



**CONTRIBUTIONS DE L'OFFRE  
ET DE LA DEMANDE A  
L'EVOLUTION DE LA QUALITE  
NUTRITIONNELLE DE  
L'ALIMENTATION**

**Oqali**



**ÉDITION 2019**

## **Présentation des intervenants**

### **Coordination de l'étude**

Morgane CHAMPION – INRA

### **Coordination scientifique**

Olivier ALLAIS – INRA

Ghislaine NARAYANANE – INRA

Louis-Georges SOLER – INRA

### **Contribution scientifique**

Morgane FIALON – INRA

Marine LANDREAU – INRA

Ariane LE GROS – INRA

Mattias NICOLAS – INRA

Doriane RENA – INRA

Morgane TAYEAU – INRA

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

# SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	1
1 METHODOLOGIE .....	3
1.1 Données mobilisées .....	3
1.1.1 Sélection des secteurs étudiés.....	3
1.1.2 Affectation en sous-groupes.....	3
1.1.3 Appariement avec les données économiques issues du panel Kantar Worldpanel .....	4
1.1.4 Caractéristiques des échantillons étudiés à $t_0$ et à $t_1$ .....	5
1.2 Algorithme appliqué.....	6
1.3 Inférence des données de composition nutritionnelle manquantes .....	7
1.4 Transformation des données.....	8
1.4.1 Méthode 1 .....	8
1.4.2 Méthode 2 .....	9
2 RESULTATS ET DISCUSSIONS.....	11
2.1 Secteur des pizzas fraîches – années 2009 & 2015.....	11
2.1.1 Résultats .....	11
2.1.2 Discussions .....	12
2.2 Secteur des pizzas surgelées – années 2010 & 2015.....	14
2.2.1 Résultats .....	14
2.2.2 Discussions .....	15
2.3 Secteur des plats cuisinés appertisés – années 2010 & 2016.....	17
2.3.1 Résultats .....	17
2.3.2 Discussions .....	18
2.4 Secteur des plats cuisinés surgelés – années 2012 & 2016.....	19
2.4.1 Résultats .....	19
2.4.2 Discussions .....	20
2.5 Discussion sur les méthodes de transformation des données.....	20
3 CONCLUSION.....	22

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Années de collecte et nutriments d'intérêt par secteur .....	3
Tableau 2 : Effectifs et couverture du marché des échantillons étudiés par secteur et par année..	5
Tableau 3 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre $t_0$ et $t_1$ sur le secteur des pizzas fraîches .....	12
Tableau 4 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre $t_0$ et $t_1$ sur le secteur des pizzas surgelées .....	14
Tableau 5 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre $t_0$ et $t_1$ sur le secteur des plats cuisinés appertisés.....	18
Tableau 6 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre $t_0$ et $t_1$ sur le secteur des plats cuisinés surgelés .....	19
Tableau 7 : Nomenclature du secteur des pizzas fraîches .....	24
Tableau 8 : Nomenclature du secteur des pizzas surgelées .....	24
Tableau 9 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés appertisés (1/2).....	25
Tableau 10 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés appertisés (2/2).....	26
Tableau 11 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés surgelés (1/2) .....	27
Tableau 12 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés surgelés (2/2) .....	28
Tableau 13 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à $t_0$ et à $t_1$ - Secteur des pizzas fraîches (méthode 1).....	31
Tableau 14 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à $t_0$ et à $t_1$ - Secteur des pizzas surgelées (méthode 1) .....	31
Tableau 15 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à $t_0$ et à $t_1$ - Secteur des plats cuisinés appertisés (méthode 1).....	32
Tableau 16 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à $t_0$ et à $t_1$ - Secteur des plats cuisinés surgelés (méthode 1).....	33
Tableau 17 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas fraîches .....	34
Tableau 18 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas surgelées.....	34
Tableau 19 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés appertisés .....	35
Tableau 20 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés surgelés .....	36
Tableau 21 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas fraîches (méthode 1).....	37
Tableau 22 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas fraîches (méthode 2).....	37
Tableau 23 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas surgelées (méthode 1).....	38
Tableau 24 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas surgelées (méthode 2).....	38
Tableau 25 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés appertisés (méthode 1).....	39
Tableau 26 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés appertisés (méthode 2).....	40

Tableau 27 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés surgelés (méthode 1).....	41
Tableau 28 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés surgelés (méthode 2).....	42

## **LISTE DES FIGURES**

Figure 1 : Décomposition en sous-groupes des échantillons étudiés à t <sub>1</sub> par secteur .....	6
Figure 2 : Illustration de la méthode 1 de transformation des données.....	9
Figure 3 : Illustration de la méthode 2 de transformation des données.....	10
Figure 4 : Segmentation du marché (Kantar WorldPanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des pizzas fraîches .....	29
Figure 5 : Segmentation du marché (Kantar WorldPanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des pizzas surgelées .....	29
Figure 6 : Segmentation du marché (Kantar WorldPanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des plats cuisinés appertisés .....	30
Figure 7 : Segmentation du marché (Kantar WorldPanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des plats cuisinés surgelés .....	30

## **LISTE DES ANNEXES**

Annexe 1 : Nomenclatures à t <sub>0</sub> et à t <sub>1</sub> des échantillons étudiés par secteur .....	24
Annexe 2 : Comparaison des échantillons étudiés au marché retracé par Kantar Worldpanel.....	29
Annexe 3 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1).....	31
Annexe 4 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés.....	34
Annexe 5 : Parts de marché par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés .....	37

## INTRODUCTION

Le développement des maladies chroniques liées aux pratiques alimentaires a conduit les pouvoirs publics à mettre en place des actions visant à faire évoluer la qualité nutritionnelle de l'alimentation, avec l'objectif de se rapprocher des recommandations de santé publique en matière de nutrition.

L'évolution des apports nutritionnels des consommateurs peut passer par la modification des comportements de consommation et/ou par l'amélioration de l'offre.

Côté demande, plusieurs formes d'intervention peuvent être utilisées, les plus communément répandues étant les campagnes d'informations, l'éducation nutritionnelle et l'encadrement de l'étiquetage nutritionnel. Ces interventions visent à modifier les comