



# **OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE L'ALIMENTATION (Oqali)**

## **ÉTUDE SECTORIELLE DES CONSERVES DE FRUITS (2009)**



**Oqali**

Observatoire  
de la qualité  
de l'alimentation





**OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE  
L'ALIMENTATION  
(Oqali)**

**ÉTUDE SECTORIELLE DES  
CONSERVES DE FRUITS  
(2009)**



## SOMMAIRE

1.	PRÉSENTATION DU SECTEUR.....	8
1.1	Données de consommation et place dans l'alimentation .....	8
1.2	Modes d'obtention des données recueillies .....	9
1.3	Nomenclature des aliments .....	10
1.4	Couverture du secteur.....	11
1.5	Répartition des produits par niveau de segmentation.....	12
1.6	Répartition des produits par fruit(s) .....	13
2.	ETIQUETAGE.....	16
2.1	Suivi des paramètres de l'étiquetage .....	16
2.2	Types d'étiquetage nutritionnel.....	17
2.3	Allégations nutritionnelles.....	20
2.4	Repères nutritionnels.....	21
2.5	Recommandations de consommation .....	23
2.6	Les tailles de portions .....	25
3.	VARIABILITÉ DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETEES .....	27
3.1	Variabilité par famille.....	27
3.2	Variabilité par segment au sein de chaque famille.....	31
4.	CONCLUSIONS.....	33
4.1	Conclusions sur les paramètres d'étiquetage.....	33
4.2	Conclusions sur les valeurs nutritionnelles .....	34
4.3	Perspectives .....	34

## Liste des figures

Figure 1 : Sources utilisées pour recueillir les données d'étiquetage pour le secteur des conserves de fruits .....	9
Figure 2 : Nombre de produits par famille pour le secteur des conserves de fruits (n=184) .....	11
Figure 3 : Répartition des conserves de fruits dans les différents segments de marché.....	12
Figure 4 : Répartition des produits entre segments de marché pour les différentes familles de conserves de fruits (n=184).....	13
Figure 5 : Effectifs par segment de marché et fruit parmi les fruits au sirop (n=44).....	14
Figure 6 : Effectifs par segment de marché et fruit parmi les fruits au sirop léger (n=119) .....	14
Figure 7 : Effectifs par segment de marché et fruit parmi les fruits au jus de fruits (n=21).....	15
Figure 8 : Paramètres d'étiquetage suivis pour les conserves de fruits (n=184) .....	16
Figure 9 : Les types d'étiquetage nutritionnel au sein des conserves de fruits (n=184).....	17
Figure 10: Répartition du type d'étiquetage nutritionnel selon les familles de conserves de fruits .....	18
Figure 11: Répartition des différents segments de marché en fonction du type d'étiquetage nutritionnel pour les conserves de fruits (n=184) .....	18
Figure 12: Fréquence des conserves de fruits avec allégations nutritionnelles .....	20
Figure 13: Fréquence des conserves de fruits avec repères nutritionnels.....	21
Figure 14 : Répartition des repères nutritionnels par segment de marché au sein des familles de conserves de fruits .....	22
Figure 15 : Nutriments les plus cités dans les repères nutritionnels des produits du secteur des confitures .....	23
Figure 16 : Fréquence des conserves de fruits avec recommandations de consommation .....	24
Figure 17 : Répartition des recommandations de consommation par segment de marché au sein des familles de conserves de fruits .....	25
Figure 18 : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100 g) au sein des conserves de fruits ...	28
Figure 19 : Variabilité des teneurs en glucides (g/100 g) au sein des conserves de fruits .....	29
Figure 20 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100 g) au sein des conserves de fruits .....	29
Figure 21 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100 g) au sein des conserves de fruits .....	30

## Liste des tableaux

Tableau 1 : Contributions des conserves de fruits dans l'alimentation française.....	9
Tableau 2 : Répartition des types d'étiquetage nutritionnel par segments de marché au sein des familles de conserves de fruits.....	19
Tableau 3: Liste des allégations nutritionnelles citées sur les conserves de fruits .....	20
Tableau 4: Répartition des tailles de portions indiquées pour le secteur des conserves de fruits .....	26
Tableau 5 : Variabilité nutritionnelle des fruits au sirop : différence entre segment de marché	31
Tableau 6 : Variabilité nutritionnelle des fruits au sirop léger : différence entre segment de marché .....	32
Tableau 7 : Variabilité nutritionnelle des fruits au jus de fruits : différence entre segment de marché .....	32

# 1. PRÉSENTATION DU SECTEUR

En 2009, la base de données de l'Oqali comporte 235 enregistrements relatifs aux produits type « conserves de fruits », obtenus par plusieurs sources de données. Dans cette base, chaque conditionnement constitue un enregistrement différent (petit ou grand format, nombre d'unités par lot, etc.). Toutefois, dans ce rapport, un seul conditionnement a été conservé, afin de ne pas surestimer les résultats des références possédant plusieurs conditionnements (exclusion des « doublons poids »). Ont ainsi été identifiés, puis supprimés des traitements, les enregistrements relatifs à :

- 7 produits de l'Etude de l'alimentation totale (EAT)<sup>1</sup>, exclus des traitements car collectés en 2007. Toutefois, 1 produit de cette étude a été inclus dans les traitements car à nouveau observé en 2009 ;
- 16 produits présentant des évolutions et pour lesquels la version la plus récente (si identifiable) ou avec le plus d'informations a été conservée. Ces produits portaient des noms, marques et code-barres identiques, mais présentaient un changement :
  - d'une(de) valeur(s) nutritionnelle(s) ;
  - d'un(d') ingrédient(s) (ex : quantités dans la liste d'ingrédients, etc.) ;
  - d'une(d') allégation(s), de repère(s) nutritionnel(s), d'étiquetage nutritionnel (ex : passage d'un étiquetage du groupe 1 à un du groupe 2), de dénomination de vente (suppression de la mention de la variété de fruit par exemple), etc.
- 23 produits proposés avec différents poids (les autres paramètres étudiés étant identiques) ;
- 4 produits strictement identiques et un produit « doublon poids » obtenus par différentes sources.

**Ainsi, cette étude porte sur 184 produits type « conserves de fruits ».**

Dans ce rapport, ces produits seront étudiés par famille, et selon quatre segments de marché : les marques nationales, les marques de distributeurs (hormis leurs produits d'entrée de gamme), les marques de distributeurs d'entrée de gamme (c'est-à-dire les produits premiers prix) et le hard-discount.

## 1.1 Données de consommation et place dans l'alimentation

A partir des données de l'enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires INCA2 et des données de composition nutritionnelle du Ciqua<sup>2</sup>, les contributions des conserves de fruits aux apports des nutriments d'intérêt pour l'Oqali ont été calculées (Tableau 1).

---

<sup>1</sup> Etude menée par l'Afssa visant à évaluer, après collecte d'aliments et analyses chimiques, l'exposition alimentaire de la population à diverses substances (résidus phytosanitaires, éléments traces...).



**Tableau 1 : Contributions des conserves de fruits dans l'alimentation française.**

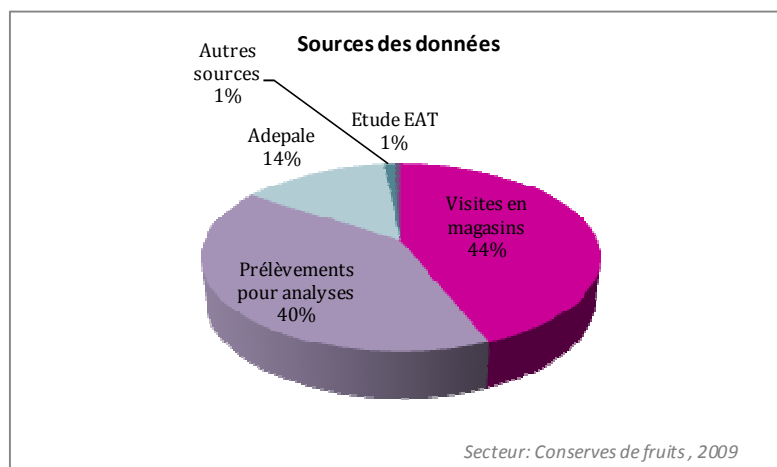
Apports et consommation en g/j	Adultes (n=1918)			Enfants entre 11 et 17 ans (n=874)			Enfants entre 3 et 10 ans (n=570)		
	Apports des conserves de fruits	Apports totaux	Contribution des conserves de fruits (%)	Apports des conserves de fruits	Apports totaux	Contribution des conserves de fruits (%)	Apports des conserves de fruits	Apports totaux	Contribution des conserves de fruits (%)
Consommation	2,4	2744,2	0,1	3,4	1914,8	0,2	2,3	1624,1	0,1
Glucides	0,4	229,0	0,2	0,6	224,7	0,3	0,4	191,3	0,2
Sucres	0,4	95,0	0,4	0,6	99,4	0,6	0,4	97,9	0,4
Fibres	0,02	17,5	0,1	0,03	14,0	0,2	0,02	11,4	0,2
Energie (kcal/j)	1,8	2161,6	0,1	2,5	1911,3	0,1	1,7	1658,9	0,1

Source INCA2-Afssa

Sur l'ensemble de la population INCA2 (et non les seuls consommateurs de conserves de fruits), **la contribution moyenne des produits type conserves de fruits aux quantités d'aliments consommées, à l'apport énergétique journalier et aux apports en glucides, sucres et fibres alimentaires sont faibles (moins de 1%)**. Les contributions moyennes aux apports de protéines, lipides, acides gras saturés et sodium (4 nutriments d'intérêt pour l'Oqali) sont négligeables (non présentées).

## 1.2 Modes d'obtention des données recueillies

Les données utilisées dans ce rapport sont les données d'étiquetage provenant de plusieurs sources (Figure 1). Une convention de partenariat a été mise en place entre d'une part l'Afssa et l'INRA, et d'autre part la Fédération des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) membre de l'Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés (Adepale). Ainsi, des données relatives à plusieurs produits de marques nationales ont été transmises à l'Oqali. Cette convention mentionne notamment les nutriments et paramètres d'intérêt ainsi que les spécificités à étudier pour ce secteur.



**Figure 1 : Sources utilisées pour recueillir les données d'étiquetage pour le secteur des conserves de fruits**

<sup>2</sup> Afssa (2008). Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2008. [URL:<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/>](http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/)

**Pour le secteur des conserves de fruits, les deux principales sources de données sont donc la collecte de données lors des visites en magasins (entre février et octobre 2009) et les prélèvements pour des analyses nutritionnelles<sup>3</sup> (été 2009).** Ces prélèvements pour des analyses nutritionnelles ont permis de couvrir les produits d'autres marques que celles des données transmises par l'Adepale ou collectées lors des visites. Les sources représentant une part mineure correspondaient aux apports volontaires des emballages et à l'étude EAT. Les données ont toutes été recueillies en 2009.

### **1.3 Nomenclature des aliments**

Les conserves sont préparées à partir de fruits entiers ou découpés, avec un liquide de couverture. La classification des produits type conserves de fruits comporte 6 familles, aux définitions élaborées en concertation avec le secteur et fondées principalement sur le type de liquide de couverture et sa teneur en sucres. Ainsi, les milieux de couverture peuvent être de l'eau, du(des) jus de fruits ou un sirop. On distingue alors :

- les « fruits au naturel », dont le liquide de couverture est composé uniquement d'eau additionnée éventuellement des additifs autorisés (colorants, acides alimentaires autorisés, etc.) ;
- les « fruits au jus de fruits », dont le liquide de couverture est composé uniquement d'un ou plusieurs jus de fruit(s) ou de jus à base de concentré, additionné(s) éventuellement de sucres ;
- les « fruits au sirop », dont le liquide de couverture est un mélange d'eau et éventuellement de jus et de sucre(s), et dont la teneur en sucre après équilibre, mesurée au réfractomètre à 20°C, est de :
  - 9 à 14% exclu pour le « sirop très léger » ;
  - 14 à 17% exclu pour le « sirop léger » ;
  - 17 à 20 % exclu pour le « sirop » ;
  - 20 % et au-delà pour le « sirop lourd ».

En outre, parmi les mélanges de fruits, dans la suite de ce rapport, on distingue notamment les cocktails de fruits et les macédoines. Les cocktails de fruits contiennent 4 à 5 fruits : pêches, poires, ananas, ainsi que cerises ou raisins, présents en proportions définies<sup>4</sup>. La macédoine de fruits tropicaux comprend un mélange de fruits de base auxquels peuvent être ajouté un ou plusieurs fruits facultatifs, ces fruits étant présents en proportions définies<sup>5</sup>.

