



PLATS CUISINES FRAIS

Evolution du secteur
entre 2009 et 2016

BILAN

EDITION 2018



Cette étude a pour objectif de comparer les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle (teneurs en matières grasses, acides gras saturés, sucres, protéines et sel) des échantillons de Plats cuisinés frais, majoritairement¹ collectés en 2009 et en 2016 par l'Oqali.

Elle porte sur 848 références recueillies en 2009 et 1416 en 2016. Il s'agit de références vendues dans les grandes et moyennes surfaces de France.

Ces références sont classées en :

- **38 familles** classées en 5 catégories :
 - o **Féculents ou légumes** : Féculents cuisinés, Gnocchis, Légumes cuisinés, Pâtes fraîches nature ;
 - o **Viandes, poissons ou quenelles à accompagner** : Cordons bleus, Poissons ou crustacés cuisinés, Poissons panés, Quenelles, Viandes cuisinées, Viandes panées ;
 - o **Plats complets** : Autres gratins, Blanquettes, Choucroutes, Couscous, Crustacés – féculents, Gratins de pâtes, Gratins de pommes de terre, Hachis Parmentier, Lasagnes à la bolognaise, Lasagnes au saumon, Légumes farcis – riz, Paëllas, Parmentier, Pâtes à la bolognaise, Pâtes à la carbonara, Pâtes fraîches farcies, Plats de légumes ou féculents cuisinés, Poissons – féculents, Poissons ou crustacés - légumes, Ravioli, Saucisses – féculents, Viandes – féculents, Viandes - légumes ;
 - o **Produits exotiques** : Nems avec sauce Nuoc Mam, Produits exotiques frits, Produits exotiques vapeurs, Riz à la cantonaise ;
 - o **Produits hors catégorie** : Autres plats cuisinés frais ;
- **4 segments de marché** : les marques nationales, les marques de distributeurs, les marques de distributeurs entrée de gamme et le hard discount.

Les références de Plats cuisinés frais prises en compte dans cette étude couvrent² 28% du marché en volumes de ventes en 2009 et 36% en 2016. Les faibles taux de couverture peuvent s'expliquer par le fait que le périmètre des données Kantar Worldpanel³ n'a pas pu être ajusté à celui de l'Oqali en raison de la difficulté d'identification des produits à partir des descripteurs disponibles. De ce fait, l'étude de l'évolution des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché n'est pas réalisable dans le cadre de ce rapport.

En termes d'évolution de l'offre retracée par l'Oqali (en nombre de références), l'étude montre qu'au sein des échantillons Oqali :

- la famille des Viandes – féculents est la plus représentée dans les échantillons Oqali (17% de l'offre 2009, 16% de l'offre 2016). **La répartition des références par famille reste relativement similaire entre 2009 et 2016.** Seules les familles des Cordons bleus, Viandes panées et Viandes cuisinées voient leur proportion évoluer de manière notable entre 2009 et 2016 (+5% chacune), ce qui peut s'expliquer par un développement de ces produits sur le marché et/ou une collecte plus exhaustive de l'Oqali en 2016 ;
- les références à marques de distributeurs sont majoritaires les deux années d'étude (56% de l'offre en 2009 et 54% en 2016). **La répartition des références par segment de marché est similaire entre 2009 et 2016 pour tous les segments sauf pour le hard discount qui voit sa part augmenter en 2016** (7% en 2009 vs. 12% en 2016) ;

¹ Lors du bilan initial, 8% des produits ont été collectés en 2008, 52% en 2009, 32% en 2010, 8% en 2011 et 0,001% en 2012. Lors de la seconde collecte de l'Oqali, l'intégralité des produits a été collectée en 2016. Pour faciliter la lecture, dans la suite de ce bilan, l'année de collecte du t0 sera assimilée à 2009.

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

³ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

- tous les segments de marché concentrent leur offre sur les **Plats complets** (selon les segments, les Plats complets représentent de 71% à 84% de l'offre en 2009, et de 41% à 65% en 2016). Les marques de distributeurs entrée de gamme proposent une offre moins diversifiée (elles sont présentes sur 11 familles en 2009 et 12 en 2016), ce qui peut éventuellement être mis en lien avec leur effectif plus faible. L'offre du hard discount se diversifie en 2016 (des produits de ce segment de marché ont été retrouvés sur 21 familles en 2009 vs. 32 en 2016), ce qui peut éventuellement être mis en lien avec une augmentation du nombre de produits issus du hard discount collectés en 2016 ;
- entre 2009 et 2016, en proportion, les segments font tous évoluer leur offre vers plus de **Viandes, poissons ou quenelles à accompagner** (augmentation de +14% à +28% entre 2009 et 2016) au détriment notamment des Plats complets.

Afin de caractériser **le renouvellement de l'offre**, les références ont été réparties en 4 sous-groupes :

- **les produits identiques (n=0)** : produits présents sur le marché les deux années d'étude et étant semblables en tous points (emballage et composition nutritionnelle identiques en 2009 et en 2016). Aucun produit n'a été retrouvé en 2016 sous une forme identique à celle collectée en 2009 : cela peut s'expliquer par l'application du règlement 1169/2011 dit INCO⁴, à partir de décembre 2014, qui a engendré de nombreuses évolutions en matière d'étiquetage (information nutritionnelle, étiquetage des allergènes *etc.*) ;
- **les produits modifiés (n=355, soit 25% des produits de 2016)** : produits présents sur le marché les deux années d'étude et présentant des évolutions d'emballage (portions indiquées, repères nutritionnels, allégations, *etc.*) et/ou de composition nutritionnelle entre 2009 et 2016. Les modifications les plus fréquemment retrouvées⁵ portent sur les ingrédients (n=327, 100%), les groupes d'étiquetage nutritionnel (n=327, 100%) et les valeurs nutritionnelles (n=312, 95%). Les évolutions relatives aux groupes d'étiquetage nutritionnel, aux listes d'ingrédients (spécification de la nature de l'huile mise en œuvre, étiquetage des allergènes) et aux valeurs nutritionnelles (mises à jour) peuvent être mises en relation avec l'entrée en vigueur du règlement INCO⁴ en décembre 2014 et avec les mises en conformité des emballages effectuées à cette occasion. A noter également que 73% des produits modifiés présentent des évolutions de repères nutritionnels. A l'inverse, les modifications les moins fréquentes portent sur les allégations nutritionnelles (n=15, 5%) et de santé (n=9, 3%), ce qui peut s'expliquer par leur faible présence sur les produits de ce secteur ;
- **les produits nouveaux ou non captés en 2009 (n=1061, soit 75% des produits de 2016)** : produits nouvellement collectés en 2016 (innovations, extensions de gamme ou produits n'ayant pas été captés par l'Oqali en 2009). Ils sont majoritaires dans l'échantillon 2016 ;

⁴ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

⁵ Seuls les produits modifiés pour lesquels on dispose d'un emballage complet en 2009 et en 2016 ont été pris en compte, soit 327 références parmi les 355 modifiées.

