



PRODUITS TRAITEURS FRAIS

Evolution du secteur
entre 2009 et 2015

SYNTHESE



EDITION 2017

Cette étude sectorielle a pour objectif de comparer les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle des échantillons de produits traiteurs frais collectés en 2009¹ et en 2015 par l'Oqali. Elle constitue la première étude d'évolution de ce secteur.

Cette étude se base sur 1168 références collectées par l'Oqali sur le marché en 2009 (couvrant² 42% du marché en volume) et 2293 références collectées sur le marché en 2015 (couvrant² 58% du marché en volume). Il s'agit de références vendues en France dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) et, pour la collecte 2015, dans les distributeurs spécialisés bio également.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 62 familles, pouvant être regroupées selon différentes catégories de produits : les pâtes à dérouler, les pizzas, les poissons fumés, les salades de féculents, les salades et crudités, les sandwiches, les snacks, les surimi, les tartes salées, les tartinables et les autres produits traiteurs frais tels que les desserts, les sauces *etc.* A noter qu'entre les deux années de suivi, le périmètre d'étude du secteur s'est élargi avec la collecte de 11 nouvelles familles en 2015 : les Autres poissons fumés, les Feuilles de brick, les Moules, les Œufs de poisson, les Pâtes à pizzas, les Pâtes brisées, les Pâtes feuilletées, les Pâtes sablées, les Repas complets, les Saumons ou truites fumés et les Tapas de la mer.

Ceci explique en partie la forte augmentation du nombre de produits collectés entre 2009 et 2015 (respectivement 1168 vs. 2293 références). Néanmoins, on note que l'effectif des produits a également augmenté pour la quasi-totalité des familles du secteur collectées les deux années. Selon les familles, cela peut s'expliquer par le développement des produits sur le marché et/ou par une collecte plus exhaustive en 2015. Par exemple, les Salades de pâtes connaissent une forte diversification de leur offre (24 produits en 2009 vs. 70 en 2015).

Le secteur est divisé en 5 segments de marché : les marques nationales (MN), les marques de distributeurs (MDD), les marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg), le hard discount (HD) et les distributeurs spécialisés bio (DS bio). Les proportions de produits à marques de distributeurs et de produits hard discount ont légèrement augmenté entre 2009 et 2015 (respectivement 58% et 12% en 2009 vs. 60% et 16% en 2015). En revanche, celles des produits à marques nationales et à marques de distributeurs entrée de gamme ont diminué entre les deux années d'étude (respectivement 24% et 7% en 2009 vs. 19% et 4% en 2015).

A noter que des références à marques de distributeurs spécialisés bio ont été nouvellement collectées en 2015 grâce à la mise en place d'un partenariat avec le Synabio³ (24 produits collectés en 2015, soit 1% de l'échantillon).

L'échantillon 2015 est composé de presque trois quarts de produits nouveaux ou non captés en 2009 (74%), ce qui représente 35% des volumes de ventes du marché 2015 retracé par Kantar Worldpanel⁴ (à mettre en regard de la couverture de marché de 58% de l'échantillon Oqali en 2015). Par ailleurs, quasiment la moitié des références de l'échantillon Oqali de 2009 n'a pas été retrouvée ou a été retirée du marché en 2015 (49%). Ces derniers représentaient 11% des volumes de ventes du marché 2009 retracé par Kantar Worldpanel⁴ (à mettre en regard de la couverture de marché de 42% de l'échantillon Oqali en 2009).

¹ Les données du bilan initial ont été collectées entre 2008 et 2011 (répartition des produits collectés par année : 2% en 2008, 36% en 2009, 44% en 2010 et 18% en 2011). Afin de faciliter la lecture, l'année du bilan initial a été assimilée à 2009.

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

³ Syndicat du réseau d'entreprises bio agroalimentaires

⁴ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

Enfin, les produits identiques ou modifiés représentent 51% de l'offre 2009 et 26% de l'offre de 2015 (en nombre de références).

Evolution des paramètres d'étiquetage

A l'échelle du secteur, la fréquence de présence de 2 paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali a significativement augmenté entre 2009 et 2015 : il s'agit de l'étiquetage nutritionnel et des repères nutritionnels. La fréquence d'affichage des valeurs nutritionnelles par portion augmente également, mais de façon non significative. Au contraire, la part des produits avec allégation(s) de santé et celle des produits avec portion indiquée diminuent significativement. Enfin, la proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) reste stable entre les deux années d'étude.

- La présence d'un **étiquetage nutritionnel** a significativement augmenté à l'échelle du secteur (85% de produits étiquetés en 2009 vs. 96% en 2015) ainsi que pour tous les segments de marché étudiés (88% en 2009 vs. 97% en 2015 pour les marques de distributeurs, 57% vs. 97% pour les marques de distributeurs entrée de gamme et 77% vs. 98% pour le hard discount), à l'exception de celui des marques nationales (augmentation non significative). A l'échelle des familles, 4 d'entre elles parmi les 5 testées connaissent une augmentation significative de la présence d'un étiquetage nutritionnel entre 2009 et 2015 : il s'agit des Feuilletés ou brioches (82% en 2009 vs. 100% en 2015), des Pâtés en croûte (47% en 2009 vs. 84% en 2015), des Salades de féculents (75% en 2009 vs. 93% en 2015) et des Salades et crudités (77% en 2009 vs. 94% en 2015).
- Entre les deux années d'étude, la proportion de produits présentant au moins une **allégation nutritionnelle** reste stable à l'échelle du secteur entier (3% en 2009 et en 2015). Parmi les 2 segments de marché testés, les marques nationales connaissent une diminution non significative de cette proportion et les marques de distributeurs voient cette proportion augmenter de manière non significative entre les deux années d'étude. A l'échelle des familles, les 2 testées connaissent une diminution significative de la proportion de produits affichant au moins une allégation nutritionnelle : il s'agit des Sandwiches (6% en 2009 vs. 0% en 2015) et des Surimi (52% en 2009 vs. 13% en 2015). En 2015, les allégations nutritionnelles sont principalement portées par les familles nouvellement collectées (les Autres poissons fumés et les Saumons ou truites fumés avec chacune 18% de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s)) : cela peut, en partie, expliquer que le pourcentage de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) reste stable à l'échelle du secteur entre les deux années d'étude.
- La proportion de produits avec au moins une **allégation de santé** s'élève à 1% en 2009 et à 0,3% en 2015 à l'échelle du secteur (évolution non significative). Au niveau des segments de marché, seul celui des marques nationales a pu être testé et connaît une diminution non significative de la proportion de produits avec allégation(s) de santé.
- L'affichage de **repères nutritionnels** a significativement augmenté à l'échelle du secteur (34% de produits avec repères nutritionnels en 2009 vs. 41% en 2015) ainsi que pour le segment du hard discount (21% en 2009 vs. 53% en 2015). Pour les marques nationales,