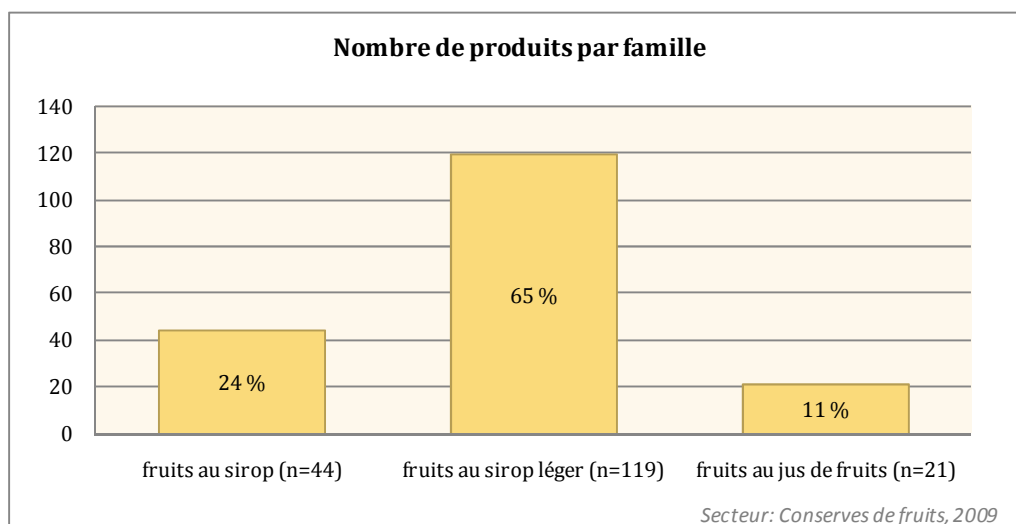
---

<sup>3</sup> Ces analyses de composition nutritionnelle ont été effectuées sur les fruits avec leur liquide de couverture (et non sur les seuls fruits égouttés).

<sup>4</sup> Norme Codex pour le cocktail de fruits en conserve - CODEX STAN 78-1981.

<sup>5</sup> Fruits de base : ananas, papayes, bananes. Fruits facultatifs : litchis, anacardes, goyaves, longanes, oranges, pomelos, raisins, cerises au marasquin, grenadilles, jaques, melons, ramboutans, pêches ou poires. Norme Codex pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve – CODEX STAN 99-1981.

Parmi les 6 familles de produits définies dans la convention sectorielle, seules 3 ont été observées lors du recueil de données (Figure 2). Les fruits au sirop léger sont les plus représentés (65%), les fruits au jus de fruits les moins représentés (11%).



**Figure 2 : Nombre de produits par famille pour le secteur des conserves de fruits (n=184)**

**Ainsi, seules 3 familles, sur les 6 identifiées avec le secteur, ont été observées lors du recueil de données. La famille des fruits au sirop léger est majoritaire.**

## 1.4 Couverture du secteur

A partir des données de TNS WordPanel (septembre 2008 à octobre 2009), les volumes d'achat ont été étudiés. Toutefois, des difficultés d'identification des produits dans le marché TNS correspondant ont été rencontrées : absence des codes barres, descripteur sur la teneur en sucre pas adaptée à la nomenclature adoptée basée sur le type de liquide de couverture, descripteur sur le poids correspondant éventuellement au poids net, au poids net égoutté ou à la contenance, impossibilité d'effectuer certaines identifications (ex : pour certains fruits ou mélanges). **Compte tenu de ces difficultés, l'estimation de la part de marché de chaque produit a été jugée peu fiable et n'a pas été conservée pour les traitements. En revanche, l'estimation de la couverture globale du secteur a été considérée comme acceptable.**

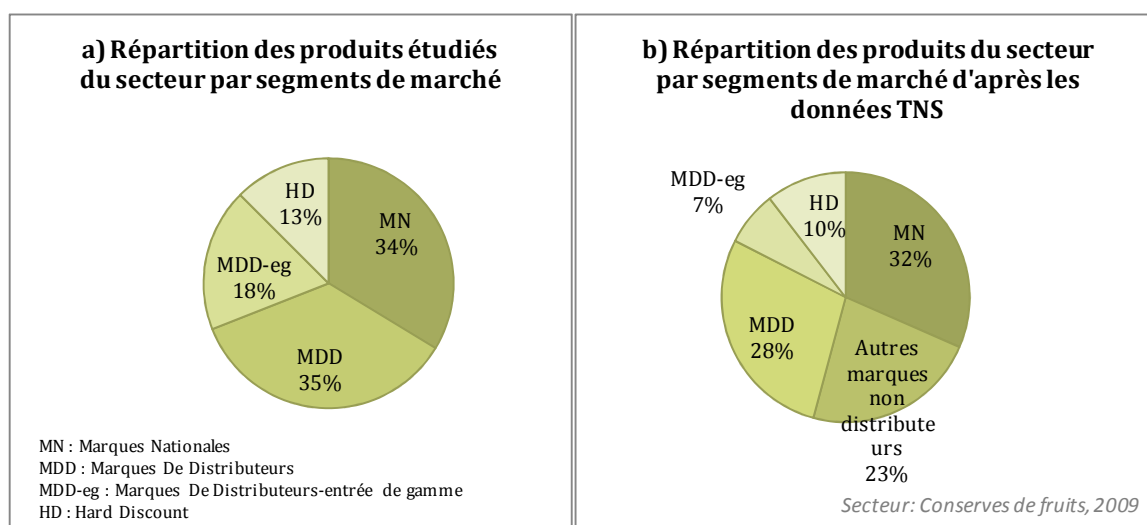
Parmi les 184 produits type conserves de fruits considérés dans les traitements, une part de marché a pu être attribuée à 116 produits. Près de 37% des produits inclus dans les traitements n'ont donc pu être affectés d'une part de marché spécifique : 25 produits de marques nationales, 23 produits de marques de distributeurs, 11 produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme et 9 produits de hard-discount. L'estimation de la couverture du marché est donc sous-estimée. En outre, deux estimations de la couverture du marché ont été calculées, sur la base des descripteurs relatifs à la marque, au fruit, à la présentation (moitiés, oreillons, morceaux, tranches, etc.), au conditionnement (conserves ou verre) et au poids (estimation « basse ») ou sur la base des seuls descripteurs marque et fruit (estimation « haute »).

La couverture du secteur des conserves de fruits est donc comprise entre 49 et 69% au minimum.

## 1.5 Répartition des produits par niveau de segmentation

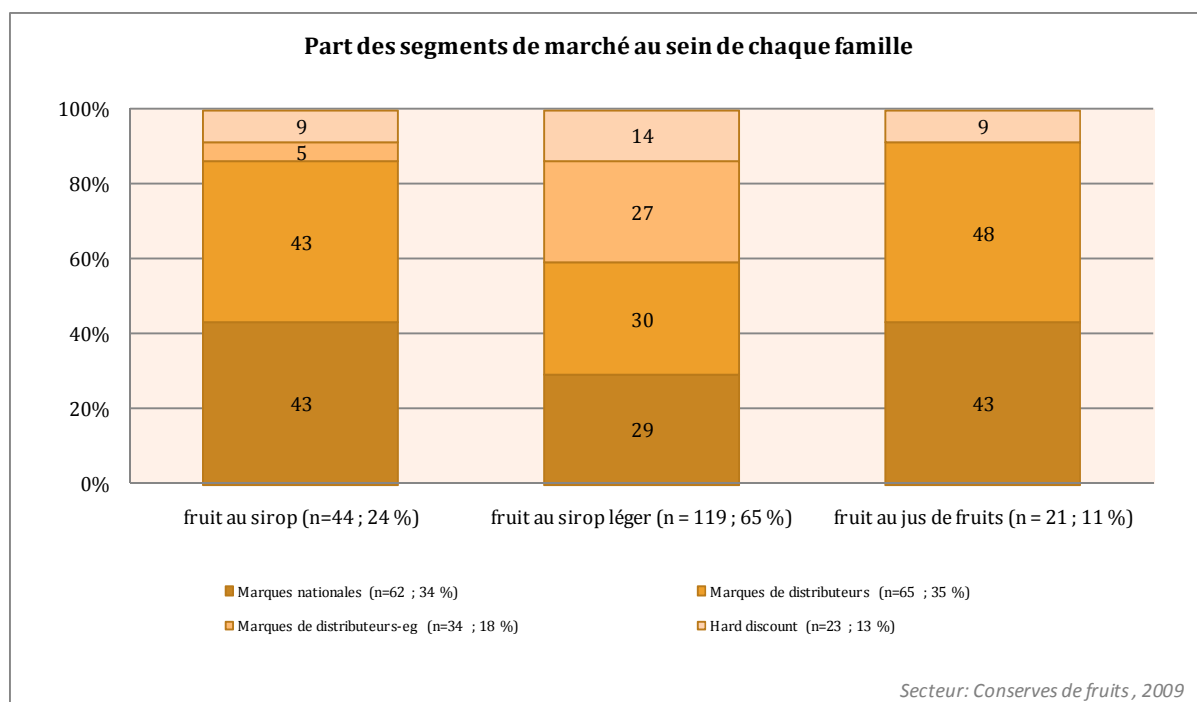
La base de données comprenait une diversité de marques de conserves de fruits pour chaque segment de marché, certaines avec plusieurs gammes : 15 marques nationales, 9 marques de distributeurs, 6 marques de distributeurs d'entrée de gamme, 5 marques de hard-discount. **Les produits de marques de distributeurs étudiés représentent le premier segment (en effectif) pour le secteur** (Figure 3a). La comparaison des effectifs entre la base Oqali et TNS montre que l'ensemble des segments de marché est couvert (Figures 3a et 3b). Si l'on considère comme nationales les marques dénommées « autres marques non distributeurs » dans TNS, les produits de marques nationales sont moins bien représentés dans la base Oqali (34%) que dans TNS (55%) (Figure 3b). Cependant, ces « autres marques non distributeurs », difficilement identifiables, peuvent recouvrir des produits de marques nationales mais aussi des produits à marques très spécifiques issus des marques de distributeurs ou du hard-discount.

La proportion des produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme et de hard-discount est plus faible dans TNS que dans la base Oqali. Toutefois, leurs parts de marché sont élevées. Ainsi, la proportion des produits de ces segments est forte dans la base Oqali, car son objectif est d'atteindre un taux de couverture élevé en part de marché.



**Figure 3 : Répartition des conserves de fruits dans les différents segments de marché**

La répartition par segment de marché diffère selon les familles de produits (Figure 4). La part (pourcentage) du segment des marques nationales est proche de celle des marques de distributeurs dans chaque famille. Les produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme sont absents de la famille des fruits au jus de fruits. Ces produits, ainsi que ceux de hard-discount, sont principalement présents dans la famille des fruits au sirop léger (respectivement 32 et 17 produits).



**Figure 4 : Répartition des produits entre segments de marché pour les différentes familles de conserves de fruits (n=184)**

## 1.6 Répartition des produits par fruit(s)

L'offre de fruits est variée, et diffère généralement selon la famille de produits et selon le segment de marché au sein de chaque famille (Figures 5-7). Les produits au même fruit, mais en morceaux ou en tranches (ex : ananas en morceaux, ananas en tranches) n'ont pas été distingués, tout comme les variétés de fruits (ex : « poire » et « poire Williams »), d'ailleurs rarement précisées. Les dénominations et l'ordre des fruits dans le nom des produits ont été respectés.

Parmi les fruits au sirop étudiés (Figure 5), les marques nationales présentent une plus grande diversité de parfums (12) que les autres segments. Les fruits les plus fréquents sont :

- pour les marques nationales, la cerise et le litchi, puis l'abricot, l'ananas et la framboise ;
- pour les marques de distributeurs, le litchi, puis les cocktails de fruits et la poire ;
- pour les marques de hard-discount, la cerise.

En outre, les mélanges de fruits (notamment les cocktails) sont plus fréquents dans cette famille que parmi les fruits au jus de fruits (Figure 7).