- **les produits retirés ou non captés en 2016 (n=493, soit 58% des produits de 2009) :** produits collectés en 2009 mais qui n'ont pas été retrouvés, sous une forme identique ou modifiée, en 2016 (produits retirés du marché ou non captés par l'Oqali en 2016).

Concernant les informations disponibles sur les emballages, le Tableau 1 récapitule les évolutions observées sur le secteur, par segment de marché et par famille, pour l'ensemble des paramètres d'étiquetage étudiés. A noter que des regroupements de familles ont été effectués afin d'avoir des tests statistiques plus puissants et de prendre en compte plus de produits. Ainsi 19 familles (ou regroupements de familles) sont étudié(e)s.

Tableau 1 : Evolution du niveau de détail de l'information nutritionnelle étiquetée sur le secteur, par segment de marché et par famille, entre 2009 et 2016

Résultats présentés sous la forme " <i>présence 2009 vs. présence 2016</i> degré de significativité"		Effectif		Etiquetage nutritionnel	Allégations nutritionnelles	Allégations de santé	Repères nutritionnels	Portions indiquées	Valeurs nutritionnelles par portion
		2009	2016						
Secteur		753	1416	96% vs. 99%***	5% vs. 6%	2% vs. 0%***	75% vs. 57%***	94% vs. 90%**	72% vs. 81%***
Segments de marché	Marques nationales	219	443	96% vs. 99%	9% vs. 13%	6% vs. 1%***	83% vs. 60%***	98% vs. 89%***	84% vs. 77%*
	Marques de distributeurs	453	771	97% vs. 100%***	4% vs. 3%	0% vs. 0%	78% vs. 59%***	96% vs. 93%**	72% vs. 84%***
	Marques de distributeurs entrée de gamme	26	28	77% vs. 100%	0% vs. 3%	0% vs. 0%	23% vs. 31%	65% vs. 75%	27% vs. 56%*
	Hard Discount	55	170	93% vs. 100%	2% vs. 0%	0% vs. 0%	42% vs. 46%	73% vs. 86%*	42% vs. 80%***
Familles	<i>Autres plats cuisinés frais</i>	9	42	100% vs. 100%	100% vs. 76%	11% vs. 10%	89% vs. 36%	100% vs. 55%	100% vs. 52%
	Blanquettes	10	10	100% vs. 100%	10% vs. 10%	0% vs. 0%	90% vs. 60%	100% vs. 100%	80% vs. 80%
	Choucroutes	17	20	71% vs. 100%	12% vs. 0%	0% vs. 0%	12% vs. 55%**	76% vs. 95%	12% vs. 60%**
	Couscous	23	18	100% vs. 100%	17% vs. 6%	0% vs. 0%	87% vs. 83%	100% vs. 100%	74% vs. 94%
	Féculeux et légumes cuisinés	21	26	95% vs. 100%	14% vs. 0%	5% vs. 0%	76% vs. 54%	95% vs. 96%	76% vs. 81%
	Gratins	47	64	94% vs. 100%	0% vs. 5%	0% vs. 0%	81% vs. 69%	94% vs. 100%	79% vs. 91%
	Hachis Parmentier	22	18	100% vs. 100%	0% vs. 0%	0% vs. 0%	91% vs. 61%	100% vs. 100%	77% vs. 94%
	Lasagnes (viandes et saumon)	28	31	93% vs. 100%	0% vs. 0%	0% vs. 0%	61% vs. 61%	82% vs. 100%	54% vs. 94%***
	Légumes farcis - riz	11	10	100% vs. 100%	0% vs. 0%	0% vs. 0%	91% vs. 80%	100% vs. 100%	82% vs. 90%
	Paëllas	12	16	100% vs. 100%	0% vs. 6%	0% vs. 0%	100% vs. 75%	100% vs. 100%	67% vs. 94%
	Parmentier	26	32	100% vs. 100%	4% vs. 3%	0% vs. 0%	92% vs. 66%*	100% vs. 97%	77% vs. 94%
	Pâtes cuisinées	32	51	100% vs. 100%	0% vs. 2%	0% vs. 0%	84% vs. 55%**	100% vs. 100%	81% vs. 96%
	Pâtes fraîches farcies	92	151	95% vs. 100%	3% vs. 7%	1% vs. 0%	51% vs. 36%*	91% vs. 95%	53% vs. 66%
	Pâtes fraîches nature	27	88	93% vs. 100%	4% vs. 1%	4% vs. 0%	52% vs. 45%	93% vs. 91%	59% vs. 75%
	Plats cuisinés poissons - légumes ou féculents	73	83	99% vs. 100%	21% vs. 6%**	1% vs. 0%	92% vs. 69%***	100% vs. 99%	84% vs. 94%*
	Plats cuisinés viandes - légumes ou féculents	159	271	99% vs. 100%	1% vs. 7%**	1% vs. 0%	82% vs. 72%*	98% vs. 100%	79% vs. 98%***
	Plats de légumes ou féculents cuisinés	11	40	91% vs. 100%	9% vs. 5%	9% vs. 0%	55% vs. 58%	91% vs. 100%	64% vs. 98%
	Produits exotiques frites ou vapeurs	85	125	89% vs. 100%	0% vs. 0%	9% vs. 0%	80% vs. 54%***	85% vs. 79%	78% vs. 76%
	<i>Quenelles</i>	6	29	100% vs. 100%	17% vs. 0%	0% vs. 0%	0% vs. 0%	83% vs. 72%	83% vs. 52%
	Viandes et poissons cuisinés	20	102	85% vs. 100%	5% vs. 0%	0% vs. 0%	35% vs. 61%*	85% vs. 84%	25% vs. 63%**
Viandes et poissons panés	22	189	100% vs. 96%	5% vs. 0%	0% vs. 0%	77% vs. 52%*	100% vs. 75%**	91% vs. 72%	

Les pourcentages sont arrondis à l'entier, un pourcentage nul peut correspondre à un faible effectif

« - » : aucune référence collectée

Chiffres grisés : secteur, segment de marché ou famille non testé(e)

Case en orange : augmentation significative de la fréquence d'affichage du paramètre d'étiquetage

Case en violette : diminution significative de la fréquence d'affichage du paramètre d'étiquetage

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

A l'échelle du secteur, des évolutions significatives ont été mises en évidence entre 2009 et 2016 pour 5 des 6 paramètres suivis par l'Oqali.

