Etat des lieux: n=845; Suivi: n=1421)	92%	94%	+1%	78%	75%	-3%	34%	33%	-1%	4%	4%	-0%	54%	59%	+6%**	71%	77%	+7%***	40%	58%	+18%***
Cereales pour le petit déjeuner (Etat des lieux: n=328; Suivi: n=434)	99%	100%	+0,4%	89%	95%	+5%**	84%	70%	-14%***	27%	8%	-19%***	45%	83%	+38%***	92%	97%	+5%**	89%	96%	+7%**
Charcuterie (Etat des lieux: n=1129; Suivi: n=1719)	79%	79%	+0%	49%	55%	+6%***	10%	9%	-1%	0%	0%	+0%	39%	38%	-2%	55%	55%	+1%	41%	44%	+4%*
Chocolat et produits chocolats (Etat des lieux: n=664; Suivi: n=963)	83%	87%	+4%**	50%	74%	+24%***	4%	6%	+1%	0%	1%	+1%*	38%	60%	+22%***	56%	74%	+18%***	44%	66%	+21%***
Compotes (Etat des lieux: n=440; Suivi: n=636)	97%	97%	+0%	79%	90%	+11%***	71%	72%	+0,4%	4%	1%	-2%*	22%	39%	+17%***	73%	79%	+6%*	65%	72%	+7%*
Confitures (Etat des lieux: n=339; Suivi: n=466)	97%	97%	+1%	36%	38%	+2%	22%	24%	+2%	0%	0%	+0%	4%	11%	+7%***	23%	26%	+3%	19%	20%	+2%
Conserves de fruits (Etat des lieux: n=184; Suivi: n=217)	67%	72%	+6%**	35%	46%	+11%*	17%	22%	+5%	0%	0%	+0%	28%	38%	+11%*	34%	42%	+8%	18%	26%	+8%
Jus et nectars (Etat des lieux: n=883; Suivi: n=1654)	94%	94%	+0%	73%	76%	+3%	62%	52%	-10%***	1%	3%	+1%*	30%	55%	+25%***	56%	75%	+19%***	35%	64%	+28%***
Panification croustillante et moelleuse (Etat des lieux: n=494; Suivi: n=996)	91%	96%	+4%***	60%	83%	+23%***	14%	20%	+6%**	3%	2%	-1%	46%	70%	+24%***	59%	80%	+21%***	43%	77%	+34%***
Produits laitiers frais et assimilés (Etat des lieux: n=1599; Suivi: n=2420)	90%	92%	+1%	49%	73%	+23%***	30%	32%	+2%	7%	4%	-3%***	24%	53%	+29%***	67%	78%	+11%***	60%	73%	+13%***
Segment de marché																					
Marques nationales (Etat des lieux: n=2380; Suivi: n=3693)	86%	84%	-2%*	54%	61%	+7%***	38%	36%	-2%	9%	4%	-5%***	28%	38%	+10%***	57%	58%	+1%	48%	48%	-1%
Marques de distributeurs (Etat des lieux: n=3795; Suivi: n=6257)	94%	96%	+2%***	71%	83%	+12%***	29%	27%	-2%*	3%	2%	-1%**	44%	67%	+22%***	76%	86%	+10%***	59%	77%	+18%***
Marques de distributeurs entrée de gamme (Etat des lieux: n=674; Suivi: n=772)	67%	76%	+9%***	19%	42%	+23%***	8%	11%	+3%*	0%	0%	+0%	12%	27%	+15%***	28%	46%	+17%***	16%	36%	+20%***
Hard Discount (Etat des lieux: n=1679; Suivi: n=2426)	87%	93%	+7%***	36%	68%	+32%***	20%	20%	-0%	1%	0%	-1%***	16%	52%	+36%***	34%	67%	+34%***	27%	63%	+36%***
Ensemble des produits pris en compte dans l'étude																					
Tous secteurs et segments de marché confondus (Etat des lieux: n=8526; Suivi: n=13148)	88%	91%	+3%***	55%	72%	+16%***	28%	27%	-1%	4%	2%	-2%***	32%	54%	+22%***	59%	72%	+14%***	46%	64%	+18%***

Effet année : *** si p<0,001; ** si p<0,01; * si p<0,05
Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

L'étude a également montré que selon les secteurs et au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens et sont d'ampleurs différentes. Cela peut s'expliquer en partie par le fait que, selon les secteurs, les années de récoltes diffèrent, de même que le pas de temps entre l'état des lieux et le suivi varie. De plus, la présence de tel ou tel indicateur est plus ou moins attendue suivant les secteurs.

⁷ 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 infantiles.

⁸ Décret n°2013-1049 du 21 novembre 2013 modifiant le décret n°2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Evolution des valeurs nutritionnelles moyennes par famille de produits

L'étude des valeurs nutritionnelles étiquetées des 12 secteurs suivis par l'Oqali pour lesquels des données d'évolution étaient disponibles mi-2016 met en évidence **au moins une modification significative de composition nutritionnelle moyenne par famille pour l'ensemble des secteurs et nutriments étudiés. Celles-ci sont le plus souvent limitées (c'est-à-dire qu'elles sont détectées sur une partie seulement des couples familles/nutriments considérés)**. En effet, en calculant, par nutriment, les pourcentages de familles d'intérêt présentant au moins une différence significative de teneur moyenne soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit le pool de produits appariés, **l'étude montre des évolutions pour 16% des familles testées au sein des secteurs d'intérêt pour les protéines, 22% des familles considérées pour les acides gras saturés, 24% des familles pour les sucres, 25% des familles pour le sodium et 26% des familles testées pour les lipides et les fibres.**

Au-delà du nombre limité d'évolutions constatées, ce bilan met en évidence que les modifications peuvent aller dans le sens d'une amélioration ou d'une dégradation de l'offre alimentaire selon les nutriments et les familles étudiés. Des reformulations, allant le plus souvent dans le sens des recommandations nutritionnelles, permettent d'expliquer une partie des évolutions observées. Cependant, aucune tendance transversale à l'ensemble des secteurs ne peut être dégagée. Les résultats modestes constatés doivent être relativisés par le fait que les pas de temps entre les études d'état des lieux et de suivi sont limités (de 1 à 4 ans). Par ailleurs, le nombre de produits récoltés par l'Oqali, ainsi que les couvertures des marchés ont globalement augmenté entre les états des lieux et les suivis (notamment pour les Jus et nectars et la Panification croustillante et moelleuse). De plus, l'augmentation parfois très importante de l'étiquetage nutritionnel détaillé (comportant en plus des teneurs en énergie, lipides, protéines et glucides, les teneurs en sodium, sucres, acides gras saturés et fibres) a également une conséquence sur l'étude des évolutions des valeurs nutritionnelles (notamment au sein des secteurs des Biscuits et gâteaux industriels, des Chocolats et produits chocolatés, de la Panification croustillante et moelleuse et des Produits laitiers frais et assimilés dont les pourcentages de produits avec un étiquetage nutritionnel détaillé ont le plus augmenté entre état des lieux et suivi). En effet, l'apparition, pour des produits déjà présents lors des états des lieux, de teneurs en sucres ou sodium notamment, influence les moyennes des suivis et ainsi les évolutions constatées.

De manière générale, en fonction des secteurs et des familles, les évolutions observées entre les états des lieux et les suivis sont le reflet de différentes stratégies d'évolution de l'offre. Il peut s'agir de modifications *via* la mise sur le marché de nouveaux produits, du retrait de certains ou encore de reformulations de produits préexistants. Les familles pour lesquelles de fortes évolutions sont observées combinent plusieurs de ces stratégies (exemple de la diminution des teneurs en acides gras saturés dans les Chips).

Globalement, l'absence d'évolution significative pour la majorité des familles étudiées ne traduit pas systématiquement une absence de modification de l'offre mais peut, parfois, être le résultat de compensations entre des évolutions contraires au sein d'une même famille.

De façon plus précise, en fonction des nutriments, des évolutions de composition nutritionnelle moyenne peuvent être soulignées pour certains secteurs et certaines familles.

Par exemple, pour :

- les **sucres** : **les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont en nombre limité et sont principalement à la baisse, mais peuvent également être à la hausse** (Biscuits et gâteaux industriels et Chocolats et produits chocolatés). Par ailleurs, une partie des évolutions constatées s'explique par des reformulations de produits préexistants. Plus particulièrement, au sein des **Boissons rafraichissantes sans alcool**, des diminutions significatives sont observées au sein des Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,9\text{g}/100\text{ml}$; -10% par rapport à la teneur initiale), des Boissons aux fruits plates à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,3\text{g}/100\text{ml}$; -3%), des Colas à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,9\text{g}/100\text{ml}$; -9%), des Eaux aromatisées à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,6\text{g}/100\text{ml}$; -15%). Ces baisses sont en partie dues à des reformulations (diminutions significatives de la teneur moyenne en sucres au sein des produits appariés, produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi sous une forme identique ou modifiée) et peuvent être en partie accordées à l'augmentation de produits présentant à la fois des sucres et des édulcorants. Les diminutions de teneurs moyennes observées entre l'état des lieux et le suivi sont en lien avec l'accord collectif signé dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation avec certaines entreprises du secteur. Entre 2010 et 2015, les entreprises signataires se sont engagées à baisser de 5% le taux moyen de sucres de l'ensemble des boissons rafraichissantes sans alcool, notamment *via* l'utilisation plus importante d'édulcorants ;

- les **lipides** : **les évolutions sont en nombre limité et peuvent être à la hausse** (comme par exemple au sein de certaines familles des Biscuits et gâteaux industriels ou de Chips) **comme à la baisse** (comme par exemple au sein d'une famille de Céréales pour le petit déjeuner). Cependant, **aucune tendance transversale à tous les secteurs ne peut être dégagée** pour ce nutriment ;

- les **acides gras saturés** : **les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont en nombre limité et peuvent aller dans le sens des recommandations nutritionnelles ou à l'inverse à leur encontre. Les secteurs des Chips et de la Panification croustillante et moelleuse se démarquent des autres secteurs avec des évolutions significatives qui vont toutes dans le sens d'une amélioration de l'offre.** Au sein des Chips, des diminutions significatives importantes sont observées pour les familles Chips à l'ancienne ($-7,5\text{g}/100\text{g}$; -68%) et Chips classiques et ondulées ($-5,9\text{g}/100\text{g}$; -64%). Elles sont le résultat d'une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits) et de reformulations (diminutions significatives de la teneur moyenne en acides gras saturés au sein des produits appariés de $-6,4\text{g}/100\text{g}$ pour les Chips à l'ancienne et de $-5,2\text{g}/100\text{g}$ pour les Chips classiques et ondulées) suite à une initiative collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par d'autres huiles moins riches en acides gras saturés (telle que l'huile de tournesol). Concernant la Panification croustillante et moelleuse, les diminutions significatives observées (par exemple pour la famille des Pains de mie nature/hamburger/hot dog : $-0,6\text{g}/100\text{g}$; -42%) s'expliquent également en partie par un remplacement de l'huile de palme par des huiles moins riches en acides gras saturés telles que l'huile de colza ou de tournesol ;

- le **sodium** : **les évolutions de teneurs moyennes sont en nombre limité et sont principalement à la baisse** (Chips et Céréales pour le petit déjeuner et certaines familles de Charcuterie notamment). Par ailleurs, une partie des évolutions constatées s'explique par des reformulations de produits préexistants ;

- les **fibres** : **les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont en nombre limité et peuvent aller dans le sens des recommandations ou non** ;

- les **protéines** : au sein du secteur de la Charcuterie, unique secteur étudié pour ce nutriment, les évolutions sont en nombre limité et peuvent aller à la hausse ou à la baisse.

Les principales évolutions positives constatées (baisse de sucres au sein des Boissons rafraichissantes sans alcool, baisse des acides gras saturés dans les Chips, baisse du sodium dans certaines familles de la Charcuterie) proviennent d'évolutions collectives qui peuvent avoir lieu dans le cadre de Chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels ou d'Accords collectifs (cas des Boissons rafraichissantes sans alcool et de la Charcuterie) ou d'autres initiatives collectives (cas des Chips). En dehors de ces actions, les évolutions sont plus difficiles à interpréter et peuvent même s'avérer négatives.

Enfin, il est important de rappeler que selon les secteurs et les familles, les améliorations nutritionnelles peuvent être limitées par la réglementation (pour certains produits et nutriments, les teneurs peuvent être encadrées, comme par exemple les teneurs en sucres minimales des compotes ou des confitures). Par ailleurs, les modifications de recettes sont soumises à l'acceptabilité des consommateurs et parfois à des contraintes techniques et/ou organoleptiques. Les résultats montrent d'ailleurs des logiques différentes selon les nutriments et les secteurs alimentaires qui pourraient s'expliquer par des contraintes techniques propres à chaque matrice. Ainsi, il serait intéressant de mener des travaux complémentaires permettant d'identifier les progrès réalisables par couple nutriment/groupe d'aliments.

Impact potentiel des évolutions nutritionnelles observées sur les apports nutritionnels

L'impact potentiel des évolutions de composition observées sur les apports nutritionnels de la population française a été étudié en comparant les apports relatifs à la consommation des produits des 12 secteurs des états des lieux considérés à ceux des produits des suivis. Ainsi, pour les 254 aliments INCA 2 étudiés (sur 1342 de la nomenclature, qui correspondent à 12% de la quantité moyenne journalière totale d'aliments ingérés par la population d'hommes adultes de l'étude INCA 2), 6 populations, selon l'âge et le sexe, sont considérées comme s'alimentant de produits transformés dont la composition moyenne est calculée à partir des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché des produits des états des lieux ou des suivis présentant un étiquetage nutritionnel. Il est fait abstraction de toute modification de comportement alimentaire.

Des différences modestes mais significatives d'apports moyens journaliers sont observées au sein de l'ensemble des nutriments étudiés mais uniquement pour certaines des populations considérées. Pour les sucres, les acides gras saturés, le sodium et les protéines, les 6 populations présentent majoritairement une baisse (diminution significative ou tendance) **des apports nutritionnels moyens journaliers** liés à la consommation des 254 aliments considérés. Plus particulièrement, **des diminutions sont observées** pour :

- les **sucres** : **pour les populations d'enfants et d'adolescents** de -0,2g/jour soit -0,4% pour les filles de 3 à 10 ans à -0,4g/jour soit -0,6% pour les garçons de 3 à 10 ans. Cela est majoritairement dû au groupe des boissons fraîches sans alcool dont la consommation est plus élevée pour les enfants et les adolescents que pour les adultes. Cela peut notamment être mis en relation avec les diminutions significatives relevées précédemment pour les teneurs moyennes en sucres de certaines familles du secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool réalisées en partie dans le cadre d'un Accord collectif. Les apports des adultes restent quant à eux stables ;

- les **acides gras saturés** (à l'exception des garçons de 3 à 10 ans) : de -0,01g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (-0,1%) à -0,2g/jour pour les hommes adultes (-1,8%) ;
- le **sodium** : de -0,003g/jour pour les filles de 3 à 10 ans (-0,5%), les filles de 11 à 17 ans (-0,6%) et les femmes adultes (-0,7%) à -0,01g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (-0,9%) ;
- les **protéines** : autour de -0,1g/jour pour l'ensemble des populations à l'exception des femmes adultes.

A l'inverse, les apports moyens journaliers en lipides sont en augmentation, et ce pour l'ensemble des populations : de +0,3g/jour pour les femmes adultes (+2,1%) et les hommes adultes (+1,5%) à +0,6g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (+2,7%) et les garçons de 3 à 10 ans (+2,7%). Ces augmentations sont majoritairement dues aux groupes des viennoiseries et de l'ultra frais-laitiers (et pourraient être reliées aux augmentations significatives des teneurs moyennes pondérées observées dans l'étude des valeurs nutritionnelles pour certaines familles de produits gourmands). Leurs amplitudes sont également modérées.

A noter que les conclusions sur les apports en lipides et en acides gras saturés doivent être relativisées, du fait que les 12 secteurs étudiés couvrent seulement 29% des apports en lipides et 30% des apports en acides gras saturés des produits transformés non faits maison.

Concernant les fibres, les résultats diffèrent selon les populations : les apports moyens journaliers augmentent pour l'ensemble des populations à l'exception des filles de 3 à 10 ans (diminution significative) et de 11 à 17 ans (tendance à la diminution) mais dans tous les cas ont un impact nutritionnel modéré (majoritairement autour de +/-0,05g/jour).

Pour synthétiser, en prenant en compte des valeurs énergétiques calculées uniquement à partir des teneurs en glucides, lipides et protéines, **aucune évolution significative n'est observée pour les apports énergétiques moyens journaliers** liés à la consommation des 254 aliments étudiés. Ils ont tendance à être plus faibles pour les hommes adultes (-0,3kcal/jour ; -0,1%), les filles de 11 à 17 ans (-0,5kcal/jour ; -0,1%) et les filles et les garçons de 3 à 10 ans (respectivement -1,0kcal/jour ; -0,2% et -0,4kcal/jour ; -0,1%). A l'inverse, ils ont tendance à augmenter pour les femmes adultes (+0,4kcal/jour ; +0,1%) et les garçons de 11 à 17 ans (+0,8kcal/jour ; +0,1%).

Globalement, des variations significatives d'apports nutritionnels journaliers sont observées mais restent d'ampleur modeste. Les évolutions constatées vont le plus souvent dans le sens des recommandations nutritionnelles (sodium, sucres, acides gras saturés, fibres).

Ces résultats reflètent en partie ceux observés lors de l'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle moyenne par famille de produits : pour l'ensemble des nutriments, les modifications de composition peuvent aller dans le sens d'une amélioration ou d'une dégradation selon les groupes d'aliments considérés. Ces évolutions contraires limitent ainsi l'impact observé sur les apports nutritionnels globaux.

Le croisement des données de consommation avec les données de composition montre l'impact des variations pour les aliments consommés fréquemment (effet de levier). Ainsi, des modifications de composition modestes qui concernent des aliments très consommés peuvent avoir un impact important alors que des évolutions de composition plus conséquentes s'appliquant à des aliments moins consommés auront un impact limité.

Ce premier bilan prend en compte uniquement les évolutions de composition de 12 secteurs sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali. L'impact observé pourrait s'avérer plus fort dès lors que l'ensemble des données seront disponibles.

Par ailleurs, la période étudiée est courte (3 ans pour la plupart des secteurs) et les évolutions de composition nutritionnelle sont progressives car toutes les catégories d'aliments ne changent pas de composition en même temps. En particulier, les baisses d'apports sodés de l'ordre de -0,5% en 3 ans peuvent être de nature à avoir un impact sanitaire mesurable si elles se poursuivent à ce rythme sur une longue période. Cependant, ce rythme apparaît faible pour atteindre l'objectif du PNNS 3 de 8g/jour de sel en moyenne chez les hommes adultes et de 6,5g/jour chez les femmes adultes et les enfants. Les études INCA 3 et Esteban permettront de savoir si ces objectifs sont atteints.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Bilan des premiers résultats des suivis des évolutions – Oqali – Edition 2016*.

1. INTRODUCTION

Depuis 2008, l'Oqali réalise des études sectorielles visant à caractériser la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, aussi bien quant à l'information nutritionnelle disponible sur les emballages, qu'à la composition nutritionnelle des produits. Les premières études de suivi sectoriel ont été réalisées dans le but d'évaluer l'évolution au cours du temps de ces paramètres nutritionnels. Le présent rapport a pour objectif d'effectuer un bilan de ces évolutions. Il porte sur les 12 secteurs⁹ ayant fait l'objet d'une étude d'évolution mi-2016, parmi les 30 suivis actuellement par l'Oqali. Il s'agit par-là de mesurer de manière transversale les changements dans l'information nutritionnelle étiquetée sur les produits transformés, mais également dans leur composition nutritionnelle et ainsi de caractériser l'évolution de l'offre alimentaire et d'identifier d'éventuelles reformulations.

Peu de systèmes semblables à l'Oqali existent actuellement au niveau international, tant pour le suivi de l'évolution de l'offre alimentaire, que des valeurs nutritionnelles et de l'étiquetage. Concernant l'analyse de l'offre, et plus particulièrement l'évolution des types de produits retrouvés sur le marché selon les segments de marché, aucune autre étude d'ampleur n'a notamment été réalisée sur le sujet.

Un des objectifs de la présente étude est d'effectuer un premier bilan de l'évolution des paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali, c'est-à-dire du niveau d'information nutritionnelle étiquetée et disponible pour le consommateur. L'étiquetage a non seulement un objectif d'éclairage pour les consommateurs, mais il contribue de plus à l'évolution de l'offre alimentaire [1, 2]. En informant le consommateur, il incite les industriels à prendre d'autant plus en compte la dimension nutritionnelle des produits, dès lors que celle-ci devient un facteur de choix pour le consommateur. L'étiquetage est donc un outil clef de santé publique pour induire une modification des comportements de consommation. Plusieurs études ont permis de mesurer l'impact du profil nutritionnel des produits sur le choix de ceux-ci. Des travaux sur le passage à l'étiquetage obligatoire aux Etats-Unis (Nutrition Labelling and Education Act) ont ainsi montré que l'augmentation du niveau d'information sur les emballages avait entraîné une modification de comportement des consommateurs, qui a elle-même généré un repositionnement des produits de la part des industriels et donc une amélioration de leur qualité nutritionnelle [3]. L'objectif de ce rapport reste cependant descriptif et se concentre sur l'information nutritionnelle apportée aux consommateurs *via* les emballages.

Certaines études, menées en Europe et aux Etats-Unis, ont étudié sur des pas de temps limité l'évolution de certains paramètres d'étiquetage nutritionnel. Ainsi le projet européen CLYMBOL (Role of health-related CLaims and SYMBOLs in consumer behaviour) vise à suivre l'emploi d'allégations nutritionnelles et de santé sur les produits transformés en Europe [4]. Le projet européen FLABEL (Food Labelling to Advance Better Education for Life) a quant à lui étudié pendant 3 ans (2008-2011) la présence de différents paramètres d'étiquetage et logos de santé publique sur les produits transformés de 27 pays européens [5]. Le projet américain FLAPS (Food Label and Package Survey) a réalisé un suivi au cours du temps des paramètres nutritionnels étiquetés sur des échantillons de produits prélevés depuis les années 1970 [6]. Ce dernier projet se rapproche du suivi mené par l'Oqali [7] quant à la variété des paramètres d'étiquetage étudiés (portions, allégations, présence d'étiquetage nutritionnel). Cependant, peu

⁹ 11 secteurs inclus dans l'ensemble des traitements, 1 secteur inclus uniquement pour l'étude des valeurs nutritionnelles.

de systèmes semblables à l'Oqali existent afin de comparer les différentes stratégies nutritionnelles entre elles et d'en évaluer l'impact. La mobilisation européenne autour de JANPA (Joint Action on Nutrition and Physical Activity), et notamment la réalisation d'études pilotes sur la mise en place d'observatoires similaires dans d'autres pays européens, constitue un premier pas vers cet objectif [8].

La présente étude cherche par ailleurs à mettre en évidence les évolutions de composition nutritionnelle pour les secteurs d'aliments étudiés. Ces évolutions traduisent notamment une reformulation des produits alimentaires préexistants, ce qui constitue un des leviers d'amélioration du statut nutritionnel de la population. En 2003, un panel d'experts de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) a émis des recommandations quant aux apports en nutriments de la population, en lien avec la prévention des problèmes de santé publique majeurs en Europe [9]. L'impulsion pour la mise en œuvre de reformulations des aliments par les industriels a alors été donnée, comme étant l'un des moyens de concrétiser ces recommandations, dans le cadre de la stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé [10]. C'est donc au cours des années 2000 que l'industrie agroalimentaire a véritablement débuté la mise en place d'actions visant à reformuler ses produits en lien avec les recommandations de l'OMS [2].

La reformulation alimentaire correspond à une modification de la composition d'aliments transformés préexistants dans le but d'obtenir un produit plus sain, principalement en supprimant (acides gras *trans* par exemple [11-13]) ou en réduisant (sucres [14], acides gras saturés [15], sel [16] par exemple) certains composants associés à des effets négatifs sur la santé, tout en veillant à conserver les mêmes caractéristiques gustatives, de texture et de durée de conservation du produit [16, 17]. La reformulation peut aussi viser à accroître la teneur en certains nutriments tels que les fibres. Cette stratégie vise à agir sur l'un des 2 principaux facteurs de risque de maladies non transmissibles (telles que l'obésité ou le diabète) que sont une alimentation déséquilibrée et le manque d'exercice physique.

Par opposition à la contrainte réglementaire (détaillée plus loin), la majeure partie des initiatives de reformulation est actuellement mise en place de façon volontaire par les industriels, notamment encouragés en ce sens par les programmes nationaux mis en place par les pouvoirs publics ou par des agences nationales [2, 17]. Au Royaume-Uni par exemple, la Food Standards Agency (FSA) a mis en place depuis 2003 un programme d'action pour la réduction des teneurs en sel, le Salt Reduction Programme. En Belgique, une convention a été signée en juin 2016 entre la Fédération des industriels de l'agroalimentaire belge (FEVIA), la Fédération des distributeurs (COMEOS) et le Ministère de la santé afin de diminuer de 5% l'apport calorique de la population belge entre 2012 et 2017, au moyen notamment de reformulations mais aussi de réduction des tailles de portions [18]. En France, c'est le Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui encourage, depuis son lancement en 2001, les reformulations visant à réduire les apports en sucres, acides gras saturés et sodium de la population [19]. Dans le cadre du PNNS, a ainsi été mis en place un système d'engagements volontaires des opérateurs agroalimentaires, par le biais de Chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels [20] signées entre la partie industrielle et l'autorité publique [21], complété depuis 2013 par les Accords collectifs [22] dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Il s'agit de démarches intermédiaires entre l'autorégulation et la contrainte réglementaire, puisque les engagements mis en place sont à l'initiative des opérateurs agroalimentaires, mais validés et contrôlés par l'autorité publique. Ces engagements donnent aux entreprises une certaine flexibilité dans le choix des actions à privilégier, ce qui

peut ainsi permettre de limiter les coûts de mise en place des mesures choisies, par comparaison à des mesures réglementaires imposées [23]. 38 Chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel ont ainsi été signées en France depuis 2008 [20], ainsi que 5 Accords collectifs [24]. La motivation des acteurs privés à ce type d'engagements réside en partie dans la possibilité de communiquer sur les efforts effectués et de conforter ainsi la réputation de la marque et sa responsabilité sociétale d'entreprise [23], mais aussi dans la perspective d'éviter la mise en place de possibles mesures réglementaires plus contraignantes. Au Royaume-Uni, les industriels membres de la Food and Drink Federation (FDF) se sont engagés dans un plan d'action volontaire pour reformuler leurs produits [25] et nombre d'entre eux ont signé un Public Health Responsibility Deal. Par ce biais, ils se sont engagés sur des objectifs de réduction des teneurs en sel, sucres, acides gras *trans*, saturés et de valeur énergétique de leurs produits (43 entreprises signataires) [26]. Aux Etats-Unis, c'est l'American Council for Fitness and Nutrition, créé en 2003, qui encourage les industriels à reformuler leurs produits, à promouvoir la transparence des étiquetages et de la communication, et à modifier les tailles de portions [27]. D'autres pays ont mis en place des systèmes semblables, et notamment en Europe avec la Slovénie, l'Irlande, l'Italie, etc., plus ou moins suivis par les opérateurs nationaux, avec des objectifs plus ou moins exigeants et portant sur des catégories plus ou moins nombreuses d'aliments.

Dans ce contexte et depuis le début des années 2000, certaines entreprises ont ainsi intégré une véritable stratégie prenant en compte la dimension nutritionnelle [2], et aboutissant à des reformulations ou à des modifications de gammes (lancement de nouveaux produits améliorés nutritionnellement, retrait d'autres produits de moins bonne qualité nutritionnelle). Les reformulations peuvent notamment être motivées par la possibilité d'apposer certaines allégations nutritionnelles ou de santé, en remplissant certains critères réglementés de teneurs seuils en nutriments spécifiques : il a de plus été démontré que la qualité nutritionnelle des produits porteurs d'allégations pouvait être améliorée globalement et pas uniquement concernant le nutriment faisant l'objet de l'allégation [28].

Ces reformulations ciblent des groupes d'aliments spécifiques présentant une ampleur de reformulation variable selon le couple aliment/constituant considéré. Les recommandations des pouvoirs publics en Europe encouragent à reformuler préférentiellement des aliments de base, consommés par les populations de tous niveaux socio-économiques. Une étude publiée en 2008 et passant en revue les reformulations réalisées en Europe note que des travaux de reformulation portent notamment sur les sucres au sein des yaourts (Pays-Bas, Belgique, Italie, Finlande notamment), au sein des céréales pour le petit-déjeuner et des boissons sucrées (Roumanie, Slovénie, Pays-Bas, Irlande, Autriche) (réductions de l'ordre de 10 à 40% pour cette dernière catégorie), ou encore sur le sel au sein de la moitié des pays de l'Union Européenne pour des produits de panification (de l'ordre de 25% de réduction), des snacks (de l'ordre de 25% pour des chips) ou encore des sauces (de 20 à 40%) [16, 29]. Concernant les fibres, des céréales pour petit-déjeuner ont notamment été reformulées pour contenir davantage de céréales complètes (en Suède ou en France par exemple) [17].

Concernant plus spécifiquement le sel, de nombreuses actions ont été mises en place en vue d'en réduire la consommation pour atteindre l'objectif de l'OMS d'un apport quotidien en sel inférieur à 5g. En Europe, depuis la mise en place en 2008 d'un cadre européen et des différentes initiatives nationales, la consommation de sel a diminué dans certains pays (Royaume-Uni, Finlande, France, Lituanie) mais pas encore dans d'autres (Pays-Bas, Slovaquie, Suède, Suisse) [16]. Aux Etats-Unis, a été mis en place en 2009 une « National Salt Reduction

Initiative » par le New-York City Health Department : partenariat public-privé visant à réduire les apports en sel par la reformulation et auquel participent 28 industriels [30]. Les aliments visés sont en particulier le pain [31], les fromages, la charcuterie, les soupes, les plats préparés et les apéritifs à croquer. Il semble que les technologies employées jusqu'à présent pour réduire la teneur en sel des produits permettent une réduction de l'ordre de 20-30% sans affecter l'acceptabilité du produit par le consommateur [32].

Enfin, différentes limites à la reformulation sont généralement constatées : l'acceptation organoleptique par le consommateur, des aspects sanitaires, technologiques et réglementaires également [17]. Ainsi, les consommateurs s'adaptent progressivement aux changements de composition : si une réduction de teneur en sel par exemple est trop rapide, la modification de goût induite risque de déplaire au consommateur qui n'achètera plus le produit. Le sel est également un conservateur naturel : une réduction de teneur peut donc réduire la durée de conservation du produit. D'un point de vue technologique, la teneur en acides gras *trans* et saturés influe par exemple sur la texture des margarines : les reformulations nutritionnelles doivent donc parfois être accompagnées d'innovations technologiques, par exemple en termes d'emballages pour ces produits [17]. Enfin, concernant la réglementation, celle-ci impose pour certaines catégories de produits, tels que les fromages, les compotes, les confitures, etc. des contraintes en termes de composition limitant le champ des reformulations possibles (emploi de lait de vache entier par exemple pour certaines dénominations réglementées de fromage, teneur minimale en sucres pour l'appellation compote ou confiture, etc.).

Conscient de ces contraintes, le projet européen TerifiQ [33], mis en place de janvier 2012 à début 2016, et coordonné par l'INRA de Dijon a impliqué 8 pays européens ainsi que des industriels en vue de réussir une réduction binaire en nutriments (sucres/matières grasses ou sel/matières grasses) au sein de 4 catégories de produits : produits carnés de type saucisson, fromages, sauces de nappage et gâteaux moelleux de type madeleines. TerifiQ visait ainsi, par la recherche et l'innovation technologique, une réduction significative de ces ingrédients dans les aliments, tout en assurant une bonne acceptation par le consommateur par des tests sensoriels, ainsi qu'une adaptabilité à l'échelle industrielle. Ce projet démontre l'enjeu des aspects techniques et sensoriels dans la reformulation, ainsi que l'impact fort en termes de modifications de recettes qui pourraient en découler, notamment par l'usage accru d'arômes (dû à la réduction de teneur en sel) ou d'édulcorants (réduction des teneurs en sucres).

En parallèle de ces initiatives volontaires, des actions réglementaires ont également été mises en place dans certains pays et pour certains nutriments spécifiques tels que les acides gras *trans* (Danemark, Canada par exemple). Ainsi, depuis 2004 au Danemark, un seuil maximal de 2% de teneur en acides gras *trans* a été imposé. Concernant notamment les margarines [13], la plupart des produits étaient alors déjà conformes à ce seuil, en raison de reformulations et de la mise en place de nouvelles technologies antérieures à la mise en application de cette réglementation. Celle-ci avait néanmoins pour but d'entraîner d'autres secteurs sur cette voie et la réglementation est intervenue alors que les acteurs étaient prêts à l'appliquer. Aux Etats-Unis, diverses actions ont également été menées visant à réduire considérablement la teneur en acides gras *trans* au sein des produits transformés : étiquetage obligatoire ou encore teneurs seuils dans certains états [34]. Les taxes constituent également une alternative à la reformulation obligatoire. En Europe, la Hongrie a mis en place des taxes sur les produits de snacking, les sodas et les biscuits depuis septembre 2011 [35]. En France, dans le cadre du PNNS et depuis le 1^{er} janvier 2012, des contributions sont applicables aux boissons non alcoolisées contenant des sucres ajoutés (sodas par exemple) ou des édulcorants de synthèse (de type boissons light). Le Royaume-Uni a annoncé dernièrement la mise en place d'une taxe

sur les boissons avec sucres ajoutés à horizon 2018, pour les produits présentant une teneur en sucres totale supérieure à 5g/100mL et à l'exception des boissons lactées. Au Mexique, une taxe semblable (1 peso par litre pour les sodas et autres boissons sucrées) est également en place depuis 2014 [36], et aux Etats-Unis la ville de Philadelphie vient également d'instaurer en 2016 la première taxe américaine sur les boissons sucrées à hauteur de 0,45€ par litre environ.

Les études visant à évaluer l'efficacité des différentes actions et politiques mises en place fournissent actuellement des résultats hétérogènes et souvent incomplets [37]. De fait, les actions étant multiples, il est complexe de mesurer leur impact global et cumulé ainsi que l'impact de chaque mesure prise individuellement. C'est ainsi que le rapport d'Évaluation de l'impact des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les apports en nutriments de la population française, publié par l'Oqali en 2012 a montré que la mise en œuvre de ces chartes avait jusqu'alors permis une amélioration modeste mais significative de la qualité nutritionnelle, par un dispositif très peu coûteux [38]. Concernant les reformulations volontaires, il a été montré que l'impact des chartes est d'autant plus fort que les reformulations sont soutenues par des dynamiques collectives de secteurs de produits, plutôt que par des entreprises isolées [23, 38]. Au Royaume-Uni, le Consensus Action on Salt and Health (CASH) a récemment communiqué sur l'augmentation de la teneur en sel au sein de produits d'entreprises pourtant impliquées dans le Responsibility Deal, soulignant par-là les limites de ce système d'engagements volontaires lorsque celui-ci ne fait pas l'objet d'un contrôle strict des objectifs atteints par les pouvoirs publics [39]. En effet, le Salt Reduction Programme avait d'abord été piloté entre 2003 et 2010 par la FSA qui avait alors fixé des objectifs précis de réduction de la teneur en sel pour 86 catégories d'aliments, avec révision de ces objectifs tous les 4 ans et un encadrement rigoureux des progrès réalisés par chaque industriel. Des résultats probants avaient alors été observés avec notamment une réduction significative des apports en sel de 9,5g/jour en 2000-2001 à 8,6g/jour en 2008, d'après une enquête d'envergure nationale. Cet encadrement ayant été abandonné au profit d'actions plus libres, il semblerait qu'un recul soit observé par rapport aux progrès initialement réalisés [39].

Dans l'optique d'évaluer notamment l'impact des différentes mesures visant à reformuler les produits transformés en France, la présente étude permet de réaliser un premier bilan des évolutions pour les secteurs Oqali ayant à date fait l'objet d'un suivi¹⁰. Ce premier bilan transversal porte aussi bien sur l'offre de produits, en analysant la répartition des références par famille, que sur les paramètres d'étiquetage et sur la composition nutritionnelle. Il va également permettre de mesurer l'impact global des éventuelles évolutions de composition nutritionnelle sur les apports nutritionnels quotidiens en croisant les données de composition nutritionnelle avec les données de consommation de l'étude INCA 2, afin d'évaluer si les différences limitées mises en évidence par famille au niveau des valeurs nutritionnelles sont retrouvées en les croisant avec les consommations alimentaires.

¹⁰ Rapports disponibles sur le site internet de l'Oqali : <http://www.oqali.fr/oqali/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>

2. PRESENTATION DES DONNEES UTILISEES

Cette étude porte sur les 12 premiers secteurs ayant fait l'objet d'une étude d'évolution mi-2016 sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali. Chacun d'entre eux a donc fait l'objet d'une première caractérisation, définie comme « état des lieux » dans ce rapport, ainsi que d'une étude de suivi des évolutions quelques années plus tard, définie par la suite comme « suivi ».

Il s'agit des secteurs des Biscuits et gâteaux industriels, Boissons rafraichissantes sans alcool, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chips, Chocolats et produits chocolatés, Compotes, Confitures, Conserves de fruits, Jus et nectars, Panification croustillante et moelleuse et Produits laitiers frais et assimilés.

A noter que les Chips ne correspondent pas à un secteur à part entière suivi par l'Oqali, celles-ci étant initialement intégrées au secteur des Produits transformés à base de pommes de terre (Chips, Frites, Purées, etc.). Cependant des données rétrospectives sur cette catégorie ont été fournies par l'un des principaux acteurs du marché. Ainsi, une étude de l'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 a été publiée par l'Oqali¹¹. Les données ont pu être intégrées à ce rapport uniquement pour l'étude des valeurs nutritionnelles.

Les produits étudiés sont répartis selon 4 segments de marché : les marques nationales¹² (MN), les marques de distributeurs¹³ (MDD), les marques de distributeurs entrée de gamme¹⁴ (MDDeg) et le hard discount¹⁵ (HD). Les produits des segments de la restauration hors foyer¹⁶ (RHF), des centrales d'achat¹⁷ (CA) et des distributeurs spécialisés bio¹⁸ (DSbio), parfois intégrés aux rapports sectoriels initiaux, ont été exclus. En effet, ces derniers n'ayant pas pu être récoltés pour tous les secteurs, cela biaise une comparaison transversale pour ces segments.

Ainsi, l'étude porte au total sur 9020 produits pour les états des lieux et 13626 pour les suivis des évolutions, répartis en 12 secteurs et 4 segments de marché (Tableau 1).

¹¹ Etude de l'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des chips entre 2009 et 2011- Oqali-Edition 2013

¹² Correspondant aux produits de marque.

¹³ Correspondant aux produits à marques d'enseignes de la distribution et dont les caractéristiques ont été définies par les enseignes qui les vendent au détail.

¹⁴ Correspondant aux 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.

¹⁵ Définis comme les produits vendus uniquement en magasin hard discount.

¹⁶ Produits à destination de la restauration commerciale et collective.

¹⁷ Produits distribués en centrales d'achat.

¹⁸ Définis comme les produits à marque d'enseigne de la distribution spécialisée biologique.

Tableau 1 : Liste des secteurs intégrés à l'étude et effectifs de produits pris en compte dans les différentes parties du rapport.

Secteur	Effectif total des produits pris en compte dans l'étude sectorielle		Année(s) de récolte des données		Couverture* estimative		Effectif de produits pris en compte pour l'étude des paramètres de l'étiquetage		Effectif de produits pris en compte pour l'étude des valeurs nutritionnelles	
	Etat des lieux	Suivi	Etat des lieux	Suivi	Etat des lieux	Suivi	Etat des lieux	Suivi	Etat des lieux	Suivi
Biscuits et gateaux industriels	1756	2308	2008	2011	70%	65%	1621	2222	1752	2307
Boissons rafraichissantes sans alcool	845	1421	2009-2010	2013	78%	86%	845	1421	845	1421
Cereales pour le petit dejeuner	336	449	2008	2011	75%	75%	328	434	336	447
Charcuterie	1161	1723	2009-2010	2013	65%	64%	1129	1719	1161	1723
Chips	141	254	2009	2011	80%**	81%	-	-	141	254
Chocolat et produits chocolates	755	1043	2009	2012	68%	74%	664	963	741	1028
Compotes	440	636	2009	2010	68%	78%	440	636	440	636
Confitures	339	466	2009	2010	65%	70%	339	466	339	466
Conserves de fruits	184	217	2009	2010	69%	65%	184	217	184	217
Jus et nectars	883	1654	2009-2010	2013	56%	83%	883	1654	883	1654
Panification croustillante et moelleuse	581	1035	2009	2012	55%	76%	494	996	581	1035
Produits laitiers frais et assimilés	1599	2420	2008-2009	2011	66%	80%	1599	2420	1599	2420
Ensemble	9020	13626	2008-2010	2010-2013	68%¹	75%¹	8526	13148	9002	13608

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

** Pour les données 2009, les volumes de ventes des produits de la catégorie des Chips provenaient de deux sources différentes : les volumes de ventes des références vendues en GMS (hors Leclerc et Intermarché) étaient issus du panel IRI alors que ceux des références vendues en HD ou chez Leclerc et Intermarché étaient fournis par le panel Bristol. Les méthodes de relevés des ventes n'étant pas comparables entre les deux instituts de panels, il n'était pas envisageable de calculer une couverture globale précise des références disponibles pour 2009. Toutefois, à partir des informations fournies pour chacun des périmètres suivis par les panels, la couverture a pu être raisonnablement estimée comme étant comprise entre 80 et 90% du marché.

¹ Moyenne des couvertures estimatives par secteur

Les années de récolte des produits s'échelonnent, selon les secteurs, entre 2008 et 2010 pour les états des lieux et entre 2010 et 2013 pour les suivis. Cette dispersion au sein des états des lieux et des suivis ainsi que le fait que certains secteurs présentent des années de suivi identiques à celles des états des lieux d'autres secteurs peuvent être source d'imprécisions pour les indicateurs suivis par l'Oqali, dans la mesure où la réglementation a évolué au cours des dernières années (règlement 1169/2011¹⁹ dit « INCO » imposant l'étiquetage des valeurs nutritionnelles à partir de décembre 2016 et ayant pu être anticipé, publication en 2012 de la première liste positive des allégations de santé autorisées par exemple). Les différences de pas de temps entre état des lieux et suivi doivent, de plus, être prises en compte dans l'interprétation des résultats. Pour la majorité des secteurs, 3-4 ans séparent l'état des lieux du suivi. Les secteurs des Compotes, Confitures et Conserves de fruits se distinguent par un pas de temps d'un an seulement.

Les taux de couverture²⁰ des produits récoltés par l'Oqali diffèrent en fonction des secteurs et des périodes de collecte. Pour les états des lieux, ils varient de 55% pour la Panification croustillante et moelleuse à 80% pour les Chips et pour les suivis, de 64% pour la Charcuterie à 86% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool (données Kantar Worldpanel). Globalement, les taux de couverture restent identiques ou augmentent entre les états des lieux et les suivis

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

²⁰ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française).

(excepté pour les Biscuits et gâteaux industriels et les Conserve de fruits). Cela traduit une meilleure représentativité des produits collectés par l'Oqali à l'occasion des suivis et devra être pris en compte dans l'interprétation des résultats. Les couvertures présentées sont toutefois minimisées du fait que certains produits retrouvés sur le marché ne peuvent pas être attribués précisément à une ligne de la base communiquée par Kantar Worldpanel et qu'à l'inverse, des produits présents dans la base de données Kantar Worldpanel ne sont pas retrouvés parmi les produits récoltés par l'Oqali.

Les effectifs de produits pris en compte pour l'étude des paramètres de l'étiquetage et pour celle des valeurs nutritionnelles peuvent être différents pour certains secteurs : cela s'explique notamment par l'existence de données incomplètes pour l'un ou l'autre des paramètres selon le mode de récolte des données (emballage, données informatiques, etc.).

Il est à noter que les résultats de ce rapport peuvent différer de ceux des études sectorielles d'évolution déjà publiées par l'Oqali. En effet, à l'occasion de corrections effectuées dans la base Oqali, le périmètre des études ou toute information étudiée dans les rapports Oqali ont pu être modifiés ou corrigés. Cette étude a été réalisée à partir des données actualisées corrigées, ce qui explique que les résultats puissent différer des rapports d'évolution publiés initialement par l'Oqali.

3. EVOLUTION DES VOLUMES DE VENTE DES MARCHES TOTAUX PAR SECTEUR

Le Tableau 2 présente l'évolution en pourcentage des volumes de vente des marchés totaux par secteur d'après les données Kantar Worldpanel. Les volumes de vente des données des Chips pour l'état des lieux et le suivi n'étant pas issus des mêmes panels, il n'a pas été possible de calculer d'évolution pour ce secteur.

Tableau 2 : Evolution en pourcentage des volumes de vente des marchés totaux entre l'état des lieux et le suivi par secteur, d'après les données Kantar Worldpanel.

Secteur	Année(s) de récolte des données		Evolution du volume de vente du marché total d'après Kantar Worlpanel ¹ en % entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur considéré
	Etat des lieux	Suivi	
Biscuits et gateaux industriels	2008	2011	+1,2%
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	2009-2010	2013	-5,5%
Cereales pour le petit dejeuner	2008	2011	+3,3%
Charcuterie	2009-2010	2013	+2,3%
Chocolat et produits chocolates	2009	2012	+6,5%
Compotes	2009	2010	+11,7%
Confitures	2009	2010	-5,2%
Conserves de fruits	2009	2010	-2,2%
Jus et nectars	2009-2010	2013	-1,5%
Panification croustillante et moelleuse	2009	2012	+5,5%
Produits laitiers frais et assimilés	2008-2009	2011	+5,4%

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

D'après les données Kantar Worldpanel, une diminution des volumes de vente est observée pour les marchés des Boissons rafraichissantes sans alcool, Confitures, Conserves de fruits et Jus et nectars : de -1,5% pour les Jus et nectars à -5,5% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool. A l'inverse, une augmentation des volumes de vente est observée pour les marchés des Biscuits et gâteaux industriels, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chocolats et produits chocolatés, Compotes, Panification croustillante et moelleuse et Produits laitiers frais et assimilés : de +1,2% pour les Biscuits et gâteaux industriels à +11,7% pour les Compotes.

Ces résultats permettent de donner, par secteur, une indication de l'évolution des volumes de vente des marchés totaux entre les années étudiées par l'Oqali. La comparaison des évolutions des volumes de vente entre les différents secteurs doit prendre en compte le fait que les évolutions ne sont pas calculées ni sur les mêmes années de références, ni sur le même pas de temps (Tableau 1). Par exemple, l'augmentation de +1,2% du volume de vente du marché des Biscuits et gâteaux industriels est observée entre 2008 et 2011, la diminution de -1,5% du volume de vente du marché des Jus et nectars est observée entre 2009 et 2013.

4. EVOLUTION DE L'OFFRE DE PRODUITS

Cette partie a pour objectif d'étudier l'évolution de l'offre de produits, en nombre de références. Comme discuté précédemment, le secteur des Chips n'a pas été considéré pour cet indicateur.

4.1 Décomposition de l'offre de produits

Dans le but d'avoir une meilleure vision de la répartition des données au sein des suivis par rapport aux états des lieux, les produits ont été classés selon les sous-groupes suivants :

- **Produits retirés** : correspondant aux produits captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi (produits retirés du marché entre l'état des lieux et le suivi ou non captés par l'Oqali au suivi) ;
- **Produits identiques** : produits présents sur le marché à la fois à l'état des lieux et au suivi, et semblables en tous points ;
- **Produits modifiés** : produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée, impliquant au moins un changement de l'emballage (portions, repères nutritionnels, allégations, autres informations) et/ou de la composition (valeurs nutritionnelles ou listes d'ingrédients) ;
- **Produits ajoutés** : correspondant aux produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux (innovations, extensions de gamme : par exemple, nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment, et produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux).

Cette segmentation sera désignée par le terme « **sous-groupes** » dans la suite du rapport.

4.1.1 Tous secteurs et segments de marché confondus

La Figure 1 présente la décomposition de l'offre de produits des suivis en produits identiques, modifiés et ajoutés, ainsi que les produits des états des lieux ayant été retirés, tous secteurs et segments de marché confondus.

Sur l'ensemble des secteurs étudiés, les produits ajoutés entre les états des lieux et les suivis représentent 55% de l'offre des suivis (n=7348), les produits modifiés 34% (n=4502) et les produits identiques 11% (n=1522). Globalement, l'offre de produits des suivis se compose donc majoritairement de produits ajoutés (55%). 32% des produits pris en compte dans les états des lieux n'ont pas été retrouvés pour les études d'évolutions (n=2855).

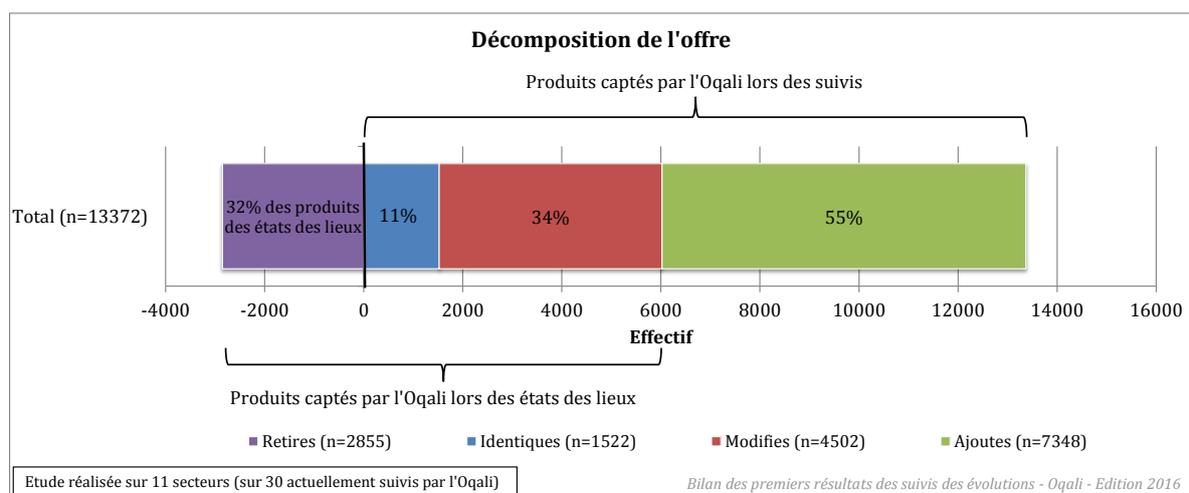


Figure 1 : Décomposition de l'offre de produits des suivis en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits des états des lieux retirés, tous secteurs et segments de marché confondus.

Pour les 11 secteurs considérés, un turnover important des produits est observé entre les états des lieux et les suivis. En effet, seuls 11% des produits sont identiques pour l'ensemble des paramètres suivis par l'Oqali, 34% ont été modifiés pour au moins un paramètre et 55% ont été ajoutés. Par ailleurs, 32% des références récoltées lors des états des lieux ne sont pas retrouvées lors des suivis.

4.1.2 Par secteur

Le Tableau 3 illustre la répartition des références considérées au sein des différents sous-groupes par secteur ainsi que la part de marché qu'ils représentent au sein du marché de l'état des lieux pour les produits retirés ou au sein du marché du suivi pour les produits identiques, modifiés et ajoutés, d'après les données Kantar Worldpanel. Les parts de marché des sous-groupes correspondent aux parts de marché des produits récoltés ayant pu être associés à une part de marché, et donc pas nécessairement au nombre total de produits du sous-groupe.

Tableau 3 : Décomposition de l'offre de produits des suivis en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits des états des lieux retirés, par secteur.