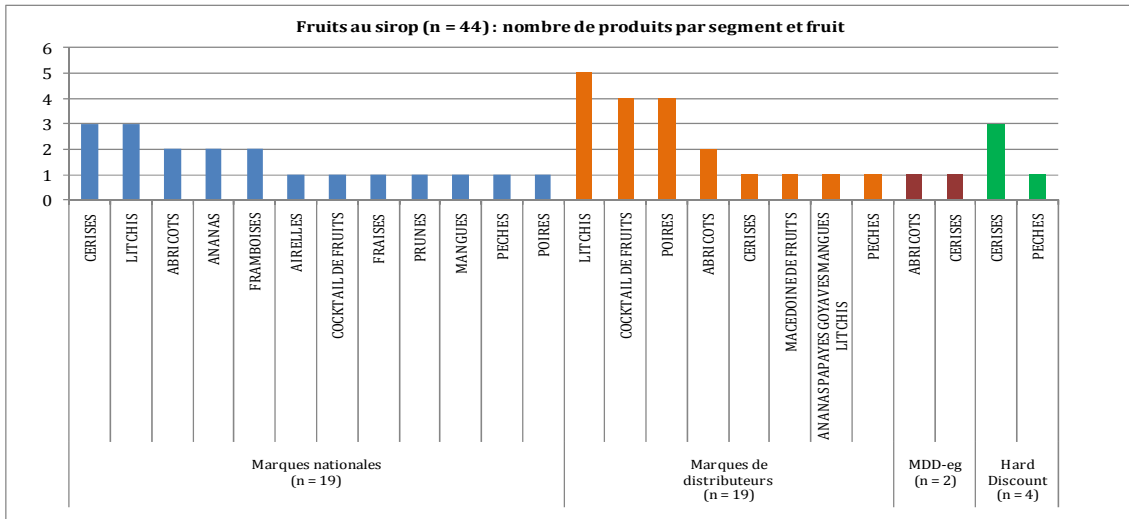


Figure 5 : Effectifs par segment de marché et fruit parmi les fruits au sirop (n=44)

Parmi les fruits au sirop léger étudiés (Figure 6), les marques nationales présentent à nouveau une plus grande diversité de parfums (18) que les autres segments. Les parfums les plus fréquents sont notamment l'ananas, la pêche, les cocktails de fruits, l'abricot, la poire.

Les mélanges de fruits dans cette famille sont nombreux (cocktails, macédoines et autres mélanges de fruits). Enfin, certains fruits de la famille des fruits au sirop sont absents de celle des fruits au sirop léger (ex : airelles, prunes, framboises, fraises).

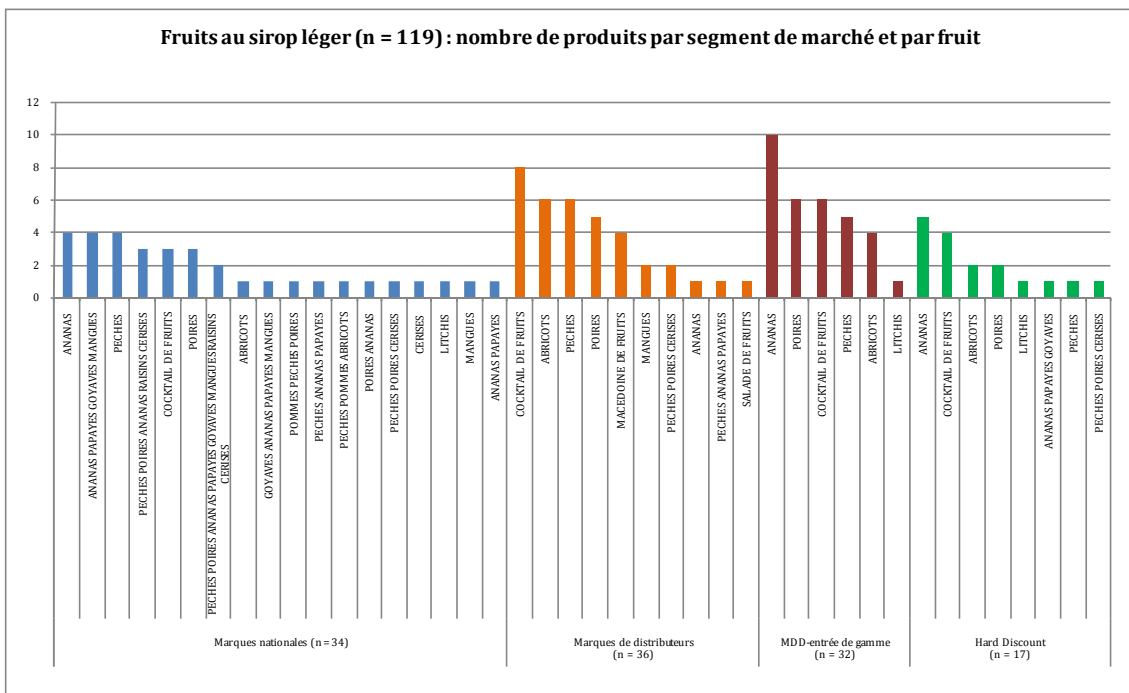


Figure 6 : Effectifs par segment de marché et fruit parmi les fruits au sirop léger (n=119)

Les fruits au jus de fruits présentent une plus faible diversité de parfums que les autres familles (Figure 7). En outre, les marques nationales étudiées présentent à nouveau une plus grande diversité de parfums (5) que les autres segments. L'ananas représente l'essentiel de l'offre des marques de distributeurs, et est le fruit le plus fréquent de la famille (14 produits tous secteurs

confondus). Les mélanges de fruits sont nettement moins fréquents dans cette famille (3 ananas-papayes, 1 cocktail) que dans les deux autres.

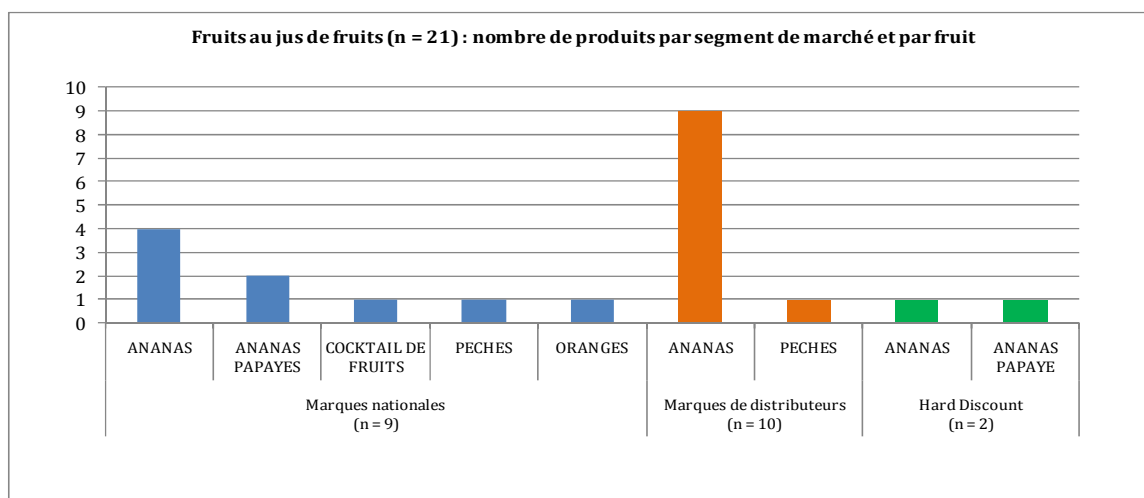


Figure 7 : Effectifs par segment de marché et fruit parmi les fruits au jus de fruits (n=21)

Pour les produits étudiés, l'offre de fruits diffère généralement selon la famille de produits et selon le segment de marché au sein de chaque famille. Ce résultat obtenu avec un taux de couverture élevé mais partiel du marché (au moins 49-69%) devra être confirmé. Les mélanges de fruits et le nombre de fruits inclus (2 à 5 selon les familles) pourraient être des facteurs permettant une diminution de la teneur en sucres.

## 2. ETIQUETAGE

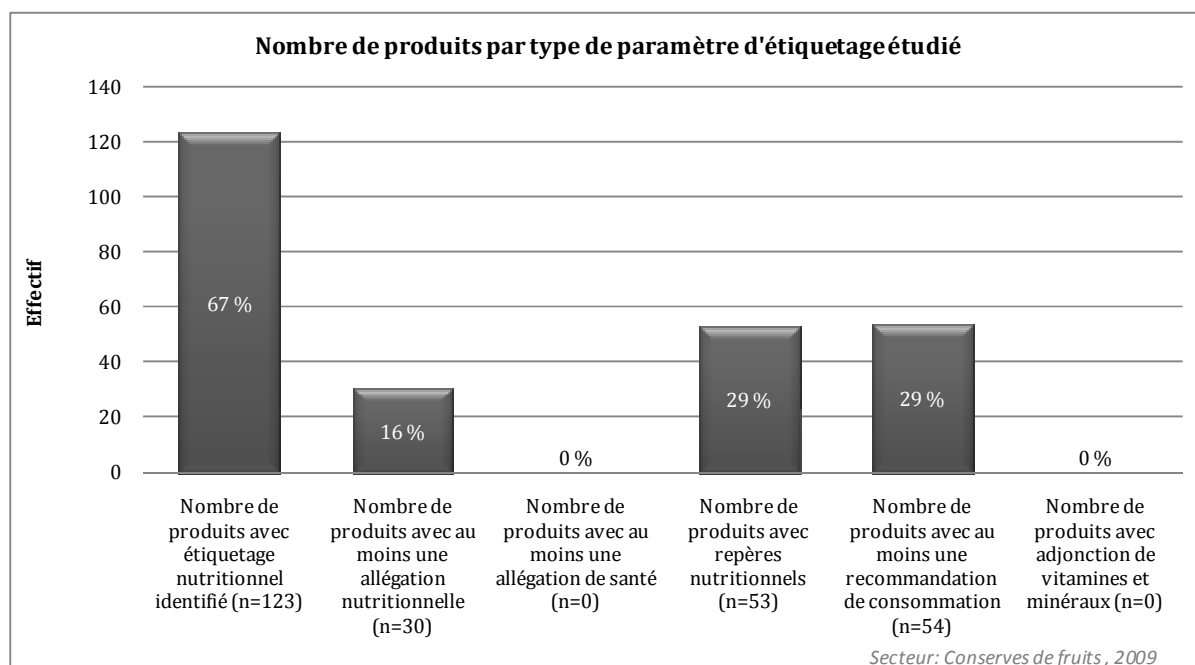
### 2.1 Suivi des paramètres de l'étiquetage

Parmi les informations étiquetées, 6 paramètres nutritionnels ont été recherchés (Figure 8), leur définition étant reprise dans le lexique en fin de rapport :

- les étiquetages nutritionnels (123 produits, soit 67% du secteur) ;
- les allégations nutritionnelles, au sens des libellés exacts de l'annexe du Règlement 1924/2006<sup>6</sup> (30 produits) ;
- les allégations santé (0 produit), non traitées par la suite ;
- les repères nutritionnels (53 produits) ;
- les recommandations de consommation (54 produits) ;
- les adjonctions de vitamines et minéraux (0 produit), non traitées par la suite.

De plus, les différentes tailles de portions indiquées seront présentées.

Par la suite, quand les tailles d'effectifs permettent l'utilisation de tests statistiques, les différences d'effectifs pour les variables qualitatives sont testées par un test du chi-2.



**Figure 8 : Paramètres d'étiquetage suivis pour les conserves de fruits (n=184)**

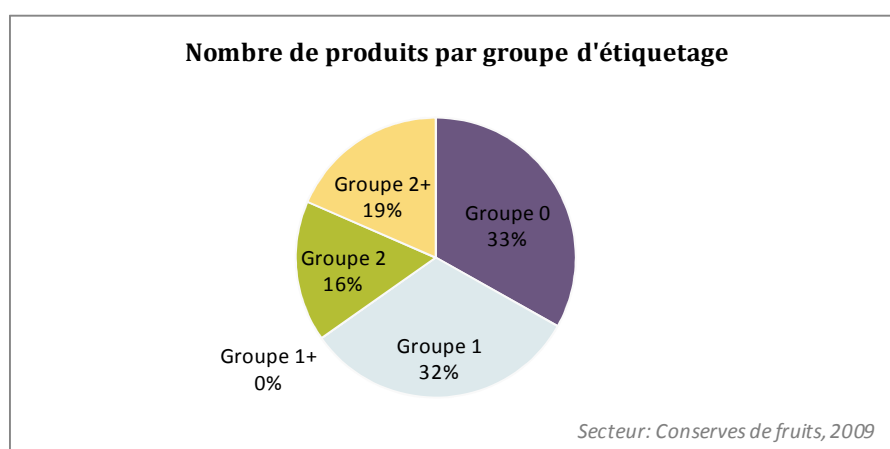
<sup>6</sup> Rectificatif au règlement (CE) no 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (20/12/2006) concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.



**Les produits de ce secteur ne présentent aucune allégation de santé, ni aucune adjonction de vitamines ou minéraux dans le liquide de couverture.**

## 2.2 Types d'étiquetage nutritionnel

D'après les définitions de la Directive 90/496 révisée<sup>7</sup>, le nombre de conserves sans étiquetage nutritionnel, désigné comme le groupe 0 (61 produits, soit 33% du secteur), est équivalent à celui avec un étiquetage nutritionnel du groupe 1 (59 produits, soit 32% du secteur) ou du groupe 2/2+<sup>8</sup> (64 produits, soit 35% du secteur) (Figure 9). Ainsi, 16% des produits du secteur présentent un étiquetage du groupe 2, et 19% du groupe 2+ (10 constituants étiquetés, sauf 2 produits avec 11 constituants). En outre, l'étiquetage de groupe 1+ est absent.