➤ *L'étiquetage nutritionnel*

La présence d'un étiquetage nutritionnel, déjà très élevée sur le secteur en 2009 (96% des références), est quasi-systématique en 2016 (99%). Cette augmentation de la fréquence d'affichage d'un étiquetage nutritionnel est portée par tous les segments de marché et elle est **significative pour les marques de distributeurs (seul segment de marché testé) : 97% en 2009 vs. 100% en 2016.**

A l'échelle des familles, 100% des références présentent un étiquetage nutritionnel en 2016 pour toutes les familles à l'exception de celle des Viandes et poissons panés (96%). Pour cette dernière, 8 produits nouveaux ou non captés en 2009 ne présentent pas de déclaration nutritionnelle en 2016. La collecte d'emballages non conformes au règlement INCO en 2016 peut s'expliquer par le délai possible entre la date d'application du règlement et l'écoulement des stocks. A noter qu'en 2016, 43% des produits étiquettent un groupe INCO et 56% un groupe INCO⁶.

➤ *Les allégations santé*

Les allégations de santé sont peu fréquentes sur ce secteur : 15 produits en sont porteurs en 2009 (2%) vs. 4 en 2016 (0%). **Cette diminution est significative à l'échelle du secteur entier.** Elle est portée par le segment de marché des **marques nationales (seul segment au sein duquel des références affichent des allégations de santé à la fois en 2009 et en 2016 et donc seul segment testé) pour lequel la proportion de produits affichant au moins une allégation de santé baisse significativement entre les deux années d'étude (6% en 2009 vs. 1% en 2016).** A noter que les 4 références de l'échantillon Oqali 2016 affichant des allégations de santé sont des produits à marques nationales de la famille des Autres plats cuisinés frais.

➤ *Les repères nutritionnels*

La proportion de produits avec repères nutritionnels a significativement diminué à l'échelle du secteur (75% en 2009 vs. 57% en 2016). Cette diminution est portée par les marques nationales (83% en 2009 vs. 60% en 2016) et les marques de distributeurs (78% en 2009 vs. 59% en 2016) pour lesquelles les évolutions sont significatives, ces deux segments de marché étant majoritairement représentés dans les échantillons Oqali. **La diminution significative de la proportion de produits à marques nationales et à marques de distributeurs avec repères nutritionnels, s'explique à la fois par :**

- **des modifications de l'offre**, se traduisant par :
 - le retrait ou l'absence de collecte en 2016 de produits qui présentaient en 2009 un repère nutritionnel (pour les marques nationales : 81% des produits retirés ou non captés en 2016 présentaient un repère nutritionnel ; ce chiffre est de 85% pour les marques de distributeurs) ;
 - l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés ne présentant pas de repère nutritionnel (pour les marques nationales : 43% des produits nouveaux ou non captés en 2009 ne présentent pas de repère nutritionnel ; ce chiffre est de 39% pour les marques de distributeurs).

⁶ Les définitions des groupes d'étiquetage nutritionnel sont présentées dans l'Annexe 1 du rapport détaillé « *Etude d'évolution du secteur des Plats cuisinés frais – Oqali – Données 2009 et 2016 – Edition 2018* »

- **un changement d'étiquetage sur les produits retrouvés les deux années d'étude.** En effet, parmi les références retrouvées les deux années, la part de produits présentant un repère nutritionnel diminue (pour les marques nationales : 85% des références appariées affichaient un repère nutritionnel en 2009 vs. 69% en 2016 ; pour les marques de distributeurs : 71% des références appariées affichaient un repère nutritionnel en 2009 vs. 56% en 2016).

A l'échelle des familles, une **diminution significative de cette proportion est mise en évidence pour 7 familles** (parmi les 13 testées) :

- les **Parmentier** (92% de références avec repères nutritionnels en 2009 vs. 66% en 2016) ;
- les **Pâtes cuisinées** (84% en 2009 vs. 55% en 2016) ;
- les **Pâtes fraîches farcies** (51% en 2009 vs. 36% en 2016) ;
- les **Plats cuisinés poissons – légumes ou féculents** (92% en 2009 vs. 69% en 2016) ;
- les **Plats cuisinés viandes – légumes ou féculents** (82% en 2009 vs. 72% en 2016) ;
- les **Produits exotiques frits ou vapeurs** (80% en 2009 vs. 54% en 2016) ;
- les **Viandes et poissons panés** (77% en 2009 vs. 52% en 2016).

Cependant, **la proportion de produits avec repères nutritionnels augmente significativement entre 2009 et 2016 pour 2 familles : les Choucroutes (12% en 2009 vs. 55% en 2016) et les Viandes et poissons cuisinés (35% en 2009 vs. 61% en 2016).**

➤ *Portion indiquée*

Entre 2009 et 2016, **la part de produits présentant une portion indiquée a significativement diminué à l'échelle du secteur** (94% en 2009 vs. 90% en 2016).

Cette diminution est portée par les marques nationales (98% en 2009 vs. 89% en 2016) et les marques de distributeurs (96% en 2009 vs. 93% en 2016) pour lesquelles les évolutions sont significatives, ces deux segments de marché étant majoritairement représentés dans les échantillons Oqali.

La diminution significative de la proportion de produits à marques nationales et à marques de distributeurs indiquant une portion, s'explique essentiellement par une modification de l'offre, se traduisant par :

- le retrait ou l'absence de collecte en 2016 de produits qui présentaient une portion indiquée en 2009 (pour les marques nationales : 97% des produits retirés ou non captés en 2016 indiquaient une portion ; ce chiffre est de 96% pour les marques de distributeurs) ;
- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés ne présentant pas de portion indiquée (pour les marques nationales : 14% des produits nouveaux ou non captés en 2009 n'indiquent pas de portion ; ce chiffre est de 9% pour les marques de distributeurs).

A noter que, **la part des produits du hard discount indiquant une portion augmente significativement (73% en 2009 vs. 86% en 2016).**

A l'échelle des familles, **la part de produits indiquant une portion diminue significativement pour une famille (parmi les 3 testées) : les Viandes et poissons panés (100% en 2009 vs. 75% en 2016).**

En ce qui concerne **la taille des portions indiquées**, parmi les 19 familles testées, seule **la famille des Viandes et poissons panés voit la taille moyenne de ses portions indiquées évoluer significativement entre 2009 et 2016 (97,0 g en 2009 vs. 101,3 g en 2016).** En se plaçant au niveau des références appariées indiquant une portion chiffrée en 2009 et en 2016

(300 références), on constate que pour la majorité d'entre elles la taille de portion indiquée est identique les deux années d'étude (219 références, soit 73% des références appariées).