Secteur	Effectif total des produits	Retires ¹ (n=2855)				Effectif total des produits	Identiques ² (n=1522)				Modifiés ³ (n=4502)				Ajoutés ⁴ (n=7348)			
		Etats des lieux	Effectif	% des produits de l'état des lieux	Effectif avec une part de marché ⁵		Part de marché ⁵	Suivis	Effectif	% des produits du suivi	Effectif avec une part de marché	Part de marché ⁶	Effectif	% des produits du suivi	Effectif avec une part de marché	Part de marché ⁶	Effectif	% des produits du suivi
Biscuits et gateaux industriels	1756	660	38%	505	15%	2308	282	12%	223	7%	814	35%	656	44%	1212	53%	945	14%
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	845	273	32%	163	4%	1421	92	6%	81	9%	480	34%	428	55%	849	60%	699	22%
Cereales pour le petit déjeuner	336	116	35%	64	11%	449	23	5%	17	4%	197	44%	172	51%	229	51%	173	20%
Charcuterie	1161	403	35%	329	13%	1723	103	6%	90	4%	655	38%	531	40%	965	56%	593	19%
Chocolat et produits chocolates	755	270	36%	202	11%	1043	48	5%	32	2%	437	42%	344	51%	558	53%	406	20%
Compotes	440	77	18%	58	8%	636	207	33%	190	24%	156	25%	148	28%	273	43%	224	26%
Confitures	339	25	7%	22	2%	466	259	56%	241	52%	55	12%	51	8%	152	33%	122	10%
Conserves de fruits	184	50	27%	31	15%	217	94	43%	80	35%	40	18%	38	16%	83	38%	67	14%
Jus et nectars	883	320	36%	241	10%	1654	39	2%	32	1%	524	32%	485	46%	1091	66%	984	36%
Panification croustillante et moelleuse	581	123	21%	93	4%	1035	42	4%	39	4%	416	40%	370	44%	577	56%	460	28%
Produits laitiers frais et assimilés	1599	538	34%	365	14%	2420	333	14%	298	10%	728	30%	690	40%	1359	56%	1160	30%
Tous secteurs confondus	8879	2855	32%	2073	9%	13372	1522	11%	1323	8%	4502	34%	3913	45%	7348	55%	5833	26%

¹ produits captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi (produits retirés du marché entre l'état des lieux et le suivi ou non captés par l'Oqali au suivi)

² produits captés par l'Oqali à l'état des lieux et au suivi semblables en tout point

³ produits captés par l'Oqali à l'état des lieux et au suivi mais dans une version évoluée, impliquant un changement de l'emballage (informations générales, portions, repères nutritionnels, allégations) et/ou de la composition (valeurs nutritionnelles ou listes d'ingrédients)

⁴ produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux) produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux)

⁵ ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française) au sein du marché de l'état des lieux

⁶ ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française) au sein du marché du suivi

➤ En termes de nombre de références

D'une façon générale et par secteur, **en termes de nombre de références produits, la proportion la plus importante correspond aux produits ajoutés (à l'exception des Confitures et Conserves de fruits pour lesquels il s'agit des produits identiques). A l'inverse, la proportion la plus faible de produits correspond aux produits identiques (à l'exception des Compotes, Confitures et Conserves de fruits pour lesquels il s'agit des produits retirés ou modifiés).**

Les faibles pourcentages de produits identiques associés aux pourcentages plus importants de produits ajoutés traduisent un turnover relativement important pour les secteurs étudiés (à l'exception des Compotes, Confitures et Conserves de fruits). Ces résultats doivent toutefois être relativisés par le fait que les années de récoltes et les périodes d'études sont différentes et peuvent avoir un impact sur l'évolution de l'offre de produits. Notamment, les études d'évolutions des Compotes, Confitures et Conserves de fruits ont été faites entre 2009 et 2010, sur un pas de temps d'une année seulement et donc plus faible en comparaison des autres secteurs dont les pas de temps sont supérieurs à 2 ans. Cela pourrait ainsi expliquer les pourcentages de produits identiques plus élevés et les pourcentages de produits ajoutés et modifiés plus faibles que les autres secteurs.

Plus précisément, les produits **identiques** entre les états des lieux et les suivis représentent entre 2% (Jus et nectars, n=39) et 56% (Confitures, n=259) des produits des suivis des secteurs. L'ensemble des secteurs, excepté les Compotes, Confitures et Conserves de fruits, présentent moins de 14% de produits identiques.

Les produits **modifiés** représentent majoritairement entre 32% (Jus et nectars, n=524) et 44% (Céréales pour le petit-déjeuner, n=197) des produits des suivis des secteurs, à l'exception des Compotes, Confitures et Conserves de fruits (entre 12 et 25% des produits des suivis).

Les produits **ajoutés** sont majoritaires (supérieurs à 51% des produits des suivis) dans l'ensemble des secteurs à l'exception des Compotes, Confitures et Conserves de fruits. Pour ces derniers, ils représentent entre 33 et 43% des produits des suivis.

La plus faible proportion de produit **retirés** est observée pour le secteur des Confitures (n=25 ; 7% des produits de l'état des lieux). Le secteur des Biscuits et gâteaux industriels en dénombre la plus grande part (n=660 ; 38% des produits de l'état des lieux).

➤ *En termes de part de marché*

Tous secteurs confondus, de la même façon qu'en nombre de références, les produits identiques représentent la part de marché la plus faible : 8% des volumes de vente des marchés totaux des suivis. A l'inverse, les produits modifiés représentent la plus forte : 45% des volumes de vente des marchés totaux des suivis. Les produits ajoutés représentent quant à eux 26% des volumes de vente des marchés totaux des suivis et les produits retirés 9% des volumes de vente des marchés totaux des états des lieux.

Selon les secteurs, les différents sous-groupes représentent également des parts de marché différentes. **De façon générale, les produits identiques, qui correspondent la plupart du temps à la proportion la plus faible en termes d'effectifs, cumulent également la part de marché la plus faible (à l'exception des Boissons rafraichissantes sans alcool, Compotes, Confitures et Conserves de fruits). A l'inverse, le sous-groupe des produits modifiés correspond dans la plupart des cas au cumul de parts de marché le plus élevé (à l'exception des Confitures et Conserves de fruits).**

Plus précisément, les parts de marché des produits **identiques** représentent moins de 10% en volume de vente des marchés totaux des suivis, excepté pour les Compotes, Confitures et Conserves de fruits (de 24 à 52%). Cela peut être mis en relation avec le fait que ces 3 secteurs présentent des proportions de produits identiques plus importantes que les autres secteurs.

Les parts de marché des produits **modifiés** représentent pour l'ensemble des marchés entre 40% (Charcuterie et Produits laitiers frais et assimilés) et 55% (Boissons rafraichissantes sans alcool) des marchés totaux des suivis en volume de vente, à l'exception des Compotes, Confitures et Conserves de fruits (entre 8% et 28%).

Les parts de marché des produits **ajoutés** représentent quant à elles entre 10% (Confitures) et 36% (Jus et nectars) des marchés totaux des suivis en volume de vente.

Pour les produits **retirés**, ces sous-groupes représentent entre 2 et 4% des marchés totaux des états des lieux en volume de vente pour les Boissons rafraichissantes sans alcool, les Confitures et la Panification croustillante et moelleuse, et entre 8 et 15% pour les autres secteurs.

Les différences observées pour l'étude des parts de marché par sous-groupe s'expliquent en partie par la décomposition de l'offre en termes de nombre de références qui a été observée dans le paragraphe ci-dessus : proportion faible de produits identiques, etc. Cette décomposition est spécifique à chaque secteur et doit être relativisée par les périodes de récoltes. Par ailleurs, les structures des marchés des différents secteurs (beaucoup de produits avec des parts de marché faibles, peu de produits avec des parts de marché importantes, etc.) influent également sur les résultats.

D'une façon générale et par secteur, **en termes de nombre de références produits, la proportion la plus importante correspond aux produits ajoutés** (à l'exception des Confitures et Conserve de fruits pour lesquels il s'agit des produits identiques). A l'inverse, la proportion la plus faible de produits correspond aux produits identiques (à l'exception des Compotes, Confitures et Conserve de fruits pour lesquels il s'agit des produits retirés ou modifiés). **Globalement, tous les secteurs présentent donc un turnover important.**

En termes de part de marché, les produits identiques, qui correspondent la plupart du temps à la proportion la plus faible en termes d'effectifs, cumulent également la part de marché la plus faible (à l'exception des Boissons rafraichissantes sans alcool, Compotes, Confitures et Conserve de fruits). **A l'inverse, le sous-groupe des produits modifiés correspond dans la plupart des cas au cumul de parts de marché le plus élevé** (à l'exception des Confitures et Conserve de fruits).

4.1.3 Par segment de marché

Le Tableau 4 présente la répartition des différents sous-groupes par segment de marché.

Tableau 4 : Décomposition de l'offre de produits des suivis en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits des états des lieux retirés, par segment de marché.

Segment de marché	Effectif total des produits Etats des lieux	Retires ¹ (n=2855)		Effectif total des produits Suivis	Identiques ² (n=1522)		Modifiés ³ (n=4502)		Ajoutés ⁴ (n=7348)	
		Effectif	% des produits de l'état des lieux		Effectif	% des produits du suivi	Effectif	% des produits du suivi	Effectif	% des produits du suivi
Marques nationales	2664	1209	45%	3833	300	8%	1155	30%	2378	62%
Marques de distributeurs	3844	990	26%	6323	782	12%	2072	33%	3469	55%
Marques de distributeurs entrée de gamme	675	213	32%	787	124	16%	338	43%	325	41%
Hard Discount	1696	443	26%	2429	316	13%	937	39%	1176	48%
Tous segments de marché confondus	8879	2855	32%	13372	1522	11%	4502	34%	7348	55%

¹ produits captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi (produits retirés du marché entre l'état des lieux et le suivi ou non captés par l'Oqali au suivi)

² produits captés par l'Oqali à l'état des lieux et au suivi semblables en tout point

³ produits captés par l'Oqali à l'état des lieux et au suivi mais dans une version évoluée, impliquant un changement de l'emballage (informations générales, portions, repères nutritionnels, allégations) et/ou de la composition (valeurs nutritionnelles ou listes d'ingrédients)

⁴ produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux)

Sur les 11 secteurs étudiés, les marques nationales présentent les plus faibles proportions de produits identiques et modifiés au sein des produits des suivis (respectivement n=300 ; 8% des produits de marques nationales aux suivis et n=1155 ; 30%), contre respectivement 12 et 33% pour les marques de distributeurs (n=782 et n=2072), 13 et 39% pour le hard discount (n=316 et n=937) ainsi que 16 et 43% pour les marques de distributeurs entrée de gamme (n=124 et n=338). A l'inverse, les marques nationales présentent des proportions plus importantes de produits ajoutés (n=2378 ; 62% des produits de marques nationales aux suivis) que les marques de distributeurs (n=3469 ; 55%), le hard discount (n=1176 ; 48%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (n=325 ; 41%), ainsi que des proportions plus importantes de produits retirés (n=1209 ; 45% des produits de marques nationales des états des lieux) que les

marques de distributeurs entrée de gamme (n=213 ; 32%), les marques de distributeurs et le hard discount (respectivement n=990 ; 26% et n=443 ; 26%).

Ainsi, sur les 11 secteurs étudiés, les marques nationales se caractérisent par une modification de l'offre plus importante que les autres segments de marché, notamment *via* une proportion de produits identiques faible entre les 2 années de suivi. A l'inverse les marques de distributeurs entrée de gamme présentent l'offre de produits la plus stable avec la proportion de produits identiques la plus importante : celle-ci reste cependant relativement faible car elle représente 16% des produits des suivis. Ces résultats doivent être relativisés par le fait que l'offre de produits, et donc les effectifs, diffère d'un secteur à l'autre et que, selon les secteurs, les années de récoltes et les périodes d'études sont différentes ce qui peut avoir un impact sur l'évolution de l'offre. Par ailleurs, ces résultats sont valables uniquement pour les 11 secteurs étudiés dans ce rapport, sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali.

A l'échelle des segments de marché, sur les 11 secteurs étudiés, tous les segments de marché se caractérisent par un turnover important (faibles pourcentages de produits identiques : entre 8 et 16% des produits selon les segments). Les marques nationales se caractérisent par une modification de l'offre plus importante que les autres segments de marché, notamment *via* une proportion de produits identiques faible entre les 2 années de suivi (8%). A l'inverse les marques de distributeurs entrée de gamme présentent l'offre de produits la plus stable avec la proportion de produits identiques la plus importante : celle-ci reste cependant relativement faible car elle représente 16% des produits des suivis.

4.2 Evolution de la répartition des produits par famille

Cette partie a pour but de comparer, au sein de chaque secteur, l'offre de produits par famille, en nombre de références, et ainsi d'identifier une éventuelle modification de l'offre en termes de recettes au sein du secteur.

Globalement, pour l'ensemble des 11 secteurs étudiés, **la répartition reste relativement stable entre les états des lieux et les suivis. Pour les secteurs des Compotes, Confitures, Conserves de fruits et Boissons rafraichissantes sans alcool, il est cependant intéressant de noter quelques évolutions.** Pour ces 4 secteurs, les tableaux suivants présentent donc par secteur et par famille les effectifs de produits à l'état des lieux et au suivi. Les tableaux pour les autres secteurs sont disponibles en Annexe 1.

Les résultats doivent toutefois prendre en compte le fait que, pour la majorité des secteurs, le nombre de produits récoltés lors du suivi est supérieur à celui de l'état des lieux et s'accompagne d'une augmentation de la couverture du marché d'après les données Kantar Worldpanel.

4.2.1 Boissons rafraichissantes sans alcool

En nombre de références, entre l'état des lieux (2009/2010) et le suivi (2013), parmi les 19 familles du secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool, **une diminution de la proportion de produits dont la teneur en sucres est $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ est observée** (état des lieux : 29% des produits du secteur ; suivi : 21%). En parallèle, la proportion de produits dont la teneur en sucres est $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$ augmente (état des lieux : 61% ; suivi : 66%) (Tableau 5).

Cependant il est important de noter **qu'en considérant les volumes de vente**, et uniquement pour les références considérées par l'Oqali, l'évolution constatée est inverse à celle observée en nombre de références. En effet, **une augmentation de la part des produits à teneur en sucres $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ est observée** (30% des produits du secteur à l'état des lieux ; 32% au suivi) en parallèle d'une diminution de la part des produits dont la teneur en sucres est $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$ (68% des produits du secteur à l'état des lieux ; 67% au suivi). Cette évolution est également à mettre en relation avec une tendance à la diminution du marché global en volume d'après Kantar Worldpanel (-5,5%).

Tableau 5 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool.

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=845)		Suivi (n=1421)	
		Effectif	%	Effectif	%
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	Boissons au the a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	24	3%	25	2%
	Boissons au the a teneur en sucres > 2,5g/100ml	79	9%	132	9%
	Boissons aux fruits a teneur en sucres > ou = 50%	29	3%	81	6%
	Boissons aux fruits a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	49	6%	76	5%
	Boissons aux fruits gazeuses a teneur en sucres > 2,5g/100ml	92	11%	156	11%
	Boissons aux fruits plates a teneur en sucres > 2,5g/100ml	144	17%	329	23%
	Boissons aux legumes et/ou fruits	18	2%	10	1%
	Boissons energisantes a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	7	1%	9	1%
	Boissons energisantes a teneur en sucres > 2,5g/100ml	21	2%	46	3%
	Boissons pour le sport	15	2%	18	1%
	Boissons vegetales	20	2%	73	5%
	Colas a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	69	8%	89	6%
	Colas a teneur en sucres > 2,5g/100ml	44	5%	71	5%
	Eaux aromatisees a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	57	7%	61	4%
	Eaux aromatisees a teneur en sucres > 2,5g/100ml	44	5%	46	3%
	Limonades a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	35	4%	42	3%
	Limonades a teneur en sucres > 2,5g/100ml	77	9%	125	9%
	Tonics et bitters a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml	5	1%	3	0,2%
Tonics et bitters a teneur en sucres > 2,5g/100ml	16	2%	29	2%	

4.2.2 Compotes

Le secteur des Compotes est divisé en 6 familles. L'évolution de la répartition des produits par famille (Tableau 6), entre l'état des lieux (2009) et le suivi (2010) montre que **la proportion de produits allégés en sucres ou sans sucres ajoutés** (familles des Compotes allégées, Purées de fruits et Spécialités de fruits sans sucres ajoutés) **a augmenté de +5% pour atteindre 63% des produits au suivi**. Ces produits représentaient déjà plus de la moitié des produits à l'état des lieux (58%). Ceci peut être mis en lien avec la charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels signée par la section fruits de la FIAC (Fédération des Industries des Aliments Conservés) dans laquelle un engagement sur l'augmentation des produits allégés et sans sucres ajoutés a été pris.

Tableau 6 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Compotes.

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=440)		Suivi (n=636)	
		Effectif	%	Effectif	%
Compotes	Compotes	39	9%	42	7%
	Compotes allegees	111	25%	149	23%
	Desserts de fruits	77	18%	106	17%
	Purees de fruits	103	23%	173	27%
	Specialites de fruits	67	15%	89	14%
	Specialites de fruits sans sucres ajoutes	43	10%	77	12%

4.2.3 Confitures

La répartition des produits au sein des 5 familles du secteur des Confitures a légèrement évolué entre l'état des lieux (2009) et le suivi (2010). **La proportion des Confitures, gelées ou marmelades, correspondant aux produits présentant les teneurs en sucres les plus élevées, a diminué de -6%** (état des lieux : 69% des produits du secteur ; suivi : 63%). Cette diminution s'est faite au profit des Confitures, gelées ou marmelades allégées (état des lieux : 16% ; suivi : 19%) et des Préparations de fruits (état des lieux : 8% ; suivi : 11%). La famille des Confitures, gelées ou marmelades reste la plus représentée à l'état des lieux et au suivi (état des lieux : 69% ; suivi : 63%).

Tableau 7 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Confitures.

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=339)		Suivi (n=466)	
		Effectif	%	Effectif	%
Confitures	Confitures geleses ou marmelades	233	69%	294	63%
	Confitures geleses ou marmelades allegees	55	16%	88	19%
	Creμες de marrons ou pruneaux	8	2%	10	2%
	Preparations aux fruits	17	5%	25	5%
	Preparations de fruits	26	8%	49	11%

4.2.4 Conserves de fruits

La répartition des produits au sein des 4 familles du secteur des Conserves de fruits a légèrement évolué entre l'état des lieux (2009) et le suivi (2010) (Tableau 8). **La proportion de Fruits au jus de fruits, correspondant à la famille de produits la moins sucrée, a augmenté de 11%** des produits du secteur à l'état des lieux à 21% au suivi, contrairement aux familles plus sucrées des Fruits au sirop léger (état des lieux : 65% ; suivi : 59%) et des Fruits au sirop (état des lieux : 23% ; suivi : 18%). La famille des Fruits au sirop léger reste la plus représentée à l'état des lieux et au suivi.

Tableau 8 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi pour le secteur des Conserves de fruits.

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=184)		Suivi (n=217)	
		Effectif	%	Effectif	%
Conserves de fruits	Fruits au jus de fruits	21	11%	46	21%
	Fruits au naturel	1	1%	2	1%
	Fruits au sirop	43	23%	40	18%
	Fruits au sirop leger	119	65%	129	59%

Globalement, pour l'ensemble des 11 secteurs étudiés, **la répartition en nombre de références au sein des familles reste relativement stable entre les états des lieux et les suivis**. Pour certains secteurs, il est cependant intéressant de noter quelques évolutions :

- **entre les états des lieux et les suivis, les proportions de familles les moins sucrées ont tendance à augmenter pour les secteurs des Compotes, Confitures et Conserves de fruits**, malgré un pas de temps court (1 an) entre les 2 années d'étude ;

- au sein du secteur des **Boissons rafraichissantes sans alcool**, une diminution de la proportion de produits dont la teneur en sucres est $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ est observée (état des lieux : 29% des produits du secteur ; suivi : 21%) en parallèle d'une augmentation pour les produits dont la teneur en sucres est $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$ (état des lieux : 61% ; suivi : 66%). Cependant, en volume, et uniquement pour les références considérées par l'Oqali, l'évolution constatée est inverse à celle observée en nombre de références, **les volumes de vente des boissons les moins sucrées augmentant entre les 2 années d'étude**.

5. EVOLUTION DES PARAMETRES DE L'ETIQUETAGE

Cette partie vise à étudier, par secteur, l'évolution de la fréquence de certains paramètres de l'étiquetage. Comme discuté précédemment, le secteur des Chips n'a pas été considéré pour l'étude de ces indicateurs.

5.1 Etude des types de modification

Avant d'étudier globalement l'évolution des paramètres de l'étiquetage, il est intéressant de se focaliser sur la nature des changements opérés parmi les produits modifiés, c'est-à-dire présents sur le marché aux états des lieux et également aux suivis mais dans une version évoluée (quel que soit le changement sur l'emballage : portions, repères nutritionnels, allégations, autres informations).

Les évolutions impactant les produits modifiés peuvent faire intervenir un ou plusieurs des types de modifications suivants, repérés en comparant les emballages recueillis :

- les indicateurs suivis par l'Oqali : groupes d'étiquetage nutritionnels, allégations nutritionnelles, allégations de santé, repères nutritionnels, étiquetage de portions indiquées ou de valeurs nutritionnelles à la portion ;
- les valeurs nutritionnelles ;
- la liste des ingrédients ;
- d'autres informations présentes sur l'emballage (dénomination de vente, poids, allégations autres que nutritionnelles et de santé, etc.).

Sont considérés comme modification :

- **d'ingrédients** : tout changement de la liste des ingrédients (ajout ou suppression d'ingrédient, modification d'un libellé, de l'ordre, d'une quantité) ;
- de **valeurs nutritionnelles** : toute modification des valeurs nutritionnelles d'au moins un constituant présent dans les 2 produits considérés pour les 2 années de suivi. Par exemple si la référence produit étiquette les nutriments du groupe 1 (énergie, protéines, glucides, lipides) à l'état des lieux et ceux du groupe 2 (énergie, protéines, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres, sodium) au suivi alors seuls les nutriments en commun sont comparés (énergie, protéines, glucides, lipides) ;
- de **groupe nutritionnel** : tout changement du groupe nutritionnel ;
- d'**allégation nutritionnelle** : apparition, disparition ou modification d'au moins un intitulé correspondant à une allégation nutritionnelle ;
- d'**allégation de santé** : apparition, disparition ou modification d'au moins un intitulé correspondant à une allégation de santé ;
- de **repères nutritionnels** : apparition, disparition des repères nutritionnels ou modification du type de repère ;

- de **portion indiquée** : apparition, disparition ou modification d'une portion indiquée (y compris unité de mesure) ;
- de **valeurs nutritionnelles à la portion** : apparition, disparition ou modification des valeurs nutritionnelles à la portion (y compris unité de mesure) ;
- de **poids d'une unité** : apparition, disparition ou modification du poids d'une unité (y compris unité de mesure) ;
- **autres** : tout autre changement parmi les champs saisis dans la base de données, comme des modifications relatives aux informations générales (dénomination de vente, conseil de préparation, etc.) ou des allégations autres que nutritionnelles et de santé qui ne correspondent pas à des indicateurs suivis par l'Oqali.

5.1.1 Tous secteurs et segments de marché confondus

Afin d'identifier sur quels paramètres de l'étiquetage portent les révisions de produits, la Figure 2 présente le nombre de références par type de modification parmi les 4250 produits modifiés entre les états des lieux et les suivis (correspondants aux produits modifiés présentant un emballage complet pour les 2 années d'étude). Un produit peut être concerné par plusieurs types de modification. Les étiquettes en pourcentage sont calculées par rapport au nombre de produits modifiés (n=4250).

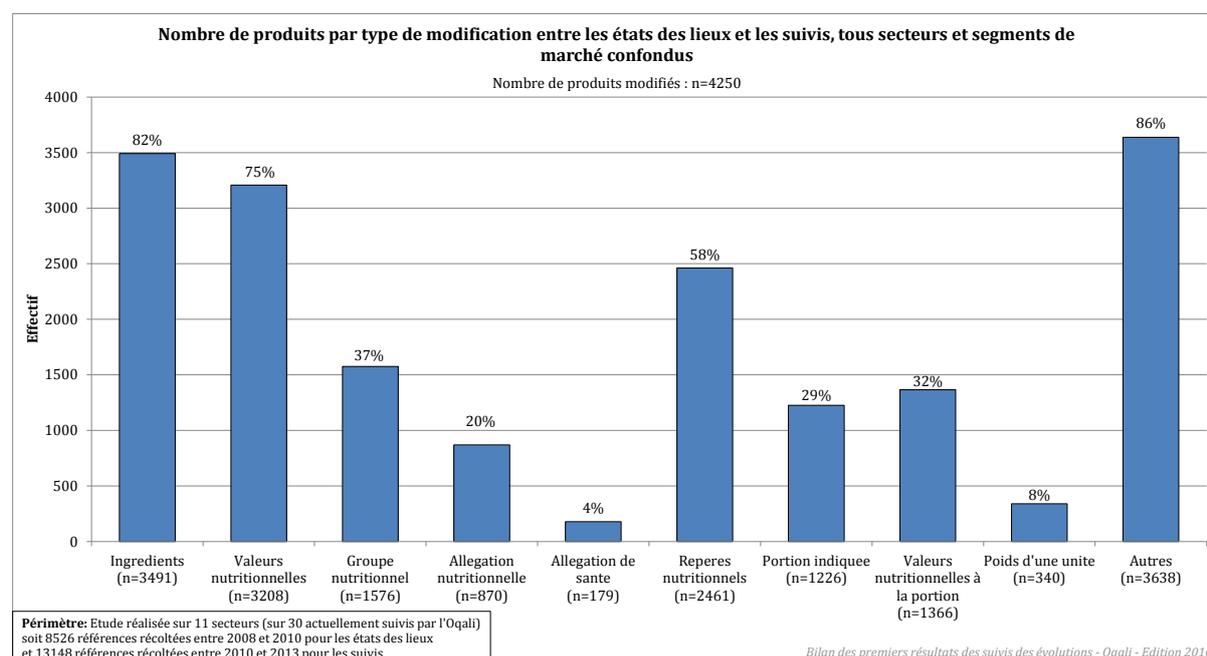


Figure 2 : Nombre de produits par type de modification sur l'ensemble des produits ayant été modifiés entre les états des lieux et les suivis.

Les modifications d'au moins un paramètre de la liste des ingrédients concernent 82% des produits modifiés entre les états des lieux et les suivis (n=3491). 75% des produits modifiés connaissent également des évolutions de valeurs nutritionnelles (n=3208), 58% présentent une différence (apparition/disparition/modification) de repères nutritionnels (n=2461) et 37% de groupe nutritionnel (n=1576).

Les évolutions de portions indiquées et de valeurs nutritionnelles à la portion concernent respectivement 29% (n=1226) et 32% (n=1366) des produits modifiés. 8% (n=340) présentent une différence au niveau du poids d'une unité.

Les évolutions portant sur les allégations concernent 20% des produits modifiés (n=870) pour les allégations nutritionnelles et 4% (n=179) pour les allégations de santé.

Enfin, 86% (n=3638) des produits modifiés connaissent également au moins un changement d'une autre nature : code barre, dénomination de vente, etc., correspondant à des éléments de l'emballage autres que ceux traités comme indicateurs par l'Oqali.

Il est donc observé que les changements impactant le plus souvent l'étiquetage des produits concernent la liste des ingrédients et les valeurs nutritionnelles, ce qui peut refléter des reformulations ou des mises à jour des étiquetages (par exemple différences de résultats d'analyse utilisés pour le tableau des valeurs nutritionnelles).

5.1.2 Par secteur

Au niveau des secteurs, parmi les types de modification d'intérêt, ingrédients et valeurs nutritionnelles sont globalement les plus fréquents (Tableau 9).

Tableau 9 : Effectifs et pourcentages de produits présentant chaque type de modification parmi les références ayant été modifiées entre les états des lieux et les suivis, par secteur.

Secteur (n=nombre de produits modifiés)	Ingrédients		Valeurs nutritionnelles		Groupe nutritionnel		Allégation nutritionnelle		Allégation de santé		Repères nutritionnels		Portion indiquée		Valeurs nutritionnelles à la portion		Poids d'une unité		Autres	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Biscuits et gateaux industriels (n=744)	658	88%	571	77%	301	40%	69	9%	9	1%	436	59%	264	35%	293	39%	106	14%	535	72%
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool (n=480)	426	89%	324	68%	194	40%	94	20%	12	3%	290	60%	94	20%	132	28%	0	0%	447	93%
Cereales pour le petit déjeuner (n=188)	173	92%	182	97%	20	11%	135	72%	43	23%	148	79%	38	20%	44	23%	3	2%	185	98%
Charcuterie (n=623)	520	83%	385	62%	190	30%	32	5%	0	0%	272	44%	165	26%	139	22%	68	11%	552	89%
Chocolat et produits chocolates (n=368)	323	88%	279	76%	140	38%	14	4%	1	0%	232	63%	162	44%	160	43%	13	4%	309	84%
Compotes (n=156)	88	56%	124	79%	51	33%	49	31%	10	6%	50	32%	16	10%	12	8%	10	6%	116	74%
Confitures (n=55)	32	58%	46	84%	7	13%	7	13%	0	0%	7	13%	5	9%	5	9%	0	0%	23	42%
Conserves de fruits (n=40)	27	68%	19	48%	10	25%	3	8%	0	0%	9	23%	8	20%	5	13%	1	3%	5	13%
Jus et nectars (n=524)	320	61%	428	82%	209	40%	247	47%	16	3%	358	68%	150	29%	222	42%	0	0%	515	98%
Panification croustillante et moelleuse (n=344)	325	94%	300	87%	139	40%	53	15%	12	3%	250	73%	163	47%	181	53%	92	27%	286	83%
Produits laitiers frais et assimilés (n=728)	599	82%	550	76%	315	43%	167	23%	76	10%	409	56%	161	22%	173	24%	47	6%	665	91%

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

A l'exception des Conserves de fruits, la majorité des produits modifiés de l'ensemble des secteurs, présente une modification sur leurs **valeurs nutritionnelles** : de 62% des produits modifiés du secteur de la Charcuterie à 97% des produits modifiés du secteur des Céréales pour le petit-déjeuner. De même, la majorité des produits modifiés de l'ensemble des secteurs étudiés comporte au moins un changement au sein de leur liste d'**ingrédients** : de 56% des produits modifiés pour les Compotes à 94% pour la Panification croustillante et moelleuse.

Les modifications de **groupe nutritionnel** représentent de 11% des produits modifiés pour les Céréales pour le petit-déjeuner à 43% des Produits laitiers frais et assimilés (à mettre en lien avec la présence beaucoup plus importante d'étiquetage nutritionnel détaillé pour l'état des lieux des Céréales Petit Déjeuner (96%) que pour les Produits laitiers frais et assimilés (45%)).

Celles concernant les **repères nutritionnels** correspondent à 13% des produits modifiés des Confitures et jusqu'à 79% des références des Céréales petit-déjeuner.

Les modifications d'**allégations nutritionnelles** concernent moins de 30% des produits modifiés pour l'ensemble des secteurs excepté les Jus et nectars (47%) et les Céréales pour le petit-déjeuner (72%). Ces changements plus importants pour les Jus et nectars peuvent s'expliquer par des évolutions de réglementation qui ont entraîné des modifications sur les allégations nutritionnelles : interdiction des sucres ajoutés dans les jus de fruits²¹ qui a entraîné la suppression d'allégations portant sur le caractère « sans sucres ajoutés » des produits ou encore modification de la réglementation sur les Apports Journaliers Recommandés²² (notamment sur la vitamine C), impliquant une augmentation de la teneur minimum en vitamines/minéraux pour alléguer sur le caractère « riche en » ou « source de » des produits. Concernant les Céréales pour le petit-déjeuner, le nombre de modification important peut résulter de changements de politiques d'entreprises et/ou de la mise en place du règlement (CE) n°1924/2006²³ qui définit les conditions d'emploi des allégations nutritionnelles, les années de récolte des produits issus des états des lieux étant de 2008 pour ces secteurs.

Les changements d'**allégations de santé** concernent majoritairement moins de 10% des produits modifiés des secteurs, excepté pour les Céréales pour le petit-déjeuner (23%). Au regard des périodes d'études des suivis, ces modifications plus importantes pour les Céréales pour le petit-déjeuner peuvent être mises en relation avec une anticipation de la nouvelle réglementation sur les allégations de santé. En effet, un grand chantier d'examen des allégations de santé a été mis en place par l'EFSA et a abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012²⁴ proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées, plus restrictive que précédemment.

Selon les secteurs, de 9% (Confitures) à 47% (Panification croustillante et moelleuse) des produits modifiés présentent un changement pour l'indicateur **portion indiquée** et, de 8% (Compotes) à 53% (Panification croustillante et moelleuse) une modification de l'indicateur **valeurs nutritionnelles à la portion**. Concernant les **poids d'une unité**, les évolutions sont majoritairement retrouvées sur moins de 14% des produits modifiés des secteurs, excepté pour la Panification croustillante et moelleuse où elle concerne 27% des produits modifiés.

Les différences observées entre les secteurs doivent être mise en relation avec les différentes années de récoltes des produits, les pas de temps entre état des lieux et suivi qui varient ainsi qu'avec les caractéristiques propres des secteurs (présence de tel ou tel indicateur plus ou moins attendue selon les secteurs).

²¹ Décret n°2013-1049 du 21 novembre 2013 modifiant le décret n°2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

²² 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.

²³ 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.

²⁴ 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 infantiles.*

5.1.3 Par segment de marché

Parmi les types de modification d'intérêt, ingrédients et valeurs nutritionnelles sont globalement les types de modification les plus fréquents au sein de l'ensemble des segments de marché. Cependant des particularités par segment de marché sont également observées (Tableau 10).

Tableau 10 : Effectifs et pourcentages de produits présentant chaque type de modification parmi les références ayant été modifiées entre les états des lieux et les suivis, par segment de marché.

Segment de marché (n=nombre de produits modifiés)	Ingrédients		Valeurs nutritionnelles		Groupe nutritionnel		Allégation nutritionnelle		Allégation de santé		Repères nutritionnels		Portion indiquée		Valeurs nutritionnelles à la portion		Poids d'une unité		Autres	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Marques nationales (n=969)	783	81%	702	72%	309	32%	270	28%	107	11%	432	45%	206	21%	189	20%	88	9%	870	90%
Marques de distributeurs (n=2021)	1645	81%	1643	81%	702	35%	434	21%	69	3%	1423	70%	502	25%	646	32%	152	8%	1770	88%
Marques de distributeurs entrée de gamme (n=331)	284	86%	181	55%	112	34%	26	8%	0	0%	92	28%	88	27%	90	27%	17	5%	265	80%
Hard Discount (n=929)	779	84%	682	73%	453	49%	140	15%	3	0%	514	55%	430	46%	441	47%	83	9%	733	79%

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

Entre 81% et 86% des produits modifiés des 4 segments de marché ont vu au moins un paramètre de leur liste d'**ingrédients** évoluer.

Le type de modification **valeurs nutritionnelles** concerne 55% des produits modifiés de marques de distributeurs entrée de gamme, 72% de ceux de marques nationales, 73% de ceux de hard discount et 81% de ceux de marques de distributeurs. Les changements de **groupe nutritionnel** concernent quant à eux de 32% des produits modifiés pour les marques nationales à 49% de ceux du hard discount.

Les évolutions de **repères nutritionnels** touchent de 28% des produits modifiés pour les marques de distributeurs entrée de gamme à 70% de ceux de marques de distributeurs.

Concernant les **allégations nutritionnelles**, les changements concernent 8% des produits modifiés de marques de distributeurs entrée de gamme, 15% de ceux du hard discount, 21% de ceux de marques de distributeurs et 28% de ceux de marques nationales. Les modifications **d'allégations de santé** touchent très peu les marques de distributeurs, les marques de distributeurs entrée de gamme et le hard discount (moins de 3% des produits modifiés) et 11% des produits modifiés de marques nationales.

Les évolutions de l'indicateur **portion indiquée** représentent de 21% des produits modifiés des marques nationales à 46% de ceux de hard discount, celles de l'indicateur **valeurs nutritionnelles à la portion**, de 20% des produits modifiés de marques nationales à 47% de ceux de hard discount. Les pourcentages de produits modifiés sur le **poids d'une unité** sont homogènes entre les segments de marché (entre 5 et 8%).

Les différences observées entre les segments de marché doivent être relativisées par le fait que l'étude porte sur seulement 11 secteurs sur 30 actuellement suivis par l'Oqali.

Sur les 4250 produits modifiés entre les états des lieux et les suivis (c'est-à-dire les produits présents sur le marché aux états des lieux et également aux suivis mais dans une version évoluée et présentant un emballage complet pour les 2 années d'étude), **82% sont concernés par un changement d'au moins un paramètre de leur liste d'ingrédients** (ajout ou suppression d'ingrédient, modification d'un libellé, de l'ordre, d'une quantité) **et 75% par un changement d'au moins une valeur nutritionnelle** (toute modification d'au moins un constituant présent dans les 2 produits considérés pour les 2 années de suivi).

Ces types de modifications (ingrédients et valeurs nutritionnelles), reflétant en partie des reformulations, sont également les plus répandus au sein des différents secteurs et segments de marché, même si des particularités sont observées.

Par exemple, **au niveau des secteurs**, les Céréales pour le petit-déjeuner présentent les plus fortes fréquences de produits modifiés pour les valeurs nutritionnelles (97% des produits modifiés du secteur), allégations nutritionnelles (72%), allégations de santé (23%) et repères nutritionnels (79%).

Au niveau des segments de marché, les marques nationales présentent les plus fortes fréquences de produits modifiés pour les allégations nutritionnelles et de santé (respectivement 28% et 11% des produits modifiés de marques nationales), en revanche, les marques de distributeurs présentent la plus forte fréquence de produits modifiés pour les repères nutritionnels (70%), et le hard discount pour les portions indiquées (46%) et les valeurs nutritionnelles à la portion (47%). Concernant les changements d'au moins une valeur nutritionnelle, cela concerne 55% des produits modifiés de marques de distributeurs entrée de gamme, 72% de ceux de marques nationales, 73% de ceux de hard discount et 81% de ceux de marques de distributeurs.

Les différences observées doivent prendre en compte le fait que les années de récoltes sont différentes d'un secteur à l'autre, que le pas de temps entre l'état des lieux et le suivi varie selon les secteurs et que la présence de tel ou tel indicateur est plus ou moins attendue selon les secteurs. Par segment de marché, le fait que l'étude soit réalisée sur 11 secteurs uniquement (sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali) peut également impacter les résultats. Enfin, en particulier pour les allégations, pour lesquelles certains secteurs ne peuvent pas ou très peu en comporter par définition, le nombre de modifications est par conséquent plus faible.

5.2 Evolution de la présence des différents paramètres de l'étiquetage

La présence de 7 paramètres d'étiquetage, dont la définition est reprise dans le lexique en Annexe 2, a été étudiée :

- l'étiquetage nutritionnel ;
- les allégations nutritionnelles ;
- les allégations de santé ;
- les repères nutritionnels ;
- les portions indiquées ;
- les valeurs nutritionnelles à la portion.

L'évolution de la fréquence de présence de ces indicateurs a été étudiée :

- tous secteurs et segments de marché confondus ;
- au sein de chaque secteur (tous segments de marché confondus) ;
- au sein de chaque segment de marché (tous secteurs confondus) ;
- au sein de chaque secteur par segment de marché.

Des tests statistiques (chi-2) ont été effectués pour mettre en évidence des évolutions significatives de la proportion de produits présentant ou non tel paramètre entre les 2 années de suivi. Ce test tient compte à la fois de la proportion et des effectifs : plus les effectifs sont élevés, plus les écarts de proportion mis en évidence sont faibles. Lorsque cette différence est significative, elle est signifiée par une flèche entre les 2 années.

Les résultats doivent toutefois prendre en compte le fait que le nombre de produits récoltés a augmenté entre l'état des lieux et le suivi, et que, pour la majorité des secteurs, celui-ci s'accompagnait d'une augmentation de la couverture du marché d'après les données Kantar Worldpanel.

La Figure 3 reprend les fréquences de chacun des paramètres étudiés entre les états des lieux et les suivis sur l'ensemble des 11 secteurs considérés.

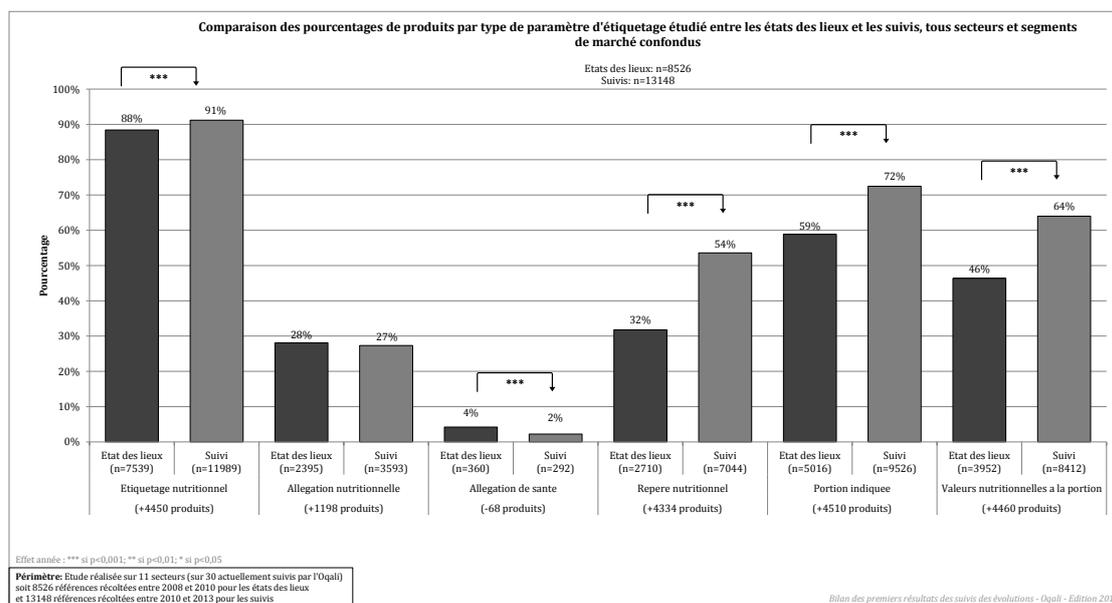


Figure 3 : Fréquence de présence des différents paramètres d'étiquetage étudiés tous secteurs et segments de marché confondus.

Il est important de rappeler que les pourcentages obtenus correspondent aux taux de fréquences pour les 11 secteurs étudiés uniquement (sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali).

Ainsi, sur les 11 secteurs suivis, **une augmentation significative des fréquences d'étiquetage nutritionnel (état des lieux : n=7539 ; 88%, suivi : n=11989 ; 91%), de repère(s) nutritionnel(s) (état des lieux : n=2710 ; 32%, suivi : n=7044 ; 54%), de portion indiquée (état des lieux : n=5016 ; 59%, suivi : n=9526 ; 72%), et de valeurs nutritionnelles à la portion (état des lieux : n=3952 ; 46%, suivi : n=8412 ; 64%) est observée.** Les augmentations significatives observées pour l'étiquetage nutritionnel sont probablement liées à une anticipation du règlement 1169/2011²⁵ dit « INCO », publié en 2011 et qui rend la déclaration nutritionnelle obligatoire à partir du 13 décembre 2016.

A l'inverse, **la fréquence de produits avec allégation(s) de santé a significativement diminué entre les états des lieux et les suivis de 4% (n=360) à 2% (n=292).** Cette diminution globale peut être mise en relation avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012²⁶ proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées, plus restrictive que précédemment.

Pour les 11 secteurs confondus, **aucune différence significative n'est observé pour la présence d'allégation(s) nutritionnelle(s), qui reste stable entre les états des lieux et les suivis (état des lieux : n=2395 ; 28%, suivi : n=3593 ; 27%).**

²⁵ 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.

²⁶ 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 infantiles.

5.3 Evolution de la présence d'un étiquetage nutritionnel

Tous secteurs confondus, la proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel a significativement augmenté entre les états des lieux et les suivis : de 88% (n=7539) à 91% (n=11989).

Le Tableau 11 fournit, pour chacun des secteurs et des segments de marché étudiés et pour lesquels des données sont disponibles, l'évolution de la fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel pour le couple secteur/segment de marché concerné.

Tableau 11 : Comparaison de la fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.

Produits présentant un étiquetage nutritionnel	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard discount			Tous segments de marché confondus		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Biscuits et gateaux industriels	77%	85%	+7%**	94%	97%	+3%**	77%	86%	+9%	88%	95%	+7%***	86%	93%	+8%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	96%	88%	-7%***	95%	98%	+3%**	79%	92%	+13%	80%	94%	+14%***	92%	94%	+1%
Cereales pour le petit dejeuner	98%	100%	+2%	100%	100%	+0%	100%	97%	-3%	100%	100%	+0%	99,4%	99,8%	+0,4%
Charcuterie	89%	66%	-23%***	85%	88%	+3%	43%	37%	-5%	80%	86%	+6%	79%	79%	+0%
Chocolat et produits chocolates	77%	76%	-1%	94%	94%	+1%	54%	74%	+19%*	85%	96%	+11%***	83%	87%	+4%*
Compotes	98%	95%	-2%	97%	98%	+2%	88%	100%	+12%	98%	99%	+1%	97%	97%	+0%
Confitures	89%	90%	+2%	100%	99,6%	-0,4%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	97%	97%	+1%
Conserves de fruits	73%	79%	+7%	85%	85%	+1%	38%	59%	+21%	43%	46%	+2%	67%	72%	+6%
Jus et nectars	93%	88%	-5%*	98%	99%	+2%*	89%	93%	+4%	88%	93%	+5%	94%	94%	+0%
Panification croustillante et moelleuse	84%	94%	+10%**	99%	99,6%	+1%	71%	78%	+7%	92%	95%	+3%	91%	96%	+4%***
Produits laitiers frais et assimilés	86%	82%	-4%	96%	96%	+0%	75%	83%	+8%	86%	96%	+10%***	90%	92%	+1%
Tous secteurs confondus	86%	84%	-2%*	94%	96%	+2%***	67%	76%	+9%***	87%	93%	+7%***	88%	91%	+3%***

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

La fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel (groupe 0+/1/1+/2/2+) augmente significativement entre les états des lieux et les suivis pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 86% des produits du secteur ; suivi : 93%), les Chocolats et produits chocolatisés (état des lieux : 83% ; suivi : 87%) et la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 91% ; suivi : 96%). Elle a tendance à augmenter pour les Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 92% ; suivi : 94%), les Conserves de fruits (état des lieux : 67% ; suivi : 72%) et les Produits laitiers frais et assimilés (état des lieux : 90% ; suivi : 92%). Elle reste stable pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 99,4% ; suivi : 99,8%), la Charcuterie (état des lieux : 79% ; suivi : 79%), les Compotes (état des lieux : 97% ; suivi : 97%), les Confitures (état des lieux : 97% ; suivi : 97%) et les Jus et nectars (état des lieux : 94% ; suivi : 94%). Ces derniers secteurs, à l'exception de la Charcuterie, présentaient les fréquences de présence d'un étiquetage nutritionnel les plus élevées aux états des lieux.

Pour les 11 secteurs confondus, la présence d'un étiquetage nutritionnel augmente significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 94% ; suivi : 96%), les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 67% ; suivi : 76%) et le hard discount (état des lieux : 87% ; suivi : 93%). La diminution significative observée pour les marques nationales (état des lieux : 86% ; suivi : 84%) peut s'expliquer en partie par le biais d'échantillonnage dû à l'augmentation du nombre de références collectées aux suivis. En effet, 82% des produits de groupe 0 de marques nationales (n=474 sur 578) correspondent à des

produits ajoutés, c'est-à-dire non présents sur le marché à l'état des lieux ou non captés par l'Oqali à l'état des lieux.

Suivant les secteurs, au niveau des segments de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens. Des différences par secteur sont notamment observées pour :

- les **marques nationales** : la diminution de la présence d'un étiquetage nutritionnel observée au niveau des 11 secteurs est portée essentiellement par les Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 96% des produits de marques nationales du secteur ; suivi : 88%), la Charcuterie (état des lieux : 89% ; suivi : 66%) et les Jus et nectars (état des lieux : 93% ; suivi : 88%). Ces diminutions s'expliquent en partie par l'échantillonnage : la grande majorité des produits de groupe 0 de marques nationales pour ces secteurs correspondent à des produits ajoutés (potentiellement non captés par l'Oqali à l'état des lieux). A l'inverse, une augmentation significative de la présence d'étiquetage nutritionnel est observée pour les secteurs des Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 77% ; suivi : 85%) et de la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 84% ; suivi : 94%).
- les **marques de distributeurs entrée de gamme** : à l'inverse des autres secteurs, la fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel a tendance à diminuer pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 100% ; suivi : 97% ; diminution due à 1 produit ajouté de groupe 0 au suivi) et la Charcuterie (état des lieux : 43% ; suivi : 37%).

Il est également intéressant de noter que parmi les produits modifiés (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée), seuls 0,5% (n=21) présentaient un étiquetage nutritionnel à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi. Cela confirme le fait que les diminutions de fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel observées sont donc dues majoritairement aux produits ajoutés²⁷ et retirés²⁸.

Les différences de niveau d'étiquetage nutritionnel entre les secteurs constituent un biais qu'il conviendra de prendre en compte dans la suite de ce rapport dans les parties relatives à l'étude des valeurs nutritionnelles, ainsi que des apports.

Parmi l'ensemble des produits considérés, **la proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel a significativement augmenté entre les états des lieux et les suivis** : de 88% (n=7539) à 91% (n=11989).

Au niveau des secteurs, la fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel augmente significativement entre les états des lieux et les suivis pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 86% ; suivi : 93%), les Chocolats et produits chocolatés (état des lieux : 83% des produits du secteur ; suivi : 87% des produits du secteur) et la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 91% ; suivi : 96%). Elle a tendance à augmenter ou à rester stable pour les autres secteurs.

²⁷ Produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux (innovations, extensions de gamme : par exemple, nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment, et produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux).

²⁸ Produits captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi (produits retirés du marché entre l'état des lieux et le suivi ou non captés par l'Oqali au suivi).

Au niveau des segments, la présence d'un étiquetage nutritionnel augmente significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 94% ; suivi : 96%), les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 67% ; suivi : 76%) et le hard discount (état des lieux : 87% ; suivi : 93%). Elle diminue significativement pour les marques nationales (état des lieux : 86% ; suivi : 84%). Cela peut s'expliquer en partie par le biais d'échantillonnage due à l'augmentation du nombre de produits récoltés aux suivis, en effet 82% des produits de groupe 0 de marques nationales correspondent à des produits ajoutés, c'est-à-dire non présents sur le marché à l'état des lieux ou non captés par l'Oqali à l'état des lieux.

Il est également intéressant de noter que parmi les produits modifiés (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée), seuls 0,5% (n=21) présentaient un étiquetage nutritionnel à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi. Cela confirme le fait que les diminutions de fréquence de présence d'un étiquetage nutritionnel observées sont dues majoritairement aux produits ajoutés et retirés.

5.4 Evolution de la présence d'allégations nutritionnelles

5.4.1 Présence d'allégations nutritionnelles par secteur

La proportion de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle au sein des 11 secteurs étudiés reste stable entre les états des lieux et les suivis (état des lieux : n=2395 ; 28% ; suivi : n=3593 ; 27%) (Figure 4).

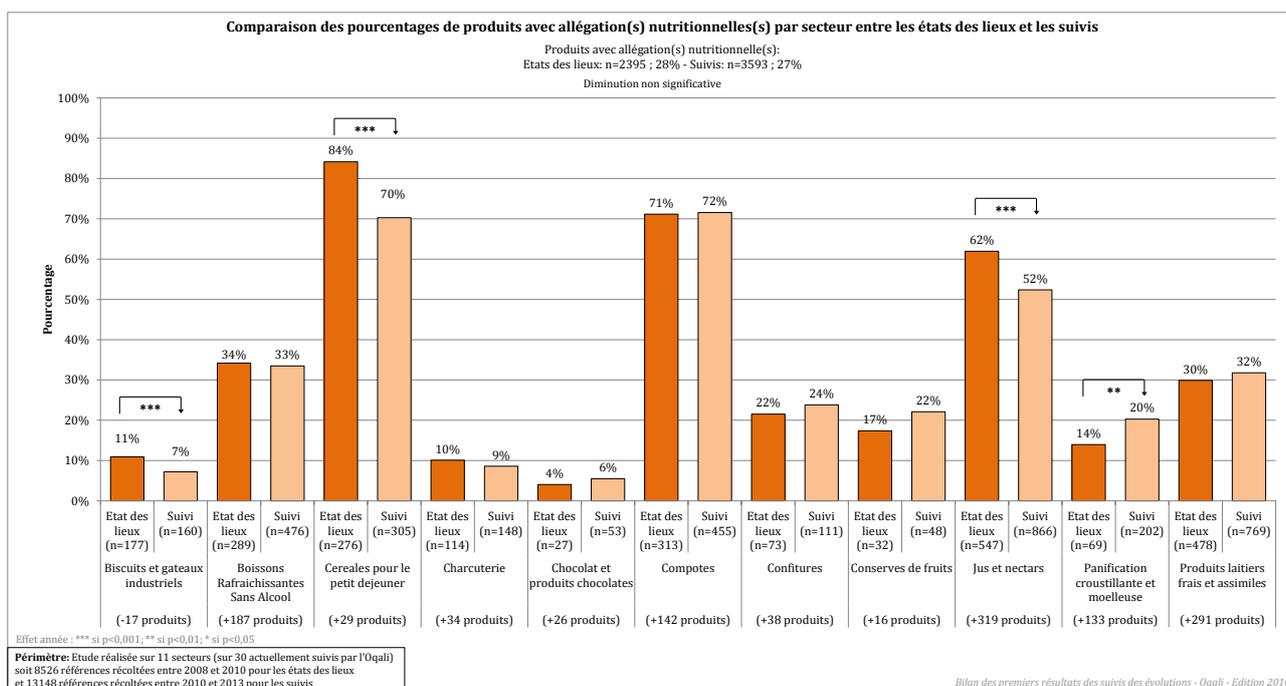


Figure 4 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) par secteur entre les états des lieux et les suivis.

