



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

SYNTHESE



Connaître, évaluer, protéger



EDITION 2016

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*.