les marques de distributeurs et les marques distributeurs entrée de gamme, l'augmentation observée n'est pas significative entre les deux années d'étude. A l'échelle des familles, cette augmentation est significative pour 4 d'entre elles parmi les 10 testées : les Pizzas (46% des produits présentent des repères nutritionnels en 2009 vs. 69% en 2015), les Salades de féculents (21% en 2009 vs. 35% en 2015), les Sandwiches (26% en 2009 vs. 35% en 2015) et les Surimi (21% en 2009 vs. 43% en 2015). En revanche, la famille des Crêpes fourrées salées présente une diminution significative de l'affichage des repères nutritionnels (64% en 2009 vs. 26% en 2015).

- La présence de **portions indiquées** a significativement diminué à l'échelle du secteur (67% de produits avec portion indiquée en 2009 vs. 60% en 2015). Néanmoins, des évolutions contraires sont observées à l'échelle des segments de marché. En effet, la présence de portions indiquées diminue significativement pour les marques nationales (79% en 2009 vs. 48% en 2015) et les marques de distributeurs (71% en 2009 vs. 66% en 2015). En revanche, le hard discount connaît une augmentation significative de la proportion de produits indiquant une portion (39% en 2009 vs. 65% en 2015). L'augmentation de la présence de portions indiquées n'est pas significative pour les marques de distributeurs entrée de gamme. Parmi les 12 familles testées, celle des Sandwiches montre une diminution significative de cette proportion, qui passe de 78% en 2009 à 50% en 2015 (seule évolution significative).

Concernant la taille moyenne des portions indiquées, l'application d'un test statistique met en évidence des évolutions significatives pour 4 familles parmi les 10 testées : celle-ci a significativement diminué pour la famille des Crêpes fourrées salées (174,3 g en 2009 vs. 158,5 g en 2015), et a significativement augmenté pour les familles des Salades de féculents (159,9 g en 2009 vs. 192,5 g en 2015), des Sandwiches (161,6 g en 2009 vs. 187,3 g en 2015) et des Tartinables (24,6 g en 2009 vs. 36,6 g en 2015).

- L'affichage de **valeurs nutritionnelles par portion** a augmenté de façon non significative à l'échelle du secteur (51% de produits avec valeurs nutritionnelles par portion en 2009 vs. 54% en 2015), ce qui s'explique par les évolutions contraires observées à l'échelle des segments de marché et des familles. En effet, on observe une augmentation significative de la proportion de produits avec des valeurs nutritionnelles par portion pour les marques de distributeurs (53% en 2009 vs. 58% en 2015) et le hard discount (21% en 2009 vs. 59% en 2015) et non significative pour les marques de distributeurs entrée de gamme. En revanche, les marques nationales présentent une diminution significative de cette proportion (69% en 2009 vs. 46% en 2015). Parmi les 12 familles testées, 3 connaissent une augmentation significative de cette proportion : les Pizzas (63% en 2009 vs. 77% en 2015), les Salades de féculents (28% en 2009 vs. 45% en 2015) et les Tartes salées (49% en 2009 vs. 77% en 2015). La famille des Sandwiches présente, quant à elle, une diminution significative de la proportion de produits avec des valeurs nutritionnelles par portion (64% en 2009 vs. 36% en 2015).

Les résultats des tests statistiques réalisés sur l'évolution des paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali et observés sur le secteur sont récapitulés sur la figure A ci-après.

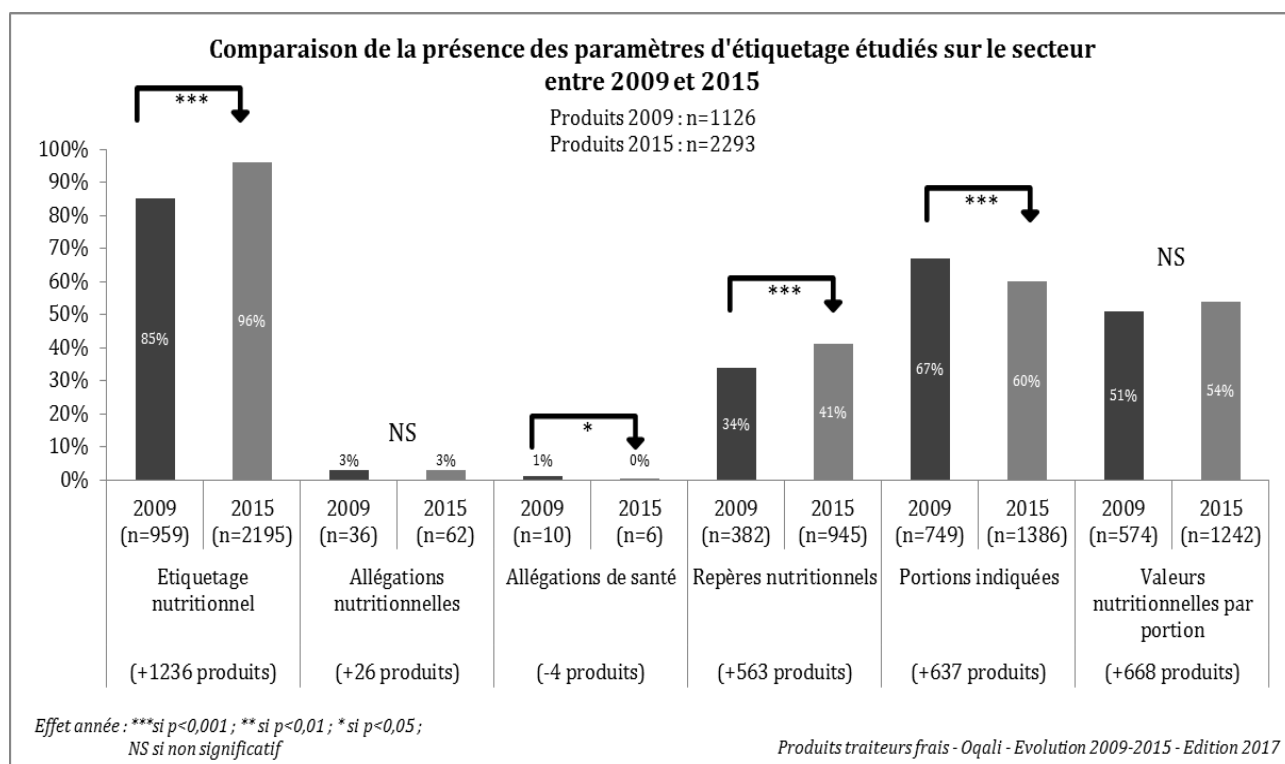


Figure A : Comparaison de la présence des paramètres d'étiquetage étudiés sur le secteur des produits traiteurs frais entre 2009 et 2015