Au niveau des secteurs, elle a significativement augmenté pour la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 14% des produits du secteur ; suivi : 20% des produits du secteur) et a tendance à augmenter pour les Conserves de fruits (état des lieux : 17% ; suivi : 22%).

A l'inverse, la fréquence de présence d'allégations nutritionnelles diminue significativement entre les états des lieux et les suivis pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 11% ; suivi : 7%), les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 84% ; suivi : 70%) et les Jus et nectars (état des lieux : 62% ; suivi : 52%). Ces diminutions peuvent s'expliquer par les particularités des secteurs. Par exemple, pour les Jus et nectars, une diminution de la fréquence de produits présentant des allégations sur les sucres ajoutés ainsi que sur les vitamines et minéraux est observée entre l'état des lieux et le suivi. Cette diminution peut s'expliquer en partie par la modification de la réglementation des jus de fruits sur les sucres ajoutés²⁹ (interdiction des sucres ajoutés qui a entraîné la suppression d'allégations portant sur le caractère « sans sucres ajoutés » des produits). Elle peut également être en partie due à la

²⁹ Décret n°2013-1049 du 21 novembre 2013 modifiant le décret n°2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

modification de la réglementation sur les Apports Journaliers Recommandés³⁰ (notamment sur la vitamine C), impliquant une augmentation de la teneur minimum en vitamines/minéraux pour alléguer sur le caractère « riche en » ou « source de » des produits. Pour les Biscuits et gâteaux industriels et les Céréales pour le petit-déjeuner, la diminution peut résulter de changements de politiques d'entreprises et/ou de la mise en place du règlement (CE) n°1924/2006³¹ qui définit les conditions d'emploi des allégations nutritionnelles, les années de récolte des produits issus des états des lieux étant de 2008 pour ces secteurs.

Les secteurs des Chocolats et produits chocolatés (état des lieux : 4% ; suivi : 6%), Compotes (état des lieux : 71% ; suivi : 72%), Confitures (état des lieux : 22% ; suivi : 24%), Produits laitiers frais et assimilés (état des lieux : 30% ; suivi : 32%), Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 34% ; suivi : 33%) et de la Charcuterie (état des lieux : 10% ; suivi : 9%) présentent des fréquences de présence d'allégations nutritionnelles relativement stables entre les états des lieux et les suivis.

A noter que selon les secteurs et en raison de leurs spécificités (en termes de composition), la proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) diffère. Par exemple, à l'état des lieux et au suivi, la proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) représente environ 5% des produits du secteur des Chocolats et produits chocolatés, alors qu'elle est autour de 70% pour les Compotes.

5.4.2 Présence d'allégations nutritionnelles par secteur et segment de marché

Le Tableau 12 fournit, pour chacun des secteurs et des segments de marché étudiés et pour lesquels des données sont disponibles, l'évolution de la fréquence de présence d'allégations nutritionnelles pour le couple secteur/segment de marché concerné.

Pour l'ensemble des 11 secteurs, la présence d'allégation(s) nutritionnelle(s) augmente significativement pour les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 8% des produits du segment ; suivi : 11%). A l'inverse, celle-ci diminue significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 29% ; suivi : 27%) et a tendance à légèrement diminuer pour les marques nationales (état des lieux : 38% ; suivi : 36%). Elle reste stable pour les produits issus du hard discount (état des lieux : 20% ; suivi : 20%).

³⁰ 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.

³¹ 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.

Tableau 12 : Comparaison de la fréquence de présence d'allégations nutritionnelles au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.

Produits présentant au moins une allégation nutritionnelle	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard discount			Tous segments de marché confondus		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Biscuits et gateaux industriels	15%	11%	-4%*	11%	7%	-3%*	0%	0%	+0%	10%	6%	-4%*	11%	7%	-4%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	47%	45%	-2%	30%	26%	-3%	23%	27%	+4%	27%	27%	+0%	34%	33%	-1%
Cereales pour le petit dejeuner	96%	99%	+2%	82%	69%	-14%**	0%	21%	+21%	84%	69%	-14%*	84%	70%	-14%***
Charcuterie	21%	11%	-10%**	11%	11%	-0%	1%	0%	-1%	6%	4%	-3%	10%	9%	-1%
Chocolat et produits chocolates	1%	8%	+6%**	8%	5%	-3%	0%	0%	+0%	4%	4%	-0%	4%	6%	+1%
Compotes	72%	69%	-3%	74%	72%	-2%	53%	82%	+29%	65%	74%	+9%	71%	72%	+0,4%
Confitures	30%	37%	+7%	20%	21%	+1%	0%	0%	+0%	19%	21%	+2%	22%	24%	+2%
Conserves de fruits	42%	53%	+11%	6%	18%	+12%*	0%	0%	+0%	9%	11%	+2%	17%	22%	+5%
Jus et nectars	75%	57%	-17%***	66%	54%	-12%***	22%	20%	-2%	53%	50%	-3%	62%	52%	-10%***
Panification croustillante et moelleuse	29%	33%	+3%	16%	20%	+4%	2%	1%	-0%	8%	10%	+3%	14%	20%	+6%**
Produits laitiers frais et assimilés	36%	40%	+3%	31%	33%	+2%	19%	22%	+3%	18%	20%	+1%	30%	32%	+2%
Tous secteurs confondus	38%	36%	-2%	29%	27%	-2%*	8%	11%	+3%*	20%	20%	-0,1%	28%	27%	-1%

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

Selon les secteurs et au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens. Des différences sont notamment observées pour :

- les **marques nationales** : la tendance globale à la diminution de la présence d'allégation(s) nutritionnelle(s) observée au niveau des 11 secteurs est le résultat d'évolutions variables : diminution significative au sein des Jus et nectars (état des lieux : 75% des produits de marque nationale du secteur ; suivi : 57%) et de la Charcuterie (état des lieux : 21% ; suivi : 11%), à l'inverse, augmentation significative pour les Chocolats et produits chocolates (état des lieux : 1% ; suivi : 8%) ;
- les **marques de distributeurs** : la diminution significative observée au niveau des 11 secteurs est portée essentiellement par les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 82% ; suivi : 69%) et les Jus et nectars (état des lieux : 66% ; suivi : 54%). En revanche, une augmentation significative est à noter pour les Conserves de fruits (état des lieux : 6% ; suivi : 18%) ;
- les **marques de distributeurs entrée de gamme** : à l'inverse des autres secteurs, la fréquence de présence d'allégation(s) nutritionnelle(s) a tendance à diminuer pour les Jus et nectars (état des lieux : 22% ; suivi : 20%) et ce en lien avec l'évolution observée au niveau du secteur tous segments de marché confondus ;
- le **hard discount** : la stabilité de la présence d'allégation(s) nutritionnelle(s) est due à la fois à des évolutions contraires : tendance à l'augmentation pour les Compotes (état des lieux : 65% ; suivi : 74%), diminution significative pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 84% ; suivi : 69%) et à des occurrences relativement stables pour les autres secteurs.

La proportion de produits présentant au moins une **allégation nutritionnelle au sein des 11 secteurs étudiés reste stable entre les états des lieux et les suivis** (état des lieux : n=2395 ; 28% ; suivi : n=3593 ; 27%).

A l'échelle des secteurs, la fréquence d'allégation(s) nutritionnelle(s) a significativement augmenté pour la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 14% des produits du secteur ; suivi : 20%) et a tendance à augmenter pour les Conserves de fruits (état des lieux : 17% ; suivi : 22%). A l'inverse, elle diminue significativement pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 11% ; suivi : 7%), les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 84% ; suivi : 70%) et les Jus et nectars (état des lieux : 62% ; suivi : 52%). Ces diminutions sont notamment dues à des modifications de la réglementation entre les études d'états des lieux et de suivis. Les fréquences sont stables pour les autres secteurs.

A l'échelle des segments de marché, pour l'ensemble des 11 secteurs, la présence d'allégation(s) nutritionnelle(s) augmente significativement pour les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 8% ; suivi : 11%). A l'inverse, celle-ci diminue significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 29% ; suivi : 27%) et a tendance à diminuer pour les marques nationales (état des lieux : 38% ; suivi : 36%). Elle reste stable pour les produits issus du hard discount (état des lieux : 20% ; suivi : 20%).

5.5 Evolution de la présence d'allégations de santé

5.5.1 Présence d'allégations de santé par secteur

La proportion de produits comportant au moins une allégation de santé au sein des 11 secteurs étudiés diminue significativement entre les états des lieux et les suivis (état des lieux : n=360 ; 4% ; suivi : n=292 ; 2%) (Figure 5). Cette diminution globale peut être mise en relation avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012³² proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées, plus restrictive que précédemment. Selon les secteurs et les périodes de récolte, cette modification de la réglementation a donc eu un impact plus ou moins important sur les fréquences de présence observées.

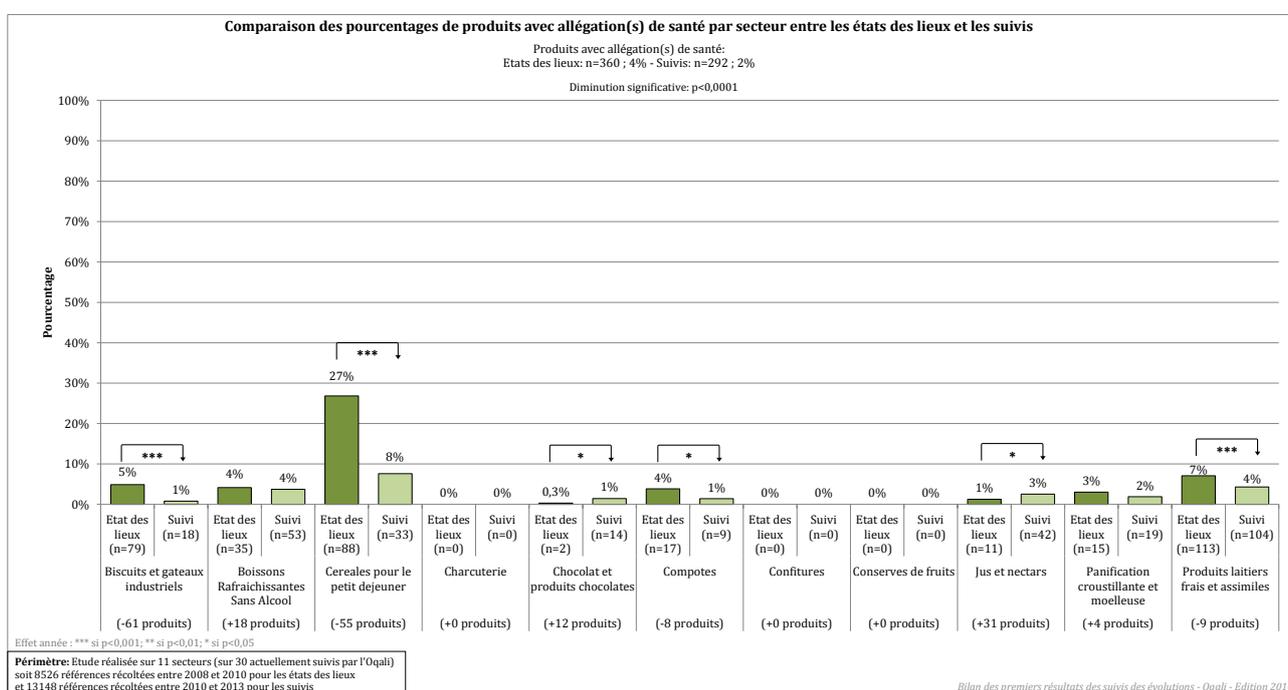


Figure 5 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) de santé par secteur entre les états des lieux et les suivis.

La fréquence de présence d'allégation(s) de santé a significativement augmenté pour les secteurs des Chocolats et produits chocolates (état des lieux : 0,3% des produits du secteur ; suivi : 1% des produits du secteur) et des Jus et nectars (état des lieux : 1% ; suivi : 3%). Les évolutions et les taux de présence restent cependant faibles. Concernant les Chocolats et produits chocolates, l'augmentation est notamment due aux familles des Chocolats allégés et des Poudres chocolates sucrées (qui comportent des allégations de santé portant sur les édulcorants et les vitamines/minéraux) pour lesquelles le nombre de produits a augmenté entre l'état des lieux et le suivi.

A l'inverse, la fréquence de présence d'allégation(s) de santé diminue significativement entre les états des lieux et les suivis pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 5% ; suivi : 1%), les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 27% ; suivi : 8%), les Compotes (état

³² 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 infantiles.

des lieux : 4% ; suivi : 1%) et les Produits laitiers frais et assimilés (état des lieux : 7% ; suivi : 4%). La plus forte diminution est observée pour les Céréales pour le petit-déjeuner, secteur qui présentait le plus d'allégations de santé aux états des lieux. Au regard des périodes d'études des suivis, ces diminutions peuvent être mises en relation avec une anticipation de la nouvelle réglementation pour les secteurs des Biscuits et gâteaux industriels, des Céréales pour le petit-déjeuner et des Produits laitiers frais et assimilés.

Les secteurs des Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 4% ; suivi : 4%) et de la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 3% ; suivi : 2%) présentent des fréquences stables entre les états des lieux et les suivis.

Aucun produit des secteurs de la Charcuterie, des Confitures et des Conserves de fruits ne comporte d'allégation de santé ni aux états des lieux ni aux suivis.

5.5.2 Présence d'allégations de santé par secteur et segment de marché

Afin d'analyser les observations précédentes, le Tableau 13 fournit, pour chacun des secteurs et des segments de marché étudiés et pour lesquels des données sont disponibles, l'évolution de la fréquence de présence d'allégations de santé pour le couple secteur/segment de marché concerné.

Il faut tout d'abord noter qu'aucun produit de marque de distributeurs entrée de gamme ne comporte d'allégation de santé que ce soit aux états des lieux ou aux suivis. Concernant les autres segments de marché, pour l'ensemble des 11 secteurs, la présence d'allégation(s) de santé diminue significativement pour les marques nationales (état des lieux : 9% ; suivi : 4%), les marques de distributeurs (état des lieux : 3% ; suivi : 2%) ainsi que pour le hard discount (état des lieux : 1% ; suivi : 0,2%). Ce dernier segment de marché présente très peu d'allégations de santé.

Tableau 13 : Comparaison de la fréquence de présence d'allégations de santé au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.

Produits présentant au moins une allégation de santé	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard discount			Tous segments de marché confondus		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Biscuits et gateaux industriels	12%	2%	-10%***	1%	1%	-0%	0%	0%	+0%	3%	0%	-3%	5%	1%	-4%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	8%	7%	-1%	3%	2%	-0%	0%	0%	+0%	2%	0%	-2%	4%	4%	-0%
Cereales pour le petit dejeuner	48%	20%	-28%***	22%	7%	-15%***	0%	0%	+0%	8%	1%	-7%	27%	8%	-19%***
Charcuterie	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%
Chocolat et produits chocolates	0%	4%	+4%**	1%	0%	-1%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0,3%	1%	+1%*
Compotes	8%	3%	-5%*	0%	1%	+1%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	4%	1%	-2%*
Confitures	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%
Conserves de fruits	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%
Jus et nectars	4%	4%	+0%	1%	2%	+2%*	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	1%	3%	+1%*
Panification croustillante et moelleuse	13%	6%	-8%*	2%	0,4%	-1,8%	0%	0%	+0%	0%	1%	+1%	3%	2%	-1%
Produits laitiers frais et assimilés	12%	6%	-5%***	8%	5%	-2%*	0%	0%	+0%	0%	0,4%	+0,4%	7%	4%	-3%***
Tous secteurs confondus	9%	4%	-5%***	3%	2%	-1%**	0%	0%	+0%	1%	0,2%	-1%***	4%	2%	-2%***

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

Selon les secteurs, au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens. Des différences sont notamment observées pour :

- les **marques nationales** : à l'inverse des autres secteurs, la présence d'allégation(s) de santé augmente significativement pour les Chocolats et produits chocolatés (état des lieux : 0% ; suivi : 4%). La plus forte diminution est observée pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 48% ; suivi : 20%) puis pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 12% ; suivi : 2%) ;
- les **marques de distributeurs** : à l'inverse des autres secteurs, la présence d'allégation(s) de santé augmente significativement pour les Jus et nectars (état des lieux : 1% des produits de marques de distributeurs du secteur ; suivi : 2%). La plus forte diminution est observée pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 22% ; suivi : 7%) ;
- le **hard discount** : la présence d'allégations a tendance à diminuer pour les secteurs des Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 3% ; suivi 0%), des Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 2% ; suivi : 0%) et des Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 8% ; suivi : 1%). Elle reste stable pour la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 0% ; suivi : 1%) et les Produits laitiers frais et assimilés (état des lieux : 0% ; suivi : 0,4%). Les autres secteurs ne présentent pas d'allégations de santé ni à l'état des lieux ni au suivi.

La proportion de produits présentant au moins **une allégation de santé au sein des 11 secteurs étudiés diminue significativement entre les états des lieux et les suivis** (état des lieux : n=360 ; 4% ; suivi : n=292 ; 2%). Cette diminution peut être mise en relation avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012³³ proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées, plus restrictive que précédemment.

A l'échelle des secteurs, la fréquence de présence d'allégation(s) de santé a significativement augmenté pour les Chocolats et produits chocolatés (état des lieux : 0,3% des produits du secteur ; suivi : 1% des produits du secteur) et des Jus et nectars (état des lieux : 1% ; suivi : 3%). Concernant les Chocolats et produits chocolatés, l'augmentation est notamment due aux familles des Chocolats allégés et des Poudres chocolatées sucrées (qui comportent des allégations de santé portant sur les édulcorants et les vitamines/minéraux) pour lesquelles le nombre de produits a augmenté entre l'état des lieux et le suivi. Les évolutions et les taux de présence restent cependant faibles. A l'inverse, elle diminue significativement entre les états des lieux et les suivis pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 5% ; suivi : 1%), les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 27% ; suivi : 8%), les Compotes (état des lieux : 4% ; suivi : 1%) et les Produits laitiers frais et assimilés (état des lieux : 7% ; suivi : 4%). La plus forte diminution est observée pour les Céréales pour le petit-déjeuner, secteur qui présentait le plus d'allégations de santé aux états des lieux. Les secteurs des Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 4% ; suivi : 4%) et de la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 3% ; suivi : 2%) possèdent des fréquences de présence d'allégation(s) de santé stables

³³ 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 infantiles.

entre les états des lieux et les suivis. Aucun produit des secteurs de la Charcuterie, des Confitures et des Conserve de fruits ne présente d'allégation de santé ni aux états des lieux ni aux suivis.

A l'échelle des segments de marché, pour l'ensemble des 11 secteurs, la présence d'allégation(s) de santé diminue significativement pour les marques nationales (état des lieux : 9% ; suivi : 4%), les marques de distributeurs (état des lieux : 3% ; suivi : 2%) ainsi que pour le hard discount (état des lieux : 1% ; suivi : 0,2%). Ce dernier segment de marché présente cependant très peu d'allégations de santé. Aucun produit de marque de distributeurs entrée de gamme ne comporte d'allégation de santé que ce soit aux états des lieux ou aux suivis.

5.6 Evolution de la présence de repères nutritionnels

5.6.1 Présence de repères nutritionnels par secteur

La proportion de produits comportant des repères nutritionnels au sein des 11 secteurs étudiés augmente significativement entre les états des lieux et les suivis (état des lieux : n=2710 ; 32% ; suivi : n=7044 ; 54%) (Figure 6).

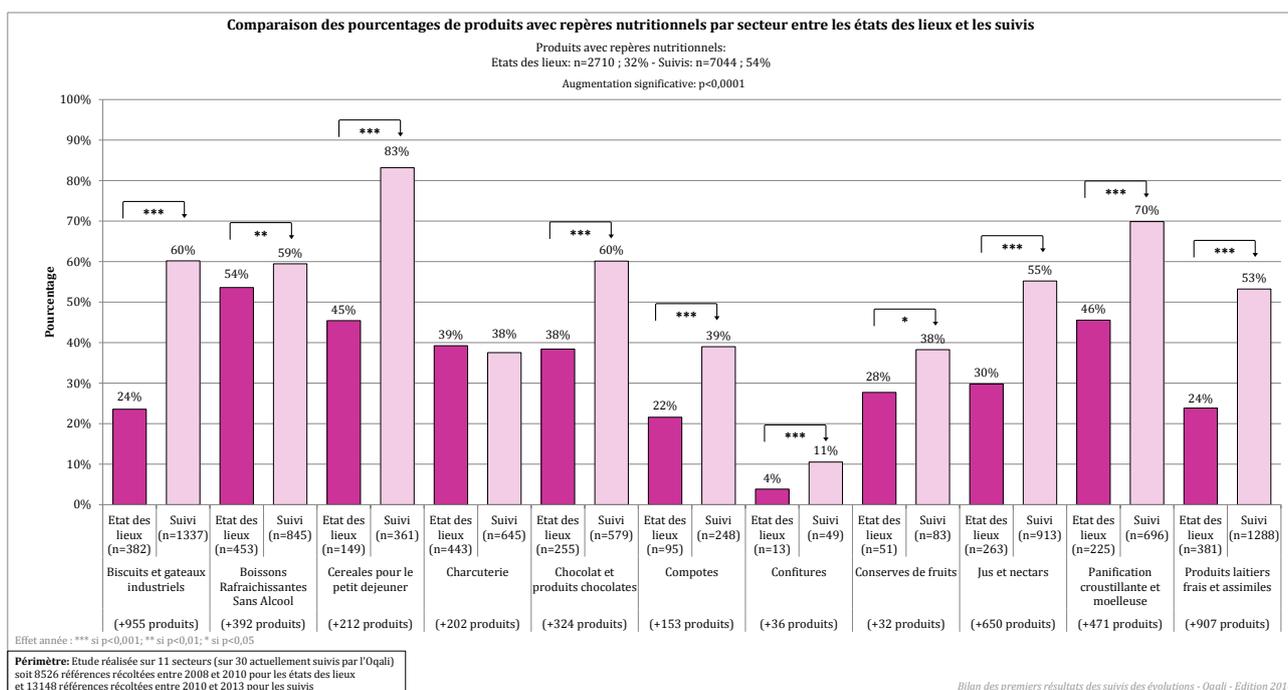


Figure 6 : Comparaison de la répartition des produits avec repère(s) nutritionnel(s) par secteur entre les états des lieux et les suivis.

La fréquence de présence de repères nutritionnels a significativement augmenté au sein de l'ensemble des secteurs excepté la Charcuterie, pour lequel celle-ci reste stable (état des lieux : 39% ; suivi : 38%). Les augmentations varient de +6% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 54% ; suivi : 59%) à +37% pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 24% ; suivi : 60%).

5.6.2 Présence de repères nutritionnels par secteur et segment de marché

Le Tableau 14 fournit, pour chacun des secteurs et des segments de marché étudiés et pour lesquels des données sont disponibles, l'évolution de la fréquence de présence de repères nutritionnels pour le couple secteur/segment de marché concerné.

Au sein des 11 secteurs étudiés, la présence de repères nutritionnels augmente significativement pour l'ensemble des segments de marché, avec une augmentation particulièrement importante pour les produits issus du hard discount de +36% (état des lieux : 16% ; suivi : 52%).

Tableau 14 : Comparaison de la fréquence de présence de repères nutritionnels au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.

Produits présentant un repère nutritionnel	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard discount			Tous segments de marché confondus		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Biscuits et gateaux industriels	11%	48%	+37%***	45%	73%	+28%***	10%	32%	+22%***	13%	50%	+37%***	24%	60%	+37%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	64%	57%	-7%	57%	62%	+6%	25%	31%	+6%	33%	66%	+33%***	54%	59%	+6%**
Cereales pour le petit dejeuner	69%	97%	+28%***	48%	86%	+38%***	0%	56%	+56%***	12%	74%	+61%***	45%	83%	+38%***
Charcuterie	53%	16%	-37%***	51%	51%	+1%	10%	10%	+0%	18%	36%	+18%***	39%	38%	-2%
Chocolat et produits chocolates	54%	51%	-3%	50%	76%	+25%***	9%	26%	+18%*	15%	58%	+43%***	38%	60%	+22%***
Compotes	0%	8%	+8%***	50%	61%	+11%*	6%	18%	+12%	27%	46%	+18%*	22%	39%	+17%***
Confitures	0%	0%	+0%	5%	16%	+11%***	0%	0%	+0%	9%	9%	-1%	4%	11%	+7%***
Conserves de fruits	37%	51%	+14%	40%	55%	+15%	3%	10%	+7%	4%	11%	+6%	28%	38%	+11%*
Jus et nectars	25%	25%	-0%	38%	73%	+35%***	20%	43%	+24%***	15%	70%	+55%***	30%	55%	+25%***
Panification croustillante et moelleuse	48%	50%	+2%	66%	89%	+22%***	18%	35%	+17%*	23%	69%	+46%***	46%	70%	+24%***
Produits laitiers frais et assimilés	15%	37%	+22%***	36%	69%	+33%***	6%	24%	+18%**	11%	+45%	+34%***	24%	53%	+29%***
Tous secteurs confondus	28%	38%	+10%***	44%	67%	+22%***	12%	27%	+15%***	16%	52%	+36%***	32%	54%	+22%***

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

Selon les secteurs, au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens et sont d'ampleurs différentes. En effet, au niveau des :

- **marques nationales** : à l'inverse des autres secteurs, la présence de repères nutritionnels diminue significativement pour la Charcuterie (état des lieux : 53% des produits de marques nationales du secteur ; suivi : 16%). Cette diminution peut être en partie due à l'échantillonnage : 82% des produits de Charcuterie de marques nationales au suivi correspondent à des produits ajoutés, c'est-à-dire non présents sur le marché ou non captés par l'Oqali à l'état des lieux. Les plus fortes augmentations sont observées pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 11% ; suivi : 48%), les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 69% ; suivi : 97%) puis pour les Produits laitiers frais et assimilés (état des lieux : 15% ; suivi : 37%) ;
- **marques de distributeurs** : la fréquence de présence des repères nutritionnels augmente pour tous les secteurs à l'exception de la Charcuterie pour laquelle elle reste stable (état des lieux : 51% ; suivi : 51%). Les augmentations varient de +6% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool (augmentation non significative) à +38% pour les Céréales pour le petit-déjeuner (augmentation significative) ;
- **marques de distributeurs entrée de gamme** : la fréquence de présence des repères nutritionnels augmente pour tous les secteurs à l'exception de la Charcuterie et des Confitures, pour lesquels elle reste stable. Les augmentations varient de +6% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool (augmentation non significative) à +56% pour les Céréales pour le petit-déjeuner (augmentation significative) ;
- **hard discount** : la fréquence de présence des repères nutritionnels augmente pour tous les secteurs à l'exception des Confitures, pour lesquelles elle reste stable. Les augmentations varient de +6% pour les Conserves de fruits (augmentation non significative) à +61% pour les Céréales pour le petit-déjeuner (augmentation significative).

Il est également intéressant de noter que parmi les produits modifiés (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée), seuls 2% (n=97) présentaient un repère nutritionnel à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi. La majorité de ces produits appartiennent au segment de marché des marques de distributeurs (n=83 soit 4% des produits du segment).

La proportion de produits présentant des repères nutritionnels au sein des 11 secteurs étudiés augmente significativement entre les états des lieux et les suivis (état des lieux : n=2710 ; 32% ; suivi : n=7044 ; 54%).

A l'échelle des secteurs, la fréquence de présence de repères nutritionnels a significativement augmenté au sein de l'ensemble des secteurs excepté la Charcuterie, pour laquelle celle-ci reste stable (état des lieux : 39% ; suivi : 38%).

Pour les 11 secteurs confondus, la présence de repères nutritionnels augmente significativement pour l'ensemble des segments de marché, avec une augmentation particulièrement importante pour les produits issus du hard discount de +36% (état des lieux : 16% ; suivi : 52%).

Il est également intéressant de noter que seuls 2% des produits modifiés (n=97) (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée) présentaient un repère nutritionnel à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi.

5.7 Evolution de la présence de portions indiquées

5.7.1 Présence de portions indiquées par secteur

La proportion de produits présentant une portion indiquée au sein des 11 secteurs étudiés augmente significativement entre les états des lieux et les suivis (état des lieux : n=5016 ; 59% ; suivi : n=9526 ; 72%) (Figure 7).

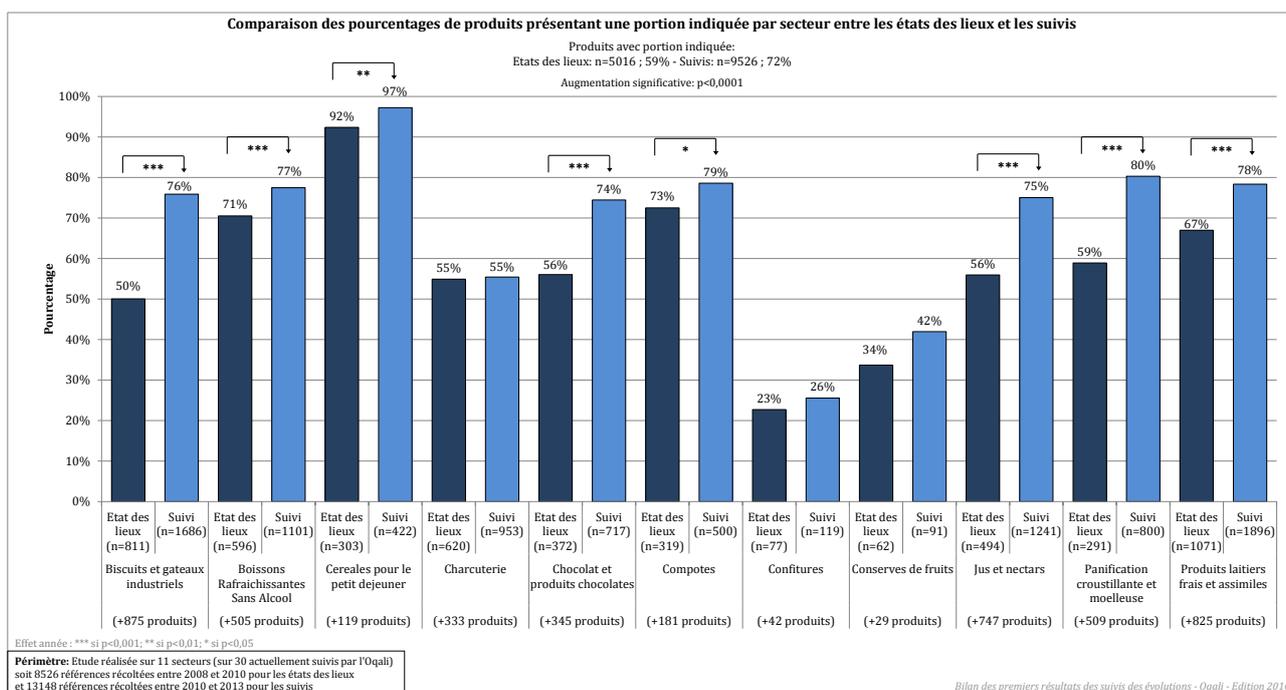


Figure 7 : Comparaison de la répartition des produits présentant une portion indiquée par secteur entre les états des lieux et les suivis.

La fréquence de présence de portion indiquée augmente significativement pour l'ensemble des secteurs étudiés excepté la Charcuterie, les Confitures et les Conserves de fruits. Les augmentations varient de +5% pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 92% ; suivi : 97%) à +26% pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 50% ; suivi : 76%). Les Confitures (état des lieux : 23% ; suivi : 26%) et les Conserves de fruits (état des lieux : 34% ; suivi : 42%) présentent une tendance à l'augmentation, l'occurrence de portion indiquée reste stable pour la Charcuterie (état des lieux : 55% ; suivi : 55%).

5.7.2 Présence de portions indiquées par secteur et segment de marché

Le Tableau 15 fournit, pour chacun des secteurs et des segments de marché étudiés et pour lesquels des données sont disponibles, l'évolution de la fréquence de présence de portions indiquées pour le couple secteur/segment de marché concerné.

Au sein des 11 secteurs étudiés, la présence de portion indiquée augmente significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 76% ; suivi : 86%), les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 28% ; suivi : 46%) et le hard discount (état des lieux : 34% ; suivi : 67%), avec une augmentation particulièrement importante pour les produits issus du hard discount (+34%), qui présentaient lors de l'état des lieux des fréquences de

présence plus faibles que les marques nationales. Elle reste stable pour les marques nationales (état des lieux : 57% ; suivi : 58%).

Tableau 15 : Comparaison de la fréquence de présence de portions indiquées au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.

Produits présentant une portion indiquée	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard discount			Tous segments de marché confondus		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Biscuits et gateaux industriels	46%	65%	+19%***	78%	92%	+14%***	20%	46%	+25%***	25%	59%	+34%***	50%	76%	+26%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	69%	63%	-6%	83%	91%	+8%***	40%	53%	+12%	43%	82%	+39%***	71%	77%	+7%***
Cereales pour le petit dejeuner	95%	100%	+5%	98%	100%	+2%	8%	68%	+60%***	92%	99%	+7%	92%	97%	+5%**
Charcuterie	73%	41%	-33%***	67%	69%	+2%	25%	16%	-9%	29%	52%	+23%***	55%	55%	+1%
Chocolat et produits chocolates	68%	61%	-7%	74%	89%	+16%***	30%	68%	+38%***	28%	74%	+45%***	56%	74%	+18%***
Compotes	61%	65%	+4%	89%	90%	+0%	53%	55%	+2%	75%	78%	+3%	73%	79%	+6%*
Confitures	0%	0%	+0%	37%	40%	+3%	18%	10%	-8%	14%	12%	-2%	23%	26%	+3%
Conserves de fruits	45%	60%	+15%	48%	57%	+9%	6%	13%	+7%	4%	11%	+6%	34%	42%	+8%
Jus et nectars	42%	45%	+3%	75%	94%	+19%***	41%	71%	+30%***	23%	83%	+60%***	56%	75%	+19%***
Panification croustillante et moelleuse	75%	67%	-8%	79%	96%	+18%***	31%	51%	+20%*	32%	74%	+42%***	59%	80%	+21%***
Produits laitiers frais et assimilés	60%	68%	+7%*	86%	90%	+4%**	33%	50%	+17%*	37%	+71%	+35%***	67%	78%	+11%***
Tous secteurs confondus	57%	58%	+1%	76%	86%	+10%***	28%	46%	+17%***	34%	67%	+34%***	59%	72%	+14%***

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

Selon les secteurs, au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens et sont d'ampleurs différentes. En effet, au niveau des :

- **marques nationales** : la stabilité de la fréquence de présence de portions indiquées observée entre les états des lieux et les suivis au sein des 11 secteurs étudiés résulte d'évolutions inverses. En effet, la fréquence augmente significativement pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 46% des produits de marques nationales du secteur ; suivi : 65%) et les Produits laitiers frais et assimilés (état des lieux : 60% ; suivi : 68%) et a tendance à augmenter pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 95% ; suivi : 100%), les Compotes (état des lieux : 61% ; suivi : 65%), les Conserves de fruits (état des lieux : 45% ; suivi : 60%) et les Jus et nectars (état des lieux : 42% ; suivi : 45%). A l'inverse, elle diminue significativement pour la Charcuterie (état des lieux : 73% ; suivi : 41%) et a tendance à diminuer pour les Boissons rafraichissantes sans alcool (état des lieux : 69% ; suivi : 63%), les Chocolats et produits chocolates (état des lieux : 68% ; suivi : 61%) et la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 75% ; suivi : 67%). Ces diminutions sont en partie dues aux produits ajoutés, c'est-à-dire aux produits captés par l'Oqali aux suivis mais pas aux états des lieux (innovations, extensions de gamme, et produits non captés par l'Oqali aux états des lieux) ;
- **marques de distributeurs** : la fréquence de présence de portion indiquée augmente pour tous les secteurs à l'exception des Compotes, pour lesquelles elle reste stable. Les augmentations varient de +2% pour la Charcuterie et les Céréales pour le petit-déjeuner (augmentations non significatives) à +19% pour les Jus et nectars (augmentation significative) ;

- **marques de distributeurs entrée de gamme** : la fréquence de présence de portions indiquées augmente pour tous les secteurs à l'exception de la Charcuterie et des Confitures, pour lesquels elle a tendance à diminuer. Les augmentations varient de +2% pour les Compotes (augmentation non significative) à +60% pour les Céréales pour le petit-déjeuner (augmentation significative) ;
- **hard discount** : la fréquence de présence de portions indiquées augmente pour tous les secteurs à l'exception des Confitures, pour lesquelles elle a tendance à diminuer. Les augmentations varient de +3% pour les Compotes (augmentation non significative) à +60% pour les Jus et nectars (augmentation significative).

Il est également intéressant de noter que parmi les produits modifiés (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée), seuls 1% (n=55) présentaient une portion indiquée à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi.

5.7.3 Focus sur l'évolution des tailles de portions indiquées des produits appariés

Après avoir étudié l'évolution de la présence de portion indiquée³⁴, il est également intéressant de regarder si les tailles de ces portions ont été modifiées entre les états des lieux et les suivis, en se plaçant au niveau des références produit. Pour cela, cette partie se concentre sur un sous-ensemble de l'offre : les produits appariés³⁵. Ceux-ci correspondent aux références qui étaient présentes dans l'échantillon à l'état des lieux, et qui le sont toujours au suivi, sous une forme strictement identique ou évoluée. A noter que les produits ayant changé de famille ont été exclus de ces traitements (cas par exemple d'un produit classé en 2009 dans la famille des Jus de fruits et classé en 2013 en Jus de fruits à base de jus concentrés en raison de la modification de sa liste d'ingrédients).

Afin de caractériser ces évolutions de tailles de portion indiquée, le Tableau 16 présente le nombre de produits appariés comportant :

- une taille de portion indiquée identique entre l'état des lieux et le suivi ;
- une modification de la taille de la portion indiquée entre l'état des lieux et le suivi, en distinguant les augmentations et les diminutions ;
- l'apparition d'une taille de portion indiquée au suivi : produits qui ne présentaient pas de taille de portion indiquée à l'état des lieux et qui en comportent une au suivi ;
- la disparition d'une taille de portion indiquée au suivi : produits qui présentaient une taille de portion indiquée à l'état des lieux et qui n'en comportent plus au suivi ;
- aucune taille de portion indiquée ni à l'état des lieux ni au suivi.

³⁴ Les portions indiquées regroupent : les portions clairement inscrites dans une allégation, une recommandation de consommation ou un repère nutritionnel, qu'elles soient quantifiées ou non (ex. « 3 biscuits » ou « 10g de margarine ») ainsi que les portions figurant dans le tableau nutritionnel lorsque les valeurs nutritionnelles pour une portion différente de 100g sont exprimées.

³⁵ L'étude de l'évolution de la taille de portion indiquée moyenne étant dépendante des formats recueillis par l'Oqali (mini, individuel, à partager), il a été choisi de se focaliser sur les produits appariés.

Tableau 16 : Caractérisation des évolutions de la taille des portions indiquées entre les états des lieux et les suivis parmi les produits appariés étudiés.

Type d'évolution de la taille de la portion indiquée des produits appariés (n=5698)	Effectif	Pourcentage
Taille de la portion indiquée identique à l'état des lieux et au suivi	3066	54%
Augmentation de la taille de la portion indiquée	171	3%
Diminution de la taille de la portion indiquée	163	3%
Apparition d'une taille de portion indiquée	786	14%
Disparition de la taille de portion indiquée	52	1%
Absence de portion à l'état des lieux et au suivi	1460	26%

Pour la majorité des produits considérés, la taille de la portion indiquée est identique entre les états des lieux et les suivis (n=3066 ; 54% des produits appariés considérés). 171 produits ont vu leur taille de portion indiquée augmenter (3% des produits appariés considérés), et, à l'inverse, 163 ont vu leur taille de portion indiquée diminuer (3%). Il est également intéressant de noter que 786 produits présentent une taille de portion indiquée au suivi alors qu'ils n'en comportaient pas à l'état des lieux (14%), et qu'à l'inverse 52 produits ne présentent pas de taille de portion indiquée au suivi alors qu'ils en comportaient à l'état des lieux (1%). Enfin, 1460 produits, soit 26% des produits appariés considérés, ne mentionnent pas de taille de portion indiquée, ni à l'état des lieux, ni au suivi.

En se plaçant au niveau des références produits appariés mentionnant une taille de portion indiquée à l'état des lieux et au suivi (n=3400), il apparait donc que la taille reste identique pour la quasi-totalité des produits (n=3066 ; 90%). Elle augmente pour 5% des références (n=171) et diminue pour 5% d'entre elles (n=163).

A l'échelle des secteurs et en se positionnant uniquement au niveau des produits qui comportaient une taille de portion indiquée à l'état des lieux et au suivi, la Figure 8 illustre le pourcentage de produits présentant une diminution, une augmentation ou une taille de portion indiquée identique entre les états des lieux et les suivis.

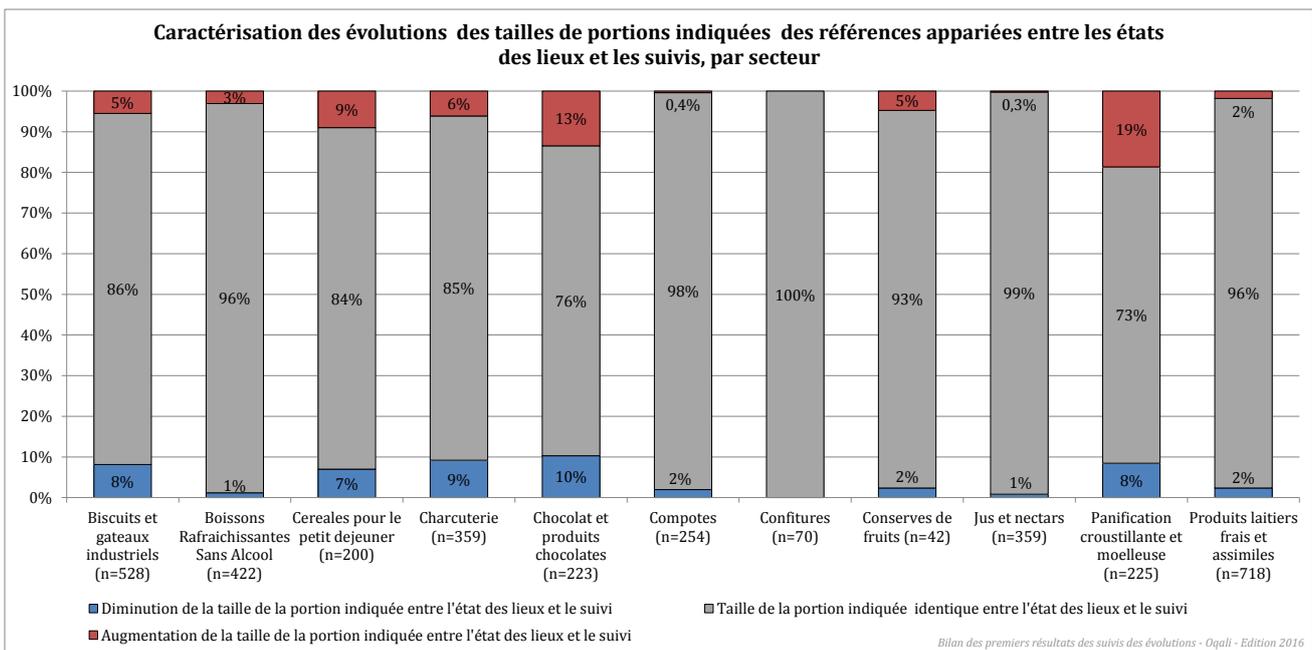


Figure 8 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une stabilité de la taille de portion indiquée entre les états des lieux et les suivis, par secteur.

L'ensemble des secteurs présente une grande majorité de références avec une taille de portion indiquée identique entre les états des lieux et les suivis : de 73% des produits appariés étudiés pour la Panification croustillante et moelleuse à 100% pour les Confitures.

Moins de 7% de produits appariés des secteurs des **Boissons rafraichissantes sans alcool, Compotes, Confitures, Conserves de fruits, Jus et nectars** et **Produits laitiers frais et assimilés** présentent des modifications de tailles de portion indiquée entre les états des lieux et les suivis (à la hausse ou à la baisse). Pour ces secteurs, les évolutions sont très ponctuelles et aucune tendance transversale ne peut être dégagée (Tableau 17).

Concernant les autres secteurs, les pourcentages de produits avec des évolutions de tailles de portions indiquées sont un peu plus importants et deux groupes se distinguent :

- Les secteurs présentant des proportions de produits avec des augmentations de tailles de portion indiquée plus importantes que les diminutions :
 - **Panification croustillante et moelleuse** : la taille de la portion indiquée augmente pour 19% des produits appariés du secteur (c'est-à-dire présents à la fois à l'état des lieux et au suivi, sous une forme identique ou modifiée, présentant une taille de portion indiquée à l'état des lieux et au suivi et n'ayant pas changé de famille entre l'état des lieux et le suivi). A l'inverse, la taille de la portion indiquée diminue pour 8% des produits étudiés. A noter que les modifications les plus fortes sont dues au fait que les portions correspondaient à 1 unité à l'état des lieux (par exemple 1 tranche de brioche) et à 2 unités au suivi (par exemple 2 tranches de brioches) ou inversement (Tableau 17).
 - **Chocolat et produits chocolatés** : la taille de la portion indiquée augmente pour 13% des produits appariés entre les états des lieux et les suivis et diminue pour 10% d'entre eux. A noter que pour ce secteur également, les modifications de taille de portion indiquée les plus importantes sont dues au nombre d'unité qu'elles représentent qui a pu être modifié, par exemple le nombre de carrés de chocolat (Tableau 17).
 - **Céréales pour le petit déjeuner** : la différence entre les augmentations et les diminutions de tailles de portion indiquée entre les états des lieux et les suivis est moins marquée pour ce secteur : augmentation pour 9% des produits appariés et diminution pour 7%. A l'échelle des familles, une majorité d'augmentations de tailles de portion indiquée par rapport aux diminutions est retrouvée dans les familles des Céréales équilibre, Flocons d'avoine, Mueslis croustillants et Mueslis floconneux ou de type traditionnel. Elles sont comprises entre +5 et +30g (Tableau 17). Pour toutes ces familles, à l'exception des Céréales équilibre, des portions indiquées de 45g se développent. La famille des Céréales fourrées présente le plus de diminutions, de -10g, pour atteindre une portion indiquée majoritaire de 30g au suivi (Tableau 17).
- Les secteurs présentant des proportions de produits avec des diminutions de tailles de portion indiquée plus importantes que les augmentations :
 - **Biscuits et gâteaux industriels** : la taille de la portion indiquée diminue pour 8% des produits appariés entre les états des lieux et les suivis et augmente pour 5% d'entre eux. Les modifications les plus fortes sont dues au fait que les

portions indiquées correspondent à une unité au suivi (par exemple 1 biscuit) contre 2 unités à l'état des lieux (par exemple 2 biscuits) ou inversement (Tableau 17).

- **Charcuterie** : la taille de la portion indiquée diminue pour 9% des produits appariés entre les états des lieux et les suivis et augmente pour 6% d'entre eux. Aucune tendance par famille ne se dégage, les modifications de tailles ne sont pas systématiques, ni similaires au sein de la même famille.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la taille de la portion indiquée sont également à mettre en relation avec l'ampleur des variations observées. Ainsi, le Tableau 17 regroupe ces informations pour les familles présentant au moins un produit avec une augmentation ou une diminution de la taille de la portion indiquée.

Les évolutions sont ponctuelles, à la hausse ou à la baisse, et peuvent être expliquées uniquement référence par référence. Par exemple les diminutions et les augmentations de 130ml au sein des familles des Boissons rafraichissantes sans alcool correspondent à des cannettes qui présentaient des valeurs nutritionnelles pour la canette lors de l'état des lieux puis pour un verre de 200ml au suivi.

Tableau 17 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une taille de portion indiquée identique par famille et pour les familles présentant au moins un produit avec une augmentation ou une diminution de la taille de la portion indiquée au sein des produits appariés.