➤ *Valeurs nutritionnelles par portion*

La proportion de produits avec des valeurs nutritionnelles par portion a significativement augmenté à l'échelle du secteur (72% en 2009 vs. 81% en 2016). Cette hausse est portée par **les marques de distributeurs, les marques de distributeurs entrée de gamme et le hard discount pour lesquels ces proportions augmentent significativement** (respectivement 72% en 2009 vs. 84% en 2016 pour les marques de distributeurs, 27% vs. 56% pour les marques de distributeurs entrée de gamme et 42% vs. 80% pour le hard discount).

A l'inverse, **la proportion de produits à marques nationales présentant des valeurs nutritionnelles par portion diminue significativement** (84% en 2009 vs. 77% en 2016). Cette diminution significative peut s'expliquer par :

- **une modification de l'offre** et plus particulièrement par le retrait ou l'absence de collecte en 2016 de produits qui présentaient des valeurs nutritionnelles par portion en 2009 (83% des produits retirés ou non captés en 2016);
- **un changement d'étiquetage sur les produits retrouvés les deux années d'étude** ; en effet, parmi les références à marques nationales appariées, la part de produits affichant des valeurs nutritionnelles par portion diminue (86% des références appariées affichaient des valeurs nutritionnelles par portion en 2009 vs. 80% en 2016).

A l'échelle des familles, **la proportion de produits affichant des valeurs nutritionnelles par portion augmente significativement pour 5 familles** (parmi les 10 testées) :

- les **Choucroutes** (12% en 2009 vs. 60% en 2016) ;
- les **Lasagnes (viandes et saumon)** (54% en 2009 vs. 94% en 2016);
- les **Plats cuisinés poissons – légumes ou féculents** (84% en 2009 vs. 94% en 2016);
- les **Plats cuisinés viandes – légumes ou féculents** (79% en 2009 vs. 98% en 2016);
- les **Viandes et poissons cuisinés** (25% en 2009 vs. 63% en 2016).

En ce qui concerne la proportion de produits affichant au moins une allégation nutritionnelle, qui constitue le sixième paramètre d'étiquetage suivi par l'Oqali, son évolution n'est pas significative entre les deux années d'étude. **La présence d'allégations nutritionnelles reste stable et faible sur le secteur** (5% des produits sont porteurs d'allégation(s) nutritionnelle(s) en 2009 vs. 6% en 2016). Aucune évolution significative n'est mise en évidence à l'échelle des segments de marché, parmi les 2 testés (marques nationales et marques de distributeurs). Cependant, les sens des évolutions observées pour ces 2 segments de marché sont contraires : la part de produits porteurs d'au moins une allégation nutritionnelle augmente pour les marques nationales (9% en 2009 vs. 13% en 2016) et diminue pour les marques de distributeurs (4% en 2009 vs. 3% en 2016).

Au niveau des familles, 2 ont pu faire l'objet de test statistique et montrent des évolutions significatives contraires :

- **la famille des Plats cuisinés poissons – légumes ou féculents, pour laquelle on observe une diminution significative de la part de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (21% en 2009 vs. 6% en 2016) ;**
- **la famille des Plats cuisinés viandes – légumes ou féculents, pour laquelle on observe une augmentation significative de la part de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (1% en 2009 vs. 7% en 2016).**

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g sans pondération par les parts de marché pour les 5 nutriments d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais (matières grasses, AGS, sucres, protéines et sel), a mis en évidence des évolutions significatives entre 2009 et 2016.

Les Tableau 2 à Tableau 7 récapitulent les résultats obtenus sur l'évolution de la composition nutritionnelle, entre 2009 et 2016, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais et pour chaque famille présentant une évolution significative pour au moins une des 5 analyses réalisées (étude de l'évolution des teneurs moyennes à l'échelle des familles, des segments de marché, des sous-groupes, des références appariées).

Tableau 2 : Synthèse des évolutions significatives de composition nutritionnelle par famille et par nutriment d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais entre 2009 et 2016 – (1/6)

Catégories	Familles	MATIERES GRASSES	AGS	SUCRES	PROTEINES	SEL
Féculents ou légumes	Pâtes fraîches nature	Famille totale : 1,9 vs. 2,5 g/100g *	Famille totale : 0,5 vs. 0,6 g/100g **	Famille totale : 2,6 vs. 1,4 g/100g *		
		Segment de marché : MDD 1,9 vs. 2,7 g/100g **	Segment de marché : MDD 0,5 vs. 0,7 g/100g **	Segment de marché : MDD 2,4 vs. 1,4 g/100g *	Segment de marché : MDD 11,1 vs. 10,0 g/100g *	
			Références appariées : 0,5 vs. 0,6g/100g *		Références appariées : 11,0 vs. 10,4g/100g *	
		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (2,6 g/100g) vs. échantillon 2009 (1,9 g/100g) **	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (0,7 g/100g) vs. échantillon 2009 (0,5 g/100g) **	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,4 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,6 g/100g) *		
Viandes, poissons ou quenelles à accompagner	Poissons ou crustacés cuisinés	Famille totale : 8,1 vs. 13,8 g/100g **				
		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (13,8 g/100g) vs. échantillon 2009 (8,1 g/100g) **				
		Sous-groupes : échantillon 2016 (13,8 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (8,1 g/100g) **				
	Poissons panés	Famille totale : 9,9 vs. 8,6 g/100g **				
		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (8,6 g/100g) vs. échantillon 2009 (9,9 g/100g) *				

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

MN : marques nationales ; MDD : marques de distributeurs ; MDDeg : marques de distributeurs entrée de gamme ; HD : hard discount

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Tableau 3 : Synthèse des évolutions significatives de composition nutritionnelle par famille et par nutriment d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais entre 2009 et 2016 – (2/6)