Evolution de la composition nutritionnelle

Cinq nutriments d'intérêt ont été définis pour le secteur des produits traiteurs frais : les lipides, les acides gras saturés (AGS), les sucres, les protéines et le sel. A noter que, pour ce dernier nutriment, les teneurs étudiées ont parfois été obtenues par conversion des teneurs en sodium étiquetées. Par ailleurs, il est important de souligner que l'évolution de la composition nutritionnelle entre les deux années de suivi est impactée par l'augmentation du nombre de références collectées. Enfin, pour les AGS, les sucres et le sel, la proportion de références renseignées en 2009 est sensiblement plus faible qu'en 2015 (respectivement 55%, 55% et 57% vs. 95% pour ces 3 nutriments en 2015). Ces éléments peuvent constituer un potentiel biais à prendre en considération dans l'interprétation des résultats.

Entre 2009 et 2015, à l'échelle des familles, les variations des teneurs moyennes en nutriments sont comprises entre :

- -3,2 et +5,1 g/100g pour les lipides ;
- -1,8 et +2,1 g/100g pour les AGS ;
- -3,6 et +7,1 g/100g pour les sucres ;
- -3,3 et +1,1 g/100g pour les protéines ;
- -0,35 et +0,43 g/100g pour le sel.

Entre ces deux années, l'évolution de la composition nutritionnelle a fait l'objet de test statistique pour 34 des 62 familles pour les lipides et les protéines et pour 24 familles pour les AGS, les sucres et le sel.

L'évolution des teneurs moyennes de chacun des nutriments d'intérêt a été étudiée, entre 2009 et 2015, à l'échelle des familles, des segments de marché et des sous-groupes⁵. Le sous-échantillon constitué des références appariées a également fait l'objet de tests. Enfin, l'évolution de la composition nutritionnelle des produits a été analysée en intégrant les parts de marché des références.

A l'échelle de la famille entière, 22 familles présentent une évolution significative de leur composition nutritionnelle entre 2009 et 2015. Ces résultats sont présentés ci-après par catégorie de produits.

Dans la catégorie des pizzas :

La famille des Pizzas fraîches charcuterie présente une diminution des teneurs moyennes en lipides (10,9 vs. 9,1 g/100g), en AGS (5,2 vs. 4,3 g/100g) et en sel (1,57 vs. 1,38 g/100g) entre 2009 et 2015.

Ces évolutions sont principalement portées par les marques de distributeurs, qui constituent le segment majoritaire de cette famille dans les échantillons Oqali. En effet, au sein de ce segment de marché, les diminutions des teneurs moyennes en lipides (11,1 vs. 9,1 g/100g), en AGS (5,2 vs. 4,1 g/100g) et en sel (1,63 vs. 1,39 g/100) entre 2009 et 2015 sont significatives. Le segment des marques nationales a pu être testé uniquement pour les lipides et voit également sa teneur moyenne diminuer significativement entre 2009 et 2015 (11,2 vs. 8,5 g/100g).

Les évolutions observées pour ces 3 nutriments peuvent en partie s'expliquer par des changements de recettes des références retrouvées les deux années d'étude. En effet, les tests statistiques réalisés au sein des références appariées mettent en évidence des diminutions significatives de teneurs moyennes, entre 2009 et 2015, passant de 10,4 à 9,4 g/100g pour les lipides, de 5,1 à 4,4 g/100g pour les AGS et de 1,53 à 1,37 g/100g pour le sel.

Ces évolutions peuvent également être liées à une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, on observe l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits dont les teneurs moyennes en lipides (8,7 g/100g), en AGS (4,3 g/100g) et en sel (1,36 g/100g) sont significativement plus faibles que celles observées sur la famille entière en 2009. En outre, le retrait ou l'absence de collecte en 2015 de références dont la teneur moyenne en lipides (12,2 g/100g) est significativement plus élevée que celle de la famille entière en 2015 concourt à expliquer la diminution de la teneur moyenne en lipides observée à l'échelle de la famille.

L'analyse des listes d'ingrédients disponibles met en évidence une évolution de l'offre de produits entre 2009 et 2015, avec notamment la mise en œuvre de nouveaux types de charcuterie en 2015, tels que le bacon, la coppa, le chorizo ou le jambon cru. Ces nouveaux types de pizzas se caractérisent par une teneur moyenne en lipides plus faible, comparativement à l'échantillon 2009.

⁵ Pour l'étude à l'échelle des sous-groupes, les échantillons 2009 et 2015 sont scindés en 5 sous-groupes : les produits retirés ou non captés en 2015, les produits 2009 avant évolution des VN, les produits avec des VN identiques en 2009 et en 2015, les produits 2015 après évolution des VN et les produits nouveaux ou non captés en 2009.

La famille des Pizzas fraîches fromage présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2015 (1,53 vs. 1,32 g/100g).

Cette évolution peut essentiellement s'expliquer par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, on note l'apparition, dans l'échantillon 2015, de références présentant une teneur moyenne en sel (1,24 g/100g) significativement plus faible que la famille entière en 2009.

La famille des Pizzas fraîches jambon fromage présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2015 (1,62 vs. 1,35 g/100g).

Cette évolution est essentiellement portée par les marques de distributeurs (segment de marché majoritaire de cette famille dans les échantillons Oqali), qui voient leur teneur moyenne en sel diminuer significativement, passant de 1,62 g/100g en 2009 à 1,35 g/100g en 2015.

Cela peut, d'une part, s'expliquer par des changements de recettes allant dans le sens d'une diminution des teneurs en sel. En effet, au sein des références appariées, la teneur moyenne en sel baisse de manière significative entre 2009 et 2015, passant de 1,56 à 1,40 g/100g.