**Figure 9 : Les types d'étiquetage nutritionnel au sein des conserves de fruits (n=184)**

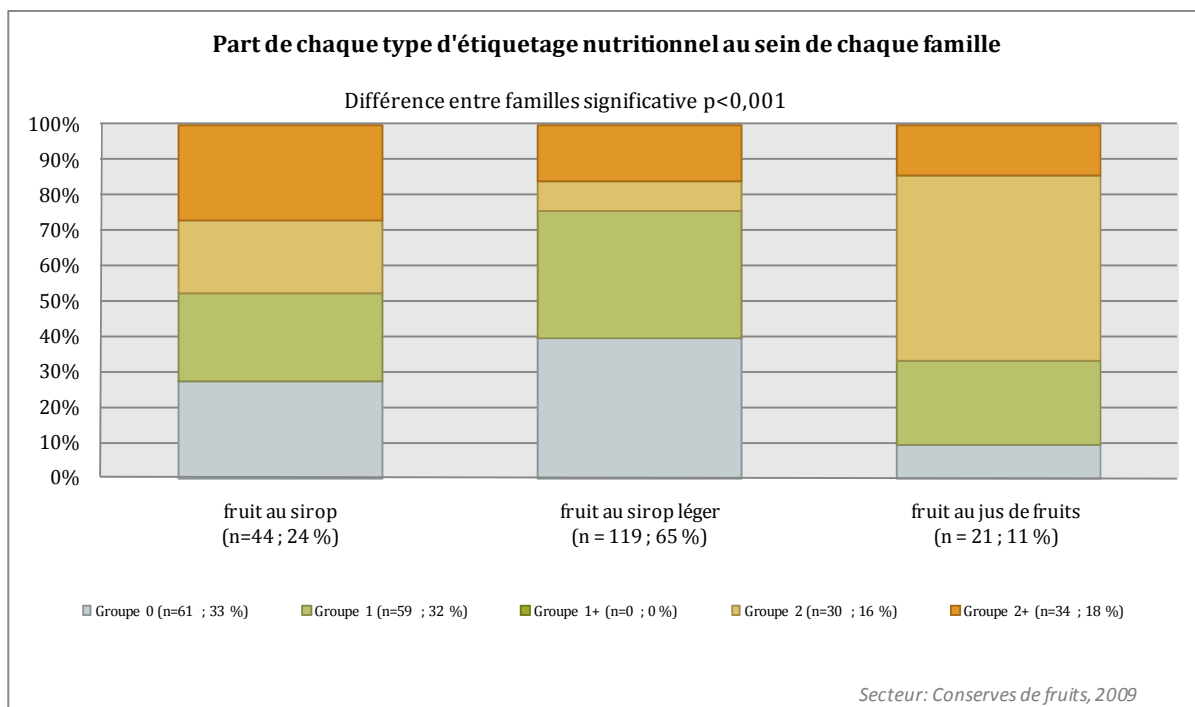
**Pour le secteur des conserves, 66 % des produits présentent un étiquetage nutritionnel.**

Les fruits au sirop et les fruits au jus de fruits privilégient un étiquetage nutritionnel du groupe 2/2+ (respectivement, 48 et 67% de la famille) (Figure 10). En revanche, les fruits au sirop léger sont fréquemment sans étiquetage nutritionnel ou avec un étiquetage nutritionnel du groupe 1 (respectivement, 47 et 43% de la famille).

**Les différences de type d'étiquetage nutritionnel entre familles de conserves de fruits sont statistiquement significatives.**

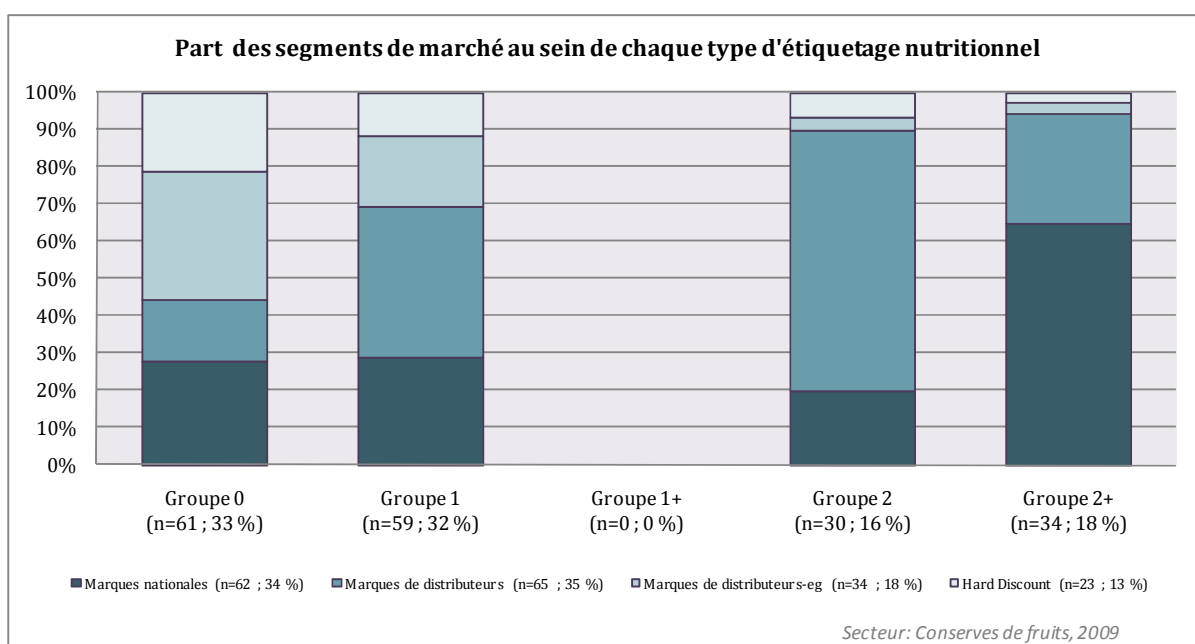
<sup>7</sup> Directive du Conseil (24/09/1990) révisée, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE)

<sup>8</sup> Outre les nutriments du groupe 2, les produits du groupe 2+ étiquettent généralement l'équivalent sel, voire plus rarement la vitamine C.



**Figure 10: Répartition du type d'étiquetage nutritionnel selon les familles de conserves de fruits**

Une différence de type d'étiquetage nutritionnel est également retrouvée au niveau des segments de marché (Figure 11). La part des marques de distributeurs est la plus grande pour l'étiquetage nutritionnel du groupe 1 et du groupe 2, et celle des marques nationales est la plus grande pour le groupe 2+. Globalement, les produits de marques nationales ou de distributeur privilégient l'étiquetage nutritionnel du groupe 2/2+ (respectivement, 45 et 49% du segment), alors que les marques de distributeur d'entrée de gamme et le hard-discount sont le plus souvent sans étiquetage nutritionnel (respectivement, 62 et 57% du segment).



**Figure 11: Répartition des différents segments de marché en fonction du type d'étiquetage nutritionnel pour les conserves de fruits (n=184)**

La répartition des types d'étiquetage nutritionnel par famille et segments de marché est présentée dans le tableau 2.

**Tableau 2 : Répartition des types d'étiquetage nutritionnel par segments de marché au sein des familles de conserves de fruits**

Familles	Groupe d'étiquetage Nutritionnel	Marques nationales	Marques de distributeurs	Marques de distributeurs _eg	Hard Discount	Total
Fruit au sirop	Groupe 0	7	0	1	4	12
	Groupe 1/1+	1	9	1	0	11
	Groupe 2/2+	11	10	0	0	21
Fruit au sirop léger	Groupe 0	10	8	20	9	47
	Groupe 1/1+	13	13	10	7	43
	Groupe 2/2+	11	15	2	1	29
Fruit au jus de fruit	Groupe 0	0	2	0	0	2
	Groupe 1/1+	3	2	0	0	5
	Groupe 2/2+	6	6	0	2	14

Les effectifs sont souvent faibles, d'où l'absence de test statistique pour comparer les différences entre segment de marché au sein de chaque famille. Toutefois, il ressort les points suivants :

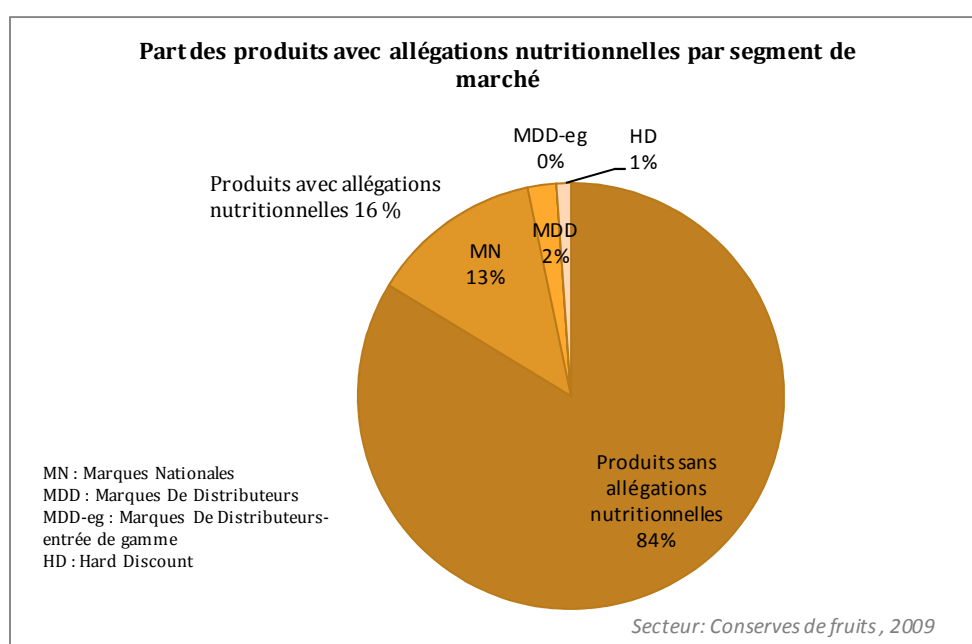
- au sein des fruits au sirop, l'étiquetage nutritionnel de groupes 2 et 2+ est privilégié par les marques nationales et de distributeurs (n=11 et n=10 respectivement).
- pour les fruits au sirop léger, l'étiquetage de groupe 2/2+ est privilégié par les marques de distributeurs (n=15) alors que les marques nationales privilégient un étiquetage du groupe 1/1+ (n=13). Les produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme et de hard discount sont le plus souvent sans étiquetage nutritionnel.

Pour le secteur des conserves de fruits, 66% des produits présentent un étiquetage nutritionnel. Le type d'étiquetage nutritionnel varie significativement en fonction des familles de produits, les fruits au sirop ou au jus de fruits privilégiant un étiquetage nutritionnel du groupe 2/2+ alors que les fruits au sirop léger sont fréquemment sans étiquetage nutritionnel ou avec un étiquetage nutritionnel du groupe 1.

Au sein des familles, le type d'étiquetage semble également varier selon le segment ; toutefois les effectifs sont souvent faibles. Les produits de marques nationales ou de distributeur semblent privilégier l'étiquetage nutritionnel du groupe 2/2+, alors que les marques de distributeur d'entrée de gamme et le hard-discount sont le plus souvent sans étiquetage nutritionnel.

## 2.3 Allégations nutritionnelles

Dans ce rapport, ont été considérées comme allégations nutritionnelles toutes les allégations identiques aux libellés présentés dans l'annexe du Règlement (CE) n°1924/2006. Sur les 184 conserves de fruits étudiées, 30 (soit 16% du secteur) présentent au moins une allégation nutritionnelle (Figure 12). Les produits avec au moins une allégation nutritionnelle sont principalement des marques nationales (n=24).



**Figure 12: Fréquence des conserves de fruits avec allégations nutritionnelles**

La fréquence des produits avec allégations nutritionnelles varie entre les familles et les segments de marché. Les effectifs étant cependant faibles, la représentation de ces 30 produits sous forme d'histogramme n'a pas été effectuée.

Ces produits sont essentiellement présents au sein des fruits au jus de fruits (n=14), et ce davantage au sein des marques nationales (8 produits) que des marques de distributeurs ou du hard-discount (4 et 2 produits respectivement). En outre, 5 fruits au sirop et 11 fruits au sirop léger, tous des produits de marques nationales, portent au moins une allégation nutritionnelle.