Familles présentant au moins un produit avec une augmentation ou une diminution de la taille de la portion indiquée parmi les produits appariés	Diminution de la taille de la portion indiquée (en g ou en ml)					Taille de la portion indiquée identique	Augmentation de la taille de la portion indiquée (en g ou en ml)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Biscuits et gateaux industriels											
Autres biscuits feuilletés (n=1)	1	-9	-9	-9		0	0				
Barquettes aux fruits (n=17)	6	-0,1	-20	-13,4	7,3	11	0				
Batonnets enrobés (n=10)	0					8	2	+4	+10,0	+7	4,2
Biscuits a la noix de coco (n=3)	0					2	1	+7,2	+7,2	+7,2	
Biscuits au chocolat (n=15)	1	-24,9	-24,9	-24,9		13	1	+0,1	+0,1	+0,1	
Biscuits aux oeufs nature (n=12)	0					11	1	+17	+17	+17	
Biscuits chocolates nappes type barquette (n=7)	2	-13,36	-20	-16,7	4,7	5	0				
Biscuits feuilletés nature (n=11)	0					9	2	+0,1	+8,5	+4,3	5,9
Biscuits petit-dejeuner (n=54)	0					53	1	+12,5	+12,5	+12,5	
Biscuits sables aux fruits (n=6)	0					5	1	+19	+19	+19	
Biscuits sables nature (n=20)	2	-0,22	-0,3	-0,3	0,1	18	0				
Biscuits sandwichs fourrage a la vanille (n=10)	0					9	1	+20	+20	+20	
Biscuits sandwichs fourrage au chocolat (n=38)	2	-20,7	-21	-20,9	0,2	32	4	+0,5	+20	+15,1	9,8
Biscuits secs autres parfums (n=4)	1	-12	-12	-12		3	0				
Biscuits secs aux fruits (n=4)	1	-21	-21	-21		3	0				
Biscuits secs nature (n=6)	0					5	1	+6,5	+6,5	+6,5	
Biscuits/barres chocolates avec fourrage (n=10)	3	-1,5	-1,5	-1,5	0,0	7	0				
Brownies (n=8)	3	-0,4	-15	-6,8	7,5	5	0				
Cakes aux fruits confits (n=11)	3	-5	-30	-13,7	14,2	8	0				
Cookies (n=44)	3	-0,2	-17	-11,2	9,6	41	0				
Florentins (n=2)	0					1	1	+5,5	+5,5	+5,5	
Galettes nappées chocolat (n=31)	1	-10	-10	-10		25	5	+12,5	+30	+16	7,8
Gateaux marbrés (n=11)	3	-3	-30	-21	15,6	8	0				
Gateaux moelleux au chocolat (n=2)	1	-30	-30	-30		1	0				
Gateaux moelleux fourrés au chocolat (n=6)	1	-20,7	-20,7	-20,7		5	0				
Gateaux moelleux nature/Quatre-quarts (n=7)	1	-30	-30	-30		6	0				
Gaufrettes fourrées au chocolat (n=10)	0					9	1	+9	+9	+9	
Gaufrettes fourrées aux fruits (n=5)	2	-1,98	-2,1	-2,0	0,1	3	0				
Genoises au chocolat (n=14)	1	-5	-5	-5		13	0				
Genoises fourrées fruits nappées chocolat (n=12)	0					11	1	+13,5	+13,5	+13,5	
Langues de chat (n=4)	1	-2	-2	-2		3	0				
Petits-beurre nature (n=10)	1	-8,3	-8,3	-8,3		8	1	+8,4	+8,4	+8,4	
Tartelettes aux fruits (n=11)	2	-0,4	-0,4	-0,4	0	6	3	+0,1	+0,25	+0,1	0,1
Tuiles aux fruits (n=9)	1	-0,25	-0,25	-0,3		6	2	+3,6	+3,6	+3,6	0
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool											
Boissons au the a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml (n=11)	0					10	1	+50	+50	+50	
Boissons au the a teneur en sucres > 2,5g/100ml (n=41)	2	-50	-130	-90	56,6	39	0				
Boissons aux fruits a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml (n=26)	0					23	3	+50	+50	+50	0
Boissons aux fruits gazeuses a teneur en sucres > 2,5g/100ml (n=58)	1	-130	-130	-130		54	3	+50	+130	+93,3	40,4
Boissons énergisantes a teneur en sucres > 2,5g/100ml (n=5)	1	-100	-100	-100		3	1	+50	+50	+50	
Colas a teneur en sucres > 2,5g/100ml (n=30)	0					28	2	+50	+100	+75	35,4
Limonades a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml (n=15)	0					14	1	+130	+130	+130	
Limonades a teneur en sucres > 2,5g/100ml (n=51)	0					50	1	+130	+130	+130	
Tonics et bitters a teneur en sucres > 2,5g/100ml (n=11)	1	-50	-50	-50		9	1	+50	+50	+50	
Cereales pour le petit déjeuner											
Cereales equilibre (n=49)	0					46	3	+5	+30	+21,7	14,4
Cereales fourrees (n=26)	13	-10	-10	-10	0	11	2	+20	+30	+25	7,1
Cereales miel caramel (n=32)	0					31	1	+5	+5	+5	
Cereales riches en fibres (n=17)	1	-10	-10	-10		15	1	+20	+20	+20	
Flocons d'avoine (n=3)	0					1	2	+5	+10	+7,5	3,5
Mueslis croustillants (n=24)	0					17	7	+5	+5	+5	0
Mueslis floconneux ou de type traditionnel (n=3)	0					1	2	+5	+5	+5	0
Charcuterie											
Chorizo (n=18)	2	-20	-20	-20	0	13	3	+5	+23,3	+11,7	10,1
Jambon cru (n=15)	1	-6	-6	-6		14	0				
Jambon cuit et epaule cuite choix (n=15)	1	-5	-5	-5		14	0				
Jambon cuit superieur (n=72)	10	-5	-22,5	-7,8	5,6	60	2	+30	+40	+35	7,1
Jambon et roti de volaille standard (n=5)	0					4	1	+25	+25	+25	
Jambon et roti de volaille superieur (n=23)	3	-30	-40	-36,7	5,8	18	2	+30	+40	+35	7,1
Jambon sec (n=23)	1	-3	-3	-3		21	1	+0,3	+0,3	+0,3	
Lardons de porc (n=27)	0					25	2	+25	+25	+25	0
Mousse de canard (n=6)	1	-5	-5	-5		5	0				
Pate de campagne (n=9)	1	-5	-5	-5		8	0				
Pate_mousse de foie de porc (n=8)	1	-5	-5	-5		7	0				
Pave_rosette (n=17)	3	-3	-20	-8,7	9,8	14	0				
Poitrine de porc (n=8)	2	-3	-5	-4	1,4	4	2	+25	+25	+25	0
Rillettes de porc (n=6)	0					5	1	+25	+25	+25	
Rillettes de volaille (n=6)	2	-10	-10	-10	0	4	0				
Salami (n=2)	0					1	1	+20	+20	+20	
Saucisses a pate fine de porc (n=20)	0					18	2	+29,3	+35	+32,2	4,0
Saucisses a pate fine de volaille (n=6)	0					4	2	+35	+35	+35	0
Saucisses et saucissons cuits (n=11)	3	-6	-10	-8,7	2,3	8	0				
Saucissons secs et saucisses seches pur porc (n=39)	2	-10	-75	-42,5	46,0	34	3	+10	+25	+15	8,7

N=Effectif; Min=Minimum; Max=Maximum; Moy=Moyenne; ET=Ecart-type

Familles présentant au moins un produit avec une augmentation ou une diminution de la taille de la portion indiquée parmi les produits appariés	Diminution de la taille de la portion indiquée (en g ou en ml)					Taille de la portion indiquée identique	Augmentation de la taille de la portion indiquée (en g ou en ml)				
	N	Min	Max	Moy	ET	N	N	Min	Max	Moy	ET
Chocolat et produits chocolates											
Barres chocolatées (n=27)	4	-0,5	-4	-2,4	1,5	22	1	+1,3	+1,3	+1,3	
Chocolat au lait à pâtisser (n=2)	1	-3,8	-3,8	-3,8		1	0				
Chocolat au lait basique avec inclusions (n=12)	0					9	3	+0,3	+1,0	+4,6	4,9
Chocolat au lait basique fourré (n=7)	0					6	1	+3,6	+3,6	+3,6	
Chocolat au lait supérieur (n=15)	4	-0,3	-10	-4,3	4,1	10	1	+3,5	+3,5	+3,5	
Chocolat au lait supérieur avec inclusions (n=12)	0					10	2	+4,5	+8,3	+6,4	2,7
Chocolat au lait supérieur fourré (n=5)	0					4	1	+3,6	+3,6	+3,6	
Chocolat blanc (n=7)	1	-3,3	-3,3	-3,3		4	2	+5,4	+6	+5,7	0,4
Chocolat blanc avec inclusions (n=8)	2	-3,5	-20	-11,8	11,7	3	3	+3,6	+8,3	+5,2	2,7
Chocolat noir à pâtisser (n=9)	2	-1,5	-4	-2,8	1,8	6	1	+7,1	+7,1	+7,1	
Chocolat noir supérieur (n=26)	3	-0,5	-10	-3,8	5,3	19	4	+0,6	+10	+6,9	4,2
Chocolat noir supérieur avec inclusions (n=34)	6	-0,5	-23,5	-16,3	8,3	20	8	+0,3	+10	+6,7	3,7
Chocolat noir supérieur fourré (n=8)	0					6	2	+3,6	+3,6	+3,6	0
Pâtes à tartiner (n=8)	0					7	1	+15	+15	+15	
Compotes											
Compotes allégées (n=72)	0					71	1	+10	+10	+10	
Purees de fruits (n=59)	4	-2	-5	-4,3	1,5	55	0				
Specialites de fruits sans sucres ajoutés (n=20)	1	-7	-7	-7		19	0				
Conserves de fruits											
Fruits au sirop (n=15)	1	-89	-89	-89		13	1	+53	+53	+53	
Fruits au sirop léger (n=22)	0					21	1	+64	+64	+64	
Jus et nectars											
Jus de fruits (n=190)	2	-50	-50	-50	0	188	0				
Jus de fruits à base de jus concentrés (n=73)	0					72	1	+100	+100	+100	
Smoothies (n=10)	1	-50	-50	-50		9	0				
Panification croustillante et moelleuse											
Biscottes complètes/céréales/graines (n=14)	5	-0,2	-2	-1,2	0,8	7	2	+7	+25	+16	12,7
Biscottes nature (n=20)	0					15	5	+7	+25	+14,9	9,3
Brioche / pains au lait (n=30)	3	-2	-30	-14	14,4	25	2	+12,5	+29	+20,8	11,7
Brioche/pains au lait au chocolat/pepites (n=13)	0					12	1	+28	+28	+28	
Pains au chocolat (n=7)	0					6	1	+2,5	+2,5	+2,5	
Pains de mie autres (n=2)	1	-1	-1	-1		1	0				
Pains de mie complet/céréales/graines (n=16)	1	-7	-7	-7		10	5	+1	+40	+27,6	16,7
Pains de mie nature/hamburger/hot dog (n=35)	1	-2	-2	-2		27	7	+1	+40	+17,9	16,8
Pains grilles brioches (n=12)	0					9	3	+9,6	+11,5	+10,4	1,0
Pains grilles complètes/céréales/graines (n=17)	0					10	7	+2	+37,5	+15,1	14,7
Pains grilles nature/fruits/pepites de chocolat (n=19)	1	-1	-1	-1		13	5	+0,2	+25,5	+9,9	9,3
Pains tortilla (n=2)	2	-40	-40	-40	0	0	0				
Specialites cerealieres (n=11)	1	-5	-5	-5		7	3	+7	+27,6	+20,7	11,9
Specialites cerealieres fourrees (n=8)	4	-16,7	-33,4	-20,9	8,4	3	1	+17,3	+17,3	+17,3	
Produits laitiers frais et assimilés											
Crèmes dessert, laits pressurés, laits gelifiés et liegeois (n=97)	0					96	1	+25	+25	+25	
Desserts au soja (n=18)	1	-25	-25	-25		17	0				
Desserts frais non laitiers à base de chocolat (n=10)	2	-5	-10	-7,5	3,5	7	1	+10	+10	+10	
Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=34)	4	-5	-10	-6,3	2,5	29	1	+10	+10	+10	
Desserts lactes frais aux œufs (n=79)	0					78	1	+5	+5	+5	
Desserts lactes frais de type mousse (n=39)	4	-4,5	-4,5	-4,5	0	34	1	+18	+18	+18	
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou édulcorés (n=13)	2	-2	-2	-2	0	10	1	+5	+5	+5	
Fromages frais nature non sucrés classiques (n=32)	0					30	2	+60	+60	+60	0
Fromages frais nature non sucrés gourmands (n=24)	1	-10	-10	-10		23	0				
Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques (n=30)	3	-20	-40	-33,3	11,5	27	0				
Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (n=167)	0					162	5	+4	+10	+7,2	2,8

N=Effectif; Min=Minimum; Max=Maximum; Moy=Moyenne; ET=Ecart-type

La proportion de produits présentant une **portion indiquée au sein des 11 secteurs étudiés augmente significativement entre les états des lieux et les suivis** (état des lieux : n=5016 ; 59% ; suivi : n=9526 ; 72%).

A l'échelle des secteurs, la fréquence de présence de portion indiquée augmente significativement pour tous excepté la Charcuterie, les Confitures et les Conserves de fruits. Les augmentations varient de +5% pour les Céréales pour le petit-déjeuner (état des lieux : 92% ; suivi : 97%) à +26% pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 50% ; suivi : 76%). Les Confitures (état des lieux : 23% ; suivi : 26%) et les Conserves de fruits (état des lieux : 34% ; suivi : 42%) présentent une tendance à l'augmentation ; la fréquence de présence de portion indiquée reste stable pour la Charcuterie (état des lieux : 55% ; suivi : 55%).

A l'échelle des segments de marché, pour les 11 secteurs confondus, la présence de portion indiquée augmente significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 76% ; suivi : 86%), les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 28% ; suivi : 46%) et le hard discount (état des lieux : 34% ; suivi : 67%), avec une augmentation particulièrement importante pour les produits issus du hard discount (+34%), qui présentaient lors de l'état des lieux des fréquences de présence plus faibles que les marques nationales. Elle reste stable pour les marques nationales (état des lieux : 57% ; suivi : 58%).

Il est également intéressant de noter que seuls 1% des produits modifiés (n=55) (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée) présentaient une portion indiquée à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi.

Par ailleurs, l'évolution des tailles de portion indiquée, référence par référence, a également été étudiée sur le sous-ensemble des produits appariés (c'est-à-dire présents à la fois à l'état des lieux et au suivi, sous une forme identique ou modifiée). **Pour la quasi-totalité de ces références produits, la taille de la portion indiquée reste identique entre les états des lieux et les suivis (n=3066 ; 90%). Elle augmente pour 5% des références (n=171) et diminue pour 5% d'entre elles (n=163).** A l'échelle des secteurs, une grande majorité de produits présente une taille de portion indiquée identique entre les états des lieux et les suivis : de 73% des produits appariés étudiés pour la Panification croustillante et moelleuse à 100% pour les Confitures. Globalement les évolutions de taille de portion indiquée sont ponctuelles, à la hausse ou à la baisse, et peuvent être expliquées uniquement référence par référence.

5.8 Evolution de la présence de valeurs nutritionnelles à la portion

5.8.1 Présence de valeurs nutritionnelles à la portion par secteur

La proportion de produits étiquetant des valeurs nutritionnelles à la portion au sein des 11 secteurs étudiés augmente significativement entre les états des lieux et les suivis (état des lieux : n=3952 ; 46% ; suivi : n=8412 ; 64%) (Figure 9).

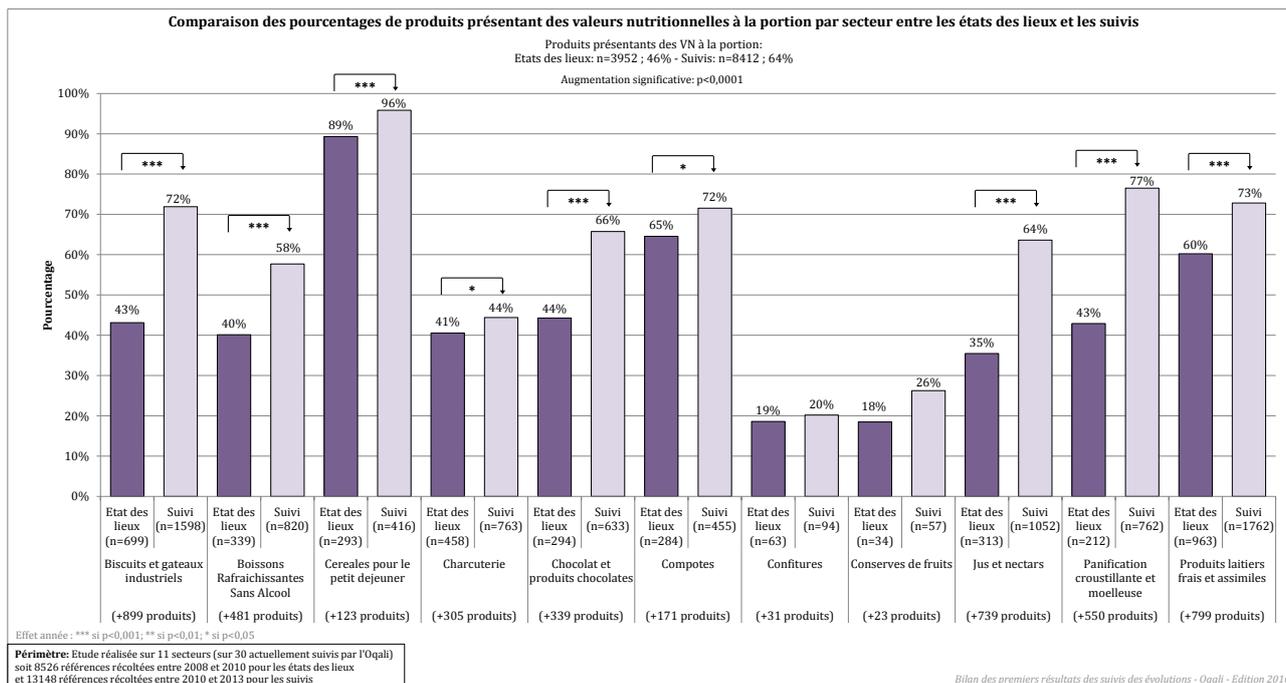


Figure 9 : Comparaison de la répartition des produits présentant des valeurs nutritionnelles à la portion par secteur entre les états des lieux et les suivis.

La fréquence de produits avec valeurs nutritionnelles à la portion augmente significativement pour l'ensemble des secteurs excepté pour les Confitures et les Conserves de fruits. Elle a tendance à augmenter pour les Conserves de fruits alors qu'elle reste stable pour les Confitures. Ces 2 secteurs présentent les plus faibles proportions de produits avec valeurs nutritionnelles à la portion aux états des lieux. Les augmentations varient de +4% pour la Charcuterie (état des lieux : 41% ; suivi : 44%) à +34% pour la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 43% ; suivi : 77%).

5.8.2 Présence de valeurs nutritionnelles à la portion par secteur et segment de marché

Le Tableau 18 fournit, pour chacun des secteurs et des segments de marché étudiés et pour lesquels des données sont disponibles, l'évolution de la fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion pour le couple secteur/segment de marché concerné.

Au sein des 11 secteurs étudiés, la présence de valeurs nutritionnelles à la portion augmente significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 59% ; suivi : 77%), les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 16% ; suivi : 36%) et le hard

discount (état des lieux : 27% ; suivi : 63%), avec une augmentation particulièrement importante pour les produits issus du hard discount (+36%), qui présentaient lors de l'état des lieux des fréquences de présence plus faibles que les marques nationales. Elle reste stable pour les marques nationales (état des lieux : 48% ; suivi : 48%).

Tableau 18 : Comparaison de la fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion au sein des secteurs et des segments de marché étudiés entre les états des lieux et les suivis.

Produits présentant des valeurs nutritionnelles à la portion	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard discount			Tous segments de marché confondus		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Biscuits et gateaux industriels	43%	64%	+20%***	63%	87%	+23%***	13%	38%	+25%***	24%	56%	+32%***	43%	72%	+29%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	27%	30%	+4%	58%	76%	+18%***	15%	41%	+25%***	17%	79%	+62%***	40%	58%	+18%***
Cereales pour le petit dejeuner	95%	100%	+5%	92%	99%	+7%	8%	59%	+51%**	89%	98%	+9%	89%	96%	+7%***
Charcuterie	70%	37%	-33%***	48%	54%	+6%*	14%	6%	-8%*	18%	44%	+25%***	41%	44%	+4%*
Chocolat et produits chocolates	64%	59%	-5%	53%	76%	+23%***	12%	42%	+29%***	21%	67%	+47%***	44%	66%	+21%***
Compotes	52%	53%	+1%	81%	85%	+4%	53%	55%	+2%	69%	72%	+4%	65%	72%	+7%*
Confitures	0%	0%	+0%	31%	33%	+1%	18%	10%	-8%	7%	5%	-2%	19%	20%	+2%
Conserves de fruits	34%	49%	+15%	17%	27%	+10%	3%	8%	+5%	4%	11%	+6%	18%	26%	+8%
Jus et nectars	23%	22%	-1%	50%	87%	+37%***	20%	62%	+42%***	14%	80%	+66%***	35%	64%	+28%***
Panification croustillante et moelleuse	69%	65%	-5%	52%	91%	+40%***	13%	42%	+29%***	28%	72%	+45%***	43%	77%	+34%***
Produits laitiers frais et assimilés	58%	62%	+3%	76%	84%	+9%***	29%	45%	+16%*	31%	+66%	+36%***	60%	73%	+13%***
Tous secteurs confondus	48%	48%	-1%	59%	77%	+18%***	16%	36%	+20%***	27%	63%	+36%***	46%	64%	+18%***

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

Selon les secteurs, au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens et sont d'ampleurs différentes. En effet, au niveau des :

- **marques nationales** : bien que la fréquence de produits étiquetant des valeurs nutritionnelles à la portion soit stable entre les états des lieux et les suivis à l'échelle de ce segment de marché, des évolutions variables sont observées par secteur. La fréquence augmente significativement pour les Biscuits et gâteaux industriels (état des lieux : 43% ; suivi : 64%) et a tendance à augmenter pour les Boissons rafraichissantes sans alcool, les Céréales pour le petit-déjeuner, les Conserves de fruits et les Produits laitiers frais et assimilés. A l'inverse, elle diminue significativement pour la Charcuterie (état des lieux : 70% ; suivi : 37%) et a tendance à diminuer pour les Chocolats et produits chocolates et la Panification croustillante et moelleuse. Ces diminutions sont en partie dues aux produits ajoutés, c'est-à-dire aux produits captés par l'Oqali aux suivis mais pas aux états des lieux (innovations, extensions de gamme, et produits non captés par l'Oqali aux états des lieux) ;
- **marques de distributeurs** : la fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion augmente pour tous les secteurs à l'exception des Confitures, pour lesquelles elle reste stable. Les augmentations varient de +4% pour les Compotes (augmentation non significative) à +40% pour la Panification croustillante et moelleuse (augmentation significative) ;
- **marques de distributeurs entrée de gamme** : la fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion augmente pour tous les secteurs à l'exception de la Charcuterie et des Confitures. Les augmentations varient de +2% pour les Compotes

(augmentation non significative) à +51% pour les Céréales pour le petit-déjeuner (augmentation significative). Pour la Charcuterie, elle diminue significativement (état des lieux : 14% ; suivi : 6%) et elle a tendance à diminuer pour les Confitures (état des lieux : 18% ; suivi : 10%) ;

- **hard discount** : à l'inverse des autres secteurs, les Confitures présentent une tendance à la diminution de la présence de valeurs nutritionnelles à la portion. Pour les autres secteurs, les augmentations varient de +4% pour les Compotes (augmentation non significative) à +66% pour les Jus et nectars (augmentation significative).

Il est également intéressant de noter que parmi les produits modifiés (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée), seuls 2% (n=78) présentaient des valeurs nutritionnelles à la portion à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi.

La proportion de produits étiquetant des **valeurs nutritionnelles à la portion au sein des 11 secteurs étudiés augmente significativement entre les états des lieux et les suivis** (état des lieux : n=3952 ; 46% ; suivi : n=8412 ; 64%).

A l'échelle des secteurs, la fréquence de produits avec valeurs nutritionnelles à la portion augmente significativement excepté pour les Confitures et les Conserves de fruits. Elle a tendance à augmenter pour les Conserves de fruits alors qu'elle reste stable pour les Confitures. Ces 2 secteurs possèdent les plus faibles proportions de produits avec valeurs nutritionnelles à la portion aux états des lieux. Les augmentations varient de +4% pour la Charcuterie (état des lieux : 41% ; suivi : 44%) à +34% pour la Panification croustillante et moelleuse (état des lieux : 43% ; suivi : 77%).

A l'échelle des segments de marché, pour les 11 secteurs confondus, la présence de valeurs nutritionnelles à la portion augmente significativement pour les marques de distributeurs (état des lieux : 59% ; suivi : 77%), les marques de distributeurs entrée de gamme (état des lieux : 16% ; suivi : 36%) et le hard discount (état des lieux : 27% ; suivi : 63%), avec une augmentation particulièrement importante pour les produits issus du hard discount (+36%), qui présentaient lors de l'état des lieux des fréquences de présence plus faibles que les marques nationales. Elle reste stable pour les marques nationales (état des lieux : 48% ; suivi : 48%).

Il est également intéressant de noter que seuls 2% des produits modifiés (n=78) (c'est-à-dire les produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée) présentaient des valeurs nutritionnelles à la portion à l'état des lieux et n'en présentaient plus au suivi.

5.9 Synthèse de l'évolution des paramètres de l'étiquetage étudiés, par secteur et par segment de marché

Pour les 11 secteurs étudiés et les 4 segments de marché confondus, l'étude de l'évolution de la présence des indicateurs suivis par l'Oqali montre globalement :

- une augmentation significative de la présence :
 - o d'un étiquetage nutritionnel (état des lieux : 88% ; suivi : 91%) ;
 - o de repères nutritionnels (état des lieux : 32% ; suivi : 54%) ;
 - o de portions indiquées (état des lieux : 59% ; suivi : 72%) ;
 - o de valeurs nutritionnelles à la portion (état des lieux : 46% ; suivi : 64%) ;
- une diminution significative de la présence d'allégations de santé (état des lieux : 4% ; suivi : 2%) ;
- une stabilité quant à la présence d'allégations nutritionnelles (état des lieux : 28% ; suivi : 27%).

Le Tableau 19 récapitule, par secteur, l'évolution de la proportion de produits présentant les indicateurs suivis par l'Oqali entre les états des lieux et les suivis.

Tableau 19 : Comparaison de la fréquence de présence des indicateurs suivis par l'Oqali par secteur entre les états des lieux et les suivis.

Secteur	Etiquetage nutritionnel			Allégations nutritionnelles			Allégations de santé			Repères nutritionnels			Portions indiquées			Valeurs nutritionnelles à la portion		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Biscuits et gateaux industriels (Etat des lieux: n=1621; Suivi: n=2222)	86%	93%	+8%***	11%	7%	-4%***	5%	1%	-4%***	24%	60%	+37%***	50%	76%	+26%***	43%	72%	+29%***
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool (Etat des lieux: n=845; Suivi: n=1421)	92%	94%	+1%	34%	33%	-1%	4%	4%	-0%	54%	59%	+6%**	71%	77%	+7%***	40%	58%	+18%***
Cereales pour le petit déjeuner (Etat des lieux: n=328; Suivi: n=434)	99%	100%	+0,4%	84%	70%	-14%***	27%	8%	-19%***	45%	83%	+38%***	92%	97%	+5%**	89%	96%	+7%***
Charcuterie (Etat des lieux: n=1129; Suivi: n=1719)	79%	79%	+0%	10%	9%	-1%	0%	0%	+0%	39%	38%	-2%	55%	55%	+1%	41%	44%	+4%*
Chocolat et produits chocolates (Etat des lieux: n=664; Suivi: n=963)	83%	87%	+4%*	4%	6%	+1%	0%	1%	+1%*	38%	60%	+22%***	56%	74%	+18%***	44%	66%	+21%***
Compotes (Etat des lieux: n=440; Suivi: n=636)	97%	97%	+0%	71%	72%	+0,4%	4%	1%	-2%*	22%	39%	+17%***	73%	79%	+6%*	65%	72%	+7%*
Confitures (Etat des lieux: n=339; Suivi: n=466)	97%	97%	+1%	22%	24%	+2%	0%	0%	+0%	4%	11%	+7%***	23%	26%	+3%	19%	20%	+2%
Conserves de fruits (Etat des lieux: n=184; Suivi: n=217)	67%	72%	+6%	17%	22%	+5%	0%	0%	+0%	28%	38%	+11%*	34%	42%	+8%	18%	26%	+8%
Jus et nectars (Etat des lieux: n=883; Suivi: n=1654)	94%	94%	+0%	62%	52%	-10%***	1%	3%	+1%*	30%	55%	+25%***	56%	75%	+19%***	35%	64%	+28%***
Panification croustillante et moelleuse (Etat des lieux: n=494; Suivi: n=996)	91%	96%	+4%***	14%	20%	+6%**	3%	2%	-1%	46%	70%	+24%***	59%	80%	+21%***	43%	77%	+34%***
Produits laitiers frais et assimilés (Etat des lieux: n=1599; Suivi: n=2420)	90%	92%	+1%	30%	32%	+2%	7%	4%	-3%***	24%	53%	+29%***	67%	78%	+11%***	60%	73%	+13%***
Tous secteurs confondus (Etat des lieux: n=8526; Suivi: n=13148)	88%	91%	+3%***	28%	27%	-1%	4%	2%	-2%***	32%	54%	+22%***	59%	72%	+14%***	46%	64%	+18%***

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

Globalement, l'information disponible sur les emballages augmente fortement : les 11 secteurs étudiés présentent des fréquences de produits plus importantes pour l'étiquetage nutritionnel, les repères nutritionnels (à l'exception de la Charcuterie), les portions indiquées et les valeurs nutritionnelles à la portion.

Des évolutions plus ou moins importantes sont constatées suivant les secteurs et les paramètres. A titre d'exemple, le secteur des Biscuits et gâteaux industriels présente de fortes augmentations de repères nutritionnels, portions indiquées et valeurs nutritionnelles à la portion. A l'inverse, la Charcuterie se caractérise par de faibles augmentations pour ces paramètres.

Concernant les allégations de santé, la diminution globale observée peut être mise en relation avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012³⁶ proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées, plus restrictive que précédemment. Ainsi, selon les secteurs et les périodes de récolte des états des lieux et des suivis, cette modification de la réglementation a pu avoir un impact différent sur les fréquences de présence des allégations de santé.

Pour les allégations nutritionnelles, la stabilité de la proportion de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle entre les états des lieux et les suivis pour les 11 secteurs étudiés, résulte d'une compensation des évolutions par secteur qui vont dans des sens différents. Ces évolutions contraires par secteur peuvent en partie être dues aux modifications de réglementation et aux différences entre les années de récolte. Par exemple, pour les Jus et nectars, la diminution observée au sein du secteur peut s'expliquer en partie par la modification de la réglementation des jus de fruits sur les sucres ajoutés³⁷ (interdiction des sucres ajoutés qui a entraîné la suppression d'allégations portant sur le caractère « sans sucres ajoutés » des produits). Elle peut également être en partie due à la modification de la réglementation sur les Apports Journaliers Recommandés³⁸ (notamment sur la vitamine C), impliquant une augmentation de la teneur minimum en vitamines/minéraux pour alléguer sur le caractère « riche en » ou « source de » des produits.

Le Tableau 20 récapitule quant à lui l'évolution de la proportion de produits présentant les indicateurs suivis par l'Oqali entre les états des lieux et les suivis par segment de marché.

Tableau 20 : Comparaison de la fréquence de présence des indicateurs suivis par l'Oqali par segment de marché entre les états des lieux et les suivis.

Secteur	Etiquetage nutritionnel			Allégations nutritionnelles			Allégations de santé			Repères nutritionnels			Portions indiquées			Valeurs nutritionnelles à la portion		
	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta	Etat des lieux	Suivi	Delta
Marques nationales (Etat des lieux: n=2380; Suivi: n=3693)	86%	84%	-2%*	38%	36%	-2%	9%	4%	-5%***	28%	38%	+10%***	57%	58%	+1%	48%	48%	-1%
Marques de distributeurs (Etat des lieux: n=3793; Suivi: n=6257)	94%	96%	+2%***	29%	27%	-2%*	3%	2%	-1%**	44%	67%	+22%***	76%	86%	+10%***	59%	77%	+18%***
Marques de distributeurs entrée de gamme (Etat des lieux: n=674; Suivi: n=772)	67%	76%	+9%***	8%	11%	+3%*	0%	0%	+0%	12%	27%	+15%***	28%	46%	+17%***	16%	36%	+20%***
Hard Discount (Etat des lieux: n=1679; Suivi: n=2426)	87%	93%	+7%***	20%	20%	-0%	1%	0%	-1%***	16%	52%	+36%***	34%	67%	+34%***	27%	63%	+36%***
Tous segments de marché confondus (Etat des lieux: n=8526; Suivi: n=13148)	88%	91%	+3%***	28%	27%	-1%	4%	2%	-2%***	32%	54%	+22%***	59%	72%	+14%***	46%	64%	+18%***

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

Etude réalisée sur 11 secteurs (sur 30 actuellement suivis par l'Oqali)

³⁶ 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 infantiles.

³⁷ Décret n°2013-1049 du 21 novembre 2013 modifiant le décret n°2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

³⁸ 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.

Il est important de noter que les observations faites par segment de marché doivent être relativisées par le fait que celles-ci sont valables uniquement pour les 11 secteurs étudiés dans ce rapport, contre 30 actuellement suivis par l'Oqali.

Globalement, pour les 4 segments de marché étudiés, la présence de repères nutritionnels et de portions indiquées a augmentée. **Les augmentations sont particulièrement importantes pour les produits issus du hard discount qui présentaient aux états des lieux des fréquences de présence parmi les plus faibles. Ainsi, pour l'étiquetage de ces informations, les produits issus du hard discount se rapprochent des fréquences des marques de distributeurs et s'éloignent des marques de distributeurs entrée de gamme.**

Pour les 3 autres indicateurs, des différences par segment de marché sont observées. A l'inverse des autres segments de marché et de la tendance globale, les marques nationales présentent une diminution de la proportion de produits avec étiquetage nutritionnel et avec des valeurs nutritionnelles à la portion. Ces résultats doivent être nuancés par le fait que le segment des marques nationales est celui qui présente le plus de produits ajoutés (62% des produits du segment), c'est-à-dire de produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux (innovations, extensions de gamme, ou produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux).

Les 4 segments de marché étudiés présentent une diminution des allégations de santé.

Concernant les allégations nutritionnelles, la fréquence de présence de ce paramètre diminue pour les marques nationales et les marques de distributeurs alors qu'elle augmente pour les marques de distributeurs entrée de gamme et qu'elle reste stable pour le hard discount. Ces évolutions peuvent être en partie expliquées par les différences de fréquences de présences entre les segments de marché aux états des lieux entre segments : les marques de distributeurs entrée de gamme présentent moins d'allégations nutritionnelles que les marques nationales et les marques de distributeurs.

Pour finir, il est important de rappeler que l'étude par secteur et par segment de marché a également montré que selon les secteurs et au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours dans le même sens et sont d'ampleurs différentes. Cela peut s'expliquer en partie par le fait que, selon les secteurs, les années de récoltes diffèrent, de même que le pas de temps entre l'état des lieux et le suivi varie. De plus la présence de tel ou tel indicateur est plus ou moins attendue suivant les secteurs.

6. EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PAR FAMILLE DE PRODUITS

Cette partie vise à effectuer un premier bilan des différences de valeurs nutritionnelles observées entre les états des lieux et les suivis au sein des familles de produits, par secteur et par nutriment.

L'étude d'évolution des valeurs nutritionnelles moyennes se limite aux nutriments d'intérêt identifiés par secteur au sein des rapports sectoriels correspondants. Ainsi, sur les 12 secteurs intégrés à l'étude :

- les teneurs en **sucres** sont étudiées pour 10 secteurs : Biscuits et gâteaux industriels, Boissons rafraichissantes sans alcool, Céréales pour le petit-déjeuner, Chocolats et produits chocolatés, Compotes, Confitures, Conserves de fruits, Jus et nectars, Panification croustillante et moelleuse, Produits laitiers frais et assimilés ;
- les teneurs en **lipides** sont considérées pour 7 secteurs : Biscuits et gâteaux industriels, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chips, Chocolats et produits chocolatés, Panification croustillante et moelleuse, Produits laitiers frais et assimilés ;
- les teneurs en **acides gras saturés** sont étudiées pour 6 secteurs: Biscuits et gâteaux industriels, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chips, Chocolats et produits chocolatés, Panification croustillante et moelleuse ;
- les teneurs en **sodium** sont considérées pour 6 secteurs : Biscuits et gâteaux industriels, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chips, Jus et nectars (famille des Jus de légumes uniquement), Panification croustillante et moelleuse ;
- les teneurs en **fibres** sont étudiées pour 4 secteurs : Biscuits et gâteaux industriels, Céréales pour le petit-déjeuner, Jus et nectars, Panification croustillante et moelleuse ;
- les teneurs en **protéines** sont considérées pour 1 secteur : Charcuterie.

L'objectif de cette étude étant de caractériser au mieux les évolutions de teneurs observées, les résultats sont détaillés :

- **au niveau des familles de produits pour l'ensemble des produits pris en compte dans l'étude des valeurs nutritionnelles** afin d'observer les évolutions de chacune d'entre elles dans leur ensemble ;
- **au niveau des familles de produits en pondérant les teneurs en nutriments par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel³⁹** pour observer les évolutions de chacune d'entre elles en prenant en compte les volumes de vente. A noter que tous les produits présentant une donnée de composition pour un nutriment donné n'ont pas nécessairement pu être associés à une part de marché. Ainsi les effectifs présentés pour les données pondérées sont plus faibles que ceux de l'étude des données non pondérées par les parts de marché ;

³⁹ Données d'achats des ménages représentatives de la population française.

- **au niveau des familles de produits uniquement pour les produits appariés** entre les états des lieux et les suivis afin de préciser si les évolutions de teneurs sont dues au moins en partie à des reformulations de produits existants. Les produits appariés correspondent aux références qui étaient présentes dans l'échantillon à l'état des lieux, et qui le sont toujours au suivi, sous une forme strictement identique ou modifiée. Plus spécifiquement, pour être intégrés au suivi des valeurs nutritionnelles des produits appariés, ceux-ci doivent non seulement exister sur le marché les 2 années d'étude mais également présenter une teneur pour le nutriment considéré chacune de ces 2 années. Ainsi, pour un nutriment donné, les effectifs de produits suivis sont donc égaux pour les états des lieux et les suivis, mais ils peuvent varier d'un nutriment à l'autre. De plus, les comparaisons étant effectuées par famille, il n'est pas possible de considérer les produits ayant changé de famille (cas par exemple d'un produit classé en 2009 dans la famille des Jus de fruits et classé en 2013 en Jus de fruits à base de jus concentrés en raison de la modification de sa liste d'ingrédients), dans ce cas les produits n'ont pas été pris en compte dans ce traitement par famille.

Concernant les Chips, comme expliqué précédemment les volumes de vente des données à l'état des lieux et au suivi n'étant pas issus des mêmes panels, il n'a pas été possible de calculer l'évolution des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché.

Le bilan statistique effectué par constituant, et entre les états des lieux et les suivis au sein de chaque famille étudiée suit la méthodologie des rapports sectoriels Oqali⁴⁰. Dans l'étude des différences de teneurs moyennes au niveau des familles entre les états des lieux et les suivis, le test non paramétrique de Kruskal Wallis a été employé ($\alpha=5\%$). Le test de Student a été utilisé pour l'étude des différences de teneurs moyennes pondérées par les parts de marché au niveau des familles ($\alpha=5\%$). Pour finir, dans le cas des produits appariés, les différences de teneurs entre les 2 années ont été testées grâce au test des rangs signés (Wilcoxon, $\alpha=5\%$).

Suivant les secteurs, les valeurs nutritionnelles ont été étudiées en g/100g ou en g/100ml. Dans le cas où, par secteur, certains produits présentaient des valeurs nutritionnelles en g/100g et d'autres en g/100ml, les règles de conversions qui avaient été utilisées dans les rapports sectoriels correspondants ont été appliquées⁴⁰.

Dans la suite du rapport, par constituant d'intérêt et pour les secteurs considérés, chaque tableau réunit, par famille, les évolutions de teneurs moyennes en g/100g ou g/100ml et en pourcentage, et ce sur l'ensemble des produits, sur l'ensemble des produits en pondérant par les parts de marché et sur les produits appariés. Dans chaque tableau :

- Les évolutions significatives sont identifiées par des étoiles (* si $p<0,05$, ** si $p<0,01$, *** si $p<0,001$). Les différences significatives allant dans le sens des recommandations nutritionnelles sont identifiées en violet, celles allant dans le sens inverse en orange ;
- Seules les familles de produits présentant au moins une différence soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés, sont présentes dans les tableaux ;
- Les résultats grisés correspondent aux familles qui présentent des effectifs inférieurs à 3 (1 ou 2) pour au moins 1 des 2 années ;

⁴⁰ Disponibles sur le site internet de l'Oqali : <http://www.oqali.fr/oqali/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>

- Le nombre de familles par secteur correspond au nombre de familles présentant au moins 1 produit avec une teneur pour le nutriment étudié pour les 2 années d'étude.

Les statistiques descriptives (effectif, moyenne et écart-type) des familles présentes dans les tableaux décrits précédemment sont disponibles en Annexe 3.

Il est également important de rappeler que les résultats obtenus sont impactés par l'augmentation du nombre de références collectées par l'Oqali entre les états des lieux et les suivis ainsi que par le développement de l'étiquetage nutritionnel et de l'étiquetage nutritionnel détaillé.

6.1 Couverture des apports

Avant de rentrer à proprement parler dans l'étude de l'évolution des valeurs nutritionnelles, il est intéressant d'estimer ce que couvrent les 12 secteurs étudiés (en considérant la catégorie des Chips comme un secteur) en termes de consommation et d'apports. En effet, ce premier bilan des résultats des suivis des évolutions prend en compte uniquement 12 secteurs sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali.

Ainsi, le Tableau 21 illustre, d'une part, la répartition en pourcentage de la consommation et des apports nutritionnels moyens journaliers totaux pour les produits qui pourraient être suivis par l'Oqali et pour les produits peu transformés ou faits maison (qui ne sont donc pas suivis par l'Oqali) et, d'autre part, la couverture, en pourcentage de la consommation et des apports nutritionnels, des produits considérés dans cette étude au sein des produits qui pourraient être suivis par l'Oqali (produits transformés non faits maison).

Tableau 21 : Répartition de la consommation et des apports nutritionnels moyens journaliers totaux entre les secteurs pouvant être suivis ou non par l'Oqali (en pourcentage) et couverture de la consommation et des apports nutritionnels des produits pris en compte dans cette étude parmi les produits pouvant être suivis par l'Oqali (en pourcentage).

	Consommation et apports nutritionnels journaliers *		Parmi les produits qui pourraient être suivis par l'Oqali (produits transformés non faits maison) couverture des produits pris en compte dans cette étude *
	dus aux produits peu transformés ou faits maison (non suivis par l'Oqali)	dus aux produits qui pourraient être suivis par l'Oqali (produits transformés non faits maison)	
Consommation (quantité d'aliments ingérés)	76%	24%	64%
Energie	41%	59%	55%
Glucides	38%	62%	79%
Sucres	48%	52%	84%
Fibres	56%	44%	68%
Protéines	55%	45%	56%
Lipides	31%	69%	29%
Acides gras saturés	27%	73%	30%
Sodium	29%	71%	55%

* Pour les adultes de l'enquête INCA 2 (source INCA2, Afssa)

La consommation et les apports nutritionnels dus aux secteurs qui pourraient être suivis par l'Oqali correspondent donc au taux de couverture maximal de l'Oqali. La faible part des consommations pouvant être suivies par l'Oqali s'explique par l'intégration de l'eau dans le calcul des consommations et des apports moyens journaliers totaux.

Parmi les produits qui pourraient être suivis par l'Oqali (produits transformés non fait maison), les 12 secteurs étudiés pour l'évolution des valeurs nutritionnelles dans ce rapport contribuent à hauteur de 84% des apports en sucres, 68% des apports en fibres, 56% des apports en protéines, 55% des apports en sodium et seulement 30 et 29% des apports en acides gras saturés et en lipides. Les conclusions par nutriment devront donc prendre en compte ces couvertures, et les résultats devront être relativisés, en particulier pour les acides gras saturés et les lipides.

6.2 Evolution des teneurs moyennes en sucres

Il est important de noter que cette partie sur l'évolution des teneurs moyennes en sucres porte sur les **sucres totaux étiquetés**. Cela implique notamment que les sucres issus des fruits sont compris dans ces teneurs en sucres. Ainsi par exemple, pour les familles des Jus de fruits, Jus de fruits à base de jus concentrés, Smoothies et Jus de légumes du secteur des Jus et nectars, qui ne contiennent pas de sucres ajoutés⁴¹, ou pour la famille des Spécialités de fruits sans sucres ajoutés du secteur des Compotes, les évolutions qui pourraient être observées sont dues à des modifications de recettes (pourcentages et/ou types de fruits/légumes utilisés) ou de l'offre de parfums. Au sein des Jus et nectars, seuls les Nectars peuvent contenir des sucres ajoutés. Cependant pour ces derniers, les teneurs minimales en jus et/ou purée de fruits sont réglementées et définies par fruits, ainsi les recettes (pourcentages et/ou types de fruits utilisés) ont également un impact sur les teneurs en sucres naturels et donc sur les teneurs en sucres totaux. D'autres familles comme par exemple les Compotes sont définies par une teneur minimale en sucres (sucres en degrés brix > 24g/100g). **De façon générale, les pourcentages et/ou types de fruits utilisés dans les familles présentant de grandes quantités de fruits auront un impact important sur les teneurs en sucres étudiées.**

Par ailleurs, les secteurs des Compotes et des Confitures ont la particularité de pouvoir étiqueter leur teneur en sucres soit au sein du tableau des valeurs nutritionnelles (pour les produits appartenant au groupe 2/2+), soit en présentant la teneur totale en sucres exprimée en degrés brix⁴². Les règles appliquées dans les rapports sectoriels ont été conservées ici. Ainsi, pour les Compotes, lorsque les produits présentaient les deux informations sur l'emballage, la teneur en sucres issue du tableau des valeurs nutritionnelles a été privilégiée et sélectionnée. Dans le cas où ils ne présentaient que l'une ou l'autre des teneurs, la valeur disponible a été prise en compte. Au sein du secteur des Confitures, pour les familles des Confitures, gelées ou marmelades, des Crèmes de marrons ou pruneaux et des Préparations de fruits, seules les teneurs en sucres brix ont été considérées. A l'inverse, pour les familles des Confitures, gelées ou marmelades allégées et des Préparations aux fruits seules les teneurs en sucres ont été considérées.

Parmi les produits des 10 secteurs d'intérêt considérés pour l'étude des teneurs en sucres, 4693 sur 7700 (soit 61%, répartis en 181 familles) présentent une teneur en sucres à l'état des lieux, et 9371 sur 11631 au suivi (soit 81%, répartis en 190 familles). L'étude des évolutions des teneurs nécessitant que les produits les étiquettent à la fois pour l'état des lieux et le suivi, 178 familles présentant au moins un produit avec une teneur en sucres pour les 2 années d'étude ont pu être considérées.

Les évolutions des teneurs en sucres sont en nombre limité : 76% (n=135) des 178 familles d'intérêt ne présentent aucune évolution significative. Ainsi, 24% (n=43) des familles d'intérêt présentent au moins une évolution significative de teneurs en sucres totaux, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés (Tableau 22). Les

⁴¹ Les produits des familles des Jus de fruits et Jus de fruits à base de jus concentrés ne sont pas autorisés à utiliser des sucres ajoutés (réglementation en vigueur depuis 2013 (année du suivi), les produits pris en compte en 2009 (état des lieux) n'en comportaient également pas). Les produits des familles des Smoothies et des Jus de légumes pris en compte dans cette étude ne comportent pas de sucres ajoutés.

⁴² Le degré brix correspond à la valeur réfractométrique du produit fini déterminée à 20°C.

évolutions observées sont principalement à la baisse, mais peuvent également être à la hausse. Une partie de ces évolutions s'explique par des reformulations de produits préexistants dont la quasi-totalité va dans le sens d'une amélioration de teneurs en sucres (produits appariés).

Tableau 22 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en sucres entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 178 familles considérées pour ce nutriment.

SUCRES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 43 familles sur 178 d'intérêt (soit 24%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations	
	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %
Biscuits et gateaux industriels	13 familles sur 65 (soit 20%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Barquettes aux fruits	+4,7**	+10%	+3,3*	+6%	+4,5*	+9%
Biscuits au chocolat			+3,8*	+16%		
Biscuits fourrés aux fruits			+9,7***	+30%		
Biscuits petit-déjeuner					-0,5**	-2%
Biscuits sandwiches fourrage à la vanille			+3,5***	+10%		
Biscuits secs autres parfums	+4,3*	+21%				
Cakes aux fruits confits			+4,7**	+14%		
Crepes dentelles au chocolat	+5,6*	+16%				
Gateaux moelleux au chocolat			-10,0***	-24%		
Gateaux moelleux aux pépites de chocolat	-3,7*	-11%	-3,6**	-11%		
Gateaux moelleux fourrés au chocolat			-2,1*	-6%		
Gaufrettes fourrées vanille ou caramel			+6,6*	+21%		
Genoises fourrées fruits nappées chocolat	-2,6***	-5%	-3,4***	-6%	-1,8**	-3%
Boissons rafraichissantes Sans Alcool	8 familles sur 19 (soit 42%) présentent au moins une évolution significative (2009-2010 vs 2013)					
Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres > 2,5g/100ml	-0,9***	-10%	-0,3**	-3%	-0,6***	-7%
Boissons aux fruits plates à teneur en sucres > 2,5g/100ml	-0,3*	-3%			-0,5***	-5%
Boissons aux légumes et/ou fruits	-5,5***	-43%				
Boissons énergisantes à teneur en sucres > 2,5g/100ml	-0,9*	-8%	-0,5**	-5%		
Colas à teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml					-0,04*	-52%
Colas à teneur en sucres > 2,5g/100ml	-0,9*	-9%			-0,6**	-6%
Eaux aromatisées à teneur en sucres > 2,5g/100ml	-0,6***	-15%			-0,6*	-14%
Limonades à teneur en sucres > 2,5g/100ml					-0,6***	-7%
Cereales pour le petit déjeuner	4 familles sur 10 (soit 40%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Cereales chocolat caramel			-2,3**	-6%		
Cereales equilibre					-2,2***	-10%
Cereales fourrées	-2,1*	-6%			-1,3*	-4%
Cereales miel caramel			-2,5*	-7%		
Chocolat et produits chocolates	2 familles sur 22 (soit 9%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Chocolat au lait supérieur			+1,8*	+3%		
Pâtes à tartiner			+1,7***	+3%		
Compotes	2 familles sur 6 (soit 33%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2010)					
Compotes allégées	-0,3**	-2%	-0,5***	-3%	-0,2***	-1%
Specialites de fruits sans sucres ajoutés			-1,0**	-8%		
Confitures	1 famille sur 5 (soit 20%) présente au moins une évolution significative (2009 vs 2010)					
Confitures gélees ou marmelades allégées	-0,8*	-2%	-1,0***	-3%	-0,6*	-1%
Conserves de fruits	1 famille sur 3 (soit 33%) présente au moins une évolution significative (2009 vs 2010)					
Fruits au jus de fruits			-2,2**	-15%		
Jus et nectars	2 familles sur 5 (soit 40%) présentent au moins une évolution significative (2009-2010 vs 2013)					
Jus de fruits à base de jus concentrés					-0,1*	-1%
Smoothies	-0,7*	-6%	-1,4***	-12%		
Panification croustillante et moelleuse	3 familles sur 25 (soit 12%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Brioche / pains au lait			-0,8*	-6%		
Pains de mie complet/cereales/graines			-0,8*	-12%		
Specialites cerealieres fourrées			-2,7***	-8%		
Produits laitiers frais et assimilés	7 familles sur 18 (soit 39%) présentent au moins une évolution significative (2008-2009 vs 2011)					
Desserts au soja			-2,5*	-23%		
Desserts frais non laitiers sans chocolat	+1,9*	+9%				
Desserts lactes frais à base de céréales	-2,5**	-14%	-2,5***	-14%	-2,1*	-12%
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques	-0,9**	-7%			-0,3*	-2%
Fromages frais sucres gourmands	-1,6*	-10%	-2,2**	-13%		
Yaourts et laits fermentés sucres classiques			-0,4***	-3%	-0,2**	-1%
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands			-1,5**	-10%	-0,5*	-3%

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

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

En considérant l'évolution de l'offre pour l'ensemble des produits récoltés par famille et secteur et sans tenir compte des volumes de vente, le secteur des **Boissons rafraichissantes sans alcool** présente le plus grand nombre de familles avec des différences significatives de teneurs en sucres entre état des lieux et suivi : 6 familles sur les 19 étudiées présentent une diminution significative de la teneur moyenne en sucres au sein de l'ensemble des produits :

- Les Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,9\text{g}/100\text{ml}$; -10% par rapport à la teneur initiale), les Boissons aux fruits plates à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,3\text{g}/100\text{ml}$; -3%), les Colas à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,9\text{g}/100\text{ml}$; -9%) et les Eaux aromatisées à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,6\text{g}/100\text{ml}$; -15%). Pour ces 4 premières familles, des diminutions significatives de la teneur moyenne en sucres au sein des produits appariés (c'est-à-dire des produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi, sous une forme identique ou modifiée) sont également observées, ce qui traduit le fait que les diminutions sont en partie dues à des reformulations. Ces dernières peuvent être en partie accordées à l'augmentation de produits présentant à la fois des sucres et des édulcorants. Par ailleurs, pour la famille des Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$, une diminution significative des teneurs est également observée lors de la pondération par les volumes de vente ($-0,3\text{g}/100\text{ml}$; -3%).
- Les Boissons aux légumes et/ou fruits ($-5,5\text{g}/100\text{ml}$; -43%) et les Boissons énergisantes à teneur en sucres $>2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,9$; -8%). Pour ces 2 familles, les diminutions semblent être liées en majorité à une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits).

Des reformulations sont également à noter au sein des Colas à teneur en sucres $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ (diminution de la teneur moyenne en sucres des produits appariés de $-0,04\text{g}/100\text{ml}$ soit -52%) et des Limonades à teneur en sucres $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$ ($-0,6\text{g}/100\text{ml}$; -7%). Peu de différences significatives ont été mises en avant au sein des produits pondérés par les parts de marché. Les diminutions de teneurs moyennes observées entre l'état des lieux et le suivi sont en lien avec l'accord collectif signé par les grandes entreprises du secteur dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation. Les entreprises signataires se sont engagées, entre 2010 et 2015, à baisser de 5% le taux moyen de sucres de l'ensemble des boissons rafraichissantes sans alcool, notamment *via* l'utilisation plus importante d'édulcorants.

Les secteurs des **Céréales pour le petit-déjeuner**, des **Compotes**, des **Confitures** ainsi que des **Jus et nectars** présentent également des diminutions significatives de teneurs moyennes en sucres pour quelques familles :

- les Céréales fourrées : $-2,1\text{g}/100\text{g}$ soit -6% par rapport à la teneur initiale. Cette diminution est en partie due à des reformulations (diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre l'état des lieux et le suivi au sein des produits appariés de $-1,3\text{g}/100\text{g}$ soit -4%) ;
- les Céréales équilibre : qui ont fait l'objet de reformulations entre les 2 années d'étude ($-2,2\text{g}/100\text{g}$ soit -10% pour les produits appariés) ;
- les Compotes allégées et les Confitures gelées ou marmelade allégées : respectivement $-0,3\text{g}/100\text{g}$ soit -2% et $-0,8\text{g}/100\text{g}$ soit -2% . Pour ces 2 familles, les diminutions observées peuvent être en partie liées à l'application progressive du rectificatif au

Règlement (CE) 1924/2006, qui impose aux produits allégés une diminution de 30% par rapport à la teneur d'un produit standard et non plus 25% (les produits réduits à 25% n'étant plus autorisés en 2010, au suivi, mais se trouvant encore sur le marché en 2009 lors de l'état des lieux) ;

- les Smoothies : -0,7g/100ml soit -6%, pour lesquels la diminution est majoritairement due à une modification de l'offre : suppression des parfums avec les fruits naturellement plus sucrés et apparition de mélanges de fruits naturellement moins sucrés. Par ailleurs cette diminution est amplifiée lors de l'étude des données pondérées par les parts de marché (diminution significative de -1,4g/100ml soit -12%). Il semblerait que les produits avec les plus fortes parts de marché correspondent aux smoothies de fruits ou de mélanges de fruits naturellement moins sucrés (ces produits ne contenant pas de sucres ajoutés).

Il est à noter que concernant le secteur des Jus et nectars, la Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels (2006-2012) signée par l'Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits (UNIJUS) comportait un engagement sur la diminution des teneurs en sucres ajoutés entre 2006 et 2012 de -5% dans les Nectars. Les résultats présentés ne traduisent pas cet engagement car les données sont difficilement comparables. En effet, premièrement les résultats de l'étude Oqali portent sur les sucres totaux étiquetés en g/100ml (soit 58% des produits récoltés en 2009 et 80% des produits récoltés en 2013), ceux de la Charte portent sur les sucres ajoutés en grammes de matière sèche sur 100g ou 100ml (déclaration par les industriels engagés dans la Charte des volumes de sucres ajoutés pour l'ensemble de leurs produits). Les périodes d'étude sont également différentes : 2009-2013 pour l'étude sectorielle Oqali, 2006-2012 pour la Charte ; ainsi des progrès réalisés entre 2006 et 2009 ne seraient pas visibles dans la présente étude. Enfin le nombre de produits considéré est différent : l'étude Oqali prend également en compte des produits non concernés par la Charte.