Catégories	Familles	MATIERES GRASSES	AGS	SUCRES	PROTEINES	SEL	
Plats complets	Blanquettes					Famille totale : 0,89 vs. 0,65 g/100g **	
	Crustacés - féculents	Famille totale : 4,1 vs. 5,6 g/100g *	Famille totale : 1,4 vs. 2,6 g/100g **				
		Segment de marché : MN 4,2 vs. 5,8 g/100g *	Segment de marché : MN 1,3 vs. 2,9 g/100g *	Segment de marché : MN 2,2 vs. 1,4 g/100g *			Segment de marché : MN 0,91 vs. 0,77 g/100g **
					Références appariées : 6,2 vs. 5,7g/100g *		
		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (6,1 g/100g) vs. échantillon 2009 (4,1 g/100g) **	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (2,9 g/100g) vs. échantillon 2009 (1,4 g/100g) **	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,3 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,1 g/100g) **			
		Sous-groupes : échantillon 2016 (2,6 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (1,4 g/100g) *					
	Gratins de pâtes				Famille totale : 2,6 vs. 1,7 g/100g *		
					Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,6 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,6 g/100g) *		
	Gratins de pommes de terre				Famille totale : 2,0 vs. 1,4 g/100g *	Famille totale : 4,6 vs. 5,9 g/100g *	Famille totale : 0,87 vs. 0,80 g/100g *
					Segment de marché : MDD 2,2 vs. 1,1 g/100g *		
					Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,4 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,0 g/100g) *		
	Hachis Parmentier		Famille totale : 9,4 vs. 7,1 g/100g **	Famille totale : 5,6 vs. 3,9 g/100g **	Famille totale : 1,7 vs. 2,7 g/100g *		Famille totale : 0,82 vs. 0,76 g/100g *
			Segment de marché : MDD 10,6 vs. 6,7 g/100g ***	Segment de marché : MDD 6,1 vs. 4,0 g/100g ***	Segment de marché : MDD 1,6 vs. 3,2 g/100g **		
						Références appariées : 5,8 vs. 6,3g/100g *	
			Sous-groupes : échantillon 2016 (7,1 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (8,8 g/100g) *				

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

MN : marques nationales ; MDD : marques de distributeurs ; MDDeg : marques de distributeurs entrée de gamme ; HD : hard discount

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Tableau 4 : Synthèse des évolutions significatives de composition nutritionnelle par famille et par nutriment d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais entre 2009 et 2016 - (3/6)

Catégories	Familles	MATIERES GRASSES	AGS	SUCRES	PROTEINES	SEL	
Plats complets	Lasagnes à la bolognaise				Famille totale : 7,1 vs. 6,5 g/100g *	Famille totale : 0,97 vs. 0,76 g/100g ***	
					Segment de marché : MDD 7,2 vs. 6,6 g/100g *	Segment de marché : MDD 1,00 vs. 0,76 g/100g **	
						Références appariées : 0,95 vs. 0,76g/100g **	
	Paëllas				Famille totale : 8,1 vs. 7,4 g/100g *		
	Parmentier					Segment de marché : MN 0,85 vs. 0,78 g/100g **	
		Références appariées : 7,6 vs. 6,9g/100g *	Références appariées : 4,2 vs. 3,6g/100g *		Références appariées : 6,9 vs. 7,8g/100g *		
	Pâtes à la carbonara				Famille totale : 1,8 vs. 1,1 g/100g ***	Famille totale : 0,87 vs. 0,71 g/100g **	
					Segment de marché : MDD 1,7 vs. 1,1 g/100g *	Segment de marché : MDD 0,89 vs. 0,73 g/100g *	
					Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,1 g/100g) vs. échantillon 2009 (1,8 g/100g) ***	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (0,72 g/100g) vs. échantillon 2009 (0,87 g/100g) *	
	Pâtes fraîches farcies		Famille totale : 6,3 vs. 8,2 g/100g **	Famille totale : 2,9 vs. 3,9 g/100g *			
			Segment de marché : MN 5,4 vs. 8,2 g/100g *				
			Segment de marché : MDD 7,0 vs. 8,7 g/100g *	Segment de marché : MDD 3,2 vs. 4,3 g/100g *			
					Références appariées : 3,8 vs. 2,3g/100g *	Références appariées : 10,6 vs. 10,1g/100g *	
			Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (9,1 g/100g) vs. échantillon 2009 (6,3 g/100g) ***	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (4,3 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,9 g/100g) **			
			Sous-groupes : échantillon 2016 (8,2 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (5,9 g/100g) *				

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

MN : marques nationales ; MDD : marques de distributeurs ; MDDeg : marques de distributeurs entrée de gamme ; HD : hard discount

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

Tableau 5 : Synthèse des évolutions significatives de composition nutritionnelle par famille et par nutriment d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais entre 2009 et 2016 - (4/6)

Catégories	Familles	MATIERES GRASSES	AGS	SUCRES	PROTEINES	SEL
Plats complets	Plats de légumes ou féculents cuisinés					Famille totale : 0,91 vs. 0,77 g/100g **
						Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (0,77 g/100g) vs. échantillon 2009 (0,91 g/100g) **
	Poissons - féculents	Famille totale : 5,1 vs. 6,3 g/100g *	Famille totale : 2,0 vs. 2,6 g/100g *	Famille totale : 1,7 vs. 1,1 g/100g **		Famille totale : 0,79 vs. 0,70 g/100g *
				Segment de marché : MN 1,8 vs. 1,1 g/100g **		
		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (6,5 g/100g) vs. échantillon 2009 (5,1 g/100g) *	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (2,9 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,0 g/100g) **	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,1 g/100g) vs. échantillon 2009 (1,7 g/100g) **		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (0,70 g/100g) vs. échantillon 2009 (0,79 g/100g) *
		Sous-groupes : échantillon 2016 (6,3 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (4,9 g/100g) *	Sous-groupes : échantillon 2016 (2,6 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (1,9 g/100g) *	Sous-groupes : échantillon 2016 (1,1 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (1,8 g/100g) ***		Sous-groupes : échantillon 2016 (0,70 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (0,79 g/100g) *
	Ravioli	Famille totale : 6,3 vs. 7,5 g/100g *				Famille totale : 11,4 vs. 10,4 g/100g ***
						Segment de marché : MDD 11,6 vs. 10,5 g/100g ***
						Références appariées : 11,4 vs. 10,5g/100g **
		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (8,3 g/100g) vs. échantillon 2009 (6,3 g/100g) ***				Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (10,3 g/100g) vs. échantillon 2009 (11,3 g/100g) **
						Sous-groupes : échantillon 2016 (10,4 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (11,3 g/100g) *
	Saucisses - féculents					Famille totale : 1,03 vs. 0,88 g/100g *
					Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (6,4 g/100g) vs. échantillon 2009 (8,7 g/100g) *	

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

MN : marques nationales ; MDD : marques de distributeurs ; MDDeg : marques de distributeurs entrée de gamme ; HD : hard discount

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

Tableau 6 : Synthèse des évolutions significatives de composition nutritionnelle par famille et par nutriment d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais entre 2009 et 2016 - (5/6)