Les allégations nutritionnelles du secteur sont listées dans le tableau 3. Elles concernent la teneur en fibres (source ou riche), l'absence d'ajout de sucre(s) et la teneur en vitamine C (source ou riche).

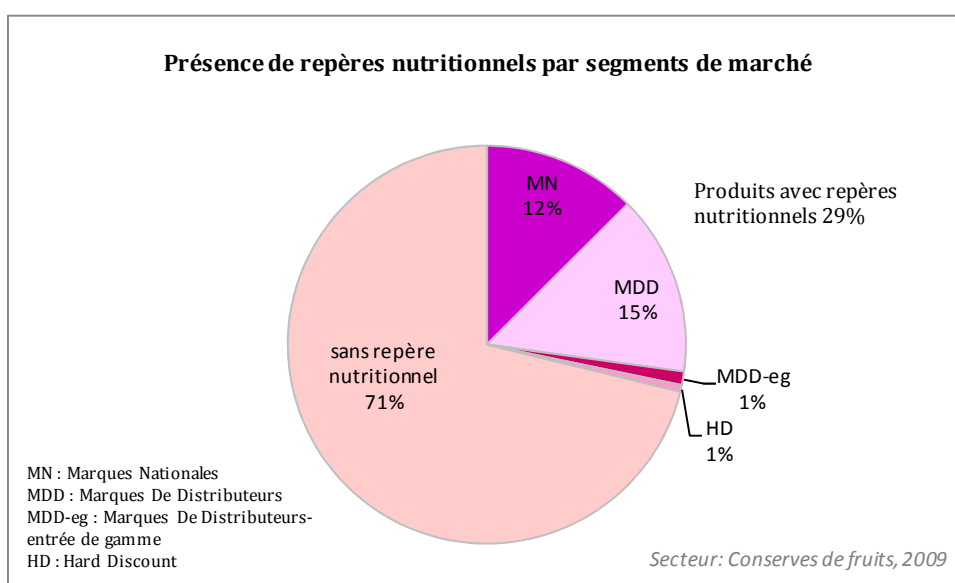
**Tableau 3: Liste des allégations nutritionnelles citées sur les conserves de fruits**

Nombre de produits	Allégations nutritionnelles
13	Source de fibres
11	Sans sucres ajoutés ou sans addition de sucres
3	Source de vitamine C
2	Riche en fibres
1	Riche en vitamine C

Pour le secteur des conserves de fruits, 16% des produits présentent au moins une allégation nutritionnelle. Ces produits sont plus fréquents parmi les fruits au jus de fruits et davantage présents au sein des marques nationales. Ces allégations nutritionnelles portent sur les teneurs en fibres et vitamine C et l'absence d'ajout de sucre(s).

## 2.4 Repères nutritionnels

Sur les 184 conserves de fruits étudiées, 53 produits (soit 29% du secteur) présentent un repère nutritionnel (Figure 13). Ils sont principalement de marques de distributeurs (n=27), ou de marques nationales (n=23), les produits de hard-discount (n=2) et de marques de distributeurs d'entrée de gamme (n=1) étant quasi absents.

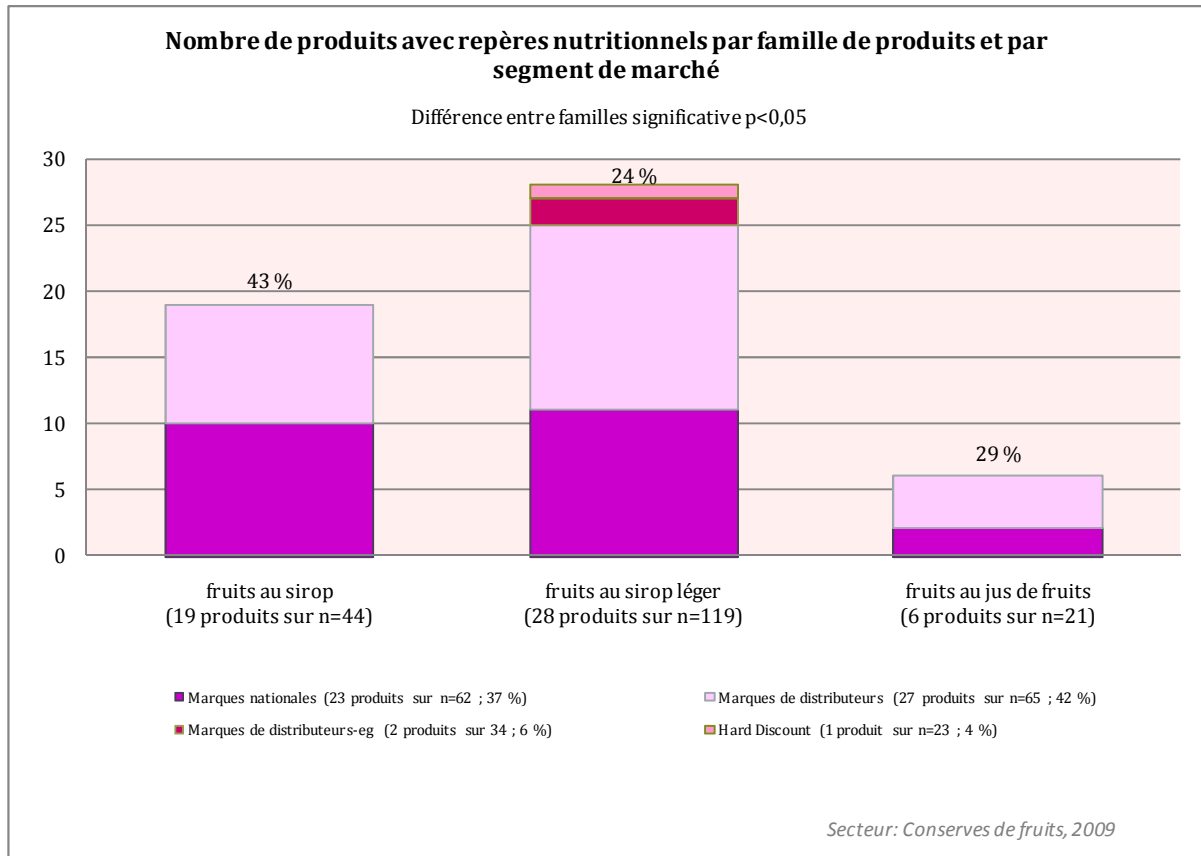


**Figure 13: Fréquence des conserves de fruits avec repères nutritionnels**

La fréquence des produits avec repères nutritionnels varie significativement entre les familles (Figure 14), avec un pourcentage de produits plus élevé pour :

- les fruits au sirop (n=19 ; 43% de la famille) ;
- les fruits au jus de fruits (n=6 ; 29% de la famille) ;
- et enfin les fruits au sirop léger (n=28 ; 24% de la famille).

Au sein de chacune des familles, des différences entre segments de marché existent (mais les effectifs sont faibles) (Figure 14). La part des produits avec repères nutritionnels est plus élevée au sein des marques de distributeurs (42% de ce segment de marché).

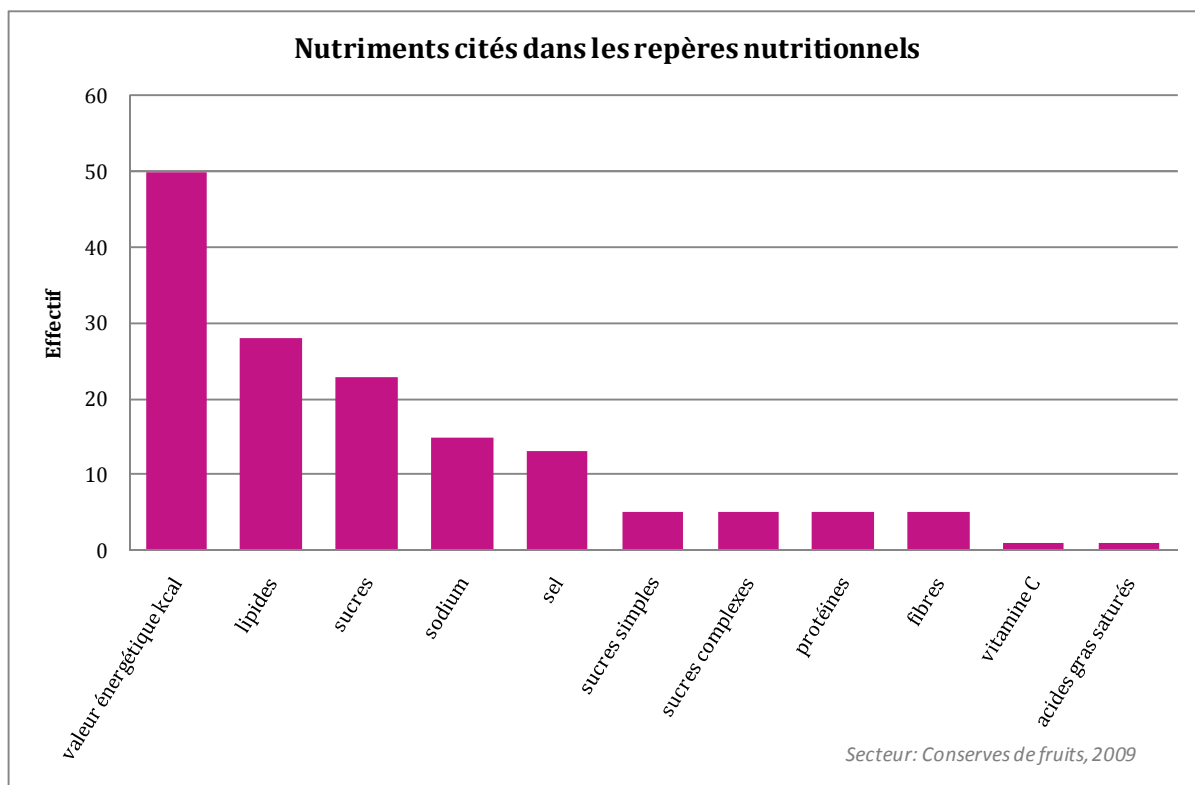


**Figure 14 : Répartition des repères nutritionnels par segment de marché au sein des familles de conserves de fruits**

Les paramètres nutritionnels les plus fréquents dans ces repères nutritionnels (Figure 15) sont :

- la valeur énergétique ;
- les lipides ;
- les sucres ;
- le sodium ;
- l'équivalent sel.

Plusieurs nutriments peuvent être présents dans les repères nutritionnels d'un produit donné. Ces repères concernent aussi bien des nutriments présents en quantité significative (sucres) que des nutriments ou paramètres présents en quantité négligeable (lipides, sodium, équivalent sel) dans les conserves de fruits.

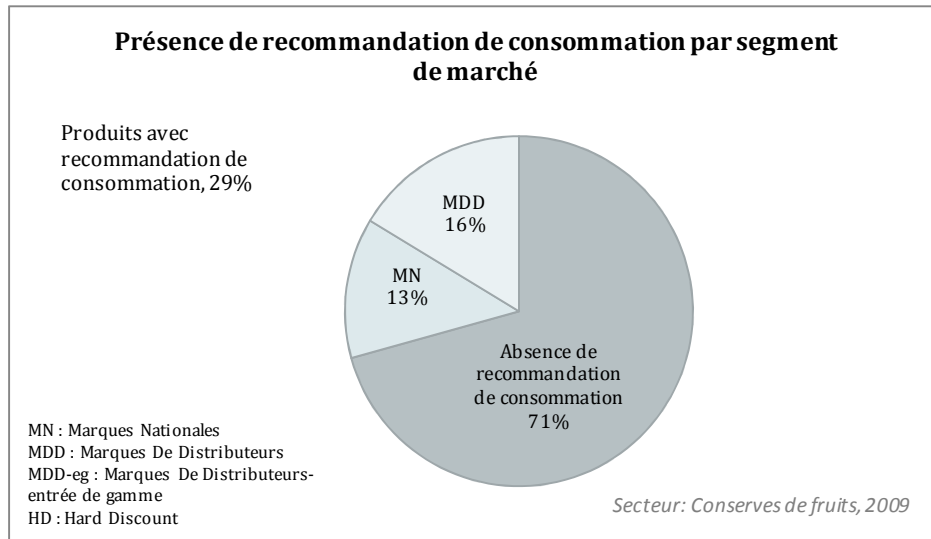


**Figure 15 : Nutriments les plus cités dans les repères nutritionnels des produits du secteur des confitures**

Au sein des conserves de fruits, 29% des produits présentent un repère nutritionnel. La fréquence de ces produits varie significativement en fonction des familles, avec un pourcentage de produits plus élevé pour les fruits au sirop (43%) par rapport aux autres familles (24-29%) et un effectif plus élevé pour les fruits au sirop léger (28 produits) par rapport aux fruits au sirop (19 produits) et aux fruits au jus de fruits (6 produits). Au sein de chacune des familles, la fréquence des produits avec repères nutritionnels semble également varier par segment (toutefois les effectifs sont souvent faibles). Il semble ainsi que les repères nutritionnels soient privilégiés par les marques de distributeurs.