Pour les secteurs des **Conserves de fruits** et de la **Panification croustillante et moelleuse**, seules des diminutions au niveau de l'étude des teneurs pondérées par les parts de marché sont à noter : Fruits au jus de fruits (-2,2g/100ml ; -15% par rapport à la teneur initiale ; cette famille ne comportant pas de sucres ajoutés), Brioches/pains au lait (-0,8g/100g ; -6%), Pain de mie complet/céréales/graines (-0,8g/100g ; -12%), Spécialités céréalières fourrées (-2,7g/100g ; -8%). Pour cette dernière famille, la différence observée peut s'expliquer en partie par le fait que la référence avec la part de marché la plus importante à l'état des lieux et qui présentait une teneur en sucres parmi les plus élevées n'est pas présente au suivi.

A l'inverse des deux secteurs précédents, le secteur des **Chocolats et produits chocolatés** présente une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pondérée par les parts de marché pour les familles Chocolat au lait supérieur (+1,8g/100g ; +3%) et Pâtes à tartiner (+1,7g/100g ; +3%). Ces augmentations s'expliquent en partie par des changements de recettes de certaines références parmi les plus vendues. A noter également, notamment pour la famille des Pâtes à tartiner, la présence importante au suivi de références avec des teneurs en sucres et associées à une part de marché qui n'étaient pas présentes dans l'échantillon de l'état des lieux (65% des produits du suivi).

Enfin, concernant les secteurs des Produits laitiers frais et assimilés et des Biscuits et gâteaux industriels, des évolutions à la baisse ou à la hausse sont constatées. Au sein des **Produits laitiers frais et assimilés**, des diminutions significatives sont observées pour les familles :

- des Fromages frais et/ou édulcorés classiques (-0,9g/100ml ; -7%) notamment liées à la présence plus importante au suivi de produits édulcorés et sans matière grasse mais également à des reformulations de produits (diminution significative des teneurs de -0,3g/100g ; -2% pour les produits appariés) ;
- des Fromages frais sucrés gourmands (-1,6g/100ml ; -10%) pour lesquels l'étude des teneurs pondérées par les parts de marché met également en évidence une diminution significative (-2,2g/100g ; -13%) ;
- des Desserts lactés frais à base de céréales (-2,5g/100ml ; -14%), pour lesquels l'étude des teneurs pondérées par les parts de marché met également en évidence une diminution significative (-2,5g/100g ; -14%). Pour cette famille, des reformulations expliquent en partie ces évolutions (diminution significative pour les produits appariés (-2,1g/100g ; -12%)).

A l'inverse, la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat connaît une augmentation significative de sa teneur moyenne en sucres entre l'état des lieux et le suivi (+1,9g/100ml ; +9%).

L'étude des produits appariés met également en évidence des reformulations de produits dans le sens d'une amélioration de l'offre pour les Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (-0,2g/100g ; -1%) et les Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (-0,5g/100g ; -3%).

Des diminutions significatives des teneurs moyennes en sucres pondérées par les parts de marché sont également à noter pour les familles suivantes : Desserts au soja : -2,5g/100g ; -23% ; Yaourts et laits fermentés sucrés classiques : -0,4g/100g ; -3% ; Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands : -1,5g/100g ; -10%.

Concernant les **Biscuits et gâteaux industriels**, des évolutions significatives à la baisse et à la hausse sont mises en évidence. En particulier des augmentations significatives des teneurs moyennes en sucres sont observées pour les Barquettes aux fruits (+4,7g/100g ; +10% ; au vu de l'augmentation significative observée au sein des produits appariés de cette famille, les évolutions peuvent être en partie dues à des modifications de recettes (par exemple augmentation du fourrage aux fruits), les Biscuits secs autres parfums (+4,3g/100g ; +21%) et les Crêpes dentelles au chocolat (+5,6g/100g ; +16%). A l'inverse, des diminutions significatives des teneurs moyennes en sucres sont observées pour les familles des Gâteaux moelleux aux pépites de chocolat (-3,7g/100g ; -11%) et des Génoises fourrées nappées chocolat (-2,6g/100ml ; -5%), notamment, pour cette dernière famille, en raison de reformulations (diminution significative de la teneur moyenne en sucres des produits appariés de -1,8g/100ml soit -3%). Des évolutions relativement importantes, à la hausse comme à la baisse, sont également observées pour les teneurs pondérées par les volumes de vente pour certaines familles. Par exemple, pour les Biscuits fourrés aux fruits, une augmentation de +9,7g/100g soit +30% est constatée. Ces modifications pourraient être dues à une augmentation de la quantité de fourrage aux fruits dans certaines références avec des parts de marché importantes. Enfin, des reformulations ont également été réalisées parmi les produits de la famille des Biscuits petit-déjeuner (-0,5g/100g ; -2%). L'ensemble de ces résultats doit toutefois être relativisé par le fait que l'étiquetage nutritionnel détaillé a augmenté entre l'état des lieux et le suivi au sein de ce secteur. En plus du fait que le nombre de produits récoltés par l'Oqali au suivi est plus important que celui de l'état des lieux, des produits présents à l'état des lieux n'étiquetant pas leur teneur en sucres, en comportent au suivi.

Les amplitudes maximales de différences entre les moyennes par famille au sein de l'ensemble des produits sont observées au sein des Biscuits et gâteaux industriels et des Boissons rafraichissantes sans alcool. Les diminutions les plus fortes sont retrouvées au sein des Boissons aux légumes et/ou fruits (-5,5g/100g) et des Gâteaux moelleux aux pépites de chocolat (-3,7g/100g). Les augmentations les plus fortes sont quant à elles retrouvées au sein des Crêpes dentelles au chocolat (+5,6g/100g) et des Barquettes aux fruits (+4,7g/100g). Celles-ci sont toutefois à relativiser au regard du faible nombre de produits au sein de ces familles et notamment à l'état des lieux.

6.3 Evolution des teneurs moyennes en lipides

Parmi les produits des 7 secteurs d'intérêt considérés pour l'étude des teneurs en lipides, 5500 sur 6311 présentent une teneur en lipides à l'état des lieux (soit 87%, répartis en 180 familles) et 8301 sur 9214 au suivi (soit 90%, répartis en 184 familles). L'étude des évolutions des teneurs nécessitant que les produits les étiquettent à la fois pour l'état des lieux et le suivi, 178 familles présentant au moins un produit avec une teneur en lipides pour les 2 années d'étude ont pu être considérées.

Les évolutions des teneurs en lipides sont en nombre limité : 74% (n=132) des 178 familles d'intérêt ne présentent aucune évolution significative. Ainsi, 26% (n=46) des familles d'intérêt comportent au moins une évolution significative de leurs teneurs en lipides, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés (Tableau 23). Les évolutions observées traduisent à la fois des diminutions et des augmentations de teneurs moyennes selon les familles étudiées. Néanmoins, les reformulations sont principalement à la baisse. Ainsi, aucune tendance transversale à tous les secteurs ne peut être dégagée pour ce nutriment.

Tableau 23 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en lipides entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 178 familles considérées pour ce nutriment.

LIPIDES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 46 familles sur 178 d'intérêt (soit 26%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations	
	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %
Biscuits et gateaux industriels	16 familles sur 74 (soit 22%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Autres gateaux			+9,2*	+54%		
Barquettes aux fruits	-0,8***	-20%			-0,4**	-11%
Biscuits au chocolat			+5,0***	+25%		
Biscuits avec tablette chocolat					-0,2*	-1%
Biscuits chocolates nappes type tartelette	+1,4**	+6%	+1,3**	+5%		
Biscuits sables aux fruits					-0,5*	-2%
Biscuits secs autres parfums			+2,7*	+13%		
Congolais	+2,6*	+12%	+3,4**	+16%		
Crepes dentelles au chocolat	-3,9**	-15%				
Galettes nappes chocolat	+0,9**	+4%				
Gaufres moelleuses au chocolat	-2,0*	-8%				
Gaufrettes fourrees au chocolat					-0,8*	-3%
Madeleines au chocolat	-2,5*	-10%	-3,8*	-15%		
Pains d_epices	+1,3*	+103%				
Tartelettes aux fruits					+1,2***	+9%
Tuiles aux fruits			-1,7*	-20%		
Cereales pour le petit dejeuner	2 familles sur 10 (soit 20%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Cereales chocolat caramel	-2,4**	-44%	-2,3*	-25%		
Cereales equilibre					-0,3***	-10%
Charcuterie	4 familles sur 25 (soit 25%) présentent au moins une évolution significative (2010 vs 2013)					
Chorizo			-4,0*	-11%		
Jambon et roti de volaille standard			-1,5*	-36%		
Poitrine de porc	+2,1*	+8%				
Specialites de saucisson	-3,3*	-27%	-4,0***	-33%		
Chips	2 familles sur 3 (soit 67%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2011)					
Chips a_l_ancienne	+0,5*	+1%	Non testé			
Chips classiques et ondulees	+0,8***	+2%				
Chocolat et produits chocolates	8 familles sur 23 (soit 35%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Bouchees chocolatees					+0,5*	+1%
Chocolat au lait basique					+0,1*	+0,4%
Chocolat au lait superieur			-2,5**	-8%	-1,0***	-3%
Chocolat au lait superieur avec inclusions			+2,3*	+7%		
Chocolat au lait superieur fourre			+2,6**	+8%		
Chocolat noir a patisser					-0,4*	-1%
Chocolat noir superieur fourre			-3,4*	-9%		
Pates a tartiner					-1,3*	-4%
Panification croustillante et moelleuse	6 familles sur 25 (soit 24%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Brioche / pains au lait			+1,0***	+9%		
Brioche fourrees			-3,5*	-29%		
Crackers			-7,4*	-54%		
Croissants			+2,8*	+14%		
Pains grilles complets/cereales/graines	-0,9**	-12%			-0,7*	-9%
Specialites cerealieres			-0,5**	-12%		
Produits laitiers frais et assimilés	8 familles sur 18 (soit 44%) présentent au moins une évolution significative (2008-2009 vs 2011)					
Desserts frais non laitiers a base de chocolat					-0,3*	-2%
Desserts lactes frais a base de cereales					-0,1**	-3%
Desserts lactes frais gamme allgee et_ou edulcores			-2,2**	-67%		
Fromages frais nature non sucres gourmands			+1,5**	+22%		
Fromages frais sucres et_ou edulcores classiques			-0,4*	-14%		
Fromages frais sucres gourmands			+0,6*	+11%		
Yaourts et laits fermentes sucres classiques					+0,03*	+2%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	+0,6*	+10%	+2,0***	+43%		

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

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

Au sein des **Biscuits et gâteaux industriels**, des évolutions significatives, à la hausse ou à la baisse sont observées. Les teneurs moyennes en lipides entre l'état des lieux et le suivi diminuent significativement pour les familles des :

- Barquettes aux fruits : de -0,8g/100g soit -20% par rapport à la teneur initiale, due en partie à une modification des recettes (par exemple en diminuant la quantité de biscuit

au profit de la quantité de fourrage aux fruits – une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres a d'ailleurs été observée dans la partie précédente), la teneur moyenne en lipides au sein des produits appariés (c'est-à-dire les produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi sous une forme identique ou modifiée) diminuant significativement de -0,4g/100g soit -11% ;

- Crêpes dentelles au chocolat : de -3,9g/100g soit -15%, notamment car les produits avec les teneurs en lipides les plus importantes lors de l'état des lieux ne sont pas présents dans l'échantillon du suivi ;
- Madeleines au chocolat : de -2,5g/100g soit -10%, notamment car les produits avec les teneurs en lipides parmi les plus faibles au suivi n'étaient pas retrouvés dans l'échantillon de l'état des lieux soit car ils ont été retirés du marché soit car ils n'ont pas été captés par l'Oqali.

A l'inverse, les teneurs moyennes en lipides augmentent significativement entre l'état des lieux et le suivi pour les familles suivantes : Biscuits chocolatés nappés type tartelette (+1,4g/100g ; +6%), Galettes nappées chocolat (+0,9g/100g ; +4%), Pains d'épices (+1,3g/100g ; +103%). L'augmentation significative observée au sein de la famille des Congolais, de même que la baisse significative des Gaufres moelleuses au chocolat sont à relativiser du fait des faibles effectifs de ces familles.

Des reformulations (étude des produits appariés) sont aussi observées au sein de quelques familles de produits. Par exemple la teneur moyenne en lipides diminue significativement entre l'état des lieux et le suivi pour les familles Biscuits avec tablette chocolat (-0,2g/100g ; -1%), Biscuits sablés aux fruits (-0,5g/100g ; -2%) et Gaufrettes fourrées au chocolat (-0,8g/100g ; -3%). A l'inverse celle de la famille Tartelettes aux fruits augmente significativement (+1,2g/100g ; +9%). Des évolutions significatives concernant l'évolution des teneurs en lipides pondérées par les volumes de vente sont également à noter, plus fréquemment à la hausse qu'à la baisse.

Au sein des **Céréales pour le petit-déjeuner**, la famille des Céréales chocolat caramel présente une diminution significative de la teneur moyenne en lipides entre l'état des lieux et le suivi (-2,4g/100g ; -44% par rapport à la teneur initiale). Celle-ci doit cependant être nuancée par le fait que la famille compte uniquement 4 produits à l'état des lieux contre 12 au suivi. A noter également, la diminution significative de la teneur moyenne en lipides au sein des produits appariés de la famille des Céréales équilibre qui traduit des modifications de recettes (-0,3g/100g ; -10%).

Pour le secteur de la **Charcuterie**, les teneurs sont à la baisse pour la famille des Spécialités de saucissons (-3,3g/100g ; -27% par rapport à la teneur initiale), cependant cette évolution est à nuancer du fait que seulement 3 produits étaient présents à l'état des lieux contre 18 au suivi. Ainsi la diminution observée est due à des produits présents au suivi qui n'étaient pas présents à l'état des lieux (nouveaux produits ou produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux). A l'inverse, la teneur moyenne en lipides entre l'état des lieux et le suivi augmente significativement pour la famille Poitrine de porc (+2,1g/100g ; +8%). Les poitrines de porc faisant l'objet de peu de transformations, ses compositions nutritionnelles sont directement liées à celles de la viande mise en œuvre. Par ailleurs, des diminutions significatives au niveau de l'étude des teneurs pondérées par les volumes de vente sont à noter au sein des familles Chorizo (-4,0 ; -11%) et Jambon et rôti de volaille standard (-1,5g/100g ; -36%).

Pour le secteur des **Chips**, les teneurs moyennes en lipides augmentent significativement entre l'état des lieux et le suivi pour les familles Chips à l'ancienne (+0,5g/100g ; soit +1%) et Chips classiques et ondulées (+0,8g/100g ; soit +2%). Ce résultat est toutefois à relativiser dans la mesure où les différences observées sont assez faibles et que les effectifs du suivi sont plus importants que ceux de l'état des lieux.

Aucune évolution significative de la teneur moyenne en lipides à l'échelle des familles sur l'ensemble des produits n'a été mise en évidence au sein du secteur des **Chocolats et produits chocolatés**. Quelques reformulations sont observées avec des évolutions significatives de teneurs moyennes en lipides au sein des produits appariés. Celle-ci vont dans le sens d'une diminution des teneurs moyennes en lipides pour les familles Chocolat au lait supérieur (-1,0g/100g ; -3%), Chocolat noir à pâtisser (-0,4g/100g ; -1%) et Pâtes à tartiner (-1,3g/100g ; -4%) et dans le sens d'une augmentation des teneurs moyennes pour les familles Bouchées chocolatées (+0,5g/100g ; +1%) et Chocolat au lait basique (+0,1g/100g ; +0,4%). Des différences significatives sont également à noter au niveau de l'étude des teneurs pondérées par les volumes de vente : diminution significative de la teneur moyenne en lipides entre l'état des lieux et le suivi pour les familles Chocolat au lait supérieur (-2,5g/100g ; -8%) et Chocolat noir supérieur fourré (-3,4g/100g ; -9%), augmentation significative pour les familles Chocolat au lait supérieur avec inclusions (+2,3g/100g ; +7%) et Chocolat au lait supérieur fourré (+2,6g/100g ; +8%).

Pour le secteur de la **Panification croustillante et moelleuse**, 1 famille présente une diminution significative de sa teneur moyenne en lipides entre l'état des lieux et le suivi : les Pains grillés complets/céréales/graines (-0,9g/100g soit -12% par rapport à la teneur initiale). La diminution significative observée pour cette même famille au sein des produits appariés indique que la diminution globale est en partie due à des reformulations (-0,7g/100g ; soit -9%). D'autres évolutions (à la baisse ou à la hausse), des teneurs pondérées par les volumes de vente sont également à noter pour quelques familles. Les plus fortes diminutions observées au sein des familles Brioches fourrées et Crackers sont à relativiser du fait des faibles effectifs de produits concernés.

Au sein des **Produits laitiers frais et assimilés**, en considérant l'ensemble des produits, seule la famille Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands présente une légère augmentation significative entre l'état des lieux et le suivi. Cette augmentation est retrouvée au sein des produits pondérés par les parts de marché de cette famille (+2,0g/100g ; +43%). Cependant celle-ci doit toutefois être relativisée par l'écart important d'effectif à l'état des lieux et au suivi (état de lieux : n=47 ; suivi : n=103). Des reformulations de produits sont mises en avant avec les diminutions significatives de teneurs en lipides au sein des produits appariés des familles Desserts frais non laitiers à base de chocolat (-0,3g/100g ; -2%) et des Desserts lactés frais à base de céréales (-0,1g/100g ; -3%). Globalement, les faibles différences observées au sein des produits laitiers frais et assimilés peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions ne sont pas toutes allées dans le même sens. D'autres évolutions (à la baisse ou à la hausse), des teneurs pondérées par les volumes de vente sont également à noter pour quelques familles.

Les amplitudes maximales de différences entre les moyennes par famille, au sein de l'ensemble des produits considérés, sont observées pour le secteur des Biscuits et gâteaux industriels : de -3,9g/100g pour les Crêpes dentelles au chocolat à +2,6g/10g pour les Congolais. Cette dernière est toutefois à relativiser au regard du faible nombre de produits au sein de cette famille.

6.4 Evolution des teneurs moyennes en acides gras saturés

Parmi les produits des 6 secteurs d'intérêt considérés pour l'étude des teneurs en acides gras saturés, 2521 sur 4712 (soit 54%, répartis en 154 familles) présentent une teneur en acides gras saturés à l'état des lieux et 5078 sur 6794 (soit 75%, répartis en 164 familles) au suivi. L'étude des évolutions des teneurs nécessitant que les produits les étiquettent à la fois pour l'état des lieux et le suivi, 151 familles présentant au moins un produit avec une teneur en acides gras saturés pour les 2 années d'étude ont pu être considérées.

Les évolutions des teneurs en acides gras saturés sont en nombre limité : 78% (n=118) des 151 familles d'intérêt ne présentent aucune évolution significative. Ainsi, 22% (n=33) des familles d'intérêt présentent au moins une évolution significative, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés (Tableau 24). Les évolutions observées peuvent aller dans le sens des recommandations nutritionnelles ou à l'inverse à leur encontre. Une partie d'entre elles s'explique par des reformulations de produits préexistants, principalement à la baisse, notamment dans le cas des Chips.

Tableau 24 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en acides gras saturés entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 151 familles considérées pour ce nutriment.

ACIDES GRAS SATURES (AGS) Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 33 familles sur 151 d'intérêt (soit 22%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations	
	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %
Biscuits et gateaux industriels	16 familles sur 66 (soit 24%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Barquettes aux fruits					-0,1*	-14%
Biscuits au chocolat	+2,8**	+27%	+5,3***	+64%		
Biscuits aux oeufs nature			-0,1*	-14%		
Biscuits avec tablette chocolat	+1,2**	+8%	+0,9*	+7%		
Biscuits chocolates nappes type tartelette	+3,7**	+30%	+3,7***	+29%		
Biscuits fourrés au chocolat			+2,0*	+17%		
Biscuits sables nature			-2,7**	-15%		
Biscuits sandwichs fourrage au chocolat			-1,4**	-14%	-0,6*	-6%
Biscuits/barres chocolates avec fourrage	-1,7**	-10%	-1,6**	-11%		
Cigarettes russes			+3,7*	+22%		
Crepes dentelles au chocolat	-2,7**	-16%	-1,4*	-9%		
Gateau moelleux aux fruits/fourrage fruits			+1,3*	+87%		
Gaufrettes fourrées au chocolat	-2,5*	-11%	-2,6**	-11%		
Genoises au chocolat	-3,5*	-22%	-4,1*	-24%		
Genoises fourrées fruits nappées chocolat	+0,7***	+14%	+0,7***	+13%	+0,4**	+8%
Petits-beurre nature			-1,6***	-17%		
Cereales pour le petit dejeuner	1 famille sur 10 (soit 10%) présente au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Cereales chocolat caramel	-1,5**	-51%	-1,0**	-25%		
Charcuterie	4 familles sur 25 (soit 16%) présentent au moins une évolution significative (2010 vs 2013)					
Chorizo			-2,3**	-16%		
Jambon sec	+0,5*	+9%			+0,8**	+7%
Pave_rossette			+1,0*	+9%		
Saucisses a pate fine de volaille			-2,3*	-30%		
Chips	2 familles sur 3 (soit 67%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2011)					
Chips a l'ancienne	-7,5***	-68%	Non testé		-6,4***	-65%
Chips classiques et ondulees	-5,9***	-64%	Non testé		-5,2***	-59%
Chocolat et produits chocolates	3 familles sur 22 (soit 14%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Barres chocolatees			+3,4**	+24%		
Bouchees chocolatees			+2,2*	+18%		
Chocolat au lait superieur					-0,6*	-3%
Panification croustillante et moelleuse	7 familles sur 25 (soit 28%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Biscottes completes/cereales/graines	-0,9*	-36%			-0,6*	-25%
Briochees fourrees			-4,4*	-62%		
Crackers			-4,2*	-66%		
Pains de mie autres	-2,1*	-52%	-1,6**	-56%		
Pains de mie nature/hamburger/hot dog	-0,6***	-42%	-0,4**	-29%	-0,5***	-41%
Pains grillés complets/cereales/graines	-0,5*	-21%				
Specialites cerealieres			-0,4*	-27%		

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

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

Les diminutions significatives de teneurs moyennes les plus importantes en acides gras saturés entre état des lieux et suivi sont retrouvées au sein du secteur des **Chips** : -7,5g/100g soit -68% par rapport à la teneur initiale pour la famille des Chips à l'ancienne et -5,9g/100g soit -64% pour la famille des Chips classiques et ondulées. Ces réductions sont le résultat d'une initiative collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés. Ces diminutions se sont traduites à la fois par une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits) et par des reformulations, les teneurs moyennes en acides gras saturés pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi sous une forme identique ou modifiée) des familles des Chips à l'ancienne et des Chips classiques et ondulées présentant des diminutions de teneurs moyennes en acides gras saturés entre état des lieux et suivi significatives, respectivement de -6,4/100g soit -65% et -5,2g/100g soit -59%.

Des diminutions significatives des teneurs moyennes en acides gras saturés, dans une moindre mesure, sont également observées au sein de quelques familles de la **Panification croustillante et moelleuse** :

- Biscottes complètes/céréales/graines et Pain de mie nature/hamburger/hot dog : avec respectivement -0,9g/100g (-36% par rapport à la teneur initiale) et -0,6g/100g (-42%). Pour ces 2 familles, des diminutions de la teneur moyenne en acides gras saturés significatives sont également observées au niveau des produits appariés (respectivement de -0,6g/100g et de -0,5g/100g), ce qui indique que des reformulations ont été réalisées. Ces modifications pourraient être dues en partie à des changements de la nature des matières grasses utilisées, notamment avec une mise en œuvre moins fréquente d'huile de palme ;
- Pain de mie autres et Pains grillés complets/céréales/graines : avec respectivement -2,1g/100g (-52%) et -0,5g/100g (-21%). Pour ces deux familles, les diminutions semblent être majoritairement dues à une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits).

Au niveau des teneurs pondérées par les parts de marché, des diminutions significatives sont également observées. Par exemple, la teneur moyenne en acides gras saturés pondérée par les parts de marché de la famille Pain de mie autres diminue significativement entre l'état des lieux et le suivi (-1,6g/100g ; -56%). Cette diminution s'explique en partie par l'apparition au suivi d'un produit avec une forte part de marché et une teneur en acides gras saturés parmi les plus faibles. Les familles des Pains de mie nature/hamburger/hot dog et des Spécialités céréalières présentent également des diminutions de teneurs pondérées par les volumes de vente, avec respectivement -0,4g/100g (soit -29%) et -0,4g/100g (soit -27%).

1 famille sur les 10 étudiées du secteur des **Céréales pour le petit-déjeuner** comporte une diminution significative de sa teneur moyenne en acides gras saturés entre l'état des lieux et le suivi : les Céréales chocolat caramel (-1,5g/100g ; -51% par rapport à la teneur initiale). Ce résultat doit néanmoins être relativisé par le faible effectif de produits à l'état des lieux (4 produits contre 12 au suivi).

Des évolutions des teneurs moyennes en acides gras saturés allant dans des sens opposés selon les familles sont observées pour les 3 autres secteurs d'intérêt.

Concernant les **Biscuits et gâteaux industriels**, des diminutions significatives des teneurs moyennes en acides gras saturés sont observées au sein des familles Biscuits/barres chocolatées avec fourrage (-1,7g/100g ; -10% par rapport à la teneur initiale), Crêpes dentelles au chocolat (-2,7g/100g ; -16%), Gaufrettes fourrées au chocolat (-2,5g/100g ; -11%) et Génoises au chocolat (-3,5g/100g ; -22%). Inversement, des augmentations significatives sont observées au sein des familles Biscuits au chocolat (+2,8g/100g ; +27%), Biscuits avec tablette de chocolat (+1,2g/100g ; +8%), Biscuits chocolatés nappés type tartelette (+3,7g/100g ; +30%) et Génoises fourrées fruits nappées chocolat (+0,7g/100g ; +14%). Ces différences peuvent en partie être le résultat d'une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits) mais doivent également être relativisées par le fait que l'étiquetage nutritionnel détaillé a augmenté entre l'état des lieux et le suivi, ainsi des produits présents à l'état des lieux n'étiquetant pas leur teneur en acides gras saturés, ont pu le faire au suivi. Ce constat a également un impact sur les évolutions de teneurs pondérées par les parts de marché. Des différences au sein des produits appariés, traduisant des reformulations entraînant une diminution ou une augmentation des

teneurs, sont à souligner pour les familles Barquettes aux fruits (-0,1g/100g ; -14%), Biscuits sandwichés fourrage au chocolat (-0,6g/100g ; -6%) et Génoises fourrées nappées chocolat (+0,4g/100g ; +8%). A noter que certaines références de la famille Biscuits/barres chocolatés avec fourrage et Biscuits sandwichés fourrage au chocolat sont concernées par une charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel visant à faire diminuer leurs teneurs en acides gras saturés.

Au sein du secteur des **Chocolats et produits chocolatés**, la diminution significative de la teneur moyenne en acides gras saturés pour les produits appariés de la famille Chocolats au lait supérieur (-0,6g/100g ; -3%) traduit quelques reformulations au sein de la famille. Par ailleurs, les familles Barres chocolatées et Bouchées chocolatées présentent quant à elle des augmentations significatives des teneurs moyennes en acides gras saturés pondérées par les parts de marché, avec respectivement +3,4g/100g et +2,2g/100g. Cela s'explique notamment, pour les Barres chocolatées, par des produits avec des parts de marché importantes et des teneurs en acides gras saturés parmi les plus élevées qui n'étiquetaient pas leurs teneurs en acides gras saturés à l'état des lieux et qui l'ont fait au suivi.

Quelques évolutions sont également constatées au sein du secteur de la **Charcuterie**. La teneur moyenne en acides gras saturés augmente significativement au sein de la famille Jambons secs entre l'état des lieux et le suivi (+0,5g/100g ; +9% par rapport à la teneur initiale). Cette augmentation peut s'expliquer en partie par des produits avec des faibles teneurs en acides gras saturés et qui ont été captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi (produits retirés du marché entre l'état des lieux et le suivi ou non captés par l'Oqali au suivi). A noter que cette famille compte beaucoup de produits importés, dont ces résultats tiennent compte. Des reformulations sont mises en évidence au sein de la famille Pavés/rosettes dont la teneur moyenne en acides gras saturés au sein des produits appariés augmente significativement (+0,8g/100g ; +7%). Des diminutions de teneurs moyennes en acides gras saturés sont également observées pour les données pondérées par les parts de marché des familles Chorizo (-2,3g/100g ; -16%) et Saucisses à pâte fine de volaille (-2,3g/100g ; -30%).

Les amplitudes maximales de différences entre les moyennes par famille au sein de l'ensemble des produits sont observées au sein des secteurs des Chips et des Biscuits et gâteaux industriels. Les plus fortes diminutions sont retrouvées au sein des Chips à l'ancienne (-7,5g/100g) et des Chips classiques et ondulées (-5,9g/100g). Les augmentations les plus importantes sont retrouvées au sein des Biscuits chocolatés nappés type tartelette (+3,7g/100g).

6.5 Evolution des teneurs moyennes en sodium

Parmi les produits des 6 secteurs d'intérêt considérés pour l'étude des teneurs en sodium, 2775 sur 4854 (soit 57%, répartis en 137 familles) présentent une teneur en sodium à l'état des lieux et 5422 sur 7420 au suivi (soit 73%, répartis en 145 familles). L'étude des évolutions des teneurs nécessitant que les produits les étiquettent à la fois pour l'état des lieux et le suivi, 130 familles présentant au moins un produit avec une teneur en sodium pour les 2 années d'étude ont pu être considérées.

Les évolutions des teneurs en sodium sont en nombre limité : 75% (n=97) des 130 familles d'intérêt ne présentent aucune évolution significative. Ainsi, 25% (n=33) des familles d'intérêt présentent au moins une évolution significative de teneur en sodium, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés (Tableau 25). Les évolutions sont principalement à la baisse. Par ailleurs, une partie des évolutions constatées (Chips et Céréales pour le petit déjeuner notamment) s'explique par des reformulations de produits préexistants dont la quasi-totalité va dans le sens d'une amélioration des teneurs en sodium.

Tableau 25 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en sodium entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 130 familles considérées pour ce nutriment.

SODIUM Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 33 familles sur 130 d'intérêt (soit 25%)	Tous produits		Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾		Produits appariés	
	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %
Biscuits et gateaux industriels	17 familles sur 66 (soit 26%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Barquettes aux fruits			-0,06*	-40%		
Batonnets enrobes	-0,03*	-14%	-0,03**	-15%		
Biscuits aux fruits et au chocolat			-0,05*	-31%		
Biscuits chocolates nappes type barquette			-0,04*	-22%		
Biscuits sables autres parfums	+0,12*	+80%				
Biscuits sables nature			+0,07*	+29%		
Biscuits sandwiches fourrage a la vanille			+0,08**	+36%		
Biscuits/barres chocolates avec fourrage	-0,05*	-22%				
Crepes dentelles au chocolat	-0,06*	-22%				
Galettes nappes chocolat					+0,03***	+11%
Gateaux moelleux au chocolat	-0,16*	-61%	-0,18*	-61%		
Gateaux moelleux aux fruits a coque			-0,02*	-10%		
Gaufrettes fourrees au chocolat			+0,03*	+40%		
Genoises au chocolat			+0,05*	+64%		
Genoises fourrees fruits nappes chocolat			+0,05***	+96%		
Petits-beurre nature			+0,23**	+83%		
Tuiles aux fruits			-0,05*	-15%		
Cereales pour le petit dejeuner	4 familles sur 10 (soit 40%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Cereales chocolatees					-0,03*	-12%
Cereales equilibre	-0,17***	-28%	-0,06**	-12%	-0,17***	-28%
Cereales miel caramel	-0,09*	-25%	-0,11*	-25%	-0,07**	-19%
Cereales riches en fibres					-0,07**	-13%
Charcuterie	6 familles sur 25 (soit 24%) présentent au moins une évolution significative (2010 vs 2013)					
Jambon cru			-0,14*	-6%		
Jambon cuit et epaule cuite standard	+0,21*	+28%				
Jambon cuit superieur			-0,03*	-4%	-0,02**	-3%
Lardons de porc			-0,11*	-9%		
Pate de campagne	-0,10**	-14%				
Saucisses a pate fine de porc			-0,08*	-9%		
Chips	3 familles sur 3 (soit 100%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2011)					
Chips a l'ancienne	-0,08*	-10%			-0,09**	-12%
Chips classiques et ondulees	-0,04**	-5%	Non testé		-0,06***	-9%
Chips et assimilés allégés en matières grasses	-0,12*	-20%				
Jus et nectars	La famille des Jus de légumes (seule famille testée pour ce nutriment) ne présente pas d'évolution significative (2009-2010 vs 2013)					
Panification croustillante et moelleuse	3 familles sur 25 (soit 12%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Biscottes nature			-0,14**	-21%	-0,04**	-10%
Pains au chocolat	+0,04*	+10%	+0,05*	+16%		
Pains grilles complets/cereales/graines	-0,07***	-11%			-0,06***	-9%

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

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

Plus précisément, les 3 familles du secteur des **Chips** présentent une diminution significative de la teneur moyenne en sodium entre l'état des lieux et le suivi, respectivement de -0,08g/100g soit -10% par rapport à la teneur initiale pour les Chips à l'ancienne, -0,04g/100g soit -5% pour les Chips classiques et ondulées et -0,12g/100g soit -20% pour les Chips et assimilés allégés en matières grasses. L'étude des produits appariés a également montré que pour les Chips à l'ancienne et les Chips classiques et ondulées, la diminution globale observée est en partie due à des reformulations de produits, en effet la teneur moyenne en sodium pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi sous une forme identique ou modifiée) entre l'état des lieux et le suivi a diminué significativement pour ces 2 familles, respectivement de -0,09g/100g soit -12% par rapport à la teneur initiale et de -0,06g/100g soit -9%.

Le secteur des **Céréales pour le petit-déjeuner** présente également des diminutions de la teneur moyenne en sodium entre l'état des lieux et le suivi pour les familles Céréales équilibre

(-0,17g/100 ; -28% par rapport à la teneur initiale) et Céréales miel caramel (-0,09g/100g ; -25% par rapport à la teneur initiale), qui sont retrouvées à la fois pour les teneurs pondérées par les parts de marché, avec respectivement -0,06g/100g soit -12% et -0,11g/100g soit -25% et pour les produits appariés (traduisant des reformulations au sein des produits préexistants) avec respectivement -0,17g/100g soit -28% et -0,07g/100g soit -19%. Des reformulations sont également à noter au sein des familles Céréales chocolatées (-0,03g/100g ; -12%) et Céréales riches en fibres (-0,07g/100g ; -13%). Certains produits de ce secteur sont concernés par des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel s'engageant sur des diminutions des teneurs en sodium.

Les secteurs des Biscuits et gâteaux industriels, de la Charcuterie et de la Panification croustillante et moelleuse présentent quant à eux, par rapport à leur nombre de familles, peu d'évolutions significatives des teneurs moyennes en sodium entre les états des lieux et les suivis.

Plus précisément, au sein des **Biscuits et gâteaux industriels**, des diminutions significatives des teneurs moyennes en sodium entre l'état des lieux et le suivi sont observées pour les Bâtonnets enrobés (-0,03g/100g soit -14% par rapport à la teneur initiale), les Biscuits/barres chocolatés avec fourrage (-0,05g/100g soit -22%) et les Crêpes dentelles au chocolat (-0,06g/100g ; -22%). L'augmentation significative observée pour les Biscuits sablés autres parfums (+0,12g/100g ; +80%) est à relativiser du fait du faible effectif de produits à l'état des lieux (5 produits contre 18 au suivi). Aucune famille ne présente de diminution significative de la teneur moyenne en sodium au sein des produits appariés. Une légère augmentation significative au sein des produits appariés est observée pour les Galettes nappées chocolat (+0,03g/100g ; +11%). Ces résultats doivent être relativisés par le fait que l'étiquetage nutritionnel détaillé a augmenté entre l'état des lieux et le suivi. Ainsi, des produits présents à l'état des lieux n'étiquetant pas leur teneur en sodium, ont pu le faire au suivi. Enfin, des diminutions et augmentations significatives des teneurs moyennes en sodium pondérées par les parts de marché sont également à noter.

Pour la **Charcuterie**, la teneur moyenne en sodium diminue significativement pour la famille Pâtés de campagne (-0,10g/100g soit -14%) et augmente significativement pour la famille Jambon cuit et épaule cuite standard (+0,21g/100g soit +28%). Ces 2 évolutions semblent cependant provenir d'une modification de l'offre : présence au suivi de références ajoutées avec de plus faibles teneurs pour les Pâtés de campagne, et retrait des produits avec les plus faibles teneurs en sodium pour les Jambons cuits et épaules cuites (produits captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi). A noter que la teneur moyenne en sodium au sein des produits appariés de la famille Jambons cuits supérieurs a significativement diminué entre l'état des lieux et le suivi, ce qui peut traduire des modifications de recettes (-0,02g/100g soit -3%). Les diminutions peuvent également être liées à la charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels de la Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs et transformateurs de viandes, signée en Novembre 2010. L'un des engagements visait à réduire la teneur en sodium pondérée par les parts de marché d'au moins 5% d'ici fin 2013 pour certaines catégories de produits, dont les jambons cuits supérieurs et le pâté de campagne. Quelques diminutions significatives des teneurs moyennes en lipides pondérées par les parts de marché sont également à noter, notamment pour les Lardons de porc (-0,11g/100g ; - 9%) ou encore le Jambon cru (-0,14g/100g soit - 6%).

Pour la **Panification croustillante et moelleuse**, la teneur moyenne en sodium pour la famille Pains grillés complets/céréales/graines diminue significativement de -0,07g/100g soit -11%

par rapport à la teneur initiale. Cette diminution est en partie expliquée par des reformulations (diminution significative de la teneur moyenne en sodium des produits appariés de -0,06g/100g soit -9%). A l'inverse, la teneur moyenne en sodium de la famille Pains au chocolat augmente significativement entre l'état des lieux et le suivi (+0,04g/100g ; +10%), cette légère augmentation est cependant à nuancer par le faible effectif à l'état des lieux (6 produits pour 17 produits au suivi). A noter également, une reformulation des Biscottes nature, qui présentent, pour les références appariées, une diminution significative de la teneur moyenne en sodium de -0,04g/100g soit -10%. Ces reformulations, faites en partie sur certains produits avec des parts de marché parmi les plus importantes, se traduisent par une diminution significative de la teneur moyenne pondérée par les volumes de vente (-0,14g/100g ; -21%).

La famille des Jus de légumes du secteur des **Jus et nectars** ne présente pas de différence significative de teneur moyenne en sodium entre l'état des lieux et le suivi (même si la tendance est à la baisse). A titre indicatif, la Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels (2006-2012) signée par l'Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits (UNIJUS) comportait un engagement de limitation de la quantité de sel ajouté dans les jus de légumes à 6g/L. Cette teneur de 6g/L de sel est équivalente à 0,24g/100ml de sodium. Très peu de produits présentent à l'état des lieux (2009) et au suivi (2013) une teneur en sodium supérieure à cette valeur. Il est également important de préciser que celle-ci correspond à une teneur en sel ajouté, alors que les teneurs en sodium présentées dans cette étude correspondent aux teneurs en sodium étiquetées et donc totales (pas uniquement en sodium ajouté). Par ailleurs, cette étude prend en compte des produits dont les industriels ne sont pas signataires de cette Charte.

Les amplitudes de variation des teneurs moyennes en sodium par famille sont faibles. Les écarts les plus importants sont observés au sein des familles Céréales équilibre (-0,17g/100g) et Jambon cuit et épaule cuite standard (+0,21g/100g).

6.6 Evolution des teneurs moyennes en fibres

Parmi les produits des 4 secteurs d'intérêt considérés pour l'étude des teneurs en fibres, 2076 sur 3552 (soit 58%, répartis en 109 familles) présentent une teneur en fibres à l'état des lieux et 4324 sur 5443 au suivi (soit 79% répartis en 115 familles). L'étude des évolutions des teneurs nécessitant que les produits les étiquettent à la fois pour l'état des lieux et le suivi, 106 familles présentant au moins un produit avec une teneur en fibres pour les 2 années d'étude ont pu être considérées.

Les évolutions des teneurs en sucres sont en nombre limité : 74% (n=78) des 106 familles d'intérêt ne présentent aucune évolution significative. Ainsi, 26% (n=28) des familles d'intérêt présentent au moins une évolution significative, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés (Tableau 26). Les évolutions observées ainsi que les reformulations peuvent aller dans le sens des recommandations ou non.

Tableau 26 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en fibres entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 106 familles considérées pour ce nutriment.

FIBRES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 28 familles sur 106 d'intérêt (soit 26%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations	
	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %
Biscuits et gateaux industriels	19 familles sur 66 (soit 29%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Biscuits au chocolat	-1,0**	-23%	-2,2***	-45%		
Biscuits petit-déjeuner			+0,4*	+9%		
Biscuits sables autres parfums	-2,1**	-47%				
Biscuits sables nature			+0,3*	+26%		
Biscuits sandwichs fourrage aux fruits	-0,2*	-5%				
Biscuits sandwichs fourrage à la vanille			+0,8***	+43%		
Biscuits secs aux fruits	-2,9*	-45%				
Cakes aux fruits confits			-0,3*	-14%		
Congolais	+1,9*	+38%				
Crepes dentelles au chocolat			+1,6**	+65%		
Gateaux moelleux au chocolat			-0,9**	-29%		
Gateaux moelleux aux pepites de chocolat	-1,0**	-31%				
Gateaux moelleux fourrés au chocolat			-0,6*	-28%		
Gaufrettes fourrées au chocolat	-0,7*	-18%	-0,6*	-15%		
Genoises fourrées fruits nappées chocolat	+0,6***	+38%	+0,7***	+42%	+0,4**	+23%
Madeleines au chocolat			+0,5**	+31%		
Madeleines nature			-1,2*	-45%		
Speculoos	+0,6*	+46%				
Tuiles aux amandes			+1,2*	+79%		
Cereales pour le petit déjeuner	3 familles sur 10 (soit 30%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)					
Cereales chocolat caramel			+0,9*	+26%		
Cereales equilibre					+0,2***	+7%
Cereales riches en fibres					+0,4*	+3%
Jus et nectars	2 familles sur 5 (soit 40%) présentent au moins une évolution significative (2009-2010 vs 2013)					
Jus de fruits					-0,05*	-19%
Nectars	+0,1*	+39%				
Panification croustillante et moelleuse	4 familles sur 25 (soit 16%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)					
Brioche type chinois			+0,9**	+60%		
Pains au chocolat			-0,6*	-20%		
Pains de mie complet/cereales/graines	-0,7**	-11%				
Pains de mie nature/hamburger/hot dog	-0,4***	-12%	-0,5***	-15%	-0,5***	-14%

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

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

Plus particulièrement, le secteur des **Biscuits et gâteaux industriels** présente des évolutions, principalement à la baisse, mais également à la hausse. En effet, les teneurs moyennes en fibres entre l'état des lieux et le suivi diminuent significativement pour les familles Biscuits au chocolat (-1,0g/100g ; -23%), Biscuits sablés autres parfums (-2,1g/100g ; -47%), Biscuits

sandwichés fourrage aux fruits (-0,2g/100ml ; -5%), Biscuits secs aux fruits (-2,9g/100g ; -45%), Gâteaux moelleux aux pépites de chocolat (-1,0g/100ml ; -31%) et Gaufrettes fourrées au chocolat (-0,7g/100g ; -18%). A l'inverse, elles augmentent significativement pour les Congolais (+1,9g/100ml ; +38% ; à relativiser du fait du faible nombre de produits : 3 produits à l'état des lieux et 5 produits au suivi), les Génoises fourrées fruits nappées chocolat (+0,6g/100g ; +38%) et les Spéculoos (+0,6g/100g ; +46%). L'ensemble de ces évolutions semblent être majoritairement la conséquence d'une modification de l'offre (ajout ou retrait de produit), au contraire de la famille des Génoises fourrées fruits nappées chocolat qui présente également une augmentation significative de la teneur moyenne en fibres au sein des produits appariés, c'est-à-dire les produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi mais dans une forme identique ou modifiée (+0,4g/100ml ; +23%), traduisant des reformulations. La modification de l'offre évoquée ci-dessus doit être relativisée par le fait que le secteur des Biscuits et gâteaux industriels présente des pourcentages élevés de produits ajoutés (53% des produits du suivi sont des produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux) et retirés (38% des produits de l'état des lieux sont des produits captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi). Ces résultats doivent également être relativisés par le fait que l'étiquetage nutritionnel détaillé a augmenté entre l'état des lieux et le suivi, ainsi des produits présents à l'état des lieux n'étiquetant pas leur teneur en fibres, ont pu le faire au suivi. Enfin, des diminutions et augmentations significatives des teneurs moyennes en fibres pondérées par les parts de marché sont également à noter pour ce secteur.

Aucune évolution significative de teneur en fibres par famille au sein de l'ensemble des produits n'a été mise en évidence pour le secteur des **Céréales pour le petit-déjeuner**. En revanche, des augmentations significatives sont à souligner au sein des produits appariés des Céréales équilibre (+0,2g/100g ; +7%) et des Céréales riches en fibres (+0,4g/100g ; +3%), traduisant des reformulations. A noter que certains produits du secteur sont concernés par des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur une augmentation des teneurs en fibres.

Concernant le secteur des **Jus et nectars**, l'impact nutritionnel des évolutions est globalement faible. L'ajout de fibres n'étant pas autorisé au sein des produits du secteur, les évolutions observées peuvent s'expliquer par une modification de l'offre : type de fruit utilisé, quantités de chaque type de fruit utilisées dans les mélanges de fruits ou emploi de purées de fruits (contenant plus de fibres) plutôt que de jus de fruits.

Pour le secteur de la **Panification croustillante et moelleuse**, les teneurs moyennes en fibres diminuent significativement entre l'état des lieux et le suivi pour les familles Pains de mie complet/céréales/graines (-0,7g/100g ; -11% par rapport à la teneur initiale) et Pains de mie nature/hamburger/hot dog (-0,4 ; -12%). Pour cette dernière famille, cette diminution est en partie liée à des reformulations (diminution significative de -0,5g/100g soit -14% au sein des produits appariés, c'est-à-dire produits présents les 2 années sous une forme identique ou modifiée). Par ailleurs, les évolutions significatives des teneurs moyennes en fibres pondérées par les parts de marché observées pour les familles Brioches type chinois (+0,9g/100g ; +60%) et Pains au chocolat (-0,6g/100g ; -20%) doivent être relativisées par le fait que les familles présentent très peu de produits (respectivement 4 à l'état des lieux et 13 au suivi, et 5 à l'état des lieux et 17 au suivi).

L'amplitude des différences de teneurs moyennes en fibres par famille au sein de l'ensemble des produits est globalement faible et va de -2,9g/100g pour la famille Biscuits secs aux fruits à +1,9g/100g pour la famille Congolais. Ces amplitudes sont toutefois à relativiser au regard du faible nombre de produits au sein de ces familles.

6.7 Evolution des teneurs moyennes en protéines

Parmi les 12 secteurs considérés, celui de la Charcuterie est le seul pour lequel l'évolution des teneurs en protéines a été étudiée. De plus nombreuses données seront disponibles lorsque les suivis des évolutions auront été réalisés pour les différents secteurs de plats cuisinés notamment. 905 produits sur 1161 présentent une teneur en protéines pour l'état des lieux (soit 78%, répartis en 25 familles) et 1353 sur 1723 au suivi (soit 79%, répartis en 27 familles). L'étude des évolutions des teneurs nécessitant que les produits les étiquettent à la fois pour l'état des lieux et le suivi, 25 familles présentant au moins un produit avec une teneur en protéines pour les 2 années d'étude ont pu être considérées.

Les évolutions des teneurs en protéines sont en nombre limité : 84% (n=21) des 25 familles d'intérêt ne présentent aucune évolution significative. Ainsi, 16% (n=4) des familles d'intérêt présentent au moins une évolution significative, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés (Tableau 27).

Tableau 27 : Familles présentant au moins une différence significative de la teneur moyenne en protéines entre les états des lieux et les suivis, soit sur l'ensemble des produits, soit sur l'ensemble des produits pondérés par les parts de marché, soit sur les produits appariés, parmi les 25 familles considérées pour ce nutriment.

PROTEINES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 4 familles sur 25 d'intérêt (soit 16%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)		Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾		Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations	
	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %	Evolution en g/100g ou g/100ml	Evolution en %
Charcuterie	4 familles sur 25 (soit 16%) présentent au moins une évolution significative (2010 vs 2013)					
Jambon cuit supérieur					+0,2*	+1%
Pate_mousse de foie de porc	-0,5*	-4%				
Pate_terrine de gibier, porc, volaille et lapin	-2,9**	-16%				
Saucissons secs et saucisses seches pur porc			+1,1**	+4%		

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de l'état des lieux et du suivi (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

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

Au sein du secteur de la **Charcuterie**, des diminutions de teneurs moyennes en protéines sont observées pour les familles Pâté, mousse de foie de porc (-0,5g/100g ; -4% par rapport à la teneur initiale) et Pâté, terrine de gibier, porc, volaille et lapin (-2,9g/100g ; -16%). Pour ces 2 familles, ces évolutions sont expliquées en partie par l'apparition au suivi de produits avec des teneurs en protéines plus faibles que celles des références récoltées à l'état des lieux. Ces résultats sont cependant à relativiser, notamment pour la famille Pâté, terrine de gibier, porc, volaille et lapin, pour laquelle seuls 4 produits présentaient une teneur en protéines à l'état des lieux contre 41 au suivi. A l'inverse des évolutions précédentes, la famille Jambon cuit supérieur présente une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines au sein des produits appariés (c'est-à-dire présents à la fois à l'état des lieux et au suivi sous une forme identique ou évoluée) de +0,2g/100g soit +1%. Cette augmentation peut donc traduire une reformulation des produits de cette famille. Par ailleurs, une augmentation de la teneur moyenne en protéines pondérées par les parts de marché est observée pour la famille Saucissons secs et saucisses sèches pur porc (+1,1g/100g ; +4%).

L'étude des valeurs nutritionnelles étiquetées des 12 secteurs suivis par l'Oqali pour lesquels des données d'évolution sont disponibles met en évidence **au moins une modification significative de composition nutritionnelle par famille pour l'ensemble des secteurs et nutriments étudiés. Celles-ci sont le plus souvent limitées (c'est-à-dire qu'elles sont détectées sur une partie seulement des couples familles/nutriments étudiés)**. En effet, en calculant, par nutriment, les pourcentages de familles d'intérêt présentant au moins une différence significative de teneur moyenne soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit le pool de produits appariés, **l'étude montre des évolutions pour 16% des familles testées au sein des secteurs d'intérêt pour les protéines, 22% des familles considérées pour les acides gras saturés, 24% des familles pour les sucres, 25% des familles pour le sodium et 26% des familles testées pour les lipides et les fibres.**

Au-delà du nombre limité d'évolutions constatées, ce bilan met en évidence que les modifications peuvent aller dans le sens d'une amélioration ou d'une dégradation de l'offre alimentaire selon les nutriments et les familles étudiés. Des reformulations, allant le plus souvent dans le sens des recommandations nutritionnelles, permettent d'expliquer une partie des évolutions observées. Cependant, aucune tendance transversale à l'ensemble des secteurs étudiés ne peut être dégagée. Les résultats modestes constatés doivent être relativisés par le fait que les pas de temps entre les études d'état des lieux et de suivi sont limités : de 1 an pour les Compotes, Confitures et Conserves de fruits, à 3 ou 4 ans pour la majorité des autres secteurs. Par ailleurs, le nombre de produits récoltés par l'Oqali, ainsi que les couvertures des marchés ont globalement augmenté entre les états des lieux et les suivis (notamment pour les Jus et nectars et la Panification croustillante et moelleuse). De plus, l'augmentation parfois très importante de l'étiquetage nutritionnel détaillé (comportant en plus des teneurs en énergie, lipides, protéines et glucides, les teneurs en sodium, sucres, acides gras saturés et fibres) a également une conséquence sur l'étude des évolutions des valeurs nutritionnelles (notamment au sein des secteurs des Biscuits et gâteaux industriels, des Chocolats et produits chocolatés, de la Panification croustillante et moelleuse et des Produits laitiers frais et assimilés dont les pourcentages de produits avec un étiquetage nutritionnel détaillé ont le plus augmenté entre état des lieux et suivi). En effet, l'apparition, pour des produits déjà présents lors des états des lieux, de teneurs notamment en sucres ou sodium, influence les moyennes des suivis et ainsi les évolutions constatées.

De manière générale, en fonction des secteurs et des familles, les évolutions observées entre les états des lieux et les suivis sont le reflet de différentes stratégies d'évolution de l'offre. Il peut s'agir de modifications *via* la mise sur le marché de nouveaux produits, du retrait de certains ou encore de reformulations de produits préexistants. Les familles pour lesquelles de fortes évolutions sont observées combinent plusieurs de ces stratégies (exemple de la diminution des teneurs en acides gras saturés dans les Chips).