Catégories	Familles	MATIERES GRASSES	AGS	SUCRES	PROTEINES	SEL	
Plats complets	Viandes - féculents			Famille totale : 2,4 vs. 1,8 g/100g ***	Famille totale : 8,0 vs. 7,6 g/100g *	Famille totale : 0,89 vs. 0,77 g/100g ***	
		Segment de marché : MN 5,6 vs. 6,4 g/100g *	Segment de marché : MN 2,0 vs. 2,5 g/100g *	Segment de marché : MN 2,8 vs. 1,7 g/100g ***		Segment de marché : MN 0,90 vs. 0,73 g/100g ***	
					Segment de marché : MDD 8,5 vs. 7,6 g/100g *	Segment de marché : MDD 0,90 vs. 0,79 g/100g **	
					Références appariées : 7,9 vs. 7,2g/100g **	Références appariées : 0,90 vs. 0,77g/100g ***	
				Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,7 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,4 g/100g) ***		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (0,77 g/100g) vs. échantillon 2009 (0,89 g/100g) ***	
				Sous-groupes : échantillon 2016 (1,8 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (2,5 g/100g) ***		Sous-groupes : échantillon 2016 (0,77 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (0,89 g/100g) ***	
	Viandes - légumes					Famille totale : 8,0 vs. 6,3 g/100g **	
						Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (6,2 g/100g) vs. échantillon 2009 (8,0 g/100g) *	
						Sous-groupes : échantillon 2016 (6,3 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (8,4 g/100g) **	

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

MN : marques nationales ; MDD : marques de distributeurs ; MDDeg : marques de distributeurs entrée de gamme ; HD : hard discount

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Tableau 7 : Synthèse des évolutions significatives de composition nutritionnelle par famille et par nutriment d'intérêt du secteur des Plats cuisinés frais entre 2009 et 2016 - (6/6)

Catégories	Familles	MATIERES GRASSES	AGS	SUCRES	PROTEINES	SEL
Produits exotiques	Nems avec sauce Nuoc Mam			Famille totale : 3,3 vs. 2,8 g/100g *		
		Segment de marché : MDD 10,0 vs. 8,0 g/100g *				
		Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (7,9 g/100g) vs. échantillon 2009 (10,0 g/100g) **	Sous-groupes : produits nouveaux ou non captés en 2009 (1,5 g/100g) vs. échantillon 2009 (2,4 g/100g) *			
				Sous-groupes : échantillon 2016 (2,8 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (3,8 g/100g) **		
	Produits exotiques frits	Références appariées : 14,9 vs. 12,6g/100g *				
						Sous-groupes : échantillon 2016 (1,41 g/100g) vs. produits retirés ou non captés en 2016 (1,66 g/100g) *

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne

MN : marques nationales ; MDD : marques de distributeurs ; MDDeg : marques de distributeurs entrée de gamme ; HD : hard discount

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$

Entre 2009 et 2016, l'évolution des teneurs moyennes en matières grasses et protéines a été testée pour 28 des 38 familles du secteur, celle des teneurs moyennes en AGS, sucres et sel pour 23 familles.

Les évolutions significatives mises en évidence peuvent dans certains cas aller dans le sens des recommandations nutritionnelles, et dans d'autres cas, aller en sens inverse. Cependant un effort est à noter en ce qui concerne le sel : toutes les évolutions significatives mises en évidence pour ce nutriment correspondent à des diminutions de teneurs moyennes. Les évolutions significatives de composition nutritionnelle observées à l'échelle de la famille sont souvent expliquées au moins en partie par une modification de l'offre. Cela peut être lié au fait que le secteur des Plats cuisinés frais est un secteur où la rotation des recettes présentes sur le marché est forte.

Toutes les évolutions significatives rencontrées lors des différents tests sont détaillées dans ce bilan.

➤ *Catégorie Féculents ou légumes*

La famille des Pâtes fraîches nature présente, entre 2009 et 2016, une augmentation significative des teneurs moyennes en matières grasses (1,9 vs. 2,5 g/100g) et en AGS (0,5 vs. 0,6 g/100g). Ces augmentations sont essentiellement portées par les **marques de distributeurs (seul segment de marché testé), pour lesquelles les évolutions observées sont significatives (en moyenne, +0,8 g/100g pour les teneurs en matières grasses et +0,2 g/100g pour les teneurs en AGS).** Elles peuvent en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément, par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en matières grasses et en AGS significativement plus élevées (respectivement +0,7 et +0,2 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009). On peut notamment remarquer l'apparition, dans l'échantillon 2016, de pâtes alsaciennes, qui contiennent des matières grasses ajoutées, contrairement aux autres pâtes de cette famille qui se composent classiquement de semoule de blé dur, d'œufs et d'eau. De plus, ces pâtes alsaciennes contiennent une proportion d'œuf plus élevée que les pâtes fraîches classiques. Enfin, **de potentielles reformulations** allant dans le sens d'une augmentation des teneurs en AGS (au sein des produits appariés, la teneur moyenne en AGS a significativement augmenté de +0,1 g/100g entre 2009 et 2016) expliquent également l'évolution de la teneur moyenne en AGS observée à l'échelle de la famille entière.

Pour cette même famille on observe, entre 2009 et 2016, **une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (2,6 vs. 1,4 g/100g).** Cette diminution est essentiellement portée par **le segment de marché des marques de distributeurs pour lequel l'évolution observée est significative (-1,0 g/100g en moyenne ; seul segment de marché testé).** Elle peut en partie s'expliquer par une **modification de l'offre**, et plus précisément, par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en sucres significativement plus faibles (-1,2 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009).

A noter enfin que, pour cette même famille, **la teneur moyenne en protéines des produits à marques de distributeurs diminue significativement entre 2009 et 2016 (-1,0 g/100g).** De plus, **la teneur moyenne en protéines diminue de manière significative au sein des produits appariés (-0,6 g/100g).** Ces évolutions n'ont toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

➤ *Catégorie Viandes, poissons ou quenelle à accompagner*

La famille des Poissons ou crustacés cuisinés présente une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2009 et 2016 (8,1 vs. 13,8 g/100g). Pour cette famille, aucun produit n'a été retrouvé les deux années d'étude. Ainsi, sur la base des produits collectés par l'Oqali, l'augmentation de la teneur moyenne en matières grasses s'explique par le **renouvellement total de l'offre** :

- les produits collectés en 2009 présentaient des teneurs en matières grasses plus faibles et n'ont pas été retrouvés en 2016 ;
- les produits collectés en 2016 ont des teneurs en matières grasses plus élevées et n'avaient pas été prélevés en 2009.

La famille des Poissons panés présente une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2009 et 2016 (9,9 vs. 8,6 g/100g). La diminution de la teneur en matières grasses peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en matières grasses significativement plus faibles (-1,3 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009).

➤ *Catégorie Plats complets*

La famille des Blanquettes présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2016 (0,89 vs. 0,65 g/100g).