## 2.5 Recommandations de consommation

Sur les 184 conserves de fruits étudiées, 54 (soit 29% du secteur) présentent une recommandation de consommation (équivalence ou correspondance en portion de fruits, (Figure 16). Il s'agit principalement de produits de marques de distributeurs (n=30), puis de marques nationales (n=24). Les produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme et de hard-discount étudiés ne présentaient pas de recommandation de consommation.



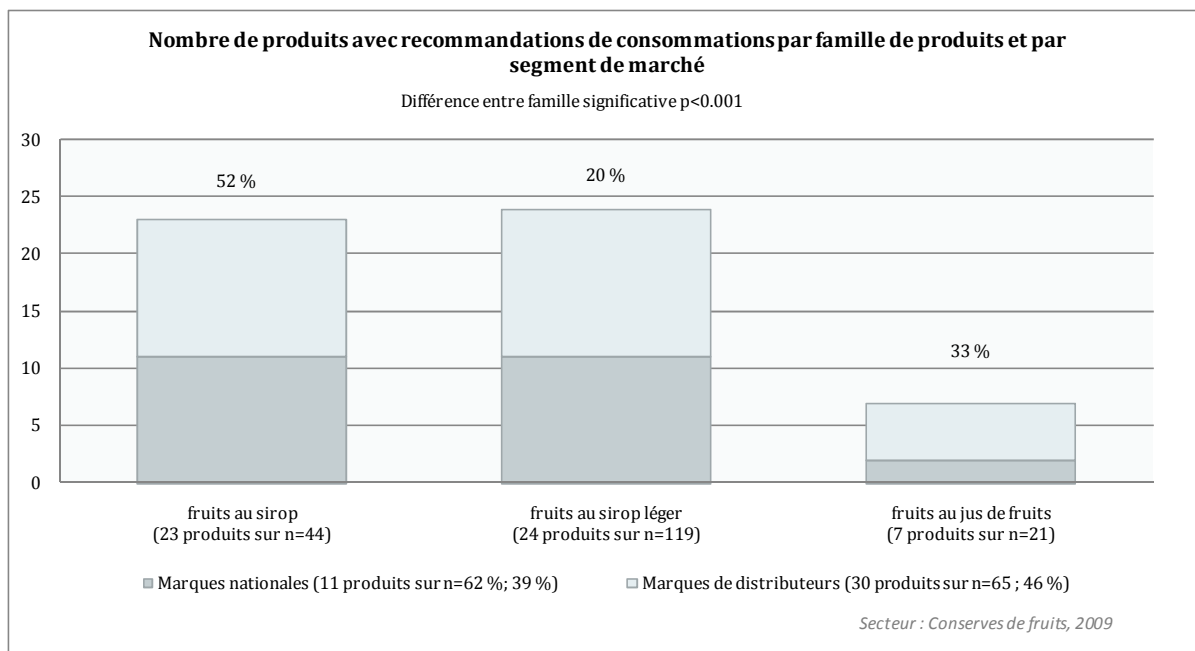
**Figure 16 : Fréquence des conserves de fruits avec recommandations de consommation**

La fréquence des produits avec recommandations de consommation varie significativement entre les familles (Figure 17), avec un pourcentage plus élevé pour :

- les fruits au sirop (n=23 ; 52% de la famille) ;
- les fruits au jus de fruits (n=7 ; 33% de la famille) ;
- et enfin les fruits au sirop léger (n=28 ; 20% de la famille).

Au sein de chaque famille, le nombre de produits avec recommandations de consommation pour chacun des deux segments de marché représentés est proche (mais les effectifs sont faibles). Sur l'ensemble du secteur, la part des produits avec recommandations de consommation est plus élevée pour les marques de distributeurs (46% de ce segment).





**Figure 17 : Répartition des recommandations de consommation par segment de marché au sein des familles de conserves de fruits**

Pour le secteur des conserves de fruits, 29% des produits présentent des recommandations de consommation avec une fréquence plus importante au sein de la famille des fruits au sirop (52%) par rapport aux autres familles (20-33%). La fréquence des produits avec recommandation de consommation varie significativement en fonction des familles. Au sein de chacune d'elles, la fréquence des produits avec recommandations de consommation pour les deux segments représentés semble proche. Sur l'ensemble du secteur, il semble que les recommandations de consommation soient privilégiées par les produits de marques de distributeurs.

## 2.6 Les tailles de portions

Pour le secteur des conserves de fruits, 44 produits ont une taille de portion indiquée (18 fruits au sirop, 21 fruits au sirop léger, 5 fruits au jus de fruits) (Tableau 4). Pour la plupart (13) des fruits au sirop avec portion indiquée, cette quantité est 150 g. Pour les fruits au sirop léger avec portion indiquée, la quantité la plus fréquente est 135 g. Concernant les portions individuelles, elles sont comprises entre 95 et 225 g, et le poids net des produits sans portion individuelle oscille entre 340 et 1630 g.

**Tableau 4: Répartition des tailles de portions indiquées pour le secteur des conserves de fruits**

<b>Nombre de produits</b>	<b>Quantité indiquée (g)</b>	<b>Type de produits considérés</b>
13	150	Fruits au sirop
7	135	Fruits au sirop léger
3	95	Fruits au sirop léger
2	100	Fruits au sirop léger
2	113	Fruits au jus de fruits
2	150	Fruits au sirop léger
2	125	Fruits au sirop léger
2	120	Fruits au sirop léger
2	125	Fruits au sirop
1	120	Fruit au jus de fruits
1	150	Fruit au jus de fruits
1	113	Fruit au sirop
1	100	Fruit au jus de fruits
1	83	Fruit au sirop
1	112	Fruit au sirop léger
1	160	Fruit au sirop léger
1	225	Fruit au sirop léger
1	50	Fruit au sirop

### 3. VARIABILITÉ DES VALEURS NUTRITIONNELLES ÉTIQUETÉES

L'objectif de cette partie est de présenter de manière détaillée la variabilité nutritionnelle par nutriment pour une famille de produit, ceci afin de dresser une photographie du secteur à  $t_0$  et de pouvoir suivre les éventuelles évolutions de composition nutritionnelle dans le temps. Ainsi cette photographie à  $t_0$  sera utilisée comme référence par la suite pour le suivi des évolutions dans ce secteur :

- au niveau de la famille afin d'identifier des évolutions possibles ;
- au niveau des segments de marché par famille afin de s'assurer que la variabilité n'est pas uniquement due à un effet segment de marché. Ceci permettra également de voir ultérieurement si les évolutions ont porté sur l'ensemble des produits mis sur le marché ;
- en pondérant les produits par les parts de marché pour voir ultérieurement comment ces éventuelles évolutions peuvent impacter sur la structuration de l'offre.

Les données de composition suivantes proviennent de l'étiquetage nutritionnel. Compte tenu de la présence de plusieurs types d'étiquetage nutritionnel, certaines données sont manquantes. Certains nutriments ne sont pas traités par la suite, compte tenu des faibles effectifs (vitamine C) ou de leur teneur faible dans les produits étudiés (lipides, acides gras saturés, protéines, sodium, équivalent sel<sup>9</sup>).

#### 3.1 Variabilité par famille

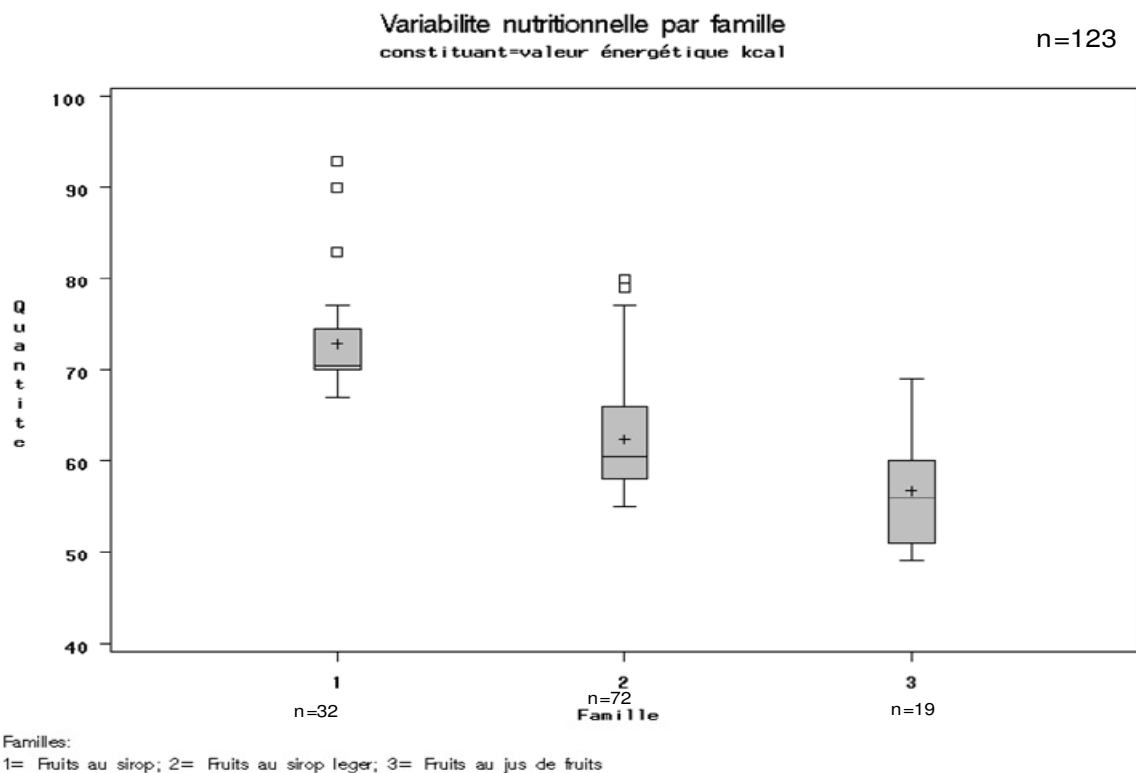
Sur l'ensemble du secteur, les valeurs énergétiques sont relativement faibles, et comprises entre 49 (fruit au jus de fruits) et 93 (fruit au sirop) kcal / 100 g, soit un facteur 1,9 (figure 18). Les valeurs énergétiques moyennes sont décroissantes des fruits au sirop (72,8 kcal), aux fruits au sirop léger (62,4 kcal), puis aux fruits au jus de fruits (56,8 kcal).

Il existe une variabilité de l'ordre de 20-25 kcal/100 g entre les valeurs minimales et maximales, au sein des trois familles : 67-93 kcal pour les fruits au sirop ; 55-80 kcal pour les fruits au sirop léger; 49-69 kcal pour les fruits au jus de fruits.

Les valeurs extrêmes (représentées par des carrés) correspondent à des produits à la framboise (teneur élevée en fibres incluse dans le calcul de la valeur énergétique), à la cerise, au litchi, à la pêche ou à un cocktail.

---

<sup>9</sup> Teneurs pour 100 g inférieures à 0,5 g pour les lipides, 0,1 g pour les saturés, 1 g pour les protéines, 0,125 g pour le sodium et 0,3 g pour l'équivalent sel (principalement étiqueté sur les fruits au sirop léger).