Globalement, l'absence d'évolution significative pour la majorité des familles étudiées ne traduit pas systématiquement une absence de modification de l'offre mais peut, parfois, être le résultat de compensation entre des évolutions contraires au sein d'une même famille.

De façon plus précise, en fonction des nutriments, des évolutions peuvent être soulignées pour certains secteurs et certaines familles.

Par exemple :

- **Pour les sucres : parmi les 178 familles d'intérêt, 24% (n=43) présentent au moins une évolution significative** de teneurs en sucres totaux, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et sont principalement à la baisse, mais peuvent également être à la hausse** (Biscuits et gâteaux industriels et Chocolats et produits chocolatés). Par ailleurs, une partie des évolutions constatées s'explique par des reformulations de produits préexistants.

Plus particulièrement **au sein des Boissons rafraichissantes sans alcool, des diminutions significatives sont observées au sein des Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres >2,5g/100ml** (-0,9g/100ml ; -10% par rapport à la teneur initiale), des Boissons aux fruits plates à teneur en sucres >2,5g/100ml (-0,3g/100ml ; -3%), des Colas à teneur en sucres >2,5g/100ml (-0,9g/100ml ; -9%), des Eaux aromatisées à teneur en sucres >2,5g/100ml (-0,6g/100ml ; -15%). Ces baisses sont en partie dues à des reformulations (diminutions significatives de la teneur moyenne en sucres au sein des produits appariés, c'est-à-dire des produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi, sous une forme identique ou modifiée) et peuvent être en partie accordées à l'augmentation de produits présentant à la fois des sucres et des édulcorants. Les diminutions de teneurs moyennes observées entre l'état des lieux et le suivi sont en lien avec l'accord collectif signé dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation avec certaines entreprises du secteur. Entre 2010 et 2015, les entreprises signataires se sont engagées à baisser de 5% le taux moyen de sucres de l'ensemble des boissons rafraichissantes sans alcool, notamment *via* l'utilisation plus importante d'édulcorants.

- **Pour les lipides : parmi les 178 familles d'intérêt, 26% (n=46) comportent au moins une évolution significative** de leurs teneurs en lipides, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et peuvent être à la hausse (comme par exemple au sein de certaines familles des Biscuits et gâteaux industriels ou de Chips) comme à la baisse (comme par exemple au sein d'une famille de Céréales pour le petit déjeuner).** Cependant, aucune tendance transversale à tous les secteurs ne peut être dégagée pour ce nutriment.

- **Pour les acides gras saturés : parmi les 151 familles d'intérêt, 22% (n=33) présentent au moins une évolution significative**, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et peuvent aller dans le sens des recommandations nutritionnelles ou à l'inverse à leur encontre. Les secteurs des Chips et de la Panification croustillante et moelleuse se démarquent des autres secteurs avec des évolutions significatives qui vont toutes dans le sens d'une amélioration de l'offre.** Au sein des Chips, les diminutions significatives importantes sont observées pour les familles Chips à l'ancienne (-7,5g/100g ; -68%) et Chips classiques et ondulées (-5,9g/100g ; -64%). Elles sont le résultat d'une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits) et de reformulations (diminutions significatives de la teneur moyenne en acides gras saturés au sein des produits appariés de -6,4g/100g pour les Chips à l'ancienne et de -5,2g/100g pour les Chips classiques et ondulées) suite à une initiative collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par d'autres huiles moins riches en acides gras saturés (telle que l'huile de tournesol). Concernant la Panification croustillante et moelleuse, les diminutions significatives observées (par exemple

pour la famille des Pains de mie nature/hamburger/hot dog : -0,6g/100g ; -42%) s'expliquent également en partie par un remplacement de l'huile de palme par des huiles moins riches en acides gras saturés telles que l'huile de colza ou de tournesol.

- **Pour le sodium : parmi les 130 familles d'intérêt, 25% (n=33) présentent au moins une évolution significative** de teneurs en sodium, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et sont principalement à la baisse** (Chips et Céréales pour le petit déjeuner et certaines familles de Charcuterie notamment). Par ailleurs, une partie des évolutions constatées s'explique par des reformulations de produits préexistants.

- **Pour les fibres : parmi les 106 familles d'intérêt, 26% (n=28) présentent au moins une évolution significative**, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et peuvent aller dans le sens des recommandations ou non.**

- **Pour les protéines :** au sein du secteur de la Charcuterie, unique secteur étudié pour ce nutriment, **parmi les 25 familles d'intérêt, 16% (n=4) présentent au moins une évolution significative (à la hausse ou à la baisse)**, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés.

Les principales évolutions positives constatées (baisse de sucres au sein des Boissons rafraichissantes sans alcool, baisse des acides gras saturés dans les Chips, baisse du sodium dans certaines familles de la Charcuterie) proviennent d'évolutions collectives qui peuvent avoir lieu dans le cadre de Chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels ou d'Accords collectifs (cas des Boissons rafraichissantes sans alcool et de la Charcuterie) ou d'autres initiatives collectives (cas des Chips). En dehors de ces actions les évolutions sont plus difficiles à interpréter et peuvent même s'avérer négatives.

Enfin, il est important de rappeler que selon les secteurs et les familles, les améliorations nutritionnelles peuvent être limitées par la réglementation (pour certains produits et nutriments, les teneurs peuvent être encadrées, comme par exemple les teneurs en sucres minimales des compotes ou des confitures). Par ailleurs, les modifications de recettes sont soumises à l'acceptabilité des consommateurs et parfois à des contraintes techniques et/ou organoleptiques. Les résultats montrent d'ailleurs des logiques différentes selon les nutriments et les secteurs alimentaires qui pourraient s'expliquer par des contraintes techniques propres à chaque matrice. Ainsi, il serait intéressant de mener des travaux complémentaires permettant d'identifier les progrès réalisables par couple nutriment/groupe d'aliments.

7. IMPACT POTENTIEL DES EVOLUTIONS DE COMPOSITION OBSERVEES SUR LES APPORTS NUTRITIONNELS

Cette partie vise à évaluer l'impact potentiel des évolutions de composition nutritionnelle constatées sur les apports nutritionnels. Pour cela, il faut croiser les données de composition nutritionnelle qui ont fait l'objet de la partie 5.9 de ce rapport avec les données de consommation de l'étude nationale INCA 2 [40].

L'étude INCA 2 s'est déroulée en 2006 et 2007 et incluait les consommations de 1918 adultes (âgés de 18 à 79 ans), de 570 enfants de 3 à 10 ans et de 874 adolescents de 11 à 17 ans. Les participants ont été sélectionnés selon un plan de sondage à 3 degrés, stratifié selon le degré d'urbanisation et la région. Les consommations ont été recueillies grâce à un carnet de consommation de 7 jours consécutifs permettant de noter la nature des aliments ingérés ainsi que les quantités associées. Ces relevés aboutissent à un ensemble d'actes de consommation, correspondant chacun à un aliment, consommé en une quantité donnée, par un individu à un moment précis. Par ailleurs, pour chaque acte de consommation figurant dans l'étude INCA 2, sont indiqués le lieu de consommation ainsi que le type d'aliment consommé (industriel, fait maison).

7.1 Appariement des produits Oqali à la nomenclature INCA 2

La nomenclature INCA 2 regroupe 1342 aliments répartis en 43 groupes d'aliments et 110 sous-groupes. Chaque produit de la base Oqali pris en compte dans une étude sectorielle d'évolution intégrée dans ce premier bilan (soit 9002 produits pour les états des lieux et 13608 pour les suivis) a été associé à un de ces aliments génériques. Des approximations ont été nécessaires afin de pouvoir réaliser ces associations et des produits Oqali appartenant parfois à des familles différentes dans la nomenclature de leur secteur Oqali peuvent se retrouver réunis au sein d'un même aliment générique de la nomenclature INCA 2. Par exemple, un seul aliment générique « Compote de fruits divers allégée en conserve » existe au sein de la nomenclature INCA 2 : s'y trouvent donc réunies les Compotes allégées, Purées de fruits, Spécialités de fruits et Spécialités de fruits sans sucres ajoutés classées en familles distinctes dans la nomenclature Oqali (car leurs teneurs en sucres sont différentes). De même, pour les fruits en conserve provenant des études Oqali, la nomenclature INCA 2 ne permet pas la distinction entre les sirops de couverture effectuée dans la nomenclature Oqali : par conséquent les ananas au jus de fruit, au sirop ou au sirop léger se trouvent réunis derrière un même aliment générique, alors qu'ils appartiennent à des familles distinctes du secteur des Conserves de fruits.

Par la suite, sont étudiés les seuls aliments INCA 2 pour lesquels a été associé au moins 1 produit issu d'une étude d'état des lieux et 1 produit issu d'une étude de suivi. Ces produits doivent également être associés à un volume de vente et ce pour les 6 nutriments d'intérêt considérés (sucres, lipides, acides gras saturés, sodium, fibres, protéines), afin que les apports en résultant puissent être comparés. De ce fait, sur les 277 aliments de la nomenclature INCA 2 associés à un produit Oqali pour les études d'états des lieux et les 284 aliments pour les suivis, 254 sont tels qu'il existe au moins 1 donnée (c'est-à-dire 1 produit avec un volume de vente associé) pour chacune des 2 années et pour les 6 nutriments d'intérêt.

Comme le montre le Tableau 28, ces 254 aliments génériques se répartissent parmi 16 des groupes d'aliments de la nomenclature INCA 2 avec principalement (en pourcentage d'aliments du groupe associés à un produit Oqali) : les Compotes et fruits cuits (10 aliments associés sur 11), les Chocolats (14 aliments associés sur 16), les Céréales pour petit-déjeuner (21 aliments associés sur 24) et les Entremets, crèmes desserts et laits gélifiés (24 aliments associés sur 32). Les groupes d'aliments INCA 2 pour lesquels aucun aliment n'est étudié correspondent à des produits suivis par l'Oqali mais qui n'ont pas encore fait l'objet d'une étude d'évolution ou à des produits non transformés et/ou non suivis par l'Oqali.

Tableau 28 : Effectifs d'aliments INCA 2 appariés à des références Oqali, par groupe.

Groupe d'aliments INCA2	Nombre d'aliments du groupe étudiés	% d'aliments étudiés	Groupe d'aliments INCA2	Nombre d'aliments du groupe étudiés	% d'aliments étudiés
compotes et fruits cuits	10	91%	plats composés	0	0%
chocolat	14	88%	pommes de terre et apparentés	0	0%
céréales pour petit déjeuner	21	88%	pâtes	0	0%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	24	75%	sandwichs, casse-croûte	0	0%
boissons fraîches sans alcool	41	68%	soupes et bouillons	0	0%
biscuits sucrés ou salés et barres	22	65%	abats*	0	0%
ultra-frais laitier	36	59%	autres céréales*	0	0%
viennoiserie	7	58%	autres graisses*	0	0%
pain et panification sèche	13	52%	beurre*	0	0%
charcuterie	28	51%	boissons alcoolisées*	0	0%
pâtisseries et gâteaux	23	50%	café*	0	0%
sucres et dérivés	9	39%	crustacés et mollusques*	0	0%
autres boissons chaudes	2	18%	eaux*	0	0%
glaces et desserts glacés	1	9%	fruits*	0	0%
volaille et gibier	2	9%	huile*	0	0%
aliments destinés à une alimentation particulière	1	6%	lait*	0	0%
condiments et sauces	0	0%	légumes secs*	0	0%
fromages	0	0%	oeufs et dérivés*	0	0%
fruits secs et graines oléagineuses	0	0%	poissons*	0	0%
légumes (hors pommes de terre)	0	0%	riz et blé dur ou concassé*	0	0%
margarine	0	0%	viande*	0	0%
pizzas, quiches et pâtisseries salées	0	0%			

* Produits non transformés et/ou non suivis par l'Oqali

L'étude de l'impact potentiel des évolutions de composition nutritionnelle observées au niveau des références porte finalement sur plus de 6300 produits Oqali pour les états des lieux et 10000 pour les suivis, reliés à 254 aliments de la nomenclature INCA 2, parmi les 9002 produits des états des lieux et les 13608 produits des suivis pris en compte pour l'étude des valeurs nutritionnelles de la partie 5.9. Ces écarts sont dus à la fois au fait que les 2 années et les 6 nutriments d'intérêt doivent être représentés pour les aliments INCA 2 étudiés et à la nécessité qu'un volume de vente soit associé au produit pour le calcul de moyennes pondérées. Le périmètre d'étude est donc réduit de plus de 6000 produits entre l'étude des valeurs nutritionnelles et cette étude des apports : cela constitue une limite forte à la réalisation de parallèles entre les 2 parties du rapport.

7.2 Calcul par année de suivi des données de composition nutritionnelle pondérées

Afin de croiser les données de composition des produits Oqali aux données de consommation de l'étude INCA 2, il est nécessaire d'associer des valeurs nutritionnelles aux aliments INCA 2 auxquels des produits Oqali ont été appariés.

Pour chaque couple aliment INCA 2/année de suivi (état des lieux ou suivi) sont calculées des données de composition nutritionnelle moyennes pondérées par les volumes de vente des produits Oqali correspondants. Pour cela, l'hypothèse effectuée a été que l'Oqali réunit de manière exhaustive, pour les années étudiées, l'offre présente sur le marché français. Ainsi, il est considéré que la somme des volumes de vente des produits Oqali associés à un aliment INCA 2 pour un suivi est égale au volume de vente total du marché de cet aliment générique.

Dès lors, pour chaque produit A d'une année de suivi B donné, associé à l'aliment INCA2 C, la part de marché est calculée de la façon suivante:

$$\text{Part de marché(A)} = \text{Volume de vente(A)} / \Sigma(\text{Volumes de vente des produits de l'année de suivi B associés à l'aliment C})$$

Si un produit ne possède pas de volume de vente et est seul associé à un aliment de la nomenclature INCA 2 pour son année de suivi, alors il est supposé que sa part de marché est de 100% pour ce couple aliment INCA 2/année de suivi.

Remarques : Il est à noter que parmi les 254 aliments INCA 2 étudiés, certaines moyennes par année de suivi sont effectuées sur moins de 3 produits : de 9 à 28 aliments INCA 2 suivant les nutriments pour les états des lieux et de 7 à 11 aliments INCA 2 suivant les nutriments pour les suivis. Cela constitue également une limite à l'interprétation des résultats obtenus.

Par ailleurs, les volumes de vente des données des Chips à l'état des lieux et au suivi n'étant pas issus des mêmes panels, ceux-ci ne sont pas comparables référence par référence, ainsi, de par la méthodologie utilisée, l'ensemble du secteur des Chips n'a pas été pris en compte dans le calcul des apports.

7.3 Croisement des données de composition nutritionnelle aux actes de consommation associés

Les données de composition nutritionnelle décrites précédemment sont ensuite croisées aux données de consommation de l'étude INCA 2 pour les actes de consommation correspondant aux 254 aliments INCA 2 étudiés. Une approche maximaliste est ici retenue. En effet, il n'est pas tenu compte des circonstances de l'acte de consommation mais uniquement de l'aliment INCA 2 consommé. Les données de composition nutritionnelle associées à un aliment INCA 2 sont ainsi croisées à l'ensemble des actes de consommation portant sur celui-ci sans considération du lieu de consommation (à domicile, à la cantine, au restaurant), ou du type de repas (fait maison ou industriel) dans le but de maximiser l'impact des différences de compositions nutritionnelles sur les apports. Ceci introduit néanmoins un biais du fait de l'éventuel profil de consommation différent associé aux conditions de prise d'un repas. De la même façon, l'hypothèse d'absence d'évolution des consommations alimentaires est réalisée, puisque les mêmes données de consommation (datant de 2007-2008) sont utilisées pour le calcul des apports nutritionnels à partir des données de composition des états des lieux (2008-2010) et des données de composition des suivis (2010-2013).

Les apports finaux sont étudiés par population et par sexe : 570 enfants de 3 à 10 ans, 873 adolescents de 11 à 17 ans et 1916 adultes âgés de 18 à 79 ans. Il a été tenu compte dans le calcul des apports du plan d'échantillonnage de l'étude. Ainsi, en comparaison avec l'étude INCA 2 qui prend en compte la diète totale, 2 adultes et 1 adolescent ne consomment aucun des 254 aliments considérés.

7.4 Test statistique appliqué

Pour chaque constituant considéré, des tests statistiques sont effectués afin d'étudier s'il existe des différences significatives d'apports nutritionnels au sein d'une population et d'un sexe donné, entre les 2 années de suivi. Le test employé est un T-Test apparié.

7.5 Résultats

Le Tableau 29 présente la quantité journalière d'aliments consommés pour les 254 aliments et les actes de consommation pris en compte dans cette étude. Il permet ainsi de mettre en perspective avec la diète totale (avec et sans eau) la part de la consommation que représentent ces 254 aliments sur lesquels porte l'étude. En effet, par exemple, pour les hommes, la quantité moyenne d'aliments ingérés associée à ce périmètre correspond à 16% de la quantité moyenne d'aliments ingérés à l'échelle de la diète totale sans eau de l'étude INCA 2 : 343g/j contre 2155g/j [40] d'aliments consommés ; pour les garçons de 3 à 10 ans, elle correspond à 32% (393,5g/j contre 1692g/j).

Cela s'explique, d'une part, par le fait que les groupes d'aliments bruts ne sont pas suivis par l'Oqali (Tableau 28). Et, d'autre part, par la méthodologie de l'étude qui porte uniquement sur 12 secteurs sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali et qui impose que l'étude ne considère que les aliments INCA 2 pour lesquels au moins un produit de chacune des 2 années de suivi a été associé (7.1).

Cela conduit notamment au fait que, sur le périmètre considéré, les quantités moyennes d'aliments ingérés à l'échelle des 254 aliments étudiés pour les enfants sont supérieures à celles des adultes. **Ainsi, il est important de noter que les résultats correspondent à des apports moyens journaliers partiels.**

Tableau 29 : Quantité journalière d'aliments consommés par les différentes populations, pour les 254 aliments INCA 2 étudiés, par rapport à la diète totale et par rapport à la diète totale sans eau d'après l'étude INCA 2.

Quantité d'aliments consommés (g/jour) via les 254 aliments étudiés, pour tous les actes de consommation associés							Part de la consommation en g/jour des 254 aliments considérés parmi la diète totale d'après l'étude INCA 2	Part de la consommation en g/jour des 254 aliments considérés parmi la diète totale SANS EAU d'après l'étude INCA 2
Population	Sexe	Effectif	Moy	Min	Max	ET		
Adultes (n=1916)	Homme	774	343,0	1,4	2124,5	9,5	12%	16%
	Femme	1142	324,6	6,8	2919,3	7,4	13%	18%
Adolescents (n=873)	Garçon	408	454,5	21,4	1637,0	14,6	22%	31%
	Fille	465	367,8	17,6	1522,9	8,3	21%	29%
Enfants (n=570)	Garçon	276	393,5	100,6	1580,5	9,1	23%	32%
	Fille	294	363,5	31,2	1232,1	10,1	23%	31%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Les tableaux suivants présentent les résultats obtenus, par nutriment, pour la comparaison des apports moyens journaliers partiels en sucres, lipides, acides gras saturés, sodium, fibres et protéines dus à la consommation des produits des états des lieux et à celle des produits des suivis.

Ainsi, les apports relatifs aux 254 aliments sont comparés entre un individu consommant uniquement des produits pris en compte dans les états des lieux et un individu consommant uniquement des produits pris en compte dans les suivis.

7.5.1 Sucres

Pour rappel, les 12 secteurs étudiés dans ce rapport couvrent, parmi les produits transformés non faits maison, 84% des apports en sucres de la population française selon l'étude INCA 2.

Le Tableau 30 illustre la variation des apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Tableau 30 : Comparaison des apports moyens journaliers en sucres associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Sucres (g/jour)		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux états des lieux (g/jour)				Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux suivis (g/jour)				Variation des apports	
Population	Sexe	Moy	Min	Max	ET	Moy	Min	Max	ET	g/jour	%
Adultes	Homme (n=774)	44,3	0,01	251,1	1,3	44,2	0,03	248,1	1,3	-0,02	-0,04%
	Femme (n=1142)	41,9	0,08	309,5	0,9	42,0	0,08	306,6	0,9	+0,1	+0,2%
Adolescents	Garçon (n=408)	64,3	0,9	188,9	2,0	64,0	0,9	189,7	2,0	-0,3**	-0,4%
	Fille (n=465)	52,2	1,6	163,2	1,2	51,9	1,7	161,1	1,2	-0,3***	-0,6%
Enfants	Garçon (n=276)	58,2	11,2	150,7	1,3	57,9	11,1	146,0	1,3	-0,4***	-0,6%
	Fille (n=294)	53,3	2,2	152,4	1,3	53,0	2,2	150,0	1,3	-0,2**	-0,4%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Case en orange : augmentation significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001

Pour les populations d'enfants et d'adolescents, les apports moyens journaliers en sucres liés à la consommation des 254 aliments étudiés, sont significativement inférieurs lorsque les données de composition des produits pris en compte aux suivis sont considérées. L'écart le plus important est observé pour les garçons âgés de 3 à 10 ans qui présentent une diminution significative de -0,4g/jour soit -0,6% par rapport aux apports moyens journaliers liés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les produits des états des lieux. L'étude par groupe d'aliments INCA 2 (Annexe 4) montre que ces diminutions sont majoritairement dues aux boissons fraîches sans alcool qui présentent les écarts les plus importants, de -0,3g/jour pour les filles de 3 à 10 ans (-2,2%) à -0,4g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (-2,1%). Ceci peut notamment être mis en relation avec les diminutions significatives relevées précédemment pour les teneurs moyennes en sucres de certaines familles du secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool. Par ailleurs, l'impact pour les enfants et adolescents est plus important, leur consommation de boissons fraîches sans alcool étant supérieure à celle des adultes. Des apports moyens journaliers en sucres plus faibles pour la consommation des produits des suivis que pour celle des produits des états des lieux sont également observés pour les groupes des céréales pour le petit déjeuner (autour de -0,1g/jour pour les 4 populations), de la viennoiserie (de -0,1g/jour pour les filles de 11 à 17 ans à -0,2g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans) et des compotes et fruits cuits (autour de -0,1g/jour pour les 4 populations). A l'inverse, certains groupes présentent également des apports moyens journaliers en sucres plus élevés pour la consommation des produits des suivis, c'est notamment le cas des groupes des biscuits sucrés ou salés et barres (autour de +0,1g/jour pour

les 4 populations), des pâtisseries et gâteaux (de +0,1g/jour pour les garçons de 3 à 10 ans à +0,2g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans) et du chocolat (autour de +0,1g/jour pour les 4 populations).

Contrairement aux enfants et aux adolescents, **pour les adultes**, les apports moyens journaliers en sucres liés à la consommation des 254 aliments étudiés ne sont pas significativement différents entre la consommation des produits des états des lieux et celle des produits des suivis, et restent globalement stables (hommes : -0,02g/j soit -0,04% ; femmes : +0,1g/jour soit +0,2%). Plus particulièrement, l'étude (Annexe 4) met en évidence que cette stabilité est due à des évolutions contraires selon les groupes d'aliments. Ainsi, les diminutions observées au sein des groupes pain et panification sèche (hommes : -0,1g/jour ; -7,2% ; femmes : -0,1g/jour ; -7,9%), viennoiserie (hommes : -0,1g/jour ; -6,4% ; femmes : -0,1g/jour ; -7,2%), boissons fraîches sans alcool (hommes : -0,2g/jour ; -1,6% ; femmes : -0,1g/jour ; -1,4%) et compotes et fruits cuits (hommes : -0,05g/jour ; -3,0% ; femmes : -0,1g/jour ; -3,6%) sont compensées notamment par l'augmentation due au groupe des pâtisseries et gâteaux (hommes : +0,3g/jour ; +4,4% ; femmes : +0,4g/jour ; +5,6%).

7.5.2 Lipides

Pour rappel, parmi les produits transformés non faits maison, les 12 secteurs étudiés dans ce rapport ne couvrent que 29% des apports en lipides de la population française selon l'étude INCA 2. Le Tableau 31 illustre la variation des apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Tableau 31 : Comparaison des apports moyens journaliers en lipides associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Lipides (g/jour)		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux états des lieux (g/jour)				Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux suivis (g/jour)				Variation des apports	
		Moy	Min	Max	ET	Moy	Min	Max	ET	g/jour	%
Adultes	Homme (n=774)	17,2	0,04	82,2	0,5	17,5	0,04	83,1	0,5	+0,3***	+1,5%
	Femme (n=1142)	14,9	0,01	93,5	0,3	15,2	0,01	94,3	0,3	+0,3***	+2,1%
Adolescents	Garçon (n=408)	22,8	0,01	93,3	0,7	23,4	0,01	93,0	0,7	+0,6***	+2,7%
	Fille (n=465)	18,3	0,3	53,7	0,6	18,8	0,2	55,5	0,7	+0,4***	+2,3%
Enfants	Garçon (n=276)	21,0	3,3	62,2	0,5	21,5	3,2	61,1	0,6	+0,6***	+2,7%
	Fille (n=294)	18,9	1,3	72,6	0,5	19,4	1,3	77,5	0,5	+0,4***	+2,3%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Case en orange : augmentation significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001

Les apports moyens journaliers en lipides liés à la consommation des 254 aliments étudiés sont significativement plus élevés pour la consommation des produits des suivis par comparaison à celle des produits des états des lieux pour les 6 populations étudiées. Les augmentations sont comprises entre +0,3g/jour soit +1,5% (par rapport aux apports moyens journaliers liés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les produits des états des lieux) pour les hommes adultes et +0,6g/jour soit +2,7% pour les garçons de 3 à 10 ans et ceux de 11 à 17 ans.

L'étude par groupe (Annexe 4) montre que les augmentations observées sont majoritairement dues aux groupes INCA 2 viennoiseries et ultra-frais laitier et pourraient être reliées aux augmentations significatives des teneurs moyennes pondérées observées dans l'étude des valeurs nutritionnelles pour certaines familles de produits gourmands. Par exemple, pour le groupe des viennoiseries⁴³, les apports moyens journaliers en lipides augmentent de +0,1g/jour (+11%) pour les femmes adultes à +0,3g/jour (+10,8%) pour les garçons de 11 à 17 ans entre la consommation des produits des états des lieux et ceux des suivis. Cependant, selon les populations et les groupes, les apports moyens journaliers en lipides n'évoluent pas dans les même sens. Par exemple, des diminutions d'apports sont observées au sein des 6 populations pour le groupe des biscuits sucrés ou salés et barres, de -0,05g/jour (-1,9%) pour les filles de 3 à 10 ans à -0,1g/jour (-3,9%) pour les garçons de 3 à 10 ans. Ces évolutions contraires traduisent les résultats de la partie précédente qui ont mis en avant à la fois des augmentations et des diminutions de teneurs moyennes en lipides.

⁴³ Correspondant en partie au secteur Oqali de la Panification croustillante et moelleuse.

7.5.3 Acides gras saturés

Pour rappel, parmi les produits transformés non faits maison, les 12 secteurs étudiés dans ce rapport couvrent 30% des apports en acides gras saturés de la population française selon l'étude INCA 2. Le Tableau 32 illustre la variation des apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Tableau 32 : Comparaison des apports moyens journaliers en acides gras saturés associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Acides gras saturés (g/jour)		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux états des lieux (g/jour)				Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux suivis (g/jour)				Variation des apports	
Population	Sexe	Moy	Min	Max	ET	Moy	Min	Max	ET	g/jour	%
Adultes	Homme (n=774)	8,5	0,002	42,6	0,2	8,3	0,001	45,0	0,2	-0,2***	-1,8%
	Femme (n=1142)	7,5	0,0005	51,1	0,2	7,4	0,0003	51,0	0,2	-0,1**	-1,2%
Adolescents	Garçon (n=408)	11,1	0,01	46,7	0,3	11,1	0,01	46,4	0,3	-0,01	-0,1%
	Fille (n=465)	9,0	0,1	32,6	0,3	9,0	0,1	31,0	0,3	-0,1	-0,8%
Enfants	Garçon (n=276)	10,3	1,8	28,0	0,3	10,4	1,6	27,9	0,3	+0,1	+0,5%
	Fille (n=294)	9,4	0,5	36,9	0,3	9,3	0,5	40,2	0,3	-0,1	-0,9%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Case en orange : augmentation significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001

Pour les adultes, les apports moyens journaliers en acides gras saturés liés à la consommation des 254 aliments étudiés sont significativement plus faibles pour la consommation des produits des suivis par comparaison à celle des produits des états des lieux, de -0,2g/jour (soit -1,8% par rapport aux apports moyens journaliers liés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les produits des états des lieux) pour les hommes et de -0,1g/jour (soit -1,2%) pour les femmes. L'étude par groupe (Annexe 4) a montré que ces diminutions sont notamment dues à la diminution des apports moyens journaliers en acides gras saturés pour les groupes INCA 2 des biscuits sucrés ou salés et barres (hommes : -0,1g/jour ; -12% ; femmes : -0,1g/jour ; -9,8%) et des pâtisseries et gâteaux (hommes : -0,4g/jour ; -18,2% ; femmes : -0,3g/jour ; -16,7%). Ceci peut notamment être mis en relation avec les diminutions significatives relevées précédemment pour les teneurs en acides gras saturés pour certaines familles des secteurs des Biscuits et gâteaux industriels et de la Panification croustillante et moelleuse. Cependant, les évolutions d'apports moyens journaliers vont dans des sens différents suivant les groupes. Par exemple, les apports moyens journaliers en acides gras saturés augmentent pour le groupe des viennoiseries entre la consommation des produits des états des lieux et des suivis (hommes : +0,1 ; +13,7% ; femmes : +0,1g/jour ; +13,8%).

Pour les enfants et les adolescents, les apports moyens journaliers en acides gras saturés ont tendance à diminuer à l'exception de ceux des garçons de 3 à 10 ans, qui ont tendance à augmenter de +0,1g/jour (soit +0,5%) entre la consommation des produits des états des lieux et

ceux des suivis. Ces faibles évolutions résultent de variations d'apports moyens journaliers contraires suivant les groupes (Annexe 4).

A noter que les volumes de vente des données des Chips à l'état des lieux et au suivi n'étant pas issus des mêmes panels, ceux-ci ne sont pas comparables référence par référence, ainsi, de par la méthodologie utilisée, le secteur des Chips n'a pas été pris en compte dans le calcul des impacts potentiels des évolutions constatées sur les apports nutritionnels. L'impact global des modifications de composition nutritionnelle des aliments en acides gras saturés est ainsi sous-estimé.

7.5.4 Sodium

Pour rappel, parmi les produits transformés non faits maison, les 12 secteurs étudiés dans ce rapport couvrent 55% des apports en sodium de la population française selon l'étude INCA 2. Le Tableau 33 illustre la variation des apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Tableau 33 : Comparaison des apports moyens journaliers en sodium associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Sodium (g/jour)		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux états des lieux (g/jour)				Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux suivis (g/jour)				Variation des apports	
Population	Sexe	Moy	Min	Max	ET	Moy	Min	Max	ET	g/jour	%
Adultes	Homme (n=774)	0,58	0,01	2,94	0,02	0,58	0,01	2,93	0,02	-0,004*	-0,6%
	Femme (n=1142)	0,50	0,001	2,16	0,01	0,50	0,001	1,95	0,01	-0,003**	-0,7%
Adolescents	Garçon (n=408)	0,61	0,01	2,98	0,02	0,60	0,01	3,18	0,02	-0,01*	-0,9%
	Fille (n=465)	0,47	0,02	1,48	0,02	0,47	0,02	1,57	0,02	-0,003*	-0,6%
Enfants	Garçon (n=276)	0,52	0,06	1,60	0,02	0,52	0,06	1,37	0,02	-0,004*	-0,8%
	Fille (n=294)	0,46	0,07	1,46	0,01	0,46	0,07	1,42	0,01	-0,003	-0,5%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Case en orange : augmentation significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001

Les apports moyens journaliers en sodium liés à la consommation des 254 aliments étudiés sont significativement inférieurs pour la consommation des produits des suivis par comparaison à celle des produits des états des lieux, et ce, pour l'ensemble des populations étudiées à l'exception des filles de 3 à 10 ans pour lesquelles une tendance à la diminution est néanmoins observée. Ces diminutions restent globalement modestes pour l'ensemble des populations.

Par groupe INCA 2 (Annexe 4), les plus fortes diminutions sont observées au sein du groupe pain et panification sèche pour les adultes (hommes : -0,01g/jour ; -8,0% ; femmes : -0,01g/jour ; -7,3%) et au sein du groupe céréales pour le petit-déjeuner pour les enfants et les adolescents (garçons de 11 à 17 ans : -0,01g/jour ; -15,9% ; filles de 11 à 17 ans : -0,01g/jour ; -13,1% ; garçons de 3 à 10 ans : -0,01g/jour ; -17,0% ; filles de 3 à 10 ans : -0,01g/jour ; -15,8%). Ceci peut notamment être mis en relation avec les différences significatives relevées précédemment pour les teneurs en sodium pour les familles des secteurs des Céréales pour le petit-déjeuner et de la Panification croustillante et moelleuse. A noter que les garçons de 11 à 17 ans se distinguent des autres populations avec des apports moyens journaliers en sodium plus faibles pour la consommation des produits des suivis que pour celle des produits des états des lieux pour le groupe des pâtisseries et gâteaux (-0,01g/jour ; -8,3%) ainsi que des apports moyens journaliers supérieurs pour le groupe de la charcuterie (+0,01 ; +3,0%).

7.5.5 Fibres

Pour rappel, parmi les produits transformés non faits maison, les 12 secteurs étudiés dans ce rapport couvrent 68% des apports en fibres de la population française selon l'étude INCA 2. Le Tableau 34 illustre la variation des apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Tableau 34 : Comparaison des apports moyens journaliers en fibres associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Fibres (g/jour)		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux états des lieux (g/jour)				Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux suivis (g/jour)				Variation des apports	
		Moy	Min	Max	ET	Moy	Min	Max	ET	g/jour	%
Adultes	Homme (n=774)	2,7	0,01	23,0	0,1	2,7	0,01	22,8	0,1	+0,05**	+2,0%
	Femme (n=1142)	3,0	0,002	22,7	0,1	3,0	0,010	22,9	0,1	+0,05***	+1,7%
Adolescents	Garçon (n=408)	3,6	0,0	14,4	0,1	3,7	0,004	13,5	0,1	+0,02	+0,7%
	Fille (n=465)	3,0	0,1	15,9	0,1	3,0	0,1	16,5	0,1	-0,02	-0,7%
Enfants	Garçon (n=276)	3,4	0,2	9,1	0,1	3,5	0,5	9,0	0,1	+0,1*	+1,7%
	Fille (n=294)	3,2	0,1	10,2	0,1	3,1	0,1	8,2	0,1	-0,05**	-1,6%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Case en orange : augmentation significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001

Les apports moyens journaliers en fibres liés à la consommation des 254 aliments étudiés évoluent différemment selon les populations étudiées. Ceux-ci augmentent significativement entre la consommation des produits des états des lieux et ceux des suivis pour les adultes (hommes : +0,05g/jour ; +2% par rapport aux apports moyens journaliers liés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les produits des états des lieux ; femmes : +0,05g/jour ; +17,7%) ainsi que pour les garçons de 3 à 10 ans (+0,1g/jour ; +1,7%) et ont tendance à augmenter pour les garçons de 11 à 17 ans (+0,02g/jour ; +0,7%). En revanche, ils diminuent significativement pour les filles des 3 à 10 ans (-0,05g/jour ; -1,6%) et ont tendance à diminuer pour les filles de 11 à 17 ans (-0,02g/jour ; -0,7%). L'ensemble de ces évolutions ont cependant un impact nutritionnel modéré et focalisé principalement sur les adultes.

L'étude par groupe INCA 2 (Annexe 4) montre globalement que les augmentations peuvent être en partie liées aux apports moyens journaliers en fibres supérieurs pour les produits des suivis par rapport à ceux des états des lieux pour le groupe biscuits sucrés ou salés et barres qui présente les plus forts écarts entre les apports moyens journaliers en g/jour (par exemple, pour les hommes adultes : +0,1g/jour ; +40,6% ; pour les femmes adultes : +0,1g/jour ; +30,9%). L'étude des valeurs nutritionnelles moyennes par famille a précédemment montré des évolutions contraires selon les familles pour les secteurs des Biscuits et gâteaux industriels et de la Panification croustillante et moelleuse, dont une partie des produits a été associée au groupe des biscuits sucrés ou salés et barres. Ainsi, il semblerait que dans cette simulation, ce soit les produits avec les teneurs en fibres les plus élevées qui soient les plus consommés.

7.5.6 Protéines

Pour rappel, parmi les produits transformés non faits maison, les 12 secteurs étudiés dans ce rapport couvrent 56% des apports en protéines de la population française selon l'étude INCA 2. Le Tableau 35 illustre la variation des apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Tableau 35 : Comparaison des apports moyens journaliers en protéines associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Protéines (g/jour)		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux états des lieux (g/jour)				Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments considérés croisés aux données de composition des produits pris en compte aux suivis (g/jour)				Variation des apports	
Population	Sexe	Moy	Min	Max	ET	Moy	Min	Max	ET	g/jour	%
Adultes	Homme (n=774)	14,4	0,1	58,3	0,3	14,3	0,1	58,2	0,3	-0,1***	-0,4%
	Femme (n=1142)	13,8	0,02	56,6	0,2	13,8	0,02	57,2	0,2	-0,003	-0,03%
Adolescents	Garçon (n=408)	15,8	0,5	54,6	0,4	15,8	0,5	54,6	0,4	-0,05	-0,3%
	Fille (n=465)	12,6	1,2	35,5	0,3	12,5	1,1	37,6	0,3	-0,01***	-0,6%
Enfants	Garçon (n=276)	15,0	3,6	30,7	0,3	14,9	3,5	30,4	0,3	-0,1***	-0,9%
	Fille (n=294)	13,3	2,0	32,6	0,3	13,2	2,0	32,1	0,3	-0,1***	-0,7%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Case en orange : augmentation significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001

Les apports moyens journaliers en protéines liés à la consommation des 254 aliments étudiés sont significativement inférieurs pour la consommation des produits des suivis par comparaison à celle des produits des états des lieux pour les hommes adultes (-0,1g/jour ; -0,4%), les filles de 11 à 17 ans (-0,1g/jour ; -0,6%), les garçons de 3 à 10 ans (-0,1g/jour ; -0,9%) et les filles de 3 à 10 ans (-0,1g/jour ; -0,7%). Ils ont tendance à être plus faibles pour les garçons de 11 à 17 ans (-0,05g/jour ; -0,3%) et sont stables pour les femmes adultes (-0,003g/jour ; -0,03%).

L'étude par groupe INCA 2 (Annexe 4) montre que **ces diminutions globales observées ne sont pas dues au groupe de la charcuterie**, seul secteur d'intérêt pour ce nutriment dans l'étude de la partie précédente sur l'évolution des valeurs nutritionnelles. En effet, les apports moyens journaliers en protéines liés au groupe de la charcuterie pour les 254 aliments étudiés sont significativement supérieurs pour les produits des suivis (par rapport aux produits des états des lieux) et ce pour les 6 populations étudiées. Ainsi, les évolutions modestes constatées proviennent de différences de teneurs moyennes en protéines pondérées par les parts de marché d'autres groupes d'aliments entre les études d'états des lieux et de suivis.

7.5.7 Energie calculée à partir des teneurs étiquetées en glucides, lipides et protéines

Afin de synthétiser l'impact potentiel des évolutions de composition nutritionnelle observées sur les apports nutritionnels, il est intéressant d'étudier également la variation des apports énergétiques moyens journaliers.

Suite à la publication de la Directive 2008/100/CE⁴⁴ concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, le calcul de la valeur énergétique des produits a été modifié pour y intégrer la valeur énergétique liée aux fibres alimentaires. Afin de ne pas biaiser les comparaisons de valeurs nutritionnelles entre les états des lieux et les suivis il a donc été décidé de ne pas utiliser les valeurs énergétiques étiquetées mais de les calculer uniquement à partir des teneurs en glucides, lipides et protéines étiquetées. Le calcul a été fait à partir des coefficients de conversion disponibles dans le règlement 1169/2011⁴⁵ dit « INCO ». Il est important de noter que ce calcul ne prend donc pas en compte tous les nutriments impliqués aujourd'hui dans la détermination de la valeur énergétique, comme par exemple les fibres, qui sont présentes en quantité non négligeable dans certains produits.

Le Tableau 36 illustre la variation des apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

⁴⁴ 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.

⁴⁵ 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 36 : Comparaison des apports moyens journaliers en énergie calculée à partir des teneurs étiquetées en glucides, lipides et protéines associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations en considérant soit les données de composition des produits pris en compte aux états des lieux soit celles des produits pris en compte aux suivis.

Energie CALCULEE à partir des teneurs étiquetées en glucides, lipides et protéines (kcal/jour)		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés, pour les produits pris en comptes aux états des lieux (kcal/jour)				Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés, pour les produits pris en comptes aux suivis (kcal/jour)				Variation des apports	
		Moy	Min	Max	ET	Moy	Min	Max	ET	kcal/jour	%
Adultes	Homme (n=774)	471,2	6,2	2175,7	11,3	470,9	4,9	2169,8	11,3	-0,3	-0,1%
	Femme (n=1142)	443,5	7,9	1933,0	7,4	444,0	8,0	1921,4	7,4	+0,4	+0,1%
Adolescents	Garçon (n=408)	652,2	10,4	2131,6	17,9	653,0	10,5	2123,8	17,9	+0,8	+0,1%
	Fille (n=465)	524,6	46,4	1261,7	12,6	524,1	46,3	1260,0	12,7	-0,5	-0,1%
Enfants	Garçon (n=276)	599,5	123,0	1424,0	13,9	599,0	124,3	1427,3	13,8	-0,4	-0,1%
	Fille (n=294)	537,0	48,8	1394,2	11,6	536,0	48,3	1414,9	11,6	-1,0	-0,2%

Moy=Moyenne ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Case en orange : augmentation significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001

En prenant en compte les valeurs énergétiques calculées uniquement à partir des teneurs en glucides, lipides et protéines, aucune évolution significative n'est observée sur les apports énergétiques moyens journaliers liés à la consommation des 254 aliments étudiés. Ils ont tendance à être plus faibles pour les hommes adultes (-0,3kcal/jour ; -0,1%), les filles de 11 à 17 ans (-0,5kcal/jour ; -0,1%) et les filles et les garçons de 3 à 10 ans (respectivement -1,0kcal/jour ; -0,2% et -0,4kcal/jour ; -0,1%). A l'inverse, ils ont tendance à augmenter pour les femmes adultes (+0,4kcal/jour ; +0,1%) et les garçons de 11 à 17 ans (+0,8kcal/jour ; +0,1%).

L'impact potentiel des évolutions de composition observées sur les apports nutritionnels de la population française a été étudié en comparant les apports relatifs à la consommation des produits des 12 secteurs des états des lieux considérés à ceux des produits des suivis. Ainsi, pour les 254 aliments étudiés (qui correspondent à 12% de la quantité moyenne journalière totale d'aliments ingérés par la population d'hommes adultes de l'étude INCA 2), 6 populations, selon l'âge et le sexe, sont considérées comme s'alimentant de produits transformés dont la composition moyenne est calculée à partir des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché des produits des états des lieux ou des suivis présentant un étiquetage nutritionnel. Il est fait abstraction de toute modification de comportement alimentaire.

Des différences significatives d'apports moyens journaliers sont observées au sein de l'ensemble des nutriments étudiés mais uniquement pour certaines des populations considérées. Ces variations sont néanmoins modestes et correspondent à une situation théorique, d'individus se nourrissant exclusivement de produits transformés et pour un périmètre d'aliments restreint ne correspondant pas à une diète totale vraisemblable (uniquement 12 secteurs étudiés sur 30 actuellement suivis par l'Oqali, correspondant à 254 aliments INCA 2 sur les 1342 de la nomenclature).

Pour les sucres, les acides gras saturés, le sodium et les protéines, les 6 populations étudiées présentent majoritairement une baisse des apports nutritionnels moyens journaliers liés à la consommation des 254 aliments étudiés (diminution significative ou tendance) lorsque les données de composition des produits récoltés aux suivis sont considérées par comparaison à celles des états des lieux. Plus particulièrement, des diminutions sont observées pour :

- les **sucres** : pour les populations d'enfants et d'adolescents de -0,2g/jour soit -0,4% pour les filles de 3 à 10 ans à -0,4g/jour soit -0,6% pour les garçons de 3 à 10 ans. Cela est majoritairement dû au groupe des boissons fraîches sans alcool dont la consommation est plus élevée pour les enfants et les adolescents que pour les adultes. Cela peut notamment être mis en relation avec les diminutions significatives relevées précédemment pour les teneurs moyennes en sucres de certaines familles du secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool réalisées en partie dans le cadre d'un Accord collectif. Les apports des adultes restent quant à eux stables ;

- les **acides gras saturés** (à l'exception des garçons de 3 à 10 ans) : de -0,01g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (-0,1%) à -0,2g/jour pour les hommes adultes (-1,8%) ;

- le **sodium** : de -0,003g/jour pour les filles de 3 à 10 ans (-0,5%), les filles de 11 à 17 ans (-0,6%) et les femmes adultes (-0,7%) à -0,01g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (-0,9%) : **les diminutions restent globalement modérées ;**

- les **protéines** : autour de -0,1g/jour pour l'ensemble des populations à l'exception des femmes adultes.

A l'inverse, les apports moyens journaliers en lipides sont en augmentation, et ce pour l'ensemble des populations : de +0,3g/jour pour les femmes adultes (+2,1%) et les hommes adultes (+1,5%) à +0,6g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (+2,7%) et les garçons de 3 à 10 ans (+2,7%). Ces augmentations sont majoritairement dues aux groupes des viennoiseries et de l'ultra frais-laitiers (et pourraient être reliées aux augmentations significatives des teneurs moyennes pondérées observées dans l'étude des valeurs nutritionnelles pour certaines familles de produits gourmands). Leurs ampleurs sont également modérées.

A noter que les conclusions sur les apports en lipides et en acides gras saturés doivent être relativisées, du fait que les 12 secteurs étudiés couvrent seulement 29% des apports en lipides et 30% des apports en acides gras saturés des produits transformés non faits maison.

Concernant les fibres, les résultats diffèrent selon les populations : les apports moyens journaliers sont supérieurs lorsque les données de composition des produits récoltés aux suivis sont considérées par comparaison à celles des états des lieux pour l'ensemble des populations à l'exception des filles de 3 à 10 ans (diminution significative) et de 11 à 17 ans (tendance à la diminution). Dans tous les cas, ces variations ont un impact nutritionnel modéré (majoritairement autour de +/-0,05g/jour).

Pour synthétiser, en prenant en compte des valeurs énergétiques calculées uniquement à partir des teneurs en glucides, lipides et protéines, **aucune évolution significative n'est observée pour les apports énergétiques moyens journaliers** liés à la consommation des 254 aliments étudiés. Ils ont tendance à être plus faibles pour les hommes adultes (-0,3kcal/jour ; -0,1%), les filles de 11 à 17 ans (-0,5kcal/jour ; -0,1%) et les filles et les garçons de 3 à 10 ans (respectivement -1,0kcal/jour ; -0,2% et -0,4kcal/jour ; -0,1%). A l'inverse, ils ont tendance à augmenter pour les femmes adultes (+0,4kcal/jour ; +0,1%) et les garçons de 11 à 17 ans (+0,8kcal/jour ; +0,1%).

Globalement, lorsque les données de composition des produits récoltés aux suivis sont comparées à celles des états des lieux, des variations significatives d'apports nutritionnels journaliers sont observées mais restent d'ampleur modeste. Les évolutions constatées vont le plus souvent dans le sens des recommandations nutritionnelles (sodium, sucres, acides gras saturés, fibres).

Ces résultats reflètent en partie ceux observés lors de l'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle moyenne par famille de produits : pour l'ensemble des nutriments, les modifications de composition peuvent aller dans le sens d'une amélioration ou d'une dégradation selon les groupes d'aliments considérés. Ces évolutions contraires limitent ainsi l'impact observé sur les apports nutritionnels. Par ailleurs, les aliments ne sont pas classés selon les mêmes nomenclatures dans l'étude des valeurs nutritionnelles et celle de l'impact sur les apports. Ainsi, des aliments pour lesquels des différences significatives sont observées lors de l'étude des valeurs nutritionnelles peuvent se retrouver appariés à un aliment générique comprenant également des références pour lesquelles une évolution contraire est observée, masquant ainsi les modifications de composition.

D'autre part, le croisement des données de consommation avec les données de composition diminue l'impact des variations pour les aliments peu consommés et augmente celui des aliments consommés fréquemment. Ainsi, des modifications de composition modestes qui concernent des aliments très consommés peuvent avoir un impact important alors que des évolutions de composition plus conséquentes s'appliquant à des aliments moins consommés auront un impact limité.

Ce premier bilan prend en compte uniquement les évolutions de composition de 12 secteurs sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali. L'impact observé pourrait être amplifié dès lors que l'ensemble des données seront disponibles.

Par ailleurs, la durée d'observation étant limitée (entre 1 et 4 ans), les évolutions constatées pourraient s'avérer plus importantes si les études portaient sur une plus longue période.

De plus, les évolutions de composition nutritionnelle sont progressives car toutes les catégories d'aliments ne changent pas de composition en même temps. En particulier, les baisses d'apports sodés de l'ordre de -0,5% en 3 ans peuvent être de nature à avoir un impact sanitaire mesurable si elles se poursuivent à ce rythme sur une longue période. Cependant, ce rythme apparaît faible pour atteindre l'objectif du PNNS 3 de 8g/jour de sel en moyenne chez les hommes adultes et de 6,5g/jour chez les femmes adultes et les enfants. Les études INCA 3 et Esteban permettront de savoir si ces objectifs sont atteints.

8. CONCLUSIONS

Depuis 2008, l'Oqali réalise des études sectorielles visant à caractériser la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, aussi bien quant à l'information nutritionnelle disponible sur les emballages, qu'à la composition nutritionnelle des produits. Ainsi, en 2016, la quasi-totalité des produits transformés (hors Restauration Hors Foyer – RHF) est désormais couverte. Depuis 2011, les suivis des évolutions ont été initiés. Le présent rapport a pour objectif de réaliser un bilan des 12 premiers suivis déjà réalisés en 2016 parmi les 30 secteurs actuellement suivis par l'Oqali, soit : Biscuits et gâteaux industriels, Boissons rafraichissantes sans alcool, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chips⁴⁶, Chocolats et produits chocolatés, Compotes, Confitures, Conserves de fruits, Jus et nectars, Panification croustillante et moelleuse et Produits laitiers frais et assimilés.

9020 références produits pour les états des lieux et 13626 pour les suivis sont prises en compte dans cette étude⁴⁷. Ces références produits sont réparties dans les 12 secteurs cités précédemment et selon 4 segments de marché (marques nationales, marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme, hard discount).

Les années de récolte des produits s'échelonnent, selon les secteurs, entre 2008 et 2010 pour les états des lieux et entre 2010 et 2013 pour les suivis. Cette dispersion au sein des états des lieux et des suivis ainsi que le fait que certains secteurs présentent des années de suivi identiques à celles des états des lieux d'autres secteurs peuvent constituer une source d'incertitude pour les indicateurs de l'Oqali, dans la mesure où la réglementation a évolué au cours des dernières années (règlement INCO imposant l'étiquetage des valeurs nutritionnelles à partir de décembre 2016 et ayant pu être anticipé, publication en 2012 de la première liste positive des allégations de santé autorisées par exemple). Les différences de pas de temps entre état des lieux et suivi doivent, de plus, être prises en compte dans l'interprétation des résultats. Pour la majorité des secteurs 3-4 ans séparent l'état des lieux du suivi. Les secteurs des Compotes, Confitures et Conserves de fruits se distinguent par un pas de temps d'un an seulement.

Les taux de couverture⁴⁸ des produits récoltés par l'Oqali diffèrent en fonction des secteurs et des périodes de collecte. Pour les états des lieux, ils varient de 55% pour la Panification croustillante et moelleuse à 80% pour les Chips et pour les suivis, de 64% pour la Charcuterie à 86% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool (données Kantar Worldpanel). Globalement, les taux de couverture restent identiques ou augmentent entre les états des lieux et les suivis (excepté pour les Biscuits et gâteaux industriels et les Conserves de fruits). Cela traduit une

⁴⁶ Les Chips ne correspondent pas à un secteur à part entière suivi par l'Oqali, celles-ci sont au départ intégrées au secteur des Produits transformés à base de pommes de terre (Chips, Frites, Purées, etc.). Cependant des données rétrospectives sur cette catégorie ont été fournies par l'un des principaux acteurs du marché. Ainsi, une étude de l'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 a été publiée par l'Oqali. Les données ont pu être intégrées à ce rapport uniquement pour l'étude des valeurs nutritionnelles. Ainsi, les études sur l'évolution de l'offre et des paramètres de l'étiquetage n'ont pas pu être réalisées.