L'évolution de la teneur moyenne en sel peut d'autre part être liée à une modification de l'offre entre 2009 et 2015, se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits dont la teneur moyenne en sel (1,35 g/100g) est significativement plus faible que celle de la famille entière en 2009 ;
- le retrait ou l'absence de collecte en 2015 de références dont la teneur moyenne en sel (1,70 g/100g) est significativement plus élevée que celle de la famille entière en 2015.

Au sein de la catégorie des **pizzas**, il est possible que les évolutions des teneurs moyennes en lipides, AGS, protéines (évolutions non significatives à l'échelle des familles entières) et sel, observées entre les deux années d'étude, soient en partie expliquées par une évolution de la quantité de charcuterie et/ou de fromage mis en œuvre. De plus, les diminutions significatives des teneurs moyennes en sel, observées pour toutes les familles testées de cette catégorie, suggère un travail possible sur la teneur en sel des pâtes à pizzas. Néanmoins, le niveau de détail des listes d'ingrédients ne permet pas de confirmer ces hypothèses.

Dans la catégorie des salades de féculents :

La famille des Autres salades de féculents présente une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2015 (1,0 vs. 2,2 g/100g).

Cette évolution peut essentiellement s'expliquer par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, on note l'apparition, dans l'échantillon 2015, de références présentant une teneur moyenne en sucres (2,5 g/100g) significativement plus élevée que la famille entière en 2009. Cela peut notamment être relié à l'apparition, dans l'échantillon 2015, de salades de féculents contenant des fruits secs et se caractérisant par une teneur moyenne en sucres plus élevée que les autres salades.

La famille des Salades de pâtes présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (10,8 vs. 8,1 g/100g) et en sel (1,05 vs. 0,85 g/100g) ainsi qu'une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines (5,0 vs. 5,9 g/100g) entre 2009 et 2015.

Les évolutions des teneurs moyennes en lipides et en protéines sont principalement portées par les marques de distributeurs, qui constituent le segment majoritaire de cette famille dans les échantillons Oqali. En effet, au sein de ce segment de marché, la diminution de la teneur moyenne en lipides (11,7 vs. 8,1 g/100g) et l'augmentation de la teneur moyenne en protéines (5,0 vs. 6,0 g/100g) observées entre 2009 et 2015 sont significatives.

Ces évolutions peuvent être principalement expliquées par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, les tests statistiques mettent en évidence l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant des teneurs moyennes en lipides (7,8 g/100g) et en sel (0,83 g/100g) significativement plus faibles et une teneur moyenne en protéines (6,1 g/100g) significativement plus élevée que la famille en 2009.

En particulier, la forte diversification des recettes et des types de sauces mis en œuvre dans les salades de pâtes peuvent en partie expliquer les évolutions observées. On note ainsi :

- un travail sur les assaisonnements des salades avec une mise en œuvre moins fréquente de mayonnaise classique dans les produits nouvellement collectés en 2015 au profit d'une diversification des sauces utilisées (ketchup, pesto, sauce à base de fromage, sauce aneth...) et en particulier des versions allégées de mayonnaise et vinaigrette ; ceci pouvant concourir à expliquer l'évolution observée pour les lipides ;
- une plus faible proportion de salades à base de surimi dans les produits nouvellement collectés en 2015 par rapport à l'échantillon 2009 ; or ce type de salade présente des teneurs moyennes en lipides et en sel plus élevées que les autres types de salades ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2015, de nouveaux types de salades présentant de plus fortes teneurs en protéines et de plus faibles teneurs en lipides et en sel (salades à base d'œufs, de thon, de lardons, de chorizo etc...).

Par ailleurs, l'évolution des teneurs en protéines de cette famille peut également être liée à des modifications de proportions des divers ingrédients mis en œuvre, notamment la viande et/ou les œufs et/ou le poisson. Néanmoins, le niveau de détail des listes d'ingrédients ne permet pas de confirmer cette hypothèse.

La famille des Salades de pommes de terre présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (10,7 vs. 8,4 g/100g) et en AGS (1,5 vs. 1,0 g/100g) entre 2009 et 2015.

Ces évolutions sont principalement portées par les marques de distributeurs qui constituent le segment majoritaire de cette famille dans les échantillons Oqali. En effet, au sein de ce segment de marché, les diminutions des teneurs moyennes en lipides (11,7 vs. 8,6 g/100g) et en AGS (1,6 vs. 1,1 g/100g) observées entre 2009 et 2015 sont significatives.

Les évolutions observées pour ces nutriments peuvent en partie s'expliquer par des changements de recettes des références retrouvées les deux années d'étude. En effet, les tests statistiques réalisés au sein des références appariées mettent en évidence des diminutions significatives de teneurs moyennes, entre 2009 et 2015, passant de 10,8 à 9,3 g/100g pour les lipides et de 1,4 à 1,1 g/100g pour les AGS.

L'analyse des listes d'ingrédients disponibles montre une reformulation des sauces pour certaines références appariées avec, par exemple, la mise en œuvre de mayonnaise allégée à la place d'une mayonnaise classique ou encore le remplacement d'une huile végétale (dont la nature est non précisée) par de l'huile de colza ; cela pouvant concourir à expliquer les évolutions des teneurs en lipides et en AGS.

Ces évolutions peuvent également être liées à une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, on note l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant des teneurs

moyennes en lipides (7,6 g/100g) et en AGS (0,8 g/100g) significativement plus faibles que la famille en 2009.

En particulier, les types de sauces mis en œuvre et les différences en termes d'offre de salades de pomme de terre entre 2009 et 2015 peuvent en partie expliquer les évolutions observées. On note ainsi :

- un travail sur les sauces des salades piémontaises (type de salade majoritaire dans les échantillons Oqali), avec une mise en œuvre plus fréquente de mayonnaise allégée en 2015 ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2015, de salades à base de thon présentant des teneurs moyennes en lipides et en AGS plus faibles comparées aux autres produits ;
- une plus faible proportion de salades à base de charcuterie (salades paysannes, bretonnes et strasbourgeoises) parmi les produits nouvellement collectés en 2015 par rapport à l'échantillon 2009. Or, ces salades présentent des teneurs moyennes en lipides et en AGS plus élevées comparées aux autres produits.

La famille des Taboulés présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2015 (5,2 vs. 4,9 g/100g).

Cette évolution est essentiellement portée par les marques de distributeurs (segment de marché majoritaire pour cette famille dans les échantillons Oqali) qui voient leur teneur moyenne en protéines significativement diminuer entre 2009 et 2015 (5,3 vs. 4,9 g/100g).