**Figure 18 : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100 g) au sein des conserves de fruits**

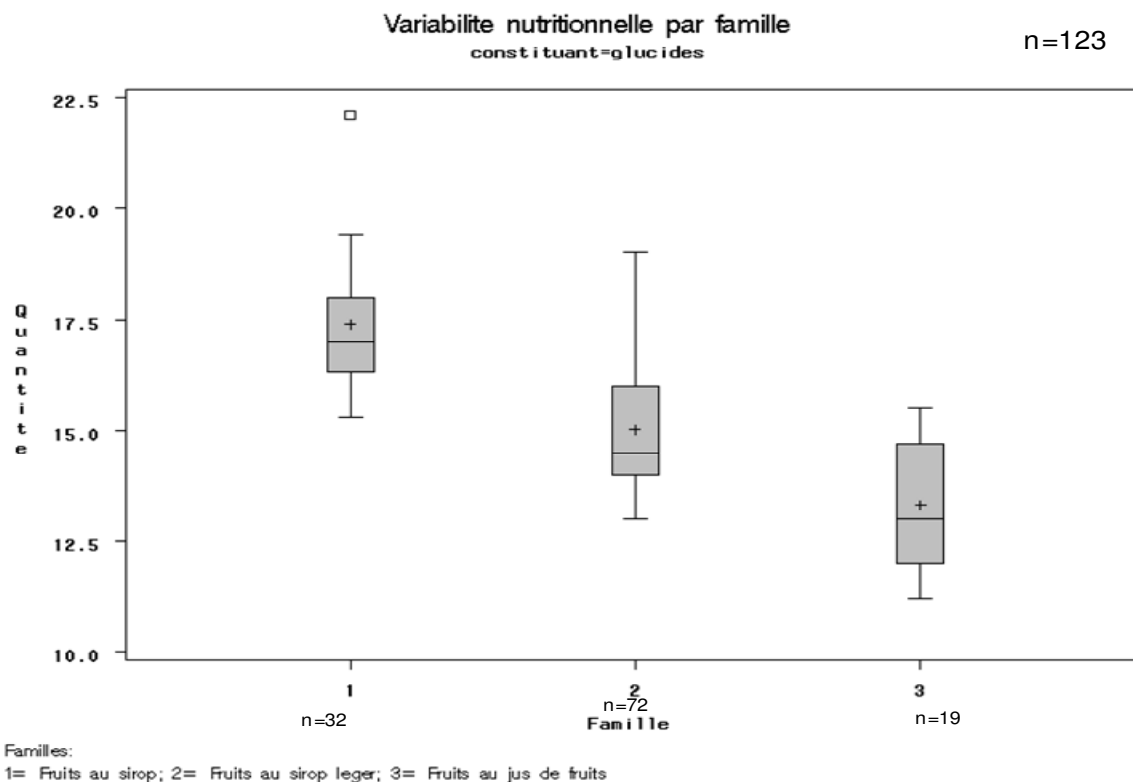
Sur l'ensemble du secteur, pour 100g, les teneurs en glucides sont comprises entre 11,2 (pêches au jus de fruits) et 22,1g (cerises au sirop), et celles en sucres varient entre 9,4g (mélange de fruits au sirop léger) et 19g (framboises au sirop) soit un facteur d'environ 2 pour les sucres (Figures 19 et 20).

Pour les glucides et les sucres, les teneurs moyennes sont décroissantes des fruits au sirop aux fruits au sirop léger, puis aux fruits au jus de fruits.

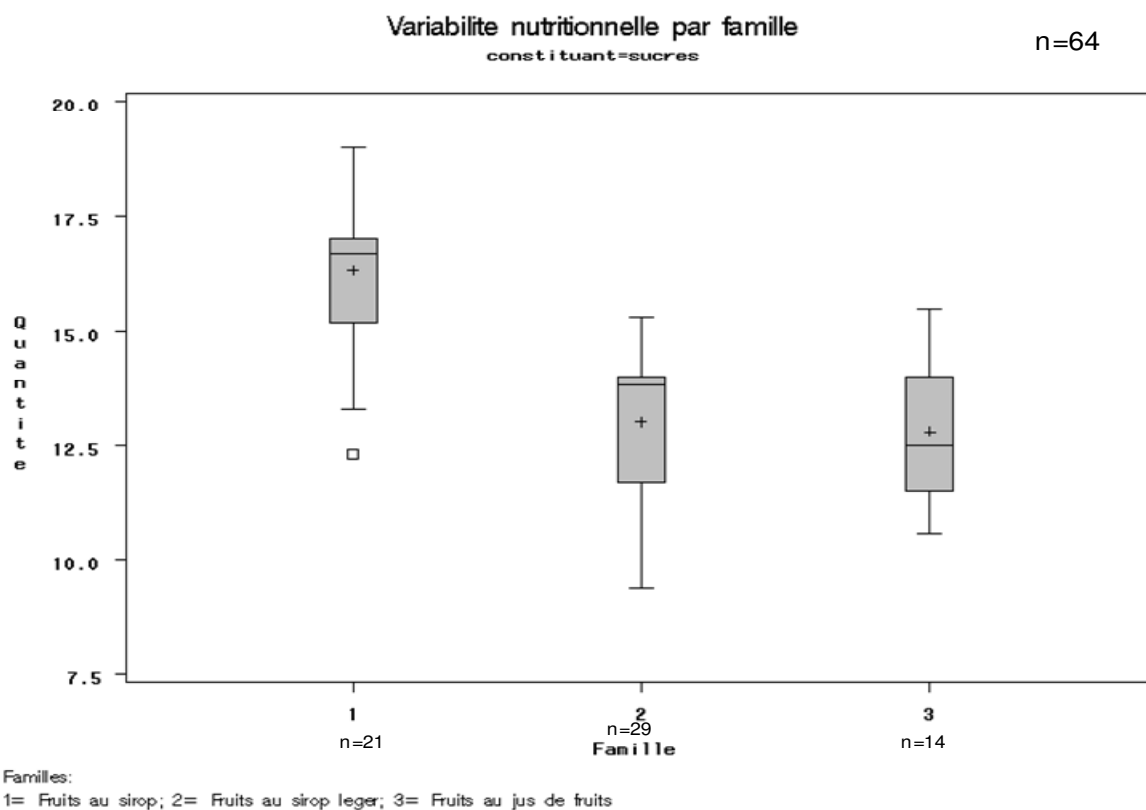
Pour les glucides et les sucres, la variabilité (largeur de la plage de valeurs observées) est plus importante pour les fruits au sirop et les fruits au sirop léger. Notamment, les teneurs en sucres pour 100 g varient entre 9,4 – 15,3g pour les fruits au sirop léger, entre 12,3 – 19g pour les fruits au sirop et entre 10,6 – 15,5g pour les fruits au jus de fruits.

La variabilité est observée également pour un parfum donné. A titre d'exemple, si l'on considère les 13 produits à l'ananas étiquetant leur teneur en sucres, leurs teneurs sont comprises entre 10,6 g / 100 g pour un fruit au jus de fruits et 16,3g/100g pour deux fruits au sirop.

La valeur extrême (représentée par un carré) pour les glucides correspond à un produit à la cerise (bigarreaux) et celle pour les sucres correspond à un produit à la poire avec du sucre et du sirop de glucose-fructose.



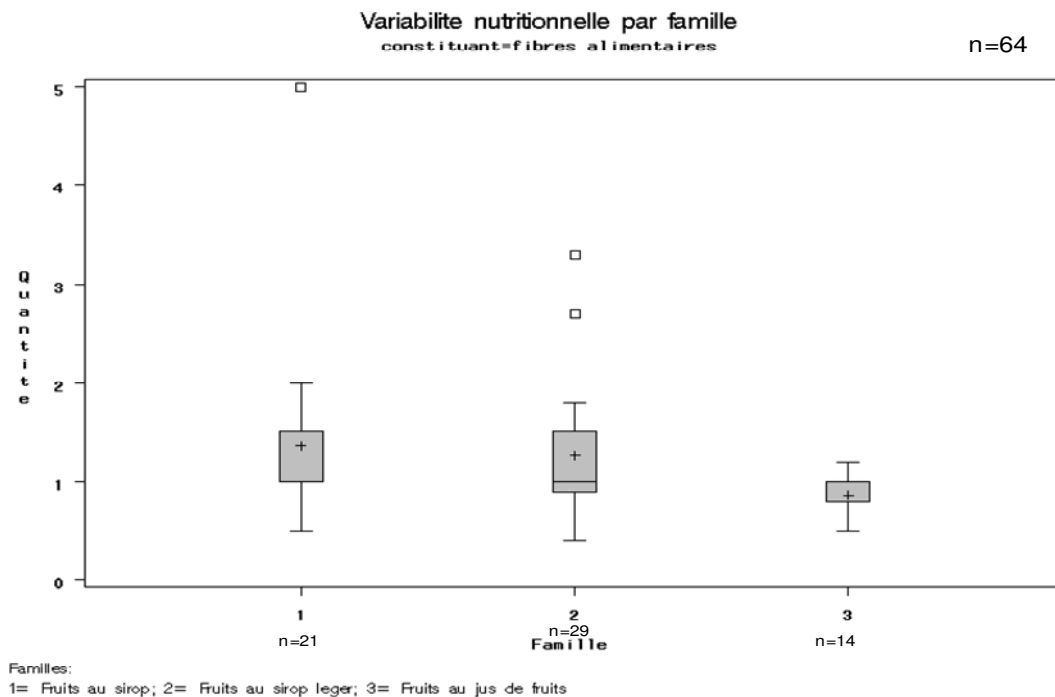
**Figure 19 : Variabilité des teneurs en glucides (g/100 g) au sein des conserves de fruits**



**Figure 20 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100 g) au sein des conserves de fruits**

Sur l'ensemble du secteur, les teneurs en fibres sont comprises entre 0,4 (abricots au sirop léger) et 5 (framboises au sirop) g/100g (Figure 21). La teneur moyenne est plus faible pour les

fruits au jus de fruits (0,9g/100g) que pour les autres familles. Les valeurs extrêmes (représentées par des carrés) correspondent à des produits à la framboise, à la poire et à un mélange poires-ananas.



**Figure 21 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100 g) au sein des conserves de fruits**

Les familles de produits du secteur des conserves de fruits étant homogènes en terme de composition nutritionnelle, les éventuelles améliorations nutritionnelles du secteur pourraient être de deux types : une augmentation de la part des familles aux teneurs en sucres plus faibles ou une évolution des teneurs en sucres au sein de chacune des familles.

La comparaison des trois familles de conserves de fruits montre **qu'il existe au moins une teneur moyenne statistiquement différente pour la valeur énergétique, les glucides et les sucres entre les trois familles**. Ce résultat était attendu pour ce qui concerne la teneur en sucres, compte tenu de la nomenclature adoptée pour les produits étudiés (voir 1.3).

Par exemple, la valeur énergétique moyenne pour 100g est de 72,8 kcal pour les fruits au sirop, 62,4 kcal pour les fruits au sirop léger et 56,8 kcal pour les fruits au jus de fruits. En outre, la teneur moyenne en sucres pour 100g est de 16,3g pour les fruits au sirop, 13,0g pour les fruits au sirop léger et 12,8g pour les fruits au jus de fruits.

**En revanche, la comparaison des trois familles ne montre pas de différence statistiquement significative pour les fibres.**

## 3.2 Variabilité par segment au sein de chaque famille

Pour chaque famille et constituant, les différences entre les teneurs moyennes des segments de marché ont été étudiées. Un premier test a permis d'identifier les nutriments pour lesquels il y avait au moins un segment de marché qui se différenciait des autres (valeurs en gras et violet dans les tableaux 5 à 7). Puis, uniquement pour les résultats significatifs précédents, des tests statistiques effectués deux à deux (comparaisons multiples) ont permis d'identifier les segments de marchés différents. Les moyennes sans aucune lettre commune (« a » d'une part, « b » d'autre part) sont significativement différentes du point de vue statistique. Celles avec des lettres communes (ex : « b » et « ab ») ne sont pas significativement différentes.

### Fruits au sirop (Tableau 5)

Pour cette famille, il n'existe pas de différence statistiquement significative entre segment de marché pour la valeur énergétique, les sucres ou les fibres. **La différence est en revanche statistiquement significative pour les glucides** : la teneur en glucides des marques nationales est moins élevée que celle des marques de distributeurs (l'effectif des produits d'entrée de gamme étant trop faible). Toutefois, sur le plan nutritionnel, les écarts de composition sont limités. Par ailleurs, l'offre de parfums n'est pas identique selon le segment de marché (voir 1.6).

**Tableau 5 : Variabilité nutritionnelle des fruits au sirop : différence entre segment de marché**

Constituant (g/100 g)	p Kruskal- Wallis (global) ( $\alpha=0,0125$ )	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs eg			N (Total)	MOYENNE (Total)
		N	MOYENNE	ET	N	MOYENNE	ET	N	MOYENNE	ET		
valeur énergétique kcal	0,7546	12	72,67	6,88	19	72,95	5,44	1	72		32	72,54
<b>glucides</b>	<b>0,0024</b>	12	<b>16,55<sup>b</sup></b>	0,96	19	<b>17,83<sup>a</sup></b>	1,37	1	<b>19<sup>ab</sup></b>		32	17,79
sucres	0,049	11	15,67	1,84	10	17,06	1,34				21	16,37
fibres alimentaires	0,0873	11	1,68	1,17	10	1,02	0,35				21	1,35

*Les moyennes sans aucune lettre commune sont statistiquement et significativement différentes.*

### Fruits au sirop léger (Tableau 6)

Pour cette famille, il n'existe **pas de différence statistiquement significative entre segment de marché**. Toutefois, les effectifs des produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme ou hard-discount sont souvent faibles.