⁴⁷ Basée sur les rapports publiés par l'Oqali, disponibles sur le site internet de l'Oqali : <http://www.oqali.fr/oqali/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>

⁴⁸ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française).

meilleure représentativité des produits aux suivis et doit être pris en compte dans l'interprétation des résultats.

Concernant les évolutions des volumes de vente totaux des marchés par secteur, d'après les données Kantar Worldpanel, une diminution des volumes est observée pour les marchés des Boissons rafraichissantes sans alcool, Confitures, Conserves de fruits et Jus et nectars : de -1,5% pour les Jus et nectars à -5,5% pour les Boissons rafraichissantes sans alcool. A l'inverse, une augmentation des volumes de vente est observée pour les marchés des Biscuits et gâteaux industriels, Céréales pour le petit-déjeuner, Charcuterie, Chocolats et produits chocolatés, Compotes, Panification croustillante et moelleuse et Produits laitiers frais et assimilés : de +1,2% pour les Biscuits et gâteaux industriels à +11,7% pour les Compotes.

8.1 Conclusions sur l'évolution de l'offre de produits

Afin d'avoir une meilleure vision de la répartition des données au sein des suivis par rapport aux états des lieux, l'offre a été décomposée en 4 sous-groupes :

- **Produits retirés** (n=2855 soit 32% des produits des états des lieux) : correspondant aux produits captés par l'Oqali à l'état des lieux mais pas au suivi (produits retirés du marché entre l'état des lieux et le suivi ou non captés par l'Oqali au suivi) ;
- **Produits identiques** (n=1522 soit 11% des produits des suivis) : produits présents sur le marché à la fois à l'état des lieux et au suivi, et semblables en tous points ;
- **Produits modifiés** (n=4502 soit 34% des produits des suivis) : produits présents sur le marché à l'état des lieux et également au suivi mais dans une version évoluée, impliquant au moins un changement de l'emballage (portions, repères nutritionnels, allégations, autres informations) et/ou de la composition (valeurs nutritionnelles ou listes d'ingrédients) ;
- **Produits ajoutés** (n=7348 soit 55% des produits des suivis) : correspondant aux produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux (innovations, extensions de gamme : par exemple, nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment, et produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux).

Pour les 11 secteurs considérés⁴⁹, un turnover important des produits est observé entre les états des lieux et les suivis. En effet, seuls 11% des produits sont identiques pour l'ensemble des paramètres suivis par l'Oqali, 34% ont été modifiés pour au moins un paramètre et 55% ont été ajoutés. Par ailleurs, 32% des références récoltées lors des états des lieux ne sont pas retrouvées lors des suivis. De façon générale et par secteur, en termes de nombre de références produits, la proportion la plus importante correspond aux produits ajoutés (à l'exception des Confitures et Conserves de fruits pour lesquels il s'agit des produits identiques). A l'inverse, la proportion la plus faible de produits correspond aux produits identiques (à l'exception des Compotes, Confitures et Conserves de fruits pour lesquels il s'agit des produits retirés ou modifiés). **D'une façon générale, tous les secteurs présentent donc un turnover important. En termes de part de marché, et toujours tous secteurs confondus, les produits identiques représentent la part de marché la plus faible : 8% des volumes de vente des marchés totaux des suivis. A l'inverse, les produits modifiés représentent la**

⁴⁹ L'étude de l'évolution de l'offre n'a pas pu être réalisée pour les Chips.

plus forte : 45% des volumes de vente des marchés totaux des suivis. Les produits ajoutés représentent 26% des volumes de vente des marchés totaux des suivis et les produits retirés 9% des volumes de vente des marchés des états des lieux. **Par secteur, les produits identiques, qui correspondent la plupart du temps à la proportion la plus faible en termes d'effectifs, cumulent également la part de marché la plus faible** (à l'exception des Boissons rafraichissantes sans alcool, Compotes, Confitures et Conserves de fruits). **A l'inverse, le sous-groupe des produits modifiés correspond dans la plupart des cas au cumul de parts de marché le plus élevé** (à l'exception des Confitures et Conserves de fruits). **De la même façon, sur les 11 secteurs étudiés, tous les segments de marché se caractérisent par un turnover important (faibles pourcentages de produits identiques : entre 8 et 16% des produits selon les segments).** Les marques nationales se caractérisent par une modification de l'offre plus importante que les autres segments de marché, notamment *via* une proportion de produits identiques faible entre les 2 années de suivi (8%). A l'inverse, les marques de distributeurs entrée de gamme présentent l'offre de produits la plus stable avec la proportion de produits identiques la plus importante : celle-ci reste cependant relativement faible car elle représente 16% des produits des suivis. Ces résultats doivent être relativisés par le fait que l'offre de produits, et donc les effectifs, diffère d'un secteur à l'autre et que suivant les secteurs les années de récoltes et les périodes d'études sont différentes ce qui peut avoir un impact sur l'évolution de l'offre. Par ailleurs, ces résultats sont valables uniquement pour les 11 secteurs étudiés dans ce rapport, sur les 30 actuellement considérés par l'Oqali.

Pour l'ensemble des 11 secteurs étudiés, la **répartition en nombre de références au sein des familles reste relativement stable entre les états des lieux et les suivis.** Pour certains secteurs, il est cependant intéressant de noter quelques évolutions. **Entre les états des lieux et les suivis, les proportions de familles les moins sucrées ont tendance à augmenter pour les secteurs des Compotes, Confitures et Conserves de fruits,** malgré un pas de temps court (1 an) entre les 2 années d'étude. Au sein du secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool, une diminution de la proportion de produits dont la teneur en sucres est $\leq 2,5\text{g}/100\text{ml}$ est observée (état des lieux : 29% des produits du secteur ; suivi : 21%) en parallèle d'une augmentation pour les produits dont la teneur en sucres est $> 2,5\text{g}/100\text{ml}$ (état des lieux : 61% ; suivi : 66%). Cependant, en volume, et uniquement pour les références considérées par l'Oqali, l'évolution constatée est inverse à celle observée en nombre de références, **les volumes de vente des boissons rafraichissantes sans alcool les moins sucrées augmentent entre les 2 années d'étude.**

8.2 Conclusions sur l'évolution des paramètres de l'étiquetage

Sur les 4250 produits modifiés entre les états des lieux et les suivis (c'est-à-dire les produits présents sur le marché aux états des lieux et également aux suivis mais dans une version évoluée et présentant un emballage complet pour les 2 années d'étude), **82% sont concernés par un changement d'au moins un paramètre de leur liste d'ingrédients** (ajout ou suppression d'ingrédient, modification d'un libellé, de l'ordre, d'une quantité) **et 75% par un changement d'au moins une valeur nutritionnelle** (toute modification d'au moins un constituant présent dans les 2 produits considérés pour les 2 années de suivi). **Ces types de modifications (ingrédients et valeurs nutritionnelles), reflétant en partie des reformulations, sont également les plus répandus au sein des différents secteurs et segments de marché, même si des particularités sont observées.** Par exemple, au niveau des secteurs, les Céréales pour le petit-déjeuner présentent les plus fortes fréquences de

produits modifiés pour les valeurs nutritionnelles (97% des produits modifiés du secteur), allégations nutritionnelles (72%), allégations de santé (23%) et repères nutritionnels (79%). **Au niveau des segments de marché, les marques nationales présentent les plus fortes fréquences de produits modifiés pour les allégations nutritionnelles et de santé (respectivement 28% et 11% des produits modifiés de marques nationales), en revanche, les marques de distributeurs présentent la plus forte fréquence de produits modifiés pour les repères nutritionnels (70%), et le hard discount pour les portions indiquées (46%) et les valeurs nutritionnelles à la portion (47%).** Concernant les changements d'au moins une valeur nutritionnelle, cela concerne 55% des produits modifiés de marques de distributeurs entrée de gamme, 72% de ceux de marques nationales, 73% de ceux de hard discount et 81% de ceux de marques de distributeurs. Les différences observées doivent prendre en compte le fait que, selon les secteurs, les années de récoltes sont différentes, le pas de temps entre l'état des lieux et le suivi varie et la présence de tel ou tel indicateur est plus ou moins attendue. Par segment de marché, le fait que l'étude soit réalisée sur 11 secteurs uniquement (sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali) peut également impacter les résultats. Enfin, en particulier pour les allégations, pour lesquelles certains secteurs ne peuvent pas ou très peu en comporter par définition, le nombre de modifications est par conséquent plus faible.

L'étude de l'évolution de la présence des indicateurs suivis par l'Oqali montre que les informations nutritionnelles disponibles pour les consommateurs augmentent. En effet, pour les 11 secteurs étudiés⁵⁰ et les 4 segments de marché confondus une augmentation significative est observée concernant la présence d'un étiquetage nutritionnel⁵¹ (état des lieux : 88% ; suivi : 91%), de repères nutritionnels (état des lieux : 32% ; suivi : 54%), de portions indiquées (état des lieux : 59% ; suivi : 72%) et de valeurs nutritionnelles à la portion (état des lieux : 46% ; suivi : 64%). A l'inverse, une diminution significative de la présence d'allégations de santé (état des lieux : 4% ; suivi : 2%) est observée. La présence d'allégations nutritionnelles reste quant à elle stable (état des lieux : 28% ; suivi : 27%).

Pour chaque secteur, la présence d'un étiquetage nutritionnel, de repères nutritionnels (à l'exception de la Charcuterie), de portions indiquées et de valeurs nutritionnelles à la portion est globalement plus importante. Des évolutions plus ou moins importantes sont constatées suivant les secteurs et les paramètres. A titre d'exemple, le secteur des Biscuits et gâteaux industriels présente de fortes augmentations de repères nutritionnels, portions indiquées et valeurs nutritionnelles à la portion. A l'inverse, la Charcuterie se caractérise par de faibles augmentations pour ces paramètres. **Concernant les allégations de santé, la diminution globale observée** peut être mise en relation avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012⁵² proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées, plus restrictive que précédemment. Ainsi, suivant les secteurs et les périodes de récolte des états des lieux et des suivis, cette modification de la réglementation a pu avoir un impact différent sur les fréquences de présence des allégations de santé. **Pour les allégations nutritionnelles, la stabilité de la proportion de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle entre les états des lieux et les suivis pour les 11 secteurs étudiés, résulte d'une compensation des évolutions par secteur qui vont dans des sens**

⁵⁰ L'étude de l'évolution de paramètres de l'étiquetage n'a pas pu être réalisée pour les Chips.

⁵¹ A noter que l'étiquetage nutritionnel sera obligatoire à compter de décembre 2016.

⁵² 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 infantiles.*

différents. Ces évolutions contraires par secteur peuvent en partie être dues aux modifications de réglementation liées aux spécificités des secteurs et aux différences entre les années de récolte. Par exemple, pour les Jus et nectars, la diminution observée peut s'expliquer en partie par la modification de la réglementation des jus de fruits sur les sucres ajoutés⁵³ (interdiction des sucres ajoutés qui a entraîné la suppression d'allégations portant sur le caractère « sans sucres ajoutés » des produits). Elle peut également être en partie due à la modification de la réglementation sur les Apports Journaliers Recommandés⁵⁴ (notamment sur la vitamine C), impliquant une augmentation de la teneur minimum en vitamines/minéraux pour alléguer sur le caractère « riche en » ou « source de » des produits. Par ailleurs, l'évolution des tailles de portion indiquée, référence par référence, a également été étudiée sur le sous-ensemble des produits appariés (c'est-à-dire présents à la fois à l'état des lieux et au suivi, sous une forme identique ou modifiée). Pour la quasi-totalité de ces références produits, la taille de la portion indiquée reste identique entre les états des lieux et les suivis (n=3066 ; 90%). Globalement les évolutions de taille de portion indiquée sont limitées, à la hausse ou à la baisse, et peuvent être expliquées uniquement référence par référence.

A l'échelle des segments de marché, il est important de noter que les observations faites doivent être relativisées par le fait que celles-ci sont valables uniquement pour les 11 secteurs étudiés⁵⁵ dans ce rapport, contre 30 actuellement suivis par l'Oqali. Globalement, **pour les 4 segments de marché étudiés, la présence de repères nutritionnels et de portions indiquées a augmentée. Les augmentations sont particulièrement importantes pour les produits issus du hard discount qui présentaient aux états des lieux des fréquences de présence parmi les plus faibles. Ainsi, pour l'étiquetage de ces informations, les produits issus du hard discount se rapprochent des fréquences des marques de distributeurs et s'éloignent des marques de distributeurs entrée de gamme.** Pour les 3 autres indicateurs, des différences par segment de marché sont observées. A l'inverse des autres segments de marché et de la tendance globale, les marques nationales présentent une diminution de la proportion de produits avec étiquetage nutritionnel et avec des valeurs nutritionnelles à la portion. Ces résultats doivent être nuancés par le fait que le segment des marques nationales est celui qui présente le plus de produits ajoutés (62% des produits du segment), c'est-à-dire de produits captés par l'Oqali au suivi mais pas à l'état des lieux (innovations, extensions de gamme, ou produits non captés par l'Oqali à l'état des lieux). **Les 4 segments de marché étudiés présentent une diminution des allégations de santé. Concernant les allégations nutritionnelles, la fréquence de présence diminue pour les marques nationales et les marques de distributeurs alors qu'elle augmente pour les marques de distributeurs entrée de gamme et qu'elle reste stable pour le hard discount.** Ces évolutions peuvent être en partie expliquées par les différences de fréquences de présences entre segments : les marques de distributeurs entrée de gamme présentant moins d'allégations nutritionnelles que les marques nationales et les marques de distributeurs.

Pour finir il est important de rappeler que **l'étude a également montré que suivant les secteurs et au sein d'un même segment de marché, les évolutions ne vont pas toujours**

⁵³ Décret n°2013-1049 du 21 novembre 2013 modifiant le décret n°2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

⁵⁴ 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.

⁵⁵ L'étude de l'évolution de paramètres de l'étiquetage n'a pas pu être réalisée pour les Chips.

dans le même sens et sont d'ampleurs différentes. Cela peut s'expliquer en partie par le fait que les années de récoltes diffèrent d'un secteur à l'autre, de même que le pas de temps entre l'état des lieux et le suivi varie selon les secteurs. De plus la présence de tel ou tel indicateur est plus ou moins attendue suivant les secteurs.

8.3 Conclusions sur l'évolution des valeurs nutritionnelles moyennes par famille de produits

L'étude des valeurs nutritionnelles étiquetées des 12 secteurs suivis par l'Oqali pour lesquels des données d'évolution sont disponibles met en évidence **au moins une modification significative de composition nutritionnelle par famille pour l'ensemble des secteurs et nutriments étudiés. Celles-ci sont le plus souvent limitées (c'est-à-dire qu'elles sont détectées sur une partie seulement des couples familles/nutriments étudiés).** En effet, en calculant, par nutriment, les pourcentages de familles d'intérêt présentant au moins une différence significative de teneur moyenne soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit le pool de produits appariés, **l'étude montre des évolutions pour 16% des familles testées au sein des secteurs d'intérêt pour les protéines, 22% des familles considérées pour les acides gras saturés, 24% des familles pour les sucres, 25% des familles pour le sodium et 26% des familles testées pour les lipides et les fibres.**

Au-delà du nombre limité d'évolutions constatées, ce bilan met en évidence que les modifications peuvent aller dans le sens d'une amélioration ou d'une dégradation de l'offre alimentaire selon les nutriments et les familles étudiés. Des reformulations, allant le plus souvent dans le sens des recommandations nutritionnelles, permettent d'expliquer une partie des évolutions observées. Cependant, aucune tendance transversale à l'ensemble des secteurs étudiés ne peut être dégagée. Les résultats modestes constatés doivent être relativisés par le fait que les pas de temps entre les études d'état des lieux et de suivi sont limités : de 1 an pour les Compotes, Confitures et Conserves de fruits, à 3 ou 4 ans pour la majorité des autres secteurs. Par ailleurs, le nombre de produits récoltés par l'Oqali, ainsi que les couvertures des marchés ont globalement augmenté entre les états des lieux et les suivis (notamment pour les Jus et nectars et la Panification croustillante et moelleuse). De plus, l'augmentation parfois très importante de l'étiquetage nutritionnel détaillé (comportant en plus des teneurs en énergie, lipides, protéines et glucides, les teneurs en sodium, sucres, acides gras saturés et fibres) a également une conséquence sur l'étude des évolutions des valeurs nutritionnelles (notamment au sein des secteurs des Biscuits et gâteaux industriels, des Chocolats et produits chocolatés, de la Panification croustillante et moelleuse et des Produits laitiers frais et assimilés dont les pourcentages de produits avec un étiquetage nutritionnel détaillé ont le plus augmenté entre état des lieux et suivi). En effet, l'apparition, pour des produits déjà présents lors des états des lieux, de teneurs notamment en sucres ou sodium, influence les moyennes des suivis et ainsi les évolutions constatées.

De manière générale, en fonction des secteurs et des familles, les évolutions observées entre les états des lieux et les suivis sont le reflet de différentes stratégies d'évolution de l'offre. Il peut s'agir de modifications *via* la mise sur le marché de nouveaux produits, du retrait de certains ou encore de reformulations de produits préexistants. Les familles pour lesquelles de fortes évolutions sont observées combinent plusieurs de ces stratégies (exemple de la diminution des teneurs en acides gras saturés dans les Chips).

Globalement, l'absence d'évolution significative pour la majorité des familles étudiées ne traduit pas systématiquement une absence de modification de l'offre mais peut, parfois, être le résultat de compensations entre des évolutions contraires au sein d'une même famille.

De façon plus précise, en fonction des nutriments, des évolutions peuvent être soulignées pour certains secteurs et certaines familles. Par exemple :

- Pour les sucres : parmi les 178 familles d'intérêt, 24% (n=43) présentent au moins une évolution significative de teneurs en sucres totaux, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et sont principalement à la baisse, mais peuvent également être à la hausse** (Biscuits et gâteaux industriels et Chocolats et produits chocolatés). Par ailleurs, une partie des évolutions constatées s'explique par des reformulations de produits préexistants.

Plus particulièrement **au sein des Boissons rafraichissantes sans alcool, des diminutions significatives sont observées au sein des Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres >2,5g/100ml** (-0,9g/100ml ; -10% par rapport à la teneur initiale), des Boissons aux fruits plates à teneur en sucres >2,5g/100ml (-0,3g/100ml ; -3%), des Colas à teneur en sucres >2,5g/100ml (-0,9g/100ml ; -9%), des Eaux aromatisées à teneur en sucres >2,5g/100ml (-0,6g/100ml ; -15%). Ces baisses sont en partie dues à des reformulations (diminutions significatives de la teneur moyenne en sucres au sein des produits appariés, c'est-à-dire des produits présents à la fois à l'état des lieux et au suivi, sous une forme identique ou modifiée) et peuvent être en partie accordées à l'augmentation de produits présentant à la fois des sucres et des édulcorants. Les diminutions de teneurs moyennes observées entre l'état des lieux et le suivi sont en lien avec l'accord collectif signé dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation avec certaines entreprises du secteur. Entre 2010 et 2015, les entreprises signataires se sont engagées à baisser de 5% le taux moyen de sucres de l'ensemble des boissons rafraichissantes sans alcool, notamment *via* l'utilisation plus importante d'édulcorants.

- Pour les lipides : parmi les 178 familles d'intérêt, 26% (n=46) comportent au moins une évolution significative de leurs teneurs en lipides, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et peuvent être à la hausse (comme par exemple au sein de certaines familles des Biscuits et gâteaux industriels ou de Chips) comme à la baisse (comme par exemple au sein d'une famille de Céréales pour le petit déjeuner).** Cependant, aucune tendance transversale à tous les secteurs ne peut être dégagée pour ce nutriment.

- Pour les acides gras saturés : parmi les 151 familles d'intérêt, 22% (n=33) présentent au moins une évolution significative, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et peuvent aller dans le sens des recommandations nutritionnelles ou à l'inverse à leur rencontre. Les secteurs des Chips et de la Panification croustillante et moelleuse se démarquent des autres secteurs avec des évolutions significatives qui vont toutes dans le sens d'une amélioration de l'offre.** Au sein des Chips, les diminutions significatives importantes sont observées pour les familles Chips à l'ancienne (-7,5g/100g ; -68%) et Chips classiques et ondulées (-5,9g/100g ; -64%). Elles sont le résultat d'une modification de l'offre (ajout ou

retrait de produits) et de reformulations (diminutions significatives de la teneur moyenne en acides gras saturés au sein des produits appariés de -6,4g/100g pour les Chips à l'ancienne et de -5,2g/100g pour les Chips classiques et ondulées) suite à une initiative collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par d'autres huiles moins riches en acides gras saturés (telle que l'huile de tournesol). Concernant la Panification croustillante et moelleuse, les diminutions significatives observées (par exemple pour la famille des Pains de mie nature/hamburger/hot dog : -0,6g/100g ; -42%) s'expliquent également en partie par un remplacement de l'huile de palme par des huiles moins riches en acides gras saturés telles que l'huile de colza ou de tournesol.

- Pour le sodium : parmi les 130 familles d'intérêt, 25% (n=33) présentent au moins une évolution significative de teneurs en sodium, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et sont principalement à la baisse** (Chips et Céréales pour le petit déjeuner et certaines familles de Charcuterie notamment). Par ailleurs, une partie des évolutions constatées s'explique par des reformulations de produits préexistants.

- Pour les fibres : parmi les 106 familles d'intérêt, 26% (n=28) présentent au moins une évolution significative, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés. **Les évolutions de teneurs sur ce nutriment sont donc limitées et peuvent aller dans le sens des recommandations ou non.**

- Pour les protéines : au sein du secteur de la Charcuterie, unique secteur étudié pour ce nutriment, **parmi les 25 familles d'intérêt, 16% (n=4) présentent au moins une évolution significative (à la hausse ou à la baisse)**, soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés.

Les principales évolutions positives constatées (baisse de sucres au sein des Boissons rafraichissantes sans alcool, baisse des acides gras saturés dans les Chips, baisse du sodium dans certaines familles de la Charcuterie) proviennent d'évolutions collectives qui peuvent avoir lieu dans le cadre de Chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels ou d'Accords collectifs (cas des Boissons rafraichissantes sans alcool et de la Charcuterie) ou d'autres initiatives collectives (cas des Chips). En dehors de ces actions les évolutions sont plus difficiles à interpréter et peuvent même s'avérer négatives.

Enfin, il est important de rappeler que selon les secteurs et les familles, les améliorations nutritionnelles peuvent être limitées par la réglementation (pour certains produits et nutriments, les teneurs peuvent être encadrées, comme par exemple les teneurs en sucres minimales des compotes ou des confitures). Par ailleurs, les modifications de recettes sont soumises à l'acceptabilité des consommateurs et parfois à des contraintes techniques et/ou organoleptiques. Les résultats montrent d'ailleurs des logiques différentes selon les nutriments et les secteurs alimentaires qui pourraient s'expliquer par des contraintes techniques propres à chaque matrice. Ainsi, il serait intéressant de mener des travaux complémentaires permettant d'identifier les progrès réalisables par couple nutriment/groupe d'aliments.

8.4 Conclusions sur l'impact potentiel des évolutions nutritionnelles observées sur les apports nutritionnels

L'impact potentiel des évolutions de composition observées sur les apports nutritionnels de la population française a été étudié en comparant les apports relatifs à la consommation des produits des 12 secteurs des états des lieux considérés à ceux des produits des suivis. Ainsi, pour les 254 aliments étudiés (qui correspondent à 12% de la quantité moyenne journalière totale d'aliments ingérés par la population d'hommes adultes de l'étude INCA 2), 6 populations, selon l'âge et le sexe, sont considérées comme s'alimentant de produits transformés dont la composition moyenne est calculée à partir des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché des produits des états des lieux ou des suivis présentant un étiquetage nutritionnel. Il est fait abstraction de toute modification de comportement alimentaire.

Des différences significatives d'apports moyens journaliers sont observées au sein de l'ensemble des nutriments étudiés mais uniquement pour certaines des populations considérées. Ces variations sont néanmoins modestes et correspondent à une situation théorique, d'individus se nourrissant exclusivement de produits transformés et pour un périmètre d'aliments restreint ne correspondant pas à une diète totale vraisemblable (uniquement 12 secteurs étudiés sur 30 actuellement suivis par l'Oqali, correspondant à 254 aliments INCA 2 sur les 1342 de la nomenclature).

Pour les sucres, les acides gras saturés, le sodium et les protéines, les 6 populations étudiées présentent majoritairement une baisse des apports nutritionnels moyens journaliers liés à la consommation des 254 aliments étudiés (diminution significative ou tendance) lorsque les données de composition des produits récoltés aux suivis sont considérées par comparaison à celles des états des lieux. Plus particulièrement, des diminutions sont observées pour :

- les **sucres** : **pour les populations d'enfants et d'adolescents** de -0,2g/jour soit -0,4% pour les filles de 3 à 10 ans à -0,4g/jour soit -0,6% pour les garçons de 3 à 10 ans. Cela est majoritairement dû au groupe des boissons fraîches sans alcool dont la consommation est plus élevée pour les enfants et les adolescents que pour les adultes. Cela peut notamment être mis en relation avec les diminutions significatives relevées précédemment pour les teneurs moyennes en sucres de certaines familles du secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool réalisées en partie dans le cadre d'un Accord collectif. Les apports des adultes restent quant à eux stables ;

- les **acides gras saturés** (à l'exception des garçons de 3 à 10 ans) : de -0,01g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (-0,1%) à -0,2g/jour pour les hommes adultes (-1,8%) ;

- le **sodium** : de -0,003g/jour pour les filles de 3 à 10 ans (-0,5%), les filles de 11 à 17 ans (-0,6%) et les femmes adultes (-0,7%) à -0,01g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (-0,9%) : **les diminutions restent globalement modérées ;**

- les **protéines** : autour de -0,1g/jour pour l'ensemble des populations à l'exception des femmes adultes.

A l'inverse, les apports moyens journaliers en lipides sont en augmentation, et ce pour l'ensemble des populations : de +0,3g/jour pour les femmes adultes (+2,1%) et les hommes adultes (+1,5%) à +0,6g/jour pour les garçons de 11 à 17 ans (+2,7%) et les garçons de 3 à 10 ans (+2,7%). Ces augmentations sont majoritairement dues aux groupes des viennoiseries et de l'ultra frais-laitiers (et pourraient être reliées aux augmentations significatives des teneurs moyennes pondérées observées dans l'étude des valeurs nutritionnelles pour certaines familles de produits gourmands). Leurs ampleurs sont également modérées.

A noter que les conclusions sur les apports en lipides et en acides gras saturés doivent être relativisées, du fait que les 12 secteurs étudiés couvrent seulement 29% des apports en lipides et 30% des apports en acides gras saturés des produits transformés non faits maison.

Concernant les fibres, les résultats diffèrent selon les populations : les apports moyens journaliers sont supérieurs lorsque les données de composition des produits récoltés aux suivis sont considérées par comparaison à celles des états des lieux pour l'ensemble des populations à l'exception des filles de 3 à 10 ans (diminution significative) et de 11 à 17 ans (tendance à la diminution). Dans tous les cas, ces variations ont un impact nutritionnel modéré (majoritairement autour de +/-0,05g/jour).

Pour synthétiser, en prenant en compte des valeurs énergétiques calculées uniquement à partir des teneurs en glucides, lipides et protéines, **aucune évolution significative n'est observée pour les apports énergétiques moyens journaliers** liés à la consommation des 254 aliments étudiés. Ils ont tendance à être plus faibles pour les hommes adultes (-0,3kcal/jour ; -0,1%), les filles de 11 à 17 ans (-0,5kcal/jour ; -0,1%) et les filles et les garçons de 3 à 10 ans (respectivement -1,0kcal/jour ; -0,2% et -0,4kcal/jour ; -0,1%). A l'inverse, ils ont tendance à augmenter pour les femmes adultes (+0,4kcal/jour ; +0,1%) et les garçons de 11 à 17 ans (+0,8kcal/jour ; +0,1%).

Globalement, lorsque les données de composition des produits récoltés aux suivis sont comparées à celles des états des lieux, des variations significatives d'apports nutritionnels journaliers sont observées mais restent d'ampleur modeste. Les évolutions constatées vont le plus souvent dans le sens des recommandations nutritionnelles (sodium, sucres, acides gras saturés, fibres).

Ces résultats reflètent en partie ceux observés lors de l'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle moyenne par famille de produits : pour l'ensemble des nutriments, les modifications de composition peuvent aller dans le sens d'une amélioration ou d'une dégradation selon les groupes d'aliments considérés. Ces évolutions contraires limitent ainsi l'impact observé sur les apports nutritionnels. Par ailleurs, les aliments ne sont pas classés selon les mêmes nomenclatures dans l'étude des valeurs nutritionnelles et celle de l'impact sur les apports. Ainsi, des aliments pour lesquels des différences significatives sont observées lors de l'étude des valeurs nutritionnelles peuvent se retrouver appariés à un aliment générique comprenant également des références pour lesquelles une évolution contraire est observée, masquant ainsi les modifications de composition.

D'autre part, le croisement des données de consommation avec les données de composition diminue l'impact des variations pour les aliments peu consommés et augmente celui des aliments consommés fréquemment. Ainsi, des modifications de composition modestes qui concernent des aliments très consommés peuvent avoir un impact important alors que des évolutions de composition plus conséquentes s'appliquant à des aliments moins consommés auront un impact limité.

Ce premier bilan prend en compte uniquement les évolutions de composition de 12 secteurs sur les 30 actuellement suivis par l'Oqali. L'impact observé pourrait être amplifié dès lors que l'ensemble des données seront disponibles.

Par ailleurs, la durée d'observation étant limitée (entre 1 et 4 ans), les évolutions constatées pourraient s'avérer plus importantes si les études portaient sur une plus longue période.

De plus, les évolutions de composition nutritionnelle sont progressives car toutes les catégories d'aliments ne changent pas de composition en même temps. En particulier, les baisses d'apports sodés de l'ordre de -0,5% en 3 ans peuvent être de nature à avoir un impact sanitaire mesurable si elles se poursuivent à ce rythme sur une longue période. Cependant, ce rythme apparaît faible pour atteindre l'objectif du PNNS 3 de 8g/jour de sel en moyenne chez les hommes adultes et de 6,5g/jour chez les femmes adultes et les enfants. Les études INCA 3 et Esteban permettront de savoir si ces objectifs sont atteints.

ANNEXES

Annexe 1 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre l'état des lieux et le suivi

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=1756)		Suivi (n=2308)		Famille de produits	Etat des lieux (n=1756)		Suivi (n=2308)	
		Effectif	%	Effectif	%		Effectif	%	Effectif	%
Biscuits et gateaux industriels	Autres biscuits	5	0,3%	1	0,04%	Crepes nature	12	0,7%	9	0,39%
	Autres biscuits chocolates	9	1%	3	0,1%	Crepes sucrees	3	0%	6	0,3%
	Autres biscuits cuillers	5	0,3%	4	0,2%	Croquants aux amandes	3	0,2%	5	0,2%
	Autres biscuits feuilletés	6	0,3%	6	0,3%	Financiers	4	0,2%	9	0,4%
	Autres gateaux	5	0,3%	14	1%	Florentins	5	0,3%	12	1%
	Babas au rhum	1	0,1%	3	0,1%	Galettes nappées chocolat	67	3,8%	101	4,4%
	Barquettes aux fruits	34	2%	25	1%	Gateau moelleux aux fruits/fourrage fruits	30	2%	37	2%
	Batonnets enrobés	23	1%	36	2%	Gateaux feuilletés aux fruits	5	0%	2	0%
	Biscuits a la noix de coco	10	1%	18	1%	Gateaux marbres	37	2%	41	2%
	Biscuits au chocolat	63	4%	79	3%	Gateaux moelleux au chocolat	12	1%	13	1%
	Biscuits aux fruits et au chocolat	17	1%	11	0,5%	Gateaux moelleux aux fruits a coque	9	1%	22	1,0%
	Biscuits aux oeufs nature	33	2%	38	2%	Gateaux moelleux aux fruits et au chocolat	7	0%	5	0%
	Biscuits avec tablette chocolat	64	4%	114	5%	Gateaux moelleux aux pepites de chocolat	24	1%	33	1%
	Biscuits chocolates nappes type barquette	13	1%	12	1%	Gateaux moelleux fourrés au chocolat	20	1%	23	1%
	Biscuits chocolates nappes type tartelette	17	1%	39	2%	Gateaux moelleux nature/Quatre-quarts	38	2%	44	2%
	Biscuits feuilletés nature	29	2%	32	1%	Gateaux sables fourrés aux fruits	6	0%	9	0%
	Biscuits fourrés au chocolat	22	1%	37	2%	Gaufres fines fourrées	7	0%	11	0%
	Biscuits fourrés aux fruits	27	2%	43	2%	Gaufres moelleuses au chocolat	10	1%	8	0%
	Biscuits patissiers	21	1%	51	2%	Gaufres moelleuses nature ou sucrées	11	1%	19	1%
	Biscuits petit-déjeuner	88	5%	97	4%	Gaufres seches	5	0%	8	0%
	Biscuits sables autres parfums	19	1%	24	1%	Gaufrettes fourrées au chocolat	54	3%	71	3%
	Biscuits sables aux fruits	19	1%	17	1%	Gaufrettes fourrées aux fruits	14	1%	27	1%
	Biscuits sables nature	108	6%	142	6%	Gaufrettes fourrées vanille ou caramel	15	1%	15	1%
	Biscuits sandwichs fourrage	18	1%	18	1%	Genoises au chocolat	42	2%	49	2%
	Biscuits sandwichs fourrage a la vanille	21	1%	32	1%	Genoises fourrées aux fruits	12	1%	12	1%
	Biscuits sandwichs fourrage au chocolat	91	5%	111	5%	Genoises fourrées fruits nappées chocolat	38	2%	55	2%
	Biscuits secs autres parfums	22	1%	23	1%	Gouters brioches	11	1%	11	0%
	Biscuits secs aux fruits	16	1%	9	0,4%	Langues de chat	7	0%	11	0,5%
	Biscuits secs nature	22	1%	21	1%	Macarons	4	0%	1	0%
	Biscuits/barres chocolates avec fourrage	20	1%	31	1%	Madeleines au chocolat	8	0%	21	1%
	Brownies	24	1%	28	1%	Madeleines nature	50	3%	62	3%
	Cakes aux fruits confits	37	2%	41	2%	Pains d'epices	17	1%	20	1%
	Cigarettes russes	8	0,5%	11	0,5%	Patisseries aux amandes	8	0,5%	6	0,3%
	Congolais	10	1%	10	0,4%	Petits-beurre nature	26	1%	44	1,9%
	Cookies	103	6%	148	6%	Speculoos	11	1%	12	1%
	Crepes au chocolat	10	1%	17	1%	Tartelettes aux fruits	45	3%	71	3%
	Crepes aux fruits	2	0,1%	3	0,1%	Tuiles aux amandes	6	0,3%	10	0,4%
	Crepes dentelles au chocolat	11	1%	18	1%	Tuiles aux fruits	16	1%	16	1%
	Crepes dentelles nature	4	0,2%	10	0,4%					

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=336)		Suivi (n=449)	
		Effectif	%	Effectif	%
Cereales pour le petit dejeuner	Cereales au ble complet en galette	2	1%		
	Cereales chocolat caramel	4	1%	12	3%
	Cereales chocolatees	57	17%	86	19%
	Cereales equilibre	66	20%	70	16%
	Cereales fourrees	31	9%	52	12%
	Cereales miel caramel	48	14%	63	14%
	Cereales riches en fibres	28	8%	24	5%
	Flocons d_avoine	4	1%	8	2%
	Mueslis croustillants	55	16%	87	19%
	Mueslis floconneux ou de type traditionnel	26	8%	23	5%
Petales de maïs et autres cereales nature	15	4%	24	5%	

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=1161)		Suivi (n=1723)	
		Effectif	%	Effectif	%
Charcuterie	Chorizo	54	5%	79	5%
	Confit de foie			17	1%
	Jambon cru	36	3%	62	4%
	Jambon cuit et epaule cuite choix	53	5%	60	3%
	Jambon cuit et epaule cuite standard	27	2%	24	1%
	Jambon cuit superieur	173	15%	185	11%
	Jambon et roti de volaille choix	20	2%	22	1%
	Jambon et roti de volaille standard	47	4%	38	2%
	Jambon et roti de volaille superieur	50	4%	71	4%
	Jambon sec	81	7%	115	7%
	Jambonneau	1	0,1%	2	0,1%
	Lardons de porc	80	7%	102	6%
	Lardons de volaille	3	0,3%	8	0,5%
	Mousse de canard	23	2%	38	2%
	Pate de campagne	29	2%	88	5%
	Pate_mousse de foie de porc	30	3%	56	3%
	Pate_terrine de gibier, porc, volaille et lapin	6	1%	77	4%
	Pave_rosette	47	4%	56	3%
	Poitrine de porc	34	3%	40	2%
	Rillettes de porc	27	2%	42	2%
	Rillettes de volaille	14	1%	32	2%
	Salami	14	1%	16	1%
	Saucisses a pate fine de porc	67	6%	89	5%
	Saucisses a pate fine de volaille	12	1%	20	1%
	Saucisses et saucissons cuits	73	6%	105	6%
Saucissons secs et saucisses seches pur porc	157	14%	261	15%	
Specialites de saucisson	3	0,3%	18	1%	

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=755)		Suivi (n=1043)	
		Effectif	%	Effectif	%
Chocolat et produits chocolates	Assortiments de chocolats	19	3%	23	2%
	Barres chocolatees	67	9%	69	7%
	Bouchees chocolatees	87	12%	121	12%
	Chocolat allege	7	1%	16	2%
	Chocolat au lait a patisser	4	1%	7	1%
	Chocolat au lait basique	19	3%	22	2%
	Chocolat au lait basique avec inclusions	51	7%	64	6%
	Chocolat au lait basique fourre	17	2%	53	5%
	Chocolat au lait superieur	35	5%	46	4%
	Chocolat au lait superieur avec inclusions	46	6%	70	7%
	Chocolat au lait superieur fourre	25	3%	34	3%
	Chocolat blanc	17	2%	23	2%
	Chocolat blanc a patisser	2	0,3%	6	1%
	Chocolat blanc avec inclusions	20	3%	32	3%
	Chocolat blanc fourre	3	0,4%	5	0,5%
	Chocolat noir a patisser	31	4%	37	4%
	Chocolat noir basique	6	1%	6	1%
	Chocolat noir superieur	91	12%	118	11%
	Chocolat noir superieur avec inclusions	94	12%	106	10%
	Chocolat noir superieur fourre	39	5%	51	5%
Dosettes			8	1%	
Pates a tartiner	29	4%	49	5%	
Poudres chocolatees non sucrees	5	1%	8	1%	
Poudres chocolatees sucrees	41	5%	69	7%	

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=883)		Suivi (n=1654)	
		Effectif	%	Effectif	%
Jus et nectars	Jus de fruits	431	49%	853	52%
	Jus de fruits a base de jus concentres	226	26%	320	19%
	Jus de legumes	24	3%	83	5%
	Nectars	165	19%	356	22%
	Smoothies	37	4%	42	3%

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=1599)		Suivi (n=2420)	
		Effectif	%	Effectif	%
Produits laitiers frais et assimilés	Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	225	14%	361	15%
	Desserts au soja	42	3%	44	2%
	Desserts frais non laitiers à base de chocolat	35	2%	62	3%
	Desserts frais non laitiers sans chocolat	77	5%	134	6%
	Desserts lactes frais à base de céréales	65	4%	106	4%
	Desserts lactes frais aux œufs	134	8%	152	6%
	Desserts lactes frais de type mousse	85	5%	107	4%
	Desserts lactes frais gamme allégée et/ou édulcorés	52	3%	33	1%
	Fromages frais nature non sucrés classiques	62	4%	131	5%
	Fromages frais nature non sucrés gourmands	39	2%	89	4%
	Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques	73	5%	137	6%
	Fromages frais sucrés gourmands	29	2%	42	2%
	Panna cotta et autres entremets	9	1%	23	1%
	Yaourts et laits fermentés édulcorés	105	7%	126	5%
	Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	96	6%	130	5%
	Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	22	1%	43	2%
	Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	368	23%	541	22%
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	81	5%	159	7%	

Secteur	Famille de produits	Etat des lieux (n=581)		Suivi (n=1035)	
		Effectif	%	Effectif	%
Panification croustillante et moelleuse	Biscottes briochées	2	0,3%	2	0,2%
	Biscottes complètes/céréales/graines	29	5%	34	3%
	Biscottes nature	37	6%	47	5%
	Brioche / pains au lait	82	14%	131	13%
	Brioche aux céréales	3	1%	1	0,1%
	Brioche fourrées	2	0,3%	5	0,5%
	Brioche type chinois	13	2%	23	2%
	Brioche/pains au lait au chocolat/pepites	42	7%	93	9%
	Crackers	5	1%	19	2%
	Croissants	16	3%	22	2%
	Galettes soufflées			35	3%
	Pains au chocolat	14	2%	27	3%
	Pains azymes	2	0,3%	8	1%
	Pains de mie autres	11	2%	20	2%
	Pains de mie complet/céréales/graines	42	7%	78	8%
	Pains de mie nature/hamburger/hot dog	102	18%	169	16%
	Pains exotiques	7	1%	16	2%
	Pains grilles brioches	17	3%	34	3%
	Pains grilles complètes/céréales/graines	47	8%	60	6%
	Pains grilles nature/fruits/pepites de chocolat	54	9%	70	7%
	Pains précuits	3	1%	53	5%
	Pains preemballés	15	3%	20	2%
	Pains tortilla	3	1%	13	1%
	Specialités céréalières	17	3%	28	3%
Specialités céréalières fourrées	11	2%	18	2%	
Viennoiseries autres	5	1%	9	1%	

Annexe 2 : Lexique

Allégation

La réglementation⁵⁶ 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° 1924/2006⁵⁶) 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°432/2012⁵⁷ 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.

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

⁵⁶ 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.

⁵⁷ 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 infantiles.

règlement (CE) n°1924/2006 et du règlement (UE) n°116/2010⁵⁸ actuellement en vigueur, ainsi que celles pouvant avoir le même sens pour le consommateur.

Étiquetage nutritionnel ou déclaration nutritionnelle

A partir de décembre 2014, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011⁵⁹ 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 2016 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 Conseil⁶⁰, 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 ;
- **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 ;

⁵⁸ 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.

⁵⁹ 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.

⁶⁰ Directive du conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE).

- **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 consommation⁶¹ 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 100g 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 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 AJR (Apports Journaliers Recommandés) sont pris en compte en tant que repères uniquement lorsqu'ils sont présentés sous forme de

⁶¹ 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.

pictogrammes (échelles par exemple). Les AJR 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 100g. Cette portion des valeurs nutritionnelles peut être égale à 100g si le poids d'une unité et/ou la portion indiquée est aussi égale à 100g.

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 3 : Statistiques descriptives des familles de produits présentant au moins une différence significative soit en considérant l'ensemble des produits de la famille, soit en considérant les teneurs pondérées par les parts de marché, soit les produits appariés

SUCRES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)						Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾						Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations					
	Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
43 familles sur 178 d'intérêt (soit 24%)	13 familles sur 65 (soit 20%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Biscuits et gateaux industriels	13 familles sur 65 (soit 20%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Barquettes aux fruits	15	49,4	4,6	20	54,2	2,1	13	50,8	0,7	18	54,0	0,4	9	49,2	5,5	9	53,7	1,7
Biscuits au chocolat							16	24,3	0,5	47	28,1	0,6						
Biscuits fourrés aux fruits							19	32,6	1,3	25	42,3	0,8						
Biscuits petit-déjeuner													48	25,9	3,4	48	25,4	3,7
Biscuits sandwiches fourrage à la vanille							12	34,2	0,3	28	37,7	0,8						
Biscuits secs autres parfums	13	20,4	7,0	16	24,7	5,7												
Cakes aux fruits confits							11	34,7	1,0	31	39,4	0,7						
Crepes dentelles au chocolat	4	35,4	6,4	11	41,1	11,5												
Gateaux moelleux au chocolat							2	41,2	0,2	11	31,2	0,2						
Gateaux moelleux aux petites de chocolat	7	32,8	2,8	25	29,2	2,8	6	33,6	0,5	15	29,9	0,4						
Gateaux moelleux fourrés au chocolat							6	36,5	0,3	12	34,4	0,4						
Gaufrettes fourrées vanille ou caramel							4	31,9	0,5	7	38,5	0,3						
Genoises fourrées fruits nappes chocolat	12	54,2	0,6	45	51,6	2,2	10	54,0	0,0	39	50,6	0,3	9	54,2	0,7	9	52,5	1,4
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	8 familles sur 19 (soit 42%) présentent au moins une évolution significative (2009-2010 vs 2013)																	
Boissons aux fruits gazeuses a teneur en sucres > 2,5g/100ml	77	9,6	1,0	150	8,7	1,7	53	9,9	0,2	140	9,6	0,2	59	9,7	0,7	59	9,1	1,2
Boissons aux fruits plates a teneur en sucres > 2,5g/100ml	110	9,1	2,1	292	8,9	2,1							75	9,5	1,5	75	9,1	1,5
Boissons aux légumes et/ou fruits	16	12,8	3,2	10	7,2	3,4												
Boissons énergisantes a teneur en sucres > 2,5g/100ml	18	11,7	1,0	46	10,8	1,8	13	11,2	0,1	44	10,7	0,1						
Colas a teneur en sucres < ou = 2,5g/100ml													48	0,1	0,1	48	0,04	0,1
Colas a teneur en sucres > 2,5g/100ml	35	10,1	1,0	61	9,2	1,8							32	10,2	0,6	32	9,6	1,5
Eaux aromatisées a teneur en sucres > 2,5g/100ml	29	4,2	0,7	35	3,6	0,6							15	4,2	0,6	15	3,6	0,7
Limonades a teneur en sucres > 2,5g/100ml													45	8,9	1,9	45	8,2	2,1
Cereales pour le petit déjeuner	4 familles sur 10 (soit 40%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Cereales chocolat caramel							2	37,2	1,0	11	34,9	0,8						
Cereales equilibre													49	21,8	4,0	49	19,6	4,3
Cereales fourrees	28	34,0	3,6	52	31,9	4,0							24	34,1	3,8	24	32,8	4,5
Cereales miel caramel							34	34,6	2,8	51	32,1	2,5						
Chocolat et produits chocolates	2 familles sur 22 (soit 9%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)																	
Chocolat au lait superieur							19	53,2	0,7	28	55,1	0,5						
Pates a tartiner							10	55,1	1,1	20	56,8	0,7						
Compotes	2 familles sur 6 (soit 33%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2010)																	
Compotes allégées	110	14,8	0,9	148	14,5	0,8	94	14,6	0,3	139	14,1	0,3	93	14,8	0,9	93	14,6	0,9
Specialites de fruits sans sucres ajoutées							38	11,8	0,6	64	10,8	0,5						
Confitures	1 famille sur 5 (soit 20%) présente au moins une évolution significative (2009 vs 2010)																	
Confitures gelees ou marmelades allégées	55	39,4	2,2	88	38,5	2,2	52	39,6	0,6	75	38,6	0,5	52	39,4	2,1	52	38,8	1,6
Conserves de fruits	1 famille sur 3 (soit 33%) présente au moins une évolution significative (2009 vs 2010)																	
Fruits au jus de fruits							7	14,7	0,8	29	12,4	0,8						
Jus et nectars	2 familles sur 5 (soit 40%) présentent au moins une évolution significative (2009-2010 vs 2013)																	
Jus de fruits a base de jus concentres													95	10,6	1,5	95	10,5	1,5
Smoothies	33	11,8	1,4	39	11,1	1,4	28	12,1	0,2	36	10,7	0,1						
Panification croustillante et moelleuse	3 familles sur 25 (soit 12%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)																	
Brioches / pains au lait							35	13,3	1,1	84	12,5	0,9						
Pains de mie complet/cereales/graines							31	6,2	0,8	66	5,4	0,4						
Specialites cerealieres fourrees							11	31,8	0,4	14	29,1	0,4						
Produits laitiers frais et assimilés	7 familles sur 18 (soit 39%) présentent au moins une évolution significative (2008-2009 vs 2011)																	
Desserts au soja							23	10,9	0,4	36	8,4	0,8						
Desserts frais non laitiers sans chocolat	29	21,0	3,5	82	22,9	4,9												
Desserts lactes frais a base de cereales	14	17,2	2,9	64	14,8	2,6	14	17,4	0,4	60	15,0	0,3	14	17,2	2,9	14	15,1	2,2
Fromages frais sucres et / ou edulcores classiques	43	12,9	1,6	118	12,0	2,2							27	12,7	1,7	27	12,4	1,8
Fromages frais sucres gourmands	10	15,7	1,5	30	14,1	2,2	8	16,5	0,2	25	14,3	0,2						
Yaourts et laits fermentes sucres classiques							199	13,2	0,4	420	12,8	0,3	152	13,0	1,4	152	12,9	1,3
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands							24	15,3	0,2	76	13,8	0,4	18	15,1	2,4	18	14,7	2,4

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

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

LIPIDES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 46 familles sur 178 d'intérêt (soit 26%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)						Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾						Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations					
	Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
	16 familles sur 74 (soit 22%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Biscuits et gateaux industriels	16 familles sur 74 (soit 22%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Autres gateaux							2	17,1	0,1	7	26,3	0,2						
Barquettes aux fruits	34	4,0	1,2	25	3,2	1,0							21	3,6	1,4	21	3,3	1,0
Biscuits au chocolat							41	20,3	0,8	58	25,3	0,7						
Biscuits avec tablette chocolat													34	23,4	1,9	34	23,2	1,9
Biscuits chocolats nappes type tartelette	15	24,6	1,5	35	26,0	2,8	12	24,1	0,1	28	25,4	0,2						
Biscuits sables aux fruits													12	22,5	2,0	12	21,9	1,8
Biscuits secs autres parfums							15	20,4	0,7	17	23,1	0,3						
Congolais	8	21,5	1,7	5	24,1	1,8	5	21,5	0,2	5	24,9	0,1						
Crepes dentelles au chocolat	11	25,8	4,6	17	21,9	1,7												
Galettes nappes chocolat	63	22,5	1,9	99	23,4	2,2												
Gaufres moelleuses au chocolat	6	25,9	1,3	5	23,9	1,4												
Gaufrettes fourrees au chocolat													26	30,6	4,4	26	29,8	4,2
Madeleines au chocolat	8	25,7	2,5	18	23,2	2,6	5	25,2	0,5	11	21,4	0,4						
Pains d'epices	15	1,3	0,4	19	2,7	3,1												
Tartelettes aux fruits													24	14,2	0,9	24	15,5	1,4
Tuiles aux fruits							11	8,6	0,1	8	6,9	0,1						
Cereales pour le petit dejeuner	2 familles sur 10 (soit 20%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Cereales chocolat caramel	4	5,5	2,7	12	3,1	1,6	2	9,3	1,6	11	7,0	1,1						
Cereales equilibre													49	3,5	2,7	49	3,1	2,4
Charcuterie	4 familles sur 25 (soit 25%) présentent au moins une évolution significative (2010 vs 2013)																	
Chorizo							33	36,8	1,1	42	32,8	1,0						
Jambon et roti de volaille standard							31	4,3	0,4	21	2,8	0,2						
Poitrine de porc	25	25,1	3,9	26	27,2	3,4												
Specialites de saucisson	3	12,1	0,1	18	8,8	2,1	2	12,1	0,01	13	8,2	0,4						
Chips	2 familles sur 3 (soit 67%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2011)																	
Chips a l'ancienne	32	37,1	1,4	48	37,6	0,7												
Chips classiques et ondulees	97	33,5	2,8	185	34,2	2,1												
Chocolat et produits chocolates	8 familles sur 23 (soit 35%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)																	
Bouchees chocolatees													42	30,4	7,9	42	30,9	7,8
Chocolat au lait basique													11	32,8	5,0	11	32,9	5,2
Chocolat au lait superieur							29	33,2	0,9	30	30,7	0,4	24	35,1	4,0	24	34,1	4,2
Chocolat au lait superieur avec inclusions							35	33,2	1,1	48	35,4	1,1						
Chocolat au lait superieur fourre							13	31,7	0,3	15	34,3	0,2						
Chocolat noir a patisser													18	34,4	4,6	18	34,0	4,9
Chocolat noir superieur fourre							23	36,0	0,8	37	32,6	0,9						
Pates a tartiner													15	33,2	3,6	15	32,0	3,1
Panification croustillante et moelleuse	6 familles sur 25 (soit 24%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)																	
Brioche / pains au lait							58	11,2	0,7	112	12,2	0,6						
Brioche fourrees							2	12,0	0,1	4	8,5	0,3						
Crackers							3	13,5	0,2	11	6,2	1,1						
Croissants							12	20,1	0,7	20	22,9	1,0						
Pains grilles complets/cereales/graines	46	7,8	1,9	58	6,8	2,0							33	7,9	2,0	33	7,2	2,2
Specialites cerealierees							15	3,8	0,1	21	3,4	0,1						
Produits laitiers frais et assimilés	8 familles sur 18 (soit 44%) présentent au moins une évolution significative (2008-2009 vs 2011)																	
Desserts frais non laitiers a base de chocolat													15	16,0	7,5	15	15,7	7,5
Desserts lactes frais a base de cereales													54	3,1	0,7	54	3,0	0,7
Desserts lactes frais gamme alliegee et/ou edulcores							33	3,2	0,7	30	1,1	0,1						
Fromages frais nature non sucses gourmands							33	6,7	0,7	74	8,2	0,3						
Fromages frais sucses et/ou edulcores classiques							65	2,6	0,1	113	2,3	0,2						
Fromages frais sucses gourmands							15	5,4	0,1	34	6,0	0,1						
Yaourts et laits fermentes sucses classiques													228	2,3	0,8	228	2,3	0,8
Yaourts et laits fermentes sucses gourmands	59	5,6	1,4	123	6,2	1,7	47	4,7	0,1	103	6,7	0,2						