Cette évolution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, on note l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant une teneur moyenne en protéines (4,7 g/100g) significativement plus faible que la famille en 2009. Cela peut en partie être lié à une plus forte proportion de taboulés végétariens parmi les produits nouvellement collectés en 2015 ; ce type de taboulés présentant une teneur moyenne en protéines plus faible que les autres types de taboulés.

Dans la catégorie des salades et crudités :

La famille des Salades coleslaw présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2015 (1,1 vs. 0,9 g/100g).

La famille des Salades de céleri présente une diminution significative des teneurs moyennes en AGS (1,1 vs. 0,9 g/100g) et en sucres (2,5 vs. 2,0 g/100g) entre 2009 et 2015.

La famille des Autres salades de crudités présente une diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2015 (2,3 vs. 1,8 g/100g).

Dans la catégorie des sandwiches :

La famille des Sandwiches jambon présente une diminution significative de la teneur moyenne en lipides entre 2009 et 2015 (12,0 vs. 10,2 g/100g).

La famille des Sandwiches jambon crudités présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (11,2 vs. 9,2 g/100g), en AGS (3,2 vs. 2,4 g/100g) et en protéines (10,1 vs. 9,5 g/100g) entre 2009 et 2015.

Ces évolutions sont principalement portées par les marques de distributeurs, qui constituent le segment majoritaire de cette famille dans les échantillons Oqali. En effet, au sein de ce segment de marché, les diminutions des teneurs moyennes en lipides (11,3 vs. 9,0 g/100g), en AGS (3,3 vs. 2,2 g/100g) et en protéines (10,4 vs. 9,5 g/100g) observées entre 2009 et 2015 sont significatives.

Les évolutions observées pour les teneurs en lipides et en AGS peuvent en partie s'expliquer par des changements de recettes des références retrouvées les deux années d'étude. En effet, les tests statistiques réalisés au sein des références appariées mettent en évidence une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (10,5 vs. 8,2 g/100g) et en AGS (3,0 vs. 2,1 g/100g) entre 2009 et 2015.

L'analyse des listes d'ingrédients disponibles montre une reformulation des sauces mises en œuvre, avec le passage d'un assaisonnement classique en 2009 (mayonnaise classique, sauce condimentaire façon mayonnaise ou beurre) à une mayonnaise allégée en 2015 pour certaines références appariées ; cela pouvant concourir à expliquer les évolutions des teneurs pour ces 2 nutriments.

Ces évolutions peuvent également être liées à une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, on observe l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits dont les teneurs moyennes en lipides (9,8 g/100g) et en protéines (9,5 g/100g) sont significativement plus faibles que celles observées sur la famille entière en 2009. De plus, le retrait ou l'absence de collecte en 2015 de produits dont les teneurs moyennes en lipides (11,7 g/100g), en AGS (3,5 g/100g) et en protéines (10,4 g/100g) sont significativement plus élevées que celles de la famille entière en 2015 concourt à expliquer les évolutions observées à l'échelle de la famille entière.

Les différences de teneurs moyennes en lipides et en AGS entre ces sous-groupes peuvent être principalement expliquées par un travail sur les sauces mises en œuvre dans ces sandwiches. On note, en particulier, une mise en œuvre moins fréquente de sauces ou assaisonnements classiques (tels que les mayonnaises, les sauces condimentaires façon mayonnaise, le beurre) au profit de sauces allégées dans les produits nouvellement collectés en 2015, par rapport à l'offre de 2009 (et inversement concernant les produits retirés ou non captés en 2015).

La famille des Sandwiches jambon fromage présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (14,1 vs. 12,0 g/100g) et en protéines (13,0 vs. 11,4 g/100g) entre 2009 et 2015.

L'évolution de la teneur moyenne en protéines est principalement portée par les marques de distributeurs (segment de marché majoritaire de cette famille dans les échantillons Oqali), qui voient leur teneur moyenne en protéines diminuer de manière significative entre 2009 et 2015 (13,2 vs. 11,6 g/100g).

Les évolutions des teneurs moyennes en lipides et en protéines peuvent être liées à une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, on observe l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant des teneurs moyennes en lipides (12,0 g/100g) et en protéines (11,4 g/100g) significativement plus faibles que la famille en 2009. On observe également le retrait ou l'absence de collecte en 2015 de produits présentant des teneurs moyennes en lipides (14,6 g/100g) et en protéines (13,0 g/100g) significativement plus élevées que la famille en 2015.

Les différences de teneurs moyennes en lipides entre ces sous-groupes peuvent être principalement expliquées par un travail sur les sauces mises en œuvre dans ces sandwiches. En effet, on remarque une plus faible utilisation exclusive de beurre et de mayonnaise classique au profit d'une plus grande diversité de sauces, notamment des versions allégées de mayonnaises, dans les produits nouvellement collectés en 2015, par rapport à l'offre de 2009 (et inversement concernant les produits retirés ou non captés en 2015).

La famille des Sandwiches poisson crudités présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (10,0 vs. 7,5 g/100g) et en AGS (1,3 vs. 1,2 g/100g) ainsi qu'une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres (2,5 vs. 3,4 g/100g) entre 2009 et 2015.

Ces évolutions sont principalement portées par les marques de distributeurs (pour les 3 nutriments) et, dans le cas des lipides, également par les marques nationales, ces 2 segments de marché étant majoritaires pour cette famille dans les échantillons Oqali. En effet, au sein des marques de distributeurs, les diminutions des teneurs moyennes en lipides (9,6 vs. 7,5 g/100g) et en AGS (1,3 vs. 1,1 g/100g) et l'augmentation de la teneur moyenne en sucres (2,5 vs. 3,4 g/100g) entre 2009 et 2015 sont significatives. De même, la teneur moyenne en lipides des produits à marques nationales diminue significativement entre les deux années de suivi (11,1 vs. 7,8 g/100g).

Les évolutions observées pour les lipides et les AGS peuvent en partie s'expliquer par des changements de recettes des références retrouvées les deux années d'étude. En effet, les tests statistiques réalisés au sein des références appariées mettent en évidence des diminutions significatives de teneurs moyennes en lipides (10,2 vs. 7,5 g/100g) et en AGS (1,3 vs. 0,9 g/100g) entre 2009 et 2015.

L'analyse des listes d'ingrédients disponibles montre une reformulation des sauces mises en œuvre, avec le passage d'un assaisonnement classique en 2009 (mayonnaise classique, sauce condimentaire façon mayonnaise ou sauce cocktail) à une mayonnaise allégée en 2015 pour certaines références appariées.