**Tableau 6 : Variabilité nutritionnelle des fruits au sirop léger : différence entre segment de marché**

Constituant (g/100 g)	p Kruskal-Wallis (global) ( $\alpha=0,0125$ )	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs _eg			Hard Discount			N (Total)	MOYENNE (Total)
		N	MOYENNE	ET	N	MOYENNE	ET	N	MOYENNE	ET	N	MOYENNE	ET		
valeur énergétique kcal	0,1786	24	63,00	3,86	28	61,07	4,57	12	63,33	6,81	8	63,88	7,41	72	62,82
glucides	0,3353	24	14,82	0,91	28	14,78	1,00	12	15,56	1,56	8	15,55	1,89	72	15,18
sucres	0,0435	11	12,18	1,63	15	13,85	1,31	2	13,00	1,41	1	9,60		29	12,16
fibres alimentaires	0,025	11	1,52	0,51	15	1,22	0,65	2	0,65	0,21	1	0,40		29	0,95

**Fruits au jus de fruits (Tableau 7)**

Pour cette famille, il n'existe pas de différence statistiquement significative entre segment de marché. Toutefois, les effectifs considérés sont faibles.

**Tableau 7 : Variabilité nutritionnelle des fruits au jus de fruits : différence entre segment de marché**

Constituant (g/100 g)	p Kruskal-Wallis (global) ( $\alpha=0,0125$ )	Marques nationales			Marques de distributeurs			Hard Discount			N (Total)	MOYENNE (Total)
		N	MOYENNE	ET	N	MOYENNE	ET	N	MOYENNE	ET		
valeur énergétique kcal	0,3529	9	56,67	7,58	8	57,88	4,26	2	53,00	4,24	19	55,85
glucides	0,4087	9	12,94	1,62	8	13,84	1,09	2	12,85	0,92	19	13,21
sucres	0,1974	6	12,90	2,08	6	13,28	1,30	2	11,05	0,64	14	12,41
fibres alimentaires	0,9975	6	0,87	0,15	6	0,87	0,16	2	0,85	0,49	14	0,86

**Ainsi, la comparaison des segments de marché au sein des fruits au sirop montre qu'il existe au moins une teneur moyenne statistiquement différente pour les glucides. Toutefois, sur le plan nutritionnel, les écarts de composition sont limités. En revanche, le test ne montre pas de différence significative entre segments de marchés au sein des fruits au sirop léger et des fruits au jus de fruits, pour les nutriments étudiés.**

Afin de ne pas biaiser les conclusions, la cartographie, par famille de produits, des valeurs nutritionnelles pour les sucres et les fibres, pondérées par les parts de marché, n'a pas été effectuée pour le secteur des conserves de fruits :

- en raison des incertitudes sur les parts de marché (voir 1.4) ;
- en raison du nombre limité de produits pour lesquels les teneurs étiquetées en sucres et fibres étaient disponibles (64 produits sur les 184 étudiés, soit 35% du secteur) (voir 2.2).



## 4. CONCLUSIONS

Cette étude a porté sur 184 conserves de fruits prélevées en 2009 et réparties en 3 familles : majoritairement des fruits au sirop léger (n=119), mais aussi des fruits au sirop (n=44) et des fruits au jus de fruits (n=21). Cette étude couvre ainsi entre 49% et 69% de ce marché au minimum (estimation tenant compte des produits sans part de marché affectée et des difficultés d'identification de certains produits parmi les données d'achat utilisées). Dans la base, les produits les plus nombreux sont ceux de marques de distributeurs (35%) et la répartition des produits par segment de marché diffère selon les familles. Notamment, les produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme et ceux de hard discount sont principalement présents dans la famille des fruits au sirop léger.

Sur la base des données disponibles sur les produits étudiés, l'offre de fruits est variée, et diffère généralement selon la famille de produits et selon le segment de marché au sein de chaque famille. Les mélanges de fruits et le nombre de fruits inclus (2 à 5 selon les familles) pourraient être des facteurs permettant une diminution de la teneur en sucres.

### 4.1 Conclusions sur les paramètres d'étiquetage

Pour le secteur des conserves de fruits, 66% des produits présentent un étiquetage nutritionnel. Le type d'étiquetage nutritionnel varie significativement en fonction des familles de produits, les fruits au sirop ou au jus de fruits privilégiant un étiquetage nutritionnel du groupe 2/2+ alors que les fruits au sirop léger sont fréquemment sans étiquetage nutritionnel ou avec un étiquetage nutritionnel du groupe 1. Au sein des familles, le type d'étiquetage varie également selon le segment. Toutefois les effectifs sont souvent faibles et les résultats doivent être interprétés avec précaution. Les produits de marques nationales ou de distributeurs privilégient l'étiquetage nutritionnel du groupe 2/2+, alors que les marques de distributeurs d'entrée de gamme et le hard-discount sont le plus souvent sans étiquetage nutritionnel.

16 % des produits présentent au moins une allégation nutritionnelle. Ils sont plus fréquents parmi les fruits au jus de fruits et davantage présents au sein des marques nationales. Ces allégations nutritionnelles portent sur les teneurs en fibres et vitamine C et l'absence d'ajout de sucre(s). En revanche, les produits du secteur ne portent aucune allégation de santé.

En outre, 29% des produits présentent des repères nutritionnels. Leur fréquence varie significativement en fonction des familles, avec un pourcentage de produits plus élevé pour les fruits au sirop (43%) par rapport aux autres familles (24-29%) et un effectif plus élevé pour les fruits au sirop léger (28 produits) par rapport aux fruits au sirop (19 produits) et aux fruits au jus de fruits (6 produits). Au sein de chacune des familles, la fréquence de ces produits varie également par segment (toutefois les effectifs sont souvent faibles). Les repères nutritionnels sont privilégiés par les marques de distributeurs.

Enfin, 29% des produits présentent des recommandations de consommation avec une fréquence plus importante au sein de la famille des fruits au sirop (52%) par rapport aux autres familles (20-33%). La fréquence de ces produits varie significativement en fonction des familles. Au sein de chacune des familles, la fréquence des produits avec recommandations de

consommation pour les deux segments représentés est proche. Sur l'ensemble du secteur, les produits avec recommandations de consommation sont privilégiés par les produits de marques de distributeurs.

## **4.2 Conclusions sur les valeurs nutritionnelles**

Sur la base des valeurs nutritionnelles étiquetées, les produits étudiés présentent un apport énergétique relativement faible, et compris entre 49 (fruit au jus de fruits) et 93 (fruit au sirop) kcal/100 g, soit un facteur 1,9.

D'après cette étude, la comparaison des trois familles montre qu'il existe au moins une teneur moyenne statistiquement différente des autres pour la valeur énergétique, les glucides et les sucres, mais pas de différence significative pour les fibres. Ce résultat était attendu pour ce qui concerne la teneur en sucres, compte tenu de la nomenclature adoptée pour les produits étudiés. Ainsi, la teneur moyenne en sucres des fruits au sirop (16,3g/100g) est plus élevée que celle des fruits au sirop léger (13g/100g) et des fruits au jus de fruits (12,8g/100g).

La seule famille de produits où l'on observe des différences statistiquement significatives entre segments de marché est les fruits au sirop pour la teneur en glucides, la teneur moyenne en glucides des marques nationales étant moins élevée que celle des marques de distributeurs. Toutefois, sur le plan nutritionnel, les écarts de composition sont limités et, d'une manière générale, les effectifs par segment pour les trois familles sont assez faibles, ce qui limite la puissance des tests statistiques.

Une variabilité nutritionnelle peut également être observée pour un parfum donné, la teneur en sucre étiquetée des produits à l'ananas étant par exemple comprise entre 10,6g (fruit au jus de fruits) et 16,3g/100g (fruits au sirop).

## **4.3 Perspectives**

Le secteur des conserves de fruits comprend des familles de produits homogènes en termes de composition nutritionnelle.

Les éventuelles améliorations nutritionnelles du secteur des conserves de fruits pourraient donc être de deux types : une augmentation de la part des familles aux teneurs en sucres plus faibles ou une évolution de la composition nutritionnelle au sein des familles homogènes. Cependant, des discussions avec les professionnels du secteur sont nécessaires afin de s'assurer qu'il n'y a pas de contraintes technologiques et/ou sensorielles à ces améliorations.

Les résultats de cette étude doivent toutefois être relativisés du fait que les effectifs par famille et par segment de marché sont parfois assez faibles. La couverture des produits de certaines marques nationales ou de distributeurs pourrait être améliorée.

## Lexique

### Allégation

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, qu'elle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

### Allégation de santé

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. Il en existe deux types : les allégations de santé fonctionnelles (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n° 1924/2006) et 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 fonctionnelles sont des allégations qui décrivent ou mentionnent :

- le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans la croissance, dans le développement et dans 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.

### 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 sectoriels effectués par l'Oqali, ont été considérées comme « allégations nutritionnelles » toutes les allégations remplissant les conditions d'utilisation de l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006 du parlement européen actuellement en vigueur.

### Autre allégation nutritionnelle

L'ensemble des allégations nutritionnelles actuellement non listées dans l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006 mais présentes dans la proposition d'amendement de cette annexe par les membres de la Confédération des Industries Agro-alimentaires de l'Union Européenne.

### Etiquetage nutritionnel

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 Conseil, lorsqu'ils sont présents en quantité significative conformément à ladite annexe). La réglementation prévoit 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 sectoriels 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.
- **Groupe 1** : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides et les lipides.
- **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 : l'amidon, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, sels minéraux ou vitamines.
- **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.
- **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 : l'amidon, 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...

### **Incitations à l'activité physique**

Dans les rapports sectoriels publiés par l'Oqali, les incitations à l'activité physique rassemblent tous les messages du type « l'activité physique est indispensable pour votre forme et votre vitalité, pensez à bouger au moins 30 minutes chaque jour ».

### **Portion indiquée**

Les portions indiquées regroupent :

- les portions clairement inscrites dans une recommandation de consommation ;
- les portions figurant dans le tableau nutritionnel lorsque les valeurs nutritionnelles pour une portion différente de 100g sont exprimées.

### **Portions individuelles**

Taille d'un sachet fraîcheur ou d'un paquet individuel présent dans un même emballage. Une portion individuelle peut correspondre à une unité de produit (cas des yaourts par exemple) ou à plusieurs unités de produit (cas des pochons individuels de biscuits secs pour le petit-déjeuner).

## **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, ...).

## **Recommandations de consommation**

Ce sont toutes les recommandations relatives à l'accompagnement conseillé dans le cadre d'un repas équilibré (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, apéritif, dîner). Généralement, elles informent le consommateur sur l'intégration du produit étudié dans une alimentation équilibrée mais peuvent également fournir des informations de base sur l'alimentation et la nutrition. Par exemple, des recommandations nutritionnelles générales sont du type : « nombre de portions recommandées par jour : au moins 5 portions de fruits et légumes ; 6 portions de pain, pâtes, riz, légumes secs ; 1 à 2 portions de viandes, poissons, œufs ; 3 produits laitiers ».

## **Repères nutritionnels**

Les repères nutritionnels pris en compte dans le cadre de l'Oqali rassemblent toutes les icônes de type % des RNJ (Repères Nutritionnels Journaliers), % des ANC (Apports Nutritionnels Conseillés), cadrans, cartouches, curseurs, échelles, nutri-pass ou camembert présentes 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).

## **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 tous les traitements réalisés dans les études sectorielles, chaque secteur a été divisé en 3 segments de marché :

- Marques nationales (ou MN) : ce sont les produits de marque ;
- Marques de distributeurs (ou 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 hard discount (ou HD) : ce sont les produits vendus uniquement en magasin hard discount.

Une ventilation plus fine et au cas par cas a pu être définie au sein de chaque rapport sectoriel, afin de distinguer éventuellement les produits en gammes :

- Cœur de marché (ou cm)
- Entrée de gamme (ou eg)
- Haut de gamme (ou hg).

Cette segmentation plus fine permet de distinguer jusqu'à 9 segments de marché.

### **Valeurs nutritionnelles à la portion**

Les valeurs nutritionnelles à la portion correspondent aux valeurs nutritionnelles présentes dans le tableau nutritionnel pour une portion donnée (portion individuelle et/ou portion indiquée), en complément des valeurs nutritionnelles aux 100g.

## Liste des traitements

### **Etude des types de fruits par famille et segment de marché**

#### **Etude des étiquetages par famille et segment de marché** (tests statistiques si justifiés)

Groupes d'étiquetage nutritionnel

Allégations nutritionnelles

Repères nutritionnels

Recommandations de consommations

Tailles de portions

*Non traité : allégations de santé, adjonctions de vitamines et minéraux (car absentes)*

#### **Etude de la composition nutritionnelle étiquetée**

Variabilité par famille (boîtes à moustaches et tests statistiques)

Variabilité par segment au sein de chaque famille (tests statistiques)

*Non traitée : cartographie pour chaque famille pondérée par les parts de marché (incertitudes sur les parts de marché et problème d'effectifs)*