La famille des Crustacés - féculents présente une augmentation significative des teneurs moyennes en matières grasses (4,1 vs. 5,6 g/100g) et en AGS (1,4 vs. 2,6 g/100g) entre 2009 et 2016. Ces augmentations sont essentiellement portées par **les marques nationales pour lesquelles les évolutions observées sont significatives (+1,6 g/100g en moyenne pour les deux nutriments)**, et dans une moindre mesure par les marques de distributeurs. Elles peuvent en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en matières grasses et en AGS significativement plus élevées (respectivement, +2,0 et +1,5 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009) et par le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits présentant des teneurs en AGS significativement plus faibles (-1,2 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2016).

A noter également qu'**au sein des marques nationales, la teneur moyenne en sucres diminue significativement entre 2009 et 2016 (-0,8 g/100g).** De plus, **les produits nouveaux, ou non captés en 2009, présentent des teneurs en sucres significativement plus faibles (-0,8 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009).** Par ailleurs, **au sein du segment des marques nationales, la teneur moyenne en sel a significativement diminué entre les deux années d'étude (-0,14 g/100g).** Enfin, **sur l'échantillon des références collectées à la fois en 2009 et en 2016, la teneur moyenne en protéines a significativement diminué de -0,5 g/100g entre ces deux années.** Ces résultats n'ont toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

La famille des Gratins de pâtes présente une diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2016 (2,6 vs. 1,7 g/100g). Cette évolution peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en sucres significativement plus faibles (-1,0 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009).

La famille des Gratins de pommes de terre présente une diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2016 (2,0 vs. 1,4 g/100g). Cette diminution est essentiellement portée par **le segment de marché des marques de distributeurs pour lequel l'évolution observée est significative (-1,1 g/100g entre 2009 et 2016 ; seul segment testé)**. Elle peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en sucres significativement plus faibles (-0,6 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009). Pour cette même famille, on observe **une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines (4,6 vs. 5,9 g/100g)**.

Enfin, **une diminution significative de la teneur moyenne en sel est observée pour cette famille entre 2009 et 2016 (0,87 vs. 0,80 g/100g)**.

La famille des Hachis Parmentier présente une diminution significative des teneurs moyennes en matières grasses (9,4 vs. 7,1 g/100g) et en AGS (5,6 vs. 3,9 g/100g). Ces évolutions sont essentiellement portées par **les marques de distributeurs (seul segment testé) pour lesquelles les diminutions observées sont significatives (en moyenne, pour les matières grasses : -3,9 g/100g ; pour les AGS : -2,1 g/100g)** et dans une moindre mesure par les marques nationales en ce qui concerne les teneurs en matières grasses. La diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits présentant des teneurs en matières grasses significativement plus élevées (+1,7 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016). Les évolutions des teneurs en AGS sont liées à celles observées pour les matières grasses mais peuvent également être reliées à **une mise en œuvre moins fréquente d'huile de palme**. En effet, parmi les références pour lesquelles on dispose d'une liste d'ingrédients et d'une teneur en AGS renseignée (soit 20 références en 2009 vs. 18 références en 2016), l'analyse des matières grasses mentionnées dans les listes d'ingrédients montre que 30% des produits de 2009 présentent de l'huile de palme contre 0% en 2016.

Pour cette même famille, on observe **une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2016 (1,7 vs. 2,7 g/100g)**. Cette évolution est essentiellement portée par **les marques de distributeurs pour lesquelles l'augmentation est significative (+1,6 g/100g en moyenne entre 2009 et 2016 ; seul segment testé)**.

On note également pour cette famille **une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2016 (0,82 vs. 0,76 g/100g)**.

A noter enfin que, **sur le sous-échantillon des références collectées à la fois en 2009 et en 2016, la teneur moyenne en protéines a significativement augmenté de +0,5 g/100g entre ces deux années**. Cette évolution n'a toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

La famille des Lasagnes à la bolognaise présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2016 (7,1 vs. 6,5 g/100g). Cette évolution est essentiellement portée par **les marques de distributeurs pour lesquelles la diminution observée est significative : -0,6 g/100g en moyenne (seul segment testé).**

Pour cette même famille, on observe **une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2016 (0,97 vs. 0,76 g/100g).** Cette évolution est essentiellement portée par **les marques de distributeurs pour lesquelles la diminution observée est significative (-0,24 g/100g en moyenne ; seul segment testé).** Elle peut s'expliquer en partie par **de potentielles reformulations** allant dans le sens d'une diminution des teneurs en sel (au sein des produits appariés, la teneur moyenne en sel a significativement diminué de -0,19 g/100g entre 2009 et 2016).

La famille des Paëllas présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2016 (8,1 vs. 7,4 g/100g).

Pour la famille des Parmentier, on remarque qu'au sein des produits appariés, les teneurs moyennes en matières grasses et en AGS ont significativement diminué de respectivement -0,7 et -0,6 g/100g et que la teneur moyenne en protéines a significativement augmenté de +0,9 g/100g entre 2009 et 2016. A noter aussi qu'au sein des marques nationales, la teneur moyenne en sel a significativement diminué entre 2009 et 2016 (-0,07 g/100g). Cela n'a toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

La famille des Pâtes à la carbonara présente une diminution significative des teneurs moyennes en sucres (1,8 vs. 1,1 g/100g) et en sel (0,87 vs. 0,71 g/100g) entre 2009 et 2016. Ces évolutions sont essentiellement portées par **les marques de distributeurs (seul segment testé) pour lesquelles les diminutions observées sont significatives (en moyenne, pour les sucres : -0,6 g/100g ; pour le sel : -0,16 g/100g).** Elles peuvent en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en sucres et en sel significativement plus faibles (pour les sucres : -0,7 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009 ; pour le sel : -0,15 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009).

La famille des Pâtes fraîches farcies présente une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2009 et 2016 (6,3 vs. 8,2 g/100g). Cette évolution est portée par l'ensemble des segments et en particulier par **les marques nationales (+2,8 g/100g) et par les marques de distributeurs (+1,7 g/100g) pour lesquelles les évolutions observées sont significatives.** Cette augmentation peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en matières grasses significativement plus élevées (+2,8 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2009, de produits avec des teneurs en matières grasses significativement plus faibles (-2,3 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016).

Pour cette même famille, on observe **une augmentation significative de la teneur moyenne en AGS entre 2009 et 2016 (2,9 vs. 3,9 g/100g),** essentiellement portée par **les marques de distributeurs pour lesquelles l'évolution observée est significative (+1,1 g/100g ; seul**

segment testé). Cette augmentation peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés avec des teneurs en AGS significativement plus élevées (+1,4 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009). Ces résultats sont toutefois à considérer avec précaution car la proportion de références avec une teneur en AGS renseignée a augmenté de manière non négligeable entre 2009 et 2016 pour cette famille (63% des produits collectés pour cette famille sont renseignés en AGS en 2009 vs. 100% en 2016).