Les évolutions des teneurs moyennes en lipides et en sucres peuvent également être expliquées par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, les tests statistiques mettent en évidence l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant une teneur moyenne en lipides (7,6 g/100g) significativement plus faible et une teneur moyenne en sucres (3,5 g/100g) significativement plus élevée que la famille en 2009. En complément, le retrait ou à l'absence de collecte en 2015 de produits, dont la teneur moyenne en lipides (9,9 g/100g) est significativement plus élevée que celle de la famille en 2015, concourt également à expliquer l'évolution de la teneur moyenne en lipides observée à l'échelle de la famille entière.

Les différences de teneurs moyennes en lipides entre ces sous-groupes peuvent être principalement expliquées par un travail sur les sauces mises en œuvre dans ces sandwiches. En effet, on note une mise en œuvre moins fréquente de mayonnaise classique au profit de sa version allégée dans les produits nouvellement collectés en 2015, par rapport à l'offre de 2009 (et inversement concernant les produits retirés ou non captés en 2015).

Par ailleurs, les différences de teneurs moyennes en sucres entre ces sous-groupes peuvent, en partie, être liées à une mise en œuvre de pains plus sucrés tels que les pains viennois ou encore les pains bagels et polaires dans les produits nouvellement collectés en 2015.

Il est également possible que les proportions de pains diffèrent entre les produits de 2009 et ceux de 2015, impliquant des évolutions des teneurs en sucres. Néanmoins, le niveau de détail des listes d'ingrédients ne permet pas de confirmer cette hypothèse.

La famille des Sandwiches poulet présente une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2015 (10,1 vs. 11,2 g/100g).

Cette évolution peut essentiellement s'expliquer par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, on note l'apparition, dans l'échantillon 2015, de références présentant une teneur moyenne en protéines (11,4 g/100g) significativement plus élevée que la famille entière en 2009.

La famille des Sandwiches poulet crudités présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (9,5 vs. 7,9 g/100g), en AGS (1,8 vs. 1,3 g/100g) et en sel (1,29 vs. 1,21 g/100g) ainsi qu'une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines (9,6 vs. 10,0 g/100g) entre 2009 et 2015.

Les évolutions des teneurs moyennes en lipides et en protéines sont principalement portées par les marques de distributeurs qui constituent le segment de marché majoritaire pour cette famille dans les échantillons Oqali. En effet, au sein de ce segment de marché, la diminution de la teneur moyenne en lipides (9,0 vs. 7,7 g/100g) et l'augmentation de la teneur moyenne en protéines (9,7 vs. 10,1 g/100g), observées entre 2009 et 2015, sont significatives.

Les évolutions des teneurs moyennes en lipides et en AGS peuvent en partie s'expliquer par des changements de recettes des références retrouvées les deux années d'étude. En effet, les tests statistiques réalisés au sein des références appariées mettent en évidence une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (9,7 vs. 7,3 g/100g) et en AGS (1,9 vs. 0,8 g/100g) entre 2009 et 2015.

L'analyse des listes d'ingrédients disponibles montre une reformulation des sauces mises en œuvre, avec le passage d'un assaisonnement classique en 2009 (mayonnaise classique ou sauce condimentaire façon mayonnaise) à une mayonnaise allégée en 2015 pour certaines références appariées ; cela pouvant concourir à expliquer les évolutions des teneurs de ces nutriments.

Les évolutions des teneurs moyennes en lipides, en AGS, en protéines et en sel peuvent également être expliquées par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, les tests statistiques mettent en évidence l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant des teneurs moyennes en lipides (8,0 g/100g), en AGS (1,4 g/100g) et en sel (1,20 g/100g) significativement plus faibles et une teneur moyenne en protéines (10,1 g/100g) significativement plus élevée que la famille en 2009. En complément, le retrait ou l'absence de collecte en 2015 de produits, dont les teneurs moyennes en lipides (9,3 g/100g) et en AGS (1,8 g/100g) sont significativement plus élevées que celles de la famille en 2015, concourt également à expliquer les évolutions observées à l'échelle de la famille entière pour ces 2 nutriments.

Les différences de teneurs moyennes en lipides et en AGS entre ces sous-groupes peuvent être principalement expliquées par un travail sur les sauces mises en œuvre dans ces sandwiches. En effet, on note une mise en œuvre moins fréquente de « mayonnaise classique » ou de « sauce condimentaire façon mayonnaise » au profit de leur version allégée dans les produits nouvellement collectés en 2015, par rapport à l'offre de 2009 (et inversement concernant les produits retirés ou non captés en 2015).

Au sein de la catégorie des **sandwiches**, il est possible que les évolutions des teneurs en protéines, observées entre les deux années d'étude, soient en partie expliquées par une évolution de la quantité de jambon, poulet, poisson et/ou de fromage mis en œuvre. Néanmoins, le niveau de détail des listes d'ingrédients ne permet pas de confirmer ces hypothèses.

De plus, il est important de souligner que cette catégorie présente une augmentation importante des effectifs entre les échantillons Oqali (222 références en 2009 vs. 382 en 2015) : ce constat peut également contribuer à expliquer certaines évolutions.

Dans la catégorie des snacks :

La famille des Croques présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (12,8 vs. 11,4 g/100g) et en AGS (6,5 vs. 5,5 g/100g) ainsi qu'une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres (2,1 vs. 2,8 g/100g) entre 2009 et 2015.

L'évolution de la teneur moyenne en lipides est principalement portée par les marques nationales et celle de la teneur moyenne en sucres par les marques de distributeurs. En effet, la diminution de la teneur moyenne en lipides au sein des marques nationales (14,5 vs. 12,5 g/100g) et l'augmentation de la teneur moyenne en sucres au sein des marques de distributeurs (2,2 vs. 3,0 g/100g) sont significatives entre 2009 et 2015.

Les évolutions observées pour les lipides et les AGS peuvent en partie s'expliquer par des changements de recettes des références retrouvées les deux années d'étude. En effet, les tests statistiques réalisés au sein des références appariées mettent en évidence une diminution significative des teneurs moyennes entre 2009 et 2015, passant de 12,1 à 10,7 g/100g pour les lipides et de 6,3 à 5,3 g/100g pour les AGS.

L'analyse des listes d'ingrédients disponibles montre que la diminution des teneurs en AGS observées pour certaines références appariées peut être expliquée par le remplacement (total ou partiel) de l'huile de palme par l'huile de colza.