⁽¹⁾ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française
N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

ACIDES GRAS SATURES (AGS) Évolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 33 familles sur 151 d'intérêt (soit 22%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)						Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾						Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations					
	Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
	16 familles sur 66 (soit 24%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Biscuits et gateaux industriels																		
Barquettes aux fruits							13	0,14	0,01	18	0,09	0,01						
Biscuits au chocolat	24	10,2	3,6	63	13,0	3,7	17	8,3	0,3	47	13,7	0,4	9	0,9	0,2	9	0,8	0,2
Biscuits aux oeufs nature							9	1,0	0,03	22	0,9	0,1						
Biscuits avec tablette chocolat	26	13,9	1,9	88	15,0	1,7	24	13,3	0,3	74	14,2	0,3						
Biscuits chocolates nappes type tartelette	7	12,6	1,3	31	16,3	3,6	7	12,8	0,2	24	16,5	0,3						
Biscuits fourrés au chocolat							9	11,7	0,5	28	13,8	0,4						
Biscuits sables nature							19	17,2	0,6	51	14,6	0,6						
Biscuits sandwichs fourrage au chocolat							49	10,1	0,8	74	8,7	1,2	38	9,9	2,6	38	9,3	2,8
Biscuits/barres chocolates avec fourrage	17	16,1	1,8	28	14,4	2,1	16	14,9	0,5	22	13,3	0,4						
Cigarettes russes							4	16,6	0,1	7	20,4	0,6						
Crepes dentelles au chocolat	4	16,5	1,5	11	13,8	1,5	4	15,9	0,01	9	14,6	0,02						
Gateau moelleux aux fruits/fourrage fruits							8	1,5	0,1	20	2,8	0,3						
Gaufrettes fourrées au chocolat	16	22,9	5,4	56	20,4	4,6	14	24,5	0,3	39	21,8	0,5						
Genoises au chocolat	9	15,9	4,1	38	12,4	4,6	6	17,2	0,8	31	13,1	1,0						
Genoises fourrées fruits nappes chocolat	12	5,4	0,3	45	6,2	0,6	10	5,5	0,0	39	6,2	0,1	9	5,4	0,3	9	5,8	0,5
Petits-beurre nature							6	9,4	0,1	28	7,8	0,2						
Cereales pour le petit déjeuner																		
Cereales chocolat caramel	4	3,0	0,6	12	1,5	0,7	2	3,9	0,4	11	2,9	0,4						
Charcuterie																		
Charchorizo							19	14,4	0,4	27	12,1	0,4						
Jambon sec	42	5,1	1,7	82	5,5	1,3												
Pave rosette							18	11,6	0,2	29	12,6	0,1	14	11,2	1,5	14	12,0	1,0
Saucisses a pate fine de volaille							6	7,7	0,2	11	5,4	0,5						
Chips																		
Chips a l'ancienne	30	11,0	4,8	45	3,5	0,4	Non testé						20	9,8	4,9	20	3,4	0,5
Chips classiques et ondulees	89	9,2	5,8	177	3,3	1,3							54	8,8	6,0	54	3,6	2,3
Chocolat et produits chocolates																		
Barres chocolates							20	13,9	1,1	42	17,3	2,0						
Bouchees chocolates							36	12,1	1,0	56	14,3	1,6						
Chocolat au lait superieur													15	21,6	2,6	15	21,0	3,0
Panification croustillante et moelleuse																		
Biscottes completes/cereales/graines	25	2,4	0,7	34	1,5	1,1							18	2,5	0,8	18	1,8	1,2
Brioche fourrees							2	7,1	0,1	4	2,7	0,5						
Crackers							2	6,3	0,1	11	2,1	0,6						
Pains de mie autres	9	4,1	2,6	15	2,0	1,8	7	2,8	0,3	14	1,2	0,2						
Pains de mie nature/hamburger/hot dog	67	1,3	1,0	146	0,8	0,7	61	1,3	0,4	122	1,0	0,3	54	1,3	1,0	54	0,8	0,6
Pains grilles complets/cereales/graines	36	2,6	1,1	54	2,0	1,4												
Specialites cerealieres							12	1,3	0,1	20	1,0	0,1						

⁽¹⁾ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française
N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

SODIUM Évolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 33 familles sur 130 d'intérêt (soit 25%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)						Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾						Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations					
	Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
	17 familles sur 66 (soit 26%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Biscuits et gateaux industriels																		
Barquettes aux fruits							13	0,14	0,01	18	0,09	0,01						
Batonnets enrobés	10	0,18	0,02	26	0,16	0,05	10	0,18	0,003	20	0,16	0,004						
Biscuits aux fruits et au chocolat							5	0,17	0,01	5	0,12	0,001						
Biscuits chocolates nappes type barquette							5	0,18	0,002	9	0,14	0,01						
Biscuits sables autres parfums	5	0,15	0,07	18	0,27	0,14												
Biscuits sables nature							19	0,24	0,03	51	0,32	0,02						
Biscuits sandwichs fourrage a la vanille							11	0,23	0,01	28	0,31	0,03						
Biscuits/barres chocolates avec fourrage	17	0,24	0,06	28	0,19	0,07												
Crepes dentelles au chocolat	4	0,26	0,04	11	0,21	0,07												
Gallettes nappes chocolat													32	0,24	0,09	32	0,26	0,09
Gateaux moelleux au chocolat	2	0,27	0,04	11	0,11	0,08	2	0,30	0,001	11	0,12	0,01						
Gateaux moelleux aux fruits a coque							2	0,20	0,00	9	0,18	0,001						
Gaufrettes fourrées au chocolat							14	0,08	0,01	39	0,11	0,01						
Genoises au chocolat							6	0,08	0,02	31	0,13	0,01						
Genoises fourrées fruits nappes chocolat							10	0,05	0,00	39	0,10	0,01						
Petits-beurre nature							6	0,27	0,02	28	0,50	0,03						
Tuiles aux fruits							11	0,32	0,005	8	0,27	0,001						
Cereales pour le petit déjeuner																		
Cereales chocolates													34	0,25	0,14	34	0,22	0,11
Cereales equilibre	66	0,61	0,17	70	0,44	0,12	56	0,47	0,07	57	0,41	0,04	49	0,63	0,16	49	0,46	0,11
Cereales miel caramel	42	0,38	0,26	61	0,28	0,21	34	0,42	0,13	51	0,31	0,07	32	0,37	0,25	32	0,30	0,22
Cereales riches en fibres													19	0,57	0,15	19	0,50	0,16
Charcuterie																		
Jambon cru							16	2,19	0,02	29	2,06	0,03						
Jambon cuit et epaule cuite standard	8	0,75	0,14	11	0,96	0,16												
Jambon cuit superieur							89	0,74	0,04	108	0,72	0,02	55	0,72	0,10	55	0,70	0,08
Lardons de porc							30	1,16	0,07	64	1,05	0,07						
Pate de campagne	16	0,77	0,15	43	0,66	0,14												
Saucisses a pate fine de porc							24	0,91	0,05	45	0,82	0,08						
Chips																		
Chips a l'ancienne	30	0,78	0,16	45	0,71	0,15	Non testé						20	0,77	0,17	20	0,68	0,13
Chips classiques et ondulees	89	0,69	0,16	176	0,65	0,14							54	0,72	0,14	54	0,66	0,15
Chips et assimilés allégés en matières grasses	9	0,61	0,15	17	0,49	0,11												
Jus et nectars																		
Panification croustillante et moelleuse																		
Biscottes nature							23	0,65	0,05	32	0,52	0,04	22	0,38	0,32	22	0,34	0,28
Pains au chocolat	6	0,35	0,02	17	0,38	0,05	5	0,34	0,01	17	0,39	0,02						
Pains grilles complets/cereales/graines	36	0,61	0,10	54	0,54	0,11							25	0,62	0,10	25	0,56	0,08

⁽¹⁾ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française
N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

FIBRES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 28 familles sur 106 d'intérêt (soit 26%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)						Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾						Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations					
	Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
	19 familles sur 66 (soit 29%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Biscuits au chocolat	25	4,2	1,9	63	3,3	1,2	18	5,0	0,2	47	2,8	0,1						
Biscuits petit-déjeuner							57	4,9	0,3	74	5,4	0,3						
Biscuits sables autres parfums	5	4,4	2,0	18	2,3	1,0												
Biscuits sables nature							19	1,3	0,1	51	1,7	0,1						
Biscuits sandwiches fourrage aux fruits	12	3,3	3,2	15	3,1	1,4												
Biscuits sandwiches fourrage à la vanille							12	1,7	0,1	28	2,5	0,2						
Biscuits secs aux fruits	13	6,4	3,7	9	3,5	2,3												
Cakes aux fruits confits							11	2,5	0,1	31	2,1	0,1						
Congolais	3	5,1	0,3	5	7,1	1,6												
Crepes dentelles au chocolat							4	2,4	0,01	9	3,9	0,05						
Gateaux moelleux au chocolat							2	3,2	0,01	11	2,3	0,02						
Gateaux moelleux aux petites de chocolat	7	3,4	0,7	25	2,3	0,9												
Gateaux moelleux fourrés au chocolat							6	2,3	0,1	12	1,6	0,1						
Gaufrettes fourrées au chocolat	16	4,1	1,1	56	3,4	1,2	14	4,2	0,1	39	3,6	0,1						
Genoises fourrées fruits nappées chocolat	12	1,6	0,1	45	2,2	0,5	10	1,6	0,01	39	2,2	0,1	9	1,6	0,1	9	2,0	0,03
Madeleines au chocolat							2	1,5	0,0	8	2,0	0,05						
Madeleines nature							8	2,5	0,3	21	1,4	0,1						
Speculoos	6	1,3	0,7	8	1,9	0,3												
Tuiles aux amandes							2	1,5	0,1	5	2,7	0,02						
Cereales pour le petit dejeuner	3 familles sur 10 (soit 30%) présentent au moins une évolution significative (2008 vs 2011)																	
Cereales chocolat caramel							2	3,6	0,7	11	4,5	0,4						
Cereales equilibre													49	3,6	0,9	49	3,9	1,1
Cereales riches en fibres													19	15,6	8,0	19	16,1	7,8
Jus et nectars	2 familles sur 5 (soit 40%) présentent au moins une évolution significative (2009-2010 vs 2013)																	
Jus de fruits																		
Nectars	97	0,2	0,3	262	0,2	0,3							228	0,2	0,3	228	0,2	0,2
Panification croustillante et moelleuse	4 familles sur 25 (soit 16%) présentent au moins une évolution significative (2009 vs 2012)																	
Brioches type chinois							4	1,4	0,03	13	2,3	0,1						
Pains au chocolat							5	3,1	0,2	17	2,5	0,2						
Pains de mie complet/cereales/graines	36	6,2	1,1	75	5,5	1,0												
Pains de mie nature/hamburger/hot dog	67	3,3	0,8	146	2,9	0,7	61	3,2	0,2	122	2,7	0,2	54	3,2	0,8	54	2,8	0,5

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

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

PROTEINES Evolutions significatives de l'offre alimentaire par famille de produits (parmi les familles présentant au moins 1 produit avec 1 teneur pour le nutriment d'intérêt à l'état des lieux et au suivi) 4 familles sur 25 d'intérêt (soit 16%)	Tous produits (ensemble des références de l'état des lieux vs ensemble des références du suivi)						Tous produits Teneurs pondérées par les parts de marché selon les données Kantar Worldpanel ⁽¹⁾						Produits appariés (références identiques ou modifiées) → reflet des reformulations								
	Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi			Etat des lieux			Suivi					
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET			
	4 familles sur 25 (soit 16%) présentent au moins une évolution significative (2010 vs 2013)																				
Charcuterie	4 familles sur 25 (soit 16%) présentent au moins une évolution significative (2010 vs 2013)																				
Jambon cuit superieur																106	20,4	0,7	106	20,5	0,7
Pate, mousse de foie de porc	24	11,7	1,2	42	11,2	1,5															
Pate, terrine de gibier, porc, volaille et lapin	4	17,5	1,9	41	14,6	1,9															
Saucissons secs et saucisses seches pur porc							81	25,9	0,5	136	27,0	0,4									

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

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Annexe 4 : Comparaison des apports moyens journaliers en sucres associés à la consommation des 254 aliments étudiés pour les différentes populations pour les produits pris en compte aux états des lieux et ceux pris en compte aux suivis

Les tableaux suivants présentent, par nutriment, par population et par groupe d'aliments, la comparaison des apports moyens journaliers en sucres, lipides, acides gras saturés, sodium, fibres et protéines entre la consommation des 254 aliments étudiés pour les produits pris en compte aux états des lieux et ceux pris en compte aux suivis.

Sucres (g/jour)	Hommes - Adultes				Femmes - Adultes			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,9	0,8	-0,1***	-7,2%	1,0	0,9	-0,1***	-7,9%
céréales pour petit déjeuner	0,7	0,6	-0,05**	-7,0%	1,0	1,0	+0,004	+0,4%
viennoiserie	1,3	1,3	-0,1***	-6,4%	1,1	1,0	-0,1***	-7,2%
biscuits sucrés ou salés et barres	2,0	2,0	+0,03***	+1,7%	1,9	1,9	+0,03***	+1,5%
pâtisseries et gâteaux	6,3	6,5	+0,3***	+4,4%	6,3	6,7	+0,4***	+5,6%
ultra-frais laitier	5,9	6,0	+0,1	+0,9%	6,7	6,6	-0,03	-0,4%
volaille et gibier	0,0	0,1	+0,01***	+18,6%	0,0	0,1	+0,01***	+14,0%
charcuterie	0,3	0,4	+0,03***	+10,6%	0,2	0,3	+0,02***	+9,0%
glaces et desserts glacés	0,1	0,1	+0,01***	+8,8%	0,1	0,1	+0,01***	+8,8%
chocolat	3,0	3,0	+0,04***	+1,5%	2,5	2,5	+0,02***	+0,9%
sucres et dérivés	6,1	6,0	-0,02***	-0,3%	5,5	5,5	-0,03***	-0,6%
boissons fraîches sans alcool	12,0	11,8	-0,2***	-1,6%	9,0	8,8	-0,1***	-1,4%
autres boissons chaudes	0,1	0,1	+0,002	+1,4%	0,1	0,1	+0,0001	+0,1%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	4,0	3,9	-0,02	-0,6%	3,5	3,6	+0,1***	+2,8%
compotes et fruits cuits	1,6	1,6	-0,05***	-3,0%	2,9	2,8	-0,1***	-3,6%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	-0,001	-2,5%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Sucres (g/jour)	Garçons - Adolescents de 11 à 17 ans				Filles - Adolescentes de 11 à 17 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,6	0,6	-0,03***	-4,4%	0,6	0,5	-0,04***	-6,7%
céréales pour petit déjeuner	4,4	4,3	-0,1***	-2,1%	3,0	3,0	-0,1***	-1,9%
viennoiserie	2,9	2,7	-0,2***	-5,7%	1,7	1,6	-0,1***	-6,1%
biscuits sucrés ou salés et barres	3,9	4,0	+0,1***	+2,5%	2,9	2,9	+0,1***	+1,9%
pâtisseries et gâteaux	8,6	8,8	+0,2***	+2,4%	7,6	7,8	+0,2***	+2,4%
ultra-frais laitier	6,5	6,5	+0,04	+0,6%	5,5	5,5	+0,002	+0,03%
volaille et gibier	0,1	0,1	+0,01***	+16,0%	0,0	0,0	+0,01***	+15,3%
charcuterie	0,3	0,3	+0,03***	+11,9%	0,2	0,2	+0,02***	+9,6%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,002*	+8,8%	0,0	0,0	+0,002	+8,8%
chocolat	7,3	7,4	+0,1***	+1,7%	6,4	6,5	+0,1***	+1,1%
sucres et dérivés	2,3	2,3	-0,02**	-1,0%	2,3	2,3	-0,02***	-0,9%
boissons fraîches sans alcool	20,1	19,6	-0,4***	-2,1%	15,7	15,3	-0,4***	-2,4%
autres boissons chaudes	0,3	0,3	-0,005***	-1,3%	0,4	0,4	-0,001	-0,2%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	5,3	5,3	+0,02	+0,5%	3,8	3,8	+0,04**	+1,1%
compotes et fruits cuits	1,7	1,6	-0,1***	-3,0%	2,1	2,0	-0,1***	-3,4%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Sucres (g/jour)	Garçons - Enfants de 3 à 10 ans				Filles - Enfants de 3 à 10 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,8	0,7	-0,04***	-5,1%	0,4	0,4	-0,02***	-5,4%
céréales pour petit déjeuner	4,0	3,9	-0,1***	-2,8%	2,9	2,8	-0,1***	-2,6%
viennoiserie	2,1	2,0	-0,1***	-6,1%	1,8	1,6	-0,1***	-7,1%
biscuits sucrés ou salés et barres	4,5	4,6	+0,1***	+3,0%	4,2	4,3	+0,1***	+2,2%
pâtisseries et gâteaux	7,6	7,7	+0,1*	+1,4%	7,8	8,0	+0,2***	+2,6%
ultra-frais laitier	9,3	9,3	-0,03	-0,4%	7,3	7,3	-0,02	-0,2%
volaille et gibier	0,0	0,0	+0,005***	+16,7%	0,0	0,0	+0,01***	+17,1%
charcuterie	0,2	0,2	+0,03***	+13,8%	0,2	0,2	+0,02***	+12,4%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,001	+8,8%	0,1	0,1	+0,005	+8,8%
chocolat	5,2	5,3	+0,1***	+1,3%	4,9	5,0	+0,1***	+1,1%
sucres et dérivés	2,4	2,4	-0,02***	-0,8%	2,3	2,3	-0,03***	-1,2%
boissons fraîches sans alcool	12,1	11,8	-0,3***	-2,4%	12,6	12,3	-0,3***	-2,2%
autres boissons chaudes	0,5	0,5	-0,01***	-1,3%	0,5	0,5	-0,01***	-1,3%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	5,6	5,7	+0,1*	+1,4%	4,3	4,3	+0,1***	+1,7%
compotes et fruits cuits	3,9	3,8	-0,1***	-3,6%	4,0	3,8	-0,1***	-3,6%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Lipides (g/jour)	Hommes - Adultes				Femmes - Adultes			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,7	0,7	-0,01*	-1,1%	0,8	0,8	-0,005*	-0,6%
céréales pour petit déjeuner	0,2	0,2	-0,005	-2,7%	0,2	0,2	+0,01***	+4,5%
viennoiserie	1,5	1,6	+0,2***	+11,1%	1,2	1,3	+0,1***	+11,0%
biscuits sucrés ou salés et barres	1,3	1,3	-0,1***	-6,0%	1,3	1,2	-0,1***	-5,0%
pâtisseries et gâteaux	3,9	3,8	-0,1**	-2,2%	3,8	3,8	+0,01	+0,3%
ultra-frais laitier	1,7	1,9	+0,2***	+14,7%	1,9	2,1	+0,2***	+10,8%
volaille et gibier	0,1	0,1	+0,02***	+17,0%	0,1	0,1	+0,01***	+9,6%
charcuterie	4,6	4,6	+0,05***	+1,0%	2,5	2,6	+0,1***	+2,3%
glaces et desserts glacés	0,1	0,1	-0,002***	-2,5%	0,0	0,0	-0,001***	-2,5%
chocolat	1,9	1,8	-0,02**	-1,1%	1,6	1,6	-0,02***	-1,1%
sucres et dérivés	0,0	0,0	-0,00005	-0,1%	0,1	0,1	-0,001	-1,7%
boissons fraîches sans alcool	0,1	0,1	-0,003	-3,5%	0,1	0,1	-0,01**	-5,8%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	+0,001*	+5,1%	0,0	0,0	+0,001***	+3,8%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	1,2	1,2	-0,01	-0,4%	1,1	1,1	-0,002	-0,2%
compotes et fruits cuits	0,0	0,0	-0,01***	-19,7%	0,1	0,1	-0,02***	-20,2%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	-0,00001	-32,9%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Lipides (g/jour)	Garçons - Adolescents de 11 à 17 ans				Filles - Adolescentes de 11 à 17 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,4	0,4	-0,01***	-2,3%	0,4	0,4	-0,004**	-1,0%
céréales pour petit déjeuner	0,9	0,9	-0,02*	-2,1%	0,5	0,5	-0,01*	-2,8%
viennoiserie	2,9	3,2	+0,3***	+10,8%	1,8	2,0	+0,2***	+10,8%
biscuits sucrés ou salés et barres	2,4	2,3	-0,1***	-2,5%	1,9	1,8	-0,1***	-3,0%
pâtisseries et gâteaux	5,2	5,2	-0,01	-0,2%	4,8	4,8	+0,05	+1,0%
ultra-frais laitier	1,6	1,9	+0,3***	+18,3%	1,4	1,6	+0,2***	+16,1%
volaille et gibier	0,1	0,1	+0,02**	+13,0%	0,1	0,1	+0,01***	+11,7%
charcuterie	3,4	3,5	+0,1***	+2,9%	2,3	2,3	+0,02**	+1,1%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	-0,0004*	-2,5%	0,0	0,0	-0,0005	-2,5%
chocolat	4,3	4,3	-0,01	-0,2%	3,8	3,8	-0,02*	-0,6%
sucres et dérivés	0,1	0,1	-0,001	-0,7%	0,1	0,1	-0,001	-1,2%
boissons fraîches sans alcool	0,1	0,1	+0,01*	+5,7%	0,1	0,1	+0,003	+2,9%
autres boissons chaudes	0,1	0,1	+0,001***	+2,4%	0,1	0,1	+0,002***	+3,5%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	1,3	1,3	+0,01	+0,5%	1,1	1,1	+0,03***	+2,8%
compotes et fruits cuits	0,0	0,0	-0,01***	-19,7%	0,1	0,0	-0,01***	-19,9%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Lipides (g/jour)	Garçons - Enfants de 3 à 10 ans				Filles - Enfants de 3 à 10 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,4	0,4	-0,005**	-1,1%	0,3	0,3	-0,003*	-1,1%
céréales pour petit déjeuner	0,8	0,7	-0,03**	-3,4%	0,5	0,5	-0,01*	-3,0%
viennoiserie	2,2	2,5	+0,3***	+11,2%	1,8	1,9	+0,2***	+11,0%
biscuits sucrés ou salés et barres	2,7	2,6	-0,1***	-3,9%	2,5	2,5	-0,05***	-1,9%
pâtisseries et gâteaux	4,7	4,7	+0,1	+1,2%	4,9	5,0	+0,03	+0,7%
ultra-frais laitier	2,4	2,8	+0,4***	+15,5%	2,1	2,3	+0,2***	+11,6%
volaille et gibier	0,1	0,1	+0,01**	+14,0%	0,1	0,1	+0,01***	+14,6%
charcuterie	2,8	2,8	+0,04**	+1,3%	2,3	2,4	+0,03**	+1,4%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	-0,0002	-2,5%	0,0	0,0	-0,001	-2,5%
chocolat	3,0	3,0	-0,01	-0,2%	2,9	2,9	-0,004	-0,2%
sucres et dérivés	0,1	0,1	+0,002	+2,7%	0,1	0,1	-0,001	-0,4%
boissons fraîches sans alcool	0,1	0,1	-0,005	-3,7%	0,1	0,1	+0,003	+3,3%
autres boissons chaudes	0,1	0,1	+0,002***	+2,4%	0,1	0,1	+0,002***	+2,4%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	1,4	1,4	+0,01	+0,9%	1,1	1,1	+0,01	+1,1%
compotes et fruits cuits	0,1	0,1	-0,02***	-19,1%	0,1	0,1	-0,02***	-19,7%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Acides gras saturés (g/jour)	Hommes - Adultes				Femmes - Adultes			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,2	0,2	-0,04***	-16,8%	0,3	0,2	-0,04***	-15,4%
céréales pour petit déjeuner	0,1	0,1	+0,001	+1,2%	0,1	0,1	+0,01***	+9,6%
viennoiserie	0,8	0,9	+0,1***	+13,7%	0,6	0,7	+0,1***	+13,8%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,7	0,6	-0,1***	-12,0%	0,6	0,6	-0,1***	-9,8%
pâtisseries et gâteaux	2,1	1,7	-0,4***	-18,2%	2,1	1,7	-0,3***	-16,7%
ultra-frais laitier	1,2	1,3	+0,1**	+5,6%	1,3	1,4	+0,1***	+7,0%
volaille et gibier	0,0	0,0	+0,01***	+20,4%	0,0	0,0	+0,004***	+12,5%
charcuterie	1,7	1,8	+0,1***	+6,9%	0,9	1,0	+0,1***	+9,3%
glaces et desserts glacés	0,0	0,1	+0,01***	+18,2%	0,0	0,0	+0,01***	+18,2%
chocolat	0,9	0,9	+0,03***	+3,6%	0,8	0,9	+0,03***	+3,5%
sucres et dérivés	0,0	0,0	-0,001	-7,3%	0,0	0,0	-0,002**	-7,3%
boissons fraîches sans alcool	0,0	0,0	+0,003**	+14,5%	0,0	0,0	+0,0004	+1,8%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	+0,002	+1,7%	0,0	0,0	+0,00003	+0,3%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,7	0,7	+0,003	+0,4%	0,6	0,6	+0,05***	+8,1%
compotes et fruits cuits	0,0	0,0	-0,0001*	-7,3%	0,0	0,0	-0,0002***	-4,7%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,000001	+8,4%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Acides gras saturés (g/jour)	Garçons - Adolescents de 11 à 17 ans				Filles - Adolescentes de 11 à 17 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,1	0,1	-0,03***	-22,0%	0,1	0,1	-0,02***	-16,8%
céréales pour petit déjeuner	0,4	0,4	+0,01	+2,3%	0,2	0,2	+0,001	+0,7%
viennoiserie	1,5	1,7	+0,2***	+14,0%	1,0	1,1	+0,1***	+13,3%
biscuits sucrés ou salés et barres	1,3	1,2	-0,1***	-7,5%	1,0	0,9	-0,1***	-6,9%
pâtisseries et gâteaux	2,8	2,3	-0,4***	-15,1%	2,4	2,1	-0,4***	-15,1%
ultra-frais laitier	1,2	1,3	+0,1**	+7,8%	1,0	1,1	+0,1***	+7,9%
volaille et gibier	0,0	0,0	+0,01**	+16,1%	0,0	0,0	+0,003***	+14,8%
charcuterie	1,2	1,3	+0,1***	+9,2%	0,8	0,9	+0,1***	+8,1%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,002*	+18,2%	0,0	0,0	+0,002	+18,2%
chocolat	1,7	1,8	+0,1***	+4,5%	1,6	1,7	+0,1***	+5,0%
sucres et dérivés	0,0	0,0	-0,001	-2,5%	0,0	0,0	-0,001	-3,9%
boissons fraîches sans alcool	0,0	0,0	+0,01***	+70,1%	0,0	0,0	+0,004***	+23,3%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	-0,0004***	-1,2%	0,0	0,0	-0,000002	-0,0%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,8	0,8	+0,01	+1,2%	0,7	0,7	+0,02	+2,2%
compotes et fruits cuits	0,0	0,0	-0,0003**	-17,4%	0,0	0,0	-0,0001**	-3,0%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Acides gras saturés (g/jour)	Garçons - Enfants de 3 à 10 ans				Filles - Enfants de 3 à 10 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,2	0,1	-0,03***	-19,4%	0,1	0,1	-0,02***	-16,1%
céréales pour petit déjeuner	0,3	0,3	+0,004	+1,3%	0,2	0,2	+0,001	+0,4%
viennoiserie	1,2	1,4	+0,2***	+13,9%	0,9	1,1	+0,1***	+14,0%
biscuits sucrés ou salés et barres	1,4	1,3	-0,1***	-8,5%	1,3	1,2	-0,1***	-5,0%
pâtisseries et gâteaux	2,3	2,0	-0,3***	-13,0%	2,5	2,1	-0,4***	-15,7%
ultra-frais laitier	1,7	1,9	+0,2***	+10,1%	1,5	1,5	+0,1**	+6,1%
volaille et gibier	0,0	0,0	+0,004***	+17,2%	0,0	0,0	+0,005***	+17,9%
charcuterie	1,0	1,1	+0,1***	+7,3%	0,9	0,9	+0,1***	+7,2%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,001	+18,2%	0,0	0,0	+0,004	+18,2%
chocolat	1,3	1,3	+0,1***	+5,2%	1,2	1,3	+0,1***	+5,5%
sucres et dérivés	0,0	0,0	+0,001	+2,1%	0,1	0,1	-0,001	-1,7%
boissons fraîches sans alcool	0,0	0,0	+0,003	+13,2%	0,0	0,0	+0,01***	+35,8%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	-0,001***	-1,2%	0,0	0,0	-0,001***	-1,2%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,9	0,9	+0,01	+0,9%	0,7	0,7	+0,02*	+3,3%
compotes et fruits cuits	0,0	0,0	-0,0003***	-6,4%	0,0	0,0	-0,0004***	-6,5%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Sodium (g/jour)	Hommes - Adultes				Femmes - Adultes			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,07	0,10	-0,01***	-8,0%	0,08	0,08	-0,01***	-7,3%
céréales pour petit déjeuner	0,01	0,01	-0,001***	-14,6%	0,02	0,02	-0,002***	-10,9%
viennoiserie	0,04	0,04	-0,0004	-1,0%	0,03	0,03	-0,001***	-3,1%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,02	0,02	-0,0001	-0,3%	0,02	0,02	-0,0002	-0,7%
pâtisseries et gâteaux	0,06	0,05	-0,005***	-8,2%	0,06	0,05	-0,004***	-7,0%
ultra-frais laitier	0,03	0,04	+0,001***	+2,7%	0,04	0,04	+0,001***	+2,7%
volaille et gibier	0,03	0,04	+0,004***	+12,6%	0,03	0,03	+0,003***	+9,4%
charcuterie	0,29	0,29	+0,003***	+1,0%	0,19	0,20	+0,004***	+2,3%
glaces et desserts glacés	0,00	0,00	+0,0002***	+39,7%	0,00	0,00	+0,0001***	+39,7%
chocolat	0,00	0,00	+0,0001*	+2,3%	0,00	0,00	+0,00002	+0,6%
sucres et dérivés	0,00	0,00	-0,0001***	-4,4%	0,00	0,00	-0,00004**	-2,5%
boissons fraîches sans alcool	0,01	0,01	-0,0003	-3,8%	0,01	0,01	+0,0003	+6,4%
autres boissons chaudes	0,00	0,00	+0,0001	+8,6%	0,00	0,00	+0,00001	+1,2%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,01	0,01	+0,0004*	+3,3%	0,01	0,01	+0,001***	+8,0%
compotes et fruits cuits	0,00	0,00	+0,0001***	+11,8%	0,00	0,00	+0,0001***	+21,5%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,00	0,00	-0,00001	-5,8%	0,00	0,00	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Sodium (g/jour)	Garçons - Adolescents de 11 à 17 ans				Filles - Adolescentes de 11 à 17 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,04	0,04	-0,002***	-5,0%	0,04	0,04	-0,002***	-6,1%
céréales pour petit déjeuner	0,05	0,04	-0,01***	-15,9%	0,04	0,03	-0,01***	-13,1%
viennoiserie	0,08	0,08	-0,001**	-1,7%	0,05	0,05	-0,001**	-1,7%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,04	0,04	-0,0001	-0,4%	0,03	0,03	+0,0001	+0,3%
pâtisseries et gâteaux	0,09	0,08	-0,01***	-8,3%	0,09	0,08	-0,003***	-3,6%
ultra-frais laitier	0,03	0,03	+0,002***	+5,2%	0,03	0,03	+0,001***	+5,2%
volaille et gibier	0,04	0,04	+0,004***	+10,8%	0,02	0,02	+0,002***	+10,3%
charcuterie	0,21	0,22	+0,01***	+3,0%	0,15	0,15	+0,003***	+1,9%
glaces et desserts glacés	0,00	0,00	+0,00005*	+39,7%	0,00	0,00	+0,0001	+39,7%
chocolat	0,01	0,01	+0,001***	+7,4%	0,01	0,01	+0,0004***	+4,1%
sucres et dérivés	0,00	0,00	-0,00003	-3,4%	0,00	0,00	-0,00001	-1,0%
boissons fraîches sans alcool	0,01	0,01	-0,001**	-7,0%	0,01	0,01	-0,00001	-0,1%
autres boissons chaudes	0,00	0,00	-0,0001***	-6,5%	0,00	0,00	-0,00001	-0,5%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,01	0,02	+0,001***	+8,4%	0,01	0,01	+0,002***	+14,2%
compotes et fruits cuits	0,00	0,00	+0,0001**	+8,5%	0,00	0,00	+0,0001***	+20,6%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,00	0,00	+0,0	+0,0%	0,00	0,00	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Sodium (g/jour)	Garçons - Enfants de 3 à 10 ans				Filles - Enfants de 3 à 10 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,04	0,04	-0,002***	-4,1%	0,03	0,03	-0,002***	-7,3%
céréales pour petit déjeuner	0,05	0,04	-0,01***	-17,0%	0,03	0,03	-0,01***	-15,8%
viennoiserie	0,06	0,06	-0,002***	-2,6%	0,05	0,05	-0,001***	-2,5%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,04	0,04	-0,0001	-0,2%	0,04	0,04	+0,0003	+0,9%
pâtisseries et gâteaux	0,08	0,08	-0,003**	-3,9%	0,08	0,07	-0,004***	-4,7%
ultra-frais laitier	0,04	0,04	+0,002***	+5,9%	0,03	0,03	+0,002***	+6,5%
volaille et gibier	0,02	0,02	+0,002***	+11,2%	0,02	0,03	+0,003***	+11,5%
charcuterie	0,16	0,16	+0,003***	+1,8%	0,15	0,15	+0,003***	+1,9%
glaces et desserts glacés	0,00	0,00	+0,00002	+39,7%	0,00	0,00	+0,0001	+39,7%
chocolat	0,01	0,01	+0,0003***	+4,0%	0,01	0,01	+0,0001	+1,7%
sucres et dérivés	0,00	0,00	-0,00002	-2,9%	0,00	0,00	-0,00003*	-2,9%
boissons fraîches sans alcool	0,01	0,01	+0,00003	+0,4%	0,01	0,01	-0,0003	-3,5%
autres boissons chaudes	0,00	0,00	-0,0001***	-6,7%	0,00	0,00	-0,0001***	-6,7%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,02	0,02	+0,002***	+14,1%	0,01	0,01	+0,002***	+17,7%
compotes et fruits cuits	0,00	0,00	+0,0001***	+9,3%	0,00	0,00	+0,0002***	+16,6%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,00	0,00	+0,0	+0,0%	0,00	0,00	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Fibres (g/jour)	Hommes - Adultes				Femmes - Adultes			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,6	0,6	-0,05***	-7,2%	0,8	0,7	-0,1***	-6,9%
céréales pour petit déjeuner	0,2	0,2	+0,01***	+6,5%	0,3	0,3	+0,01***	+2,2%
viennoiserie	0,3	0,3	+0,004	+1,7%	0,2	0,2	+0,004**	+1,7%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,3	0,4	+0,1***	+40,6%	0,2	0,3	+0,1***	+30,9%
pâtisseries et gâteaux	0,5	0,4	-0,04***	-8,9%	0,5	0,4	-0,04***	-8,7%
ultra-frais laitier	0,1	0,1	+0,01***	+17,7%	0,1	0,1	+0,01***	+8,3%
volaille et gibier	0,0	0,0	-0,004	-2,0%	0,0	0,0	-0,003***	-13,2%
charcuterie	0,1	0,1	-0,01***	-8,2%	0,0	0,0	-0,002*	-3,7%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,0005***	+3,5%	0,0	0,0	+0,0004***	+3,5%
chocolat	0,2	0,2	-0,02***	-11,7%	0,2	0,2	-0,02***	-9,4%
sucres et dérivés	0,1	0,1	+0,004***	+3,6%	0,1	0,1	+0,003***	+3,2%
boissons fraîches sans alcool	0,1	0,1	+0,01	+5,1%	0,1	0,1	+0,01*	+5,8%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	-0,002***	-21,7%	0,0	0,0	-0,002***	-24,2%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,1	0,1	+0,03***	+30,9%	0,1	0,1	+0,1***	+57,8%
compotes et fruits cuits	0,1	0,1	+0,002*	+1,4%	0,3	0,3	+0,01***	+4,0%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	-2,3E-08	-0,1%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Fibres (g/jour)	Garçons - Adolescents de 11 à 17 ans				Filles - Adolescentes de 11 à 17 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,3	0,3	-0,04***	-10,3%	0,3	0,3	-0,03***	-9,1%
céréales pour petit déjeuner	0,6	0,7	+0,03***	+4,5%	0,5	0,5	+0,02***	+4,8%
viennoiserie	0,5	0,5	-0,01	-1,0%	0,3	0,3	+0,003	+0,9%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,4	0,5	+0,1***	+19,3%	0,3	0,4	+0,1***	+21,7%
pâtisseries et gâteaux	0,6	0,6	-0,04***	-6,8%	0,6	0,5	-0,1***	-9,7%
ultra-frais laitier	0,0	0,1	+0,02***	+46,7%	0,1	0,1	+0,02***	+27,7%
volaille et gibier	0,0	0,0	-0,002	-8,4%	0,0	0,0	-0,001*	-10,2%
charcuterie	0,1	0,1	-0,01**	-9,0%	0,0	0,0	-0,004***	-9,7%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,0001*	+3,5%	0,0	0,0	+0,0001	+3,5%
chocolat	0,5	0,4	-0,1***	-12,7%	0,4	0,3	-0,1***	-13,1%
sucres et dérivés	0,0	0,0	+0,002***	+4,4%	0,0	0,0	+0,002***	+3,5%
boissons fraîches sans alcool	0,2	0,2	+0,01*	+3,9%	0,2	0,2	-0,01*	-4,2%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	-0,01***	-26,9%	0,0	0,0	-0,01***	-24,8%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,1	0,2	+0,04***	+32,8%	0,1	0,1	+0,01	+10,6%
compotes et fruits cuits	0,1	0,2	+0,01***	+3,5%	0,2	0,2	+0,01***	+3,9%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Fibres (g/jour)	Garçons - Enfants de 3 à 10 ans				Filles - Enfants de 3 à 10 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,3	0,3	-0,04***	-10,9%	0,3	0,2	-0,02***	-8,2%
céréales pour petit déjeuner	0,6	0,6	+0,03***	+5,0%	0,4	0,4	+0,02***	+4,0%
viennoiserie	0,4	0,4	+0,001	+0,2%	0,3	0,3	+0,003	+0,9%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,5	0,6	+0,1***	+22,5%	0,5	0,5	+0,1***	+11,4%
pâtisseries et gâteaux	0,6	0,5	-0,1***	-10,2%	0,6	0,5	-0,1***	-12,5%
ultra-frais laitier	0,1	0,1	+0,03***	+51,9%	0,0	0,1	+0,02***	+34,9%
volaille et gibier	0,0	0,0	-0,001	-6,8%	0,0	0,0	-0,001	-5,8%
charcuterie	0,1	0,1	-0,01***	-17,1%	0,1	0,0	-0,01***	-15,9%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,0001	+3,5%	0,0	0,0	+0,0003	+3,5%
chocolat	0,3	0,3	-0,04***	-13,6%	0,3	0,3	-0,04***	-13,9%
sucres et dérivés	0,0	0,0	+0,002***	+5,1%	0,0	0,0	+0,002***	+5,0%
boissons fraîches sans alcool	0,1	0,1	+0,01	+5,5%	0,1	0,1	-0,01	-4,9%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	-0,01***	-26,9%	0,0	0,0	-0,01***	-26,9%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,1	0,2	+0,03**	+28,5%	0,1	0,1	+0,01*	+13,3%
compotes et fruits cuits	0,3	0,4	+0,01***	+3,5%	0,4	0,4	+0,01***	+4,1%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Protéines (g/jour)	Hommes - Adultes				Femmes - Adultes			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	1,3	1,3	-0,01	-0,5%	1,5	1,5	-0,01**	-0,6%
céréales pour petit déjeuner	0,2	0,2	+0,003	+1,4%	0,4	0,4	-0,01***	-3,1%
viennoiserie	0,8	0,7	-0,02***	-2,5%	0,6	0,6	-0,01***	-1,8%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,5	0,5	-0,002	-0,4%	0,5	0,5	-0,002	-0,3%
pâtisseries et gâteaux	1,1	1,1	+0,03***	+2,8%	1,1	1,1	+0,1***	+5,0%
ultra-frais laitier	2,9	2,9	-0,1***	-1,7%	3,6	3,6	-0,04***	-1,2%
volaille et gibier	0,9	0,9	-0,03***	-3,1%	0,8	0,8	-0,02***	-2,4%
charcuterie	4,9	5,0	+0,1***	+1,4%	3,4	3,5	+0,1***	+2,1%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,005***	+18,7%	0,0	0,0	+0,004***	+18,7%
chocolat	0,4	0,4	-0,02***	-4,9%	0,4	0,3	-0,02***	-4,5%
sucres et dérivés	0,0	0,0	+0,002*	+4,1%	0,0	0,0	+0,001	+1,5%
boissons fraîches sans alcool	0,4	0,3	-0,005*	-1,4%	0,3	0,3	-0,002	-0,7%
autres boissons chaudes	0,0	0,0	+0,002**	+4,6%	0,0	0,0	+0,001***	+3,8%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	0,9	0,9	-0,04***	-4,3%	0,9	0,8	-0,01***	-1,6%
compotes et fruits cuits	0,0	0,0	-0,002***	-7,3%	0,1	0,1	-0,003***	-5,8%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0001	+102,1%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Protéines (g/jour)	Garçons - Adolescents de 11 à 17 ans				Filles - Adolescentes de 11 à 17 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,8	0,8	-0,004	-0,5%	0,7	0,7	-0,007***	-1,0%
céréales pour petit déjeuner	1,1	1,1	+0,001	+0,1%	0,9	0,9	-0,01*	-0,9%
viennoiserie	1,6	1,6	-0,05***	-2,8%	1,0	0,9	-0,02***	-2,5%
biscuits sucrés ou salés et barres	0,9	0,9	-0,002	-0,3%	0,7	0,7	-0,004	-0,6%
pâtisseries et gâteaux	1,6	1,6	+0,05***	+3,1%	1,5	1,6	+0,1***	+4,4%
ultra-frais laitier	2,6	2,5	-0,1***	-2,6%	2,3	2,3	-0,05***	-2,0%
volaille et gibier	1,0	1,0	-0,03***	-2,7%	0,6	0,6	-0,02***	-2,6%
charcuterie	3,7	3,9	+0,2***	+4,1%	2,6	2,6	+0,04***	+1,7%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,001*	+18,7%	0,0	0,0	+0,001	+18,7%
chocolat	0,9	0,9	-0,1***	-7,4%	0,8	0,8	-0,05***	-6,0%
sucres et dérivés	0,0	0,0	-0,002	-4,5%	0,0	0,0	-0,001	-1,9%
boissons fraîches sans alcool	0,4	0,4	+0,001	+0,3%	0,5	0,5	-0,001	-0,1%
autres boissons chaudes	0,1	0,1	+0,003***	+2,8%	0,1	0,1	+0,005***	+3,5%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	1,1	1,1	-0,04***	-3,4%	0,8	0,8	-0,03***	-3,4%
compotes et fruits cuits	0,0	0,0	-0,002***	-6,5%	0,0	0,0	-0,002***	-5,9%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

Protéines (g/jour)	Garçons - Enfants de 3 à 10 ans				Filles - Enfants de 3 à 10 ans			
	Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports		Apports moyens journaliers associés à la consommation des 254 aliments étudiés (g/jour) pour les produits pris en compte aux		Variation des apports	
	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%	Etats des lieux	Suivis	g/jour	%
Groupe d'aliment								
pain et panification sèche	0,8	0,8	-0,002	-0,2%	0,6	0,6	-0,004*	-0,6%
céréales pour petit déjeuner	0,9	0,9	+0,002	+0,3%	0,7	0,7	-0,004	-0,6%
viennoiserie	1,2	1,2	-0,03***	-2,0%	1,0	1,0	-0,02***	-2,4%
biscuits sucrés ou salés et barres	1,0	1,0	-0,01**	-1,0%	0,9	0,9	-0,01***	-1,5%
pâtisseries et gâteaux	1,5	1,5	+0,1***	+3,8%	1,4	1,5	+0,1***	+3,8%
ultra-frais laitier	3,9	3,7	-0,1***	-3,0%	3,2	3,1	-0,1***	-2,9%
volaille et gibier	0,5	0,5	-0,02***	-2,8%	0,6	0,6	-0,02***	-2,9%
charcuterie	2,7	2,8	+0,1***	+2,5%	2,6	2,7	+0,1***	+2,5%
glaces et desserts glacés	0,0	0,0	+0,001	+18,7%	0,0	0,0	+0,003	+18,7%
chocolat	0,7	0,6	-0,05***	-6,8%	0,6	0,6	-0,04***	-6,3%
sucres et dérivés	0,0	0,0	-0,002*	-4,3%	0,1	0,1	-0,003**	-4,9%
boissons fraîches sans alcool	0,4	0,4	-0,01	-1,3%	0,4	0,4	-0,0001	-0,0%
autres boissons chaudes	0,2	0,2	+0,004***	+2,8%	0,2	0,2	+0,004***	+2,8%
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés	1,2	1,2	-0,03***	-2,8%	0,9	0,9	-0,02***	-2,1%
compotes et fruits cuits	0,1	0,1	-0,005***	-6,2%	0,1	0,1	-0,004***	-5,7%
aliments destinés à une alimentation particulière	0,0	0,0	+0,0	+0,0%	0,0	0,0	+0,0	+0,0%

*si p<0,05 ; **si p<0,01 ; ***si p<0,001 : différence significative entre les apports calculés avec les données des états des lieux et les données des suivis

BIBLIOGRAPHIE

1. Caswell, J.A. and E.M. Mojduszka, *Using informational labeling to influence the market for quality in food products*. American Journal of Agricultural Economics, 1996. **78**(5): p. 1248-1253.
2. Combris, P. and G. Enderli, *Public and private actions for improving the nutritional quality of foods: Impacts and limits*. 2014.
3. Moorman, C., *Market-Level Effects of Information: Competitive Responses and Consumer Dynamics*. Journal of Marketing Research, 1998. **35**(1): p. 82-98.
4. Hieke, S., et al., *Prevalence of nutrition and health-related claims on pre-packaged foods: A five-country study in Europe*. Nutrients, 2016. **8**(3).
5. FLABEL Website. 2012; Available from: <http://www.flabel.org/en/>.
6. Brandt, M.B., et al., *The prevalence of health claims and nutrient content claims is increasing, FDA's latest food label and package survey shows*. Food Technology, 2010. **64**(1): p. 34-40.
7. Oqali, *Caractérisation de l'offre alimentaire, par secteur et segment de marché*. 2015.
8. JANPA Website. 2016; Available from: <http://www.janpa.eu/default.asp>.
9. Nishida, C., et al., *The Joint WHO/FAO Expert Consultation on diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: Process, product and policy implications*. Public Health Nutrition, 2004. **7**(1A): p. 245-250.
10. WHO, W.H.O.G., *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. Fifty-seventh World Health Assembly*. 2004.
11. Hendry, V.L., et al., *Impact of regulatory interventions to reduce intake of artificial trans-fatty acids: A systematic review*. American Journal of Public Health, 2015. **105**(3): p. e32-e42.
12. Arcand, J., et al., *Trans Fatty acids in the Canadian food supply: An updated analysis*. American Journal of Clinical Nutrition, 2014. **100**(4): p. 1116-1123.
13. Korver, O. and M.B. Katan, *The elimination of trans fats from spreads: How science helped to turn an industry around*. Nutrition Reviews, 2006. **64**(6): p. 275-279.
14. Ma, Y., et al., *Gradual reduction of sugar in soft drinks without substitution as a strategy to reduce overweight, obesity, and type 2 diabetes: A modelling study*. The Lancet Diabetes and Endocrinology, 2015.
15. Temme, E.H.M., et al., *Impact of fatty acid food reformulations on intake of Dutch young adults*. Acta Cardiologica, 2011. **66**(6): p. 727-728.
16. Kloss, L., et al., *Sodium intake and its reduction by food reformulation in the European Union - A review*. NFS Journal, 2015. **1**: p. 9-19.
17. Van Raaij, J., M. Hendriksen, and H. Verhagen, *Potential for improvement of population diet through reformulation of commonly eaten foods*. Public Health Nutrition, 2009. **12**(3): p. 325-330.
18. COMEOS, *Les autorités et le secteur alimentaire main dans la main pour une diminution de 5% des calories et une meilleure alimentation*. 2016.
19. Programme National Nutrition Santé. 2001; Available from: <http://www.mangerbouger.fr/PNNS>.
20. DGS. *Direction Générale de la Santé-Liste des signataires de Chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel*. Available from: <http://social-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/article/les-signataires-des-chartes-d-engagements-de-progres-nutritionnels>.
21. Chauliac, M. and S. Herberg, *Changing the food environment: The French experience*. Advances in Nutrition, 2012. **3**(4): p. 605s-610s.
22. DGAL. *Direction Générale de l'Alimentation-Accords collectifs pour l'amélioration de l'offre alimentaire*. Available from: <http://agriculture.gouv.fr/alimentation/accords-collectifs-pour-lamelioration-de-loffre-alimentaire>.
23. Inserm, *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique*, ed. L.É. Inserm. 2014, Paris. 731p.

24. *Accords collectifs signés dans le cadre du PNA depuis 2013*. [cited 2016; Available from: <http://agriculture.gouv.fr/alimentation/accords-collectifs-pour-lamelioration-de-loffre-alimentaire>.
25. FDF. *Food and Drink Federation policy position on voluntary reformulation*. 2015; Available from: <https://www.fdf.org.uk/keyissues.aspx?issue=558>.
26. FDF. *Food and Drink Federation's Responsibility Deal-Annual update 2014*. 2014; Available from: <http://www.fdf.org.uk/responses/Responsibility-Deal-Update-2014.pdf>.
27. Finn, S., *Now and again: the food and beverage industry demonstrates its commitment to a healthy America*. *The American journal of clinical nutrition*, 2005. **82**(1 Suppl): p. 253S-255S.
28. Oqali, *Etude des relations entre composition nutritionnelle, étiquetage et prix*, R. 2013, Editor. 2013. p. 52p.
29. Europe, W.H.O. *Mapping salt initiatives in the WHO European Region*. 2013; Available from: http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0009/186462/Mapping-salt-reduction-initiatives-in-the-WHO-European-Region.pdf.
30. Reeve, B. and R. Magnusson, *Food reformulation and the (neo)-liberal state: New strategies for strengthening voluntary salt reduction programs in the UK and USA*. *Public Health*, 2015. **129**(4): p. 351-363.
31. Brinsden, H.C., et al., *Surveys of the salt content in UK bread: Progress made and further reductions possible*. *BMJ Open*, 2013. **3**(6).
32. Dötsch, M., et al., *Strategies to reduce sodium consumption: A food industry perspective*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2009. **49**(10): p. 841-851.
33. *Terifiq Website*. 2016; Available from: <http://www.actia-asso.eu/fiche/projet-europe-64-terifiq.html>.
34. Unnevehr, L.J. and E. Jagmanaitė, *Getting rid of trans fats in the US diet: Policies, incentives and progress*. *Food Policy*, 2008. **33**(6): p. 497-503.
35. Mytton, O.T., D. Clarke, and M. Rayner, *Taxing unhealthy food and drinks to improve health*. *BMJ (Online)*, 2012. **344**(7857).
36. Colchero, M.A., et al., *Beverage purchases from stores in Mexico under the excise tax on sugar sweetened beverages: Observational study*. *BMJ (Online)*, 2016. **352**.
37. Capacci, S., et al., *Policies to promote healthy eating in Europe: A structured review of policies and their effectiveness*. *Nutrition Reviews*, 2012. **70**(3): p. 188-200.
38. Oqali, *Evaluation de l'impact potentiel des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les apports en nutriments de la population française*. 2012.
39. CASH. *New research reveals shocking increase in salt content of shopping basket essentials under the Responsibility deal*. 2016 [cited 2016; Available from: <http://www.actiononsalt.org.uk/news/surveys/2016/Hidden%20Salt%20Survey/171366.html>.
40. Afssa, *Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA2) 2006-2007*.