Enfin, on remarque que, pour cette famille, **au sein des produits appariés, les teneurs moyennes en sucres et en protéines ont significativement diminué de respectivement -1,5 et -0,5 g/100g entre 2009 et 2016**. Cela n'a toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

La famille des Plats de légumes ou féculents cuisinés présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2016 (0,91 vs. 0,77 g/100g). Cette diminution peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés présentant des teneurs en sel significativement plus faibles (-0,14 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009).

La famille des Poissons – féculents présente une augmentation significative des teneurs moyennes en matières grasses (5,1 vs. 6,3 g/100g) et en AGS (2,0 vs. 2,6 g/100g) entre 2009 et 2016. Ces évolutions peuvent en partie s'expliquer par **une modification de l'offre** se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en matières grasses et en AGS significativement plus élevées (respectivement +1,4 et +0,9 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits présentant des teneurs en matières grasses et en AGS significativement plus faibles (respectivement -1,4 et -0,7 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2016).

Cette même famille présente **une diminution significative des teneurs moyennes en sucres (1,7 vs. 1,1 g/100g) et en sel (0,79 vs. 0,70 g/100g) entre 2009 et 2016**. L'évolution de la teneur moyenne en sucres est essentiellement portée par les marques nationales pour lesquelles l'évolution observée est significative (-0,7 g/100g) et dans une moindre mesure par les marques de distributeurs (seuls segments testés). Ces évolutions peuvent en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement captés présentant des teneurs en sucres et en sel significativement plus faibles (respectivement, -0,6 et -0,09 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2009) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits présentant des teneurs en sucres et en sel significativement plus élevées (respectivement +0,7 et +0,09 g/100g en moyenne par rapport à l'offre 2016).

La famille des Ravioli présente une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2009 et 2016 (6,3 vs. 7,5 g/100g). Cette évolution peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés présentant des teneurs en matières grasses significativement plus élevées (+2,0 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009).

Cette même famille présente **une diminution significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2016 (11,4 vs. 10,4 g/100g).** Cette évolution est essentiellement portée par **les marques de distributeurs pour lesquelles la diminution observée est significative (-1,1 g/100g ; seul segment de marché testé).** Elle peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés présentant des teneurs en protéines significativement plus faibles (-1,1 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits avec des teneurs en protéines significativement plus élevées (+0,9 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016).

Cette évolution peut également en partie s'expliquer par de **potentielles reformulations** allant dans le sens d'une diminution des teneurs en protéines (au sein des produits appariés, la teneur moyenne en protéines a significativement diminué de -0,9 g/100g entre 2009 et 2016).

La famille des Saucisses – féculents présente une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2016 (1,03 vs. 0,88 g/100g).

On remarque également, pour cette famille, que **les produits nouvellement collectés en 2016 présentent des teneurs en protéines significativement plus faibles (-2,3 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009).** Ceci n'a toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

La famille des Viandes – féculents présente une diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2016 (2,4 vs. 1,8 g/100g). Cette évolution est essentiellement portée par **les marques nationales pour lesquelles la diminution observée est significative (-1,1 g/100g)** et dans une moindre mesure par les marques de distributeurs (seuls segments de marché testés). Elle peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés présentant des teneurs en sucres significativement plus faibles (-0,7 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits avec des teneurs en sucres significativement plus élevées (+0,7 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016).

De plus, cette famille présente **une diminution significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2016 (8,0 vs. 7,6 g/100g).** Cette évolution est essentiellement portée par **les marques de distributeurs pour lesquelles la diminution observée est significative (-0,9 g/100g)** et dans une moindre mesure par les marques nationales (seuls segments de marché testés). Elle peut en partie s'expliquer par de **potentielles reformulations** allant dans le sens d'une diminution des teneurs en protéines (au sein des produits appariés, la teneur moyenne en protéines a significativement diminué de -0,7 g/100g entre 2009 et 2016).

Cette même famille présente **une diminution significative de la teneur moyenne en sel entre 2009 et 2016 (0,89 vs. 0,77 g/100g).** Cette évolution est portée par **les marques nationales**

(-0,17 g/100g) et les marques de distributeurs (-0,11 g/100g) pour lesquelles les diminutions observées sont significatives (seuls segments de marché testés). Elle peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés présentant des teneurs en sel significativement plus faibles (-0,12 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits avec des teneurs en sel significativement plus élevées (+0,12 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016).

Cette évolution peut également en partie s'expliquer par de **potentielles reformulations** allant dans le sens d'une diminution des teneurs en sel (au sein des produits appariés, la teneur moyenne en sel a significativement diminué de -0,13 g/100g entre 2009 et 2016).

Enfin, on observe, pour cette famille, qu'**au sein des marques nationales, les teneurs moyennes en matières grasses et en AGS ont significativement augmenté entre les deux années d'étude (respectivement +0,8 et +0,5 g/100g)**. Ces évolutions n'ont toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

La famille des Viandes - légumes présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines entre 2009 et 2016 (8,0 vs. 6,3 g/100g). Cette évolution peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2016, de produits nouvellement collectés présentant des teneurs en protéines significativement plus faibles (-1,8 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits avec des teneurs en protéines significativement plus élevées (+2,1 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016).

➤ *Catégorie Produits exotiques*

La famille des Nems avec sauce Nuoc Mam présente une diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2016 (3,3 vs. 2,8 g/100g). Cette évolution peut en partie s'expliquer par **une modification de l'offre**, et plus précisément par le retrait, ou l'absence de collecte en 2016, de produits avec des teneurs en sucres significativement plus élevées (+1,0 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016).

A noter que, pour cette famille, **au sein du segment des marques de distributeurs, la teneur moyenne en matières grasses a significativement diminué entre les deux années d'étude (-2,0 g/100g)**. De plus, on observe que **les teneurs en matières grasses et en AGS des produits nouveaux ou non captés en 2009 sont significativement plus faibles** (pour les matières grasses : -2,1 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009 ; pour les AGS : -0,9 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2009). Ces résultats n'ont toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

Enfin, pour la famille des **Produits exotiques frits**, on observe que :

- **au sein des produits appariés, la teneur moyenne en matières grasses a significativement diminué de -2,3 g/100g entre 2009 et 2016 ;**
- **les teneurs en sel des produits retirés ou non collectés en 2016 sont significativement plus élevées (+0,25 g/100g en moyenne par rapport à l'échantillon 2016).**

Ces résultats n'ont toutefois pas d'impact significatif à l'échelle de la famille entière.

L'ensemble des résultats de l'étude figure dans le rapport détaillé « *Etude d'évolution du secteur des Plats cuisinés frais – Oqali – Données 2009 et 2016 – Edition 2018* ».