Les évolutions des teneurs moyennes en lipides, en AGS et en sucres peuvent également être expliquées par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, les tests statistiques mettent en évidence l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant une teneur moyenne en AGS (5,5 g/100g) significativement plus faible et une teneur moyenne en sucres (2,8 g/100g) significativement plus élevée que la famille en 2009. En complément, le retrait ou l'absence de collecte en 2015 de produits présentant des teneurs moyennes en lipides (13,9 g/100g) et en AGS (6,7 g/100g) significativement plus élevées et une teneur moyenne en sucres (1,8 g/100g) significativement plus faible que la famille en 2015, concourt également à expliquer les évolutions des teneurs moyennes de ces 3 nutriments.

Les différences de teneurs moyennes en AGS entre ces sous-groupes peuvent s'expliquer par une mise en œuvre moins fréquente d'huile de palme au profit d'huile de tournesol et de colza, dans les produits nouvellement collectés en 2015, comparativement à l'offre 2009 (et inversement concernant les produits retirés ou non captés en 2015).

Par ailleurs, on peut supposer que les évolutions des teneurs en lipides, AGS, protéines (évolution non visible à l'échelle de la famille entière) et sucres traduisent des modifications dans les proportions de pains et de garniture : la mise en œuvre d'une plus grande proportion de pain dans les produits de 2015 pourrait ainsi expliquer les augmentations des teneurs en sucres observées pour cette famille et impliquerait, par conséquent, une baisse de la proportion de garniture contribuant aux diminutions des teneurs en lipides, AGS et protéines. Néanmoins, le niveau de détail des listes d'ingrédients ne permet pas de confirmer cette hypothèse.

Dans la catégorie des surimi :

La famille des Surimi nature présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines (8,2 vs. 7,5 g/100g) ainsi qu'une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres (2,5 vs. 2,9 g/100g) entre 2009 et 2015.

La diminution de la teneur moyenne en protéines est essentiellement portée par les marques nationales (seul segment de marché dont l'évolution a pu être étudiée entre 2009 et 2015) qui voient leur teneur moyenne en protéines diminuer significativement, passant de 8,2 g/100g à 7,8 g/100g entre les deux années de suivi.

L'évolution de la teneur moyenne en protéines peut en partie s'expliquer par des changements de recettes allant dans le sens d'une diminution des teneurs en ce nutriment : au sein des références appariées, la teneur moyenne en protéines diminue de manière significative, passant de 8,2 g/100g à 7,9 g/100g entre les deux années d'étude.

Les évolutions des teneurs moyennes en protéines et en sucres peuvent également être expliquées par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, les tests statistiques mettent en évidence l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant une teneur moyenne en protéines (7,5 g/100g) significativement plus faible et une teneur moyenne en sucres (3,0 g/100g) significativement plus élevée que la famille en 2009. En complément, le retrait ou l'absence de collecte en 2015 de produits présentant une teneur moyenne en protéines (8,2 g/100g) significativement plus élevée et une teneur moyenne en sucres (2,5 g/100g) significativement plus faible que la famille en 2015, concourt également à expliquer les évolutions observées à l'échelle de la famille entière.

Ces évolutions sont néanmoins à considérer avec précaution car la collecte de ces produits a été partielle en 2009 et n'a concerné que le segment des marques nationales. L'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits à marques de distributeurs, à marques de distributeurs entrée de gamme et de produits hard discount (non collectés en 2009 et apparaissant ainsi, dans l'échantillon 2015, comme étant des produits nouveaux ou non captés lors du premier suivi) contribue à expliquer ces évolutions.

Dans la catégorie des tartes salées :

La famille des Autres tartes salées présente une augmentation significative de la teneur moyenne en AGS entre 2009 et 2015 (6,6 vs. 7,9 g/100g).

Cette évolution s'explique essentiellement par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, on observe l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits présentant une teneur moyenne en AGS (8,0 g/100g) significativement plus élevée que la famille entière en 2009. En particulier, au sein des produits nouvellement collectés en 2015, on peut noter une proportion plus élevée de tartes à base de fromage, qui présentent de plus fortes teneurs en AGS que les autres tartes sans fromage.

La famille des Flammekueches présente une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides entre 2009 et 2015 (10,5 vs. 12,1 g/100g).

Cette évolution peut s'expliquer par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. En effet, on observe l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits dont la teneur moyenne en lipides (12,4 g/100g) est significativement plus élevée que celle de la famille en 2009. En particulier, on note l'apparition, dans l'échantillon 2015, de flammekueches élaborées avec de l'emmental présentant une teneur moyenne en lipides plus élevée que les produits sans emmental.

La famille des Quiches lorraine présente une diminution significative des teneurs moyennes en sucres (2,7 vs. 2,0 g/100g), en protéines (9,0 vs. 8,4 g/100g) et en sel (1,28 vs. 1,01 g/100g) entre 2009 et 2015.

Les évolutions observées pour les teneurs en protéines et en sel peuvent en partie s'expliquer par des changements de recettes des références retrouvées les deux années d'étude. En effet, les tests statistiques réalisés au sein des références appariées mettent en évidence une diminution significative des teneurs moyennes entre 2009 et 2015, passant de 9,1 à 8,1 g/100g pour les protéines et de 1,29 à 0,94 g/100g pour le sel.

L'analyse des listes d'ingrédients disponibles montre des diminutions des proportions de lardons et/ou de jambon mis en œuvre ou le passage d'une utilisation exclusive de lardons à celle de jambon (en tout ou partie) pour certaines références appariées, ce qui concourt à expliquer l'évolution des teneurs en sel sur ce sous-échantillon.

Dans la même logique, les évolutions des teneurs moyennes en protéines et en sel, observées à l'échelle de la famille entière, pourraient également être liées à une modification des quantités de charcuterie mises en œuvre dans ces produits (jambon et/ou lardons). Néanmoins, le niveau de détail des listes d'ingrédients ne permet pas de confirmer cette hypothèse.

Enfin, l'évolution de la teneur moyenne en sucres peut être expliquée par une modification de l'offre entre 2009 et 2015. Ainsi, les tests statistiques mettent en évidence l'apparition, dans l'échantillon 2015, de produits dont la teneur moyenne en sucres (2,0 g/100g) est significativement plus faible que celle de la famille entière en 2009.

Parmi les autres familles du secteur :

La famille des Feuilletés ou brioches présente une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (17,6 vs. 16,6 g/100g), en AGS (10,5 vs. 9,2 g/100g) et en protéines (8,1 vs. 7,5 g/100g) entre 2009 et 2015.

La diminution significative de la teneur moyenne en protéines peut en partie s'expliquer par des changements de recettes allant dans le sens d'une diminution des teneurs en ce nutriment. En effet, au sein des références appariées, la teneur moyenne en protéines diminue significativement, passant de 8,2 g/100g en 2009 à 7,5 g/100g en 2015.

De plus, une modification de l'offre entre 2009 et 2015 peut également concourir à expliquer l'évolution de la teneur moyenne en protéines de cette famille. Ainsi, on note l'apparition, dans l'échantillon 2015, de références présentant une teneur moyenne en protéines (7,2 g/100g) significativement plus faible que la famille entière en 2009.

Les diminutions des teneurs moyennes en lipides, AGS et protéines, observées pour cette famille entre 2009 et 2015, pourraient s'expliquer par des modifications de proportions entre la farce et le feuilletage ou la brioche : une diminution de la garniture au profit du feuilletage ou de la brioche pourrait en effet contribuer à expliquer ces évolutions. Néanmoins, le niveau de détail des listes d'ingrédients ne permet pas de confirmer cette hypothèse.

En outre, on peut noter que cette famille regroupe des produits présentant divers types de garnitures (à base de fromage, de viande, de poisson, de légumes...). Une modification des proportions de ces différentes recettes au sein des échantillons Oqali pourrait également concourir à expliquer les évolutions observées.

Pour certains couples famille-nutriments, des différences significatives ont été mises en évidence au niveau des segments de marché, des sous-groupes ou sur le sous-échantillon des références appariées. Néanmoins, ces évolutions n'impactent pas la composition nutritionnelle moyenne à l'échelle de la famille entière.

Lorsque l'analyse de la composition nutritionnelle des produits intègre les parts de marché, des évolutions significatives de teneurs moyennes pondérées ont été mises en évidence pour 13 familles parmi les 23 familles testées, entre 2009 et 2015.

Dans la plupart des cas, les évolutions significatives observées dans le cas des analyses intégrant les parts de marché vont dans le même sens que celles qui se concentrent uniquement sur l'offre. En effet, on retrouve :

- pour la catégorie des **pizzas** :
 - une diminution significative des teneurs moyennes pondérées en lipides (10,7 vs. 9,3 g/100g), en AGS (5,5 vs. 4,6 g/100g) et en sel (1,54 vs. 1,41 g/100g) pour les Pizzas fraîches charcuterie ;
- pour la catégorie des **salades de féculents** :
 - une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en lipides pour les Salades de pâtes (12,4 vs. 8,5 g/100g) ;
 - une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en AGS pour les Salades de pommes de terre (1,4 vs. 0,9 g/100g) ;
- pour la catégorie des **salades et crudités** :
 - une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en sucres pour les Salades de céleri (2,5 vs. 1,7 g/100g) ;
- pour la catégorie des **sandwiches** :
 - une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en lipides pour les Sandwiches jambon crudités (11,1 vs. 9,5 g/100g) ;
 - une diminution significative des teneurs moyennes pondérées en lipides (10,7 vs. 7,8 g/100g) et en AGS (1,6 vs. 1,0 g/100g) ainsi qu'une augmentation significative de la teneur moyenne pondérée en sucres (2,2 vs. 3,1 g/100g) pour les Sandwiches poisson crudités ;
 - une diminution significative des teneurs moyennes pondérées en lipides (11,7 vs. 8,2 g/100g) et en AGS (1,5 vs. 1,0 g/100g) pour les Sandwiches poulet crudités ;
- pour la catégorie des **surimi** :

- une augmentation significative de la teneur moyenne pondérée en sucres (2,5 vs. 3,0 g/100g) et une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en protéines (8,2 vs. 7,4 g/100g) pour les Surimi nature ;
- pour la catégorie des **tartes salées** :
 - une augmentation significative de la teneur moyenne pondérée en AGS pour les Autres tartes salées (6,3 vs. 8,0 g/100g) ;
 - une diminution significative des teneurs moyennes pondérées en sucres (2,7 vs. 2,0g/100g) et en sel (1,17 vs. 0,94 g/100g) pour les Quiches lorraine.

Pour 3 familles, des évolutions significatives de la composition nutritionnelle sont mises en évidence uniquement lorsqu'on intègre les parts de marché dans les analyses ; on note ainsi :

- une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en lipides pour les Crêpes fourrées salées (11,1 vs. 8,2 g/100g) ;
- une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en lipides pour les Pizzas fraîches fromage (10,5 vs. 9,3 g/100g) ;
- une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en sucres pour les Salades composées (2,7 vs. 2,0 g/100g).

Ces évolutions peuvent s'expliquer par le positionnement des références cumulant des parts de marché importantes dans les échantillons Oqali : leur reformulation, leur retrait (ou l'absence de collecte en 2015) ou leur apparition dans l'échantillon 2015 influencent les teneurs moyennes pondérées de la famille entière.

Néanmoins, il est important de souligner que certains résultats observés sur les échantillons pondérés par les parts de marché sont à nuancer compte tenu du manque d'informations (teneurs en nutriments non renseignées) pour certaines références à fortes parts de marché ou parts de marché on attribuées en 2009 et/ou en 2015. Citons en particulier, les évolutions observées pour les Autres tartes salées (teneurs moyennes pondérées en AGS), les Pizzas fraîches charcuterie (AGS et sel), les Quiches lorraine (sucres), les Salades composées (sucres), les Salades de céleri (sucres), les Salades de pâtes (lipides), les Salades de pommes de terre (AGS) et les Sandwiches poisson crudités (AGS et sucres).

Bilan et perspectives

Cette étude d'évolution du secteur des produits traiteurs frais montre que des améliorations nutritionnelles ont été effectuées entre 2009 et 2015, ciblées sur certains couples nutriment-catégorie. En particulier, 3 axes d'améliorations ont pu être mis en évidence :

- une modification de l'offre se traduisant par l'apparition de nouveaux types de produits avec un meilleur positionnement nutritionnel
- une amélioration de la qualité d'un ou de plusieurs ingrédients mis en œuvre
- un travail sur le ratio des différents ingrédients mis en œuvre

Ces 2 derniers axes d'améliorations ont été appliqués à la fois aux produits déjà existants et aux produits nouvellement mis sur le marché.

Le prochain suivi réalisé par l'Oqali permettra de voir dans quelle mesure ces stratégies d'amélioration seront étendues à l'ensemble des produits des familles où des progrès sont déjà visibles et/ou à d'autres familles de produits si cela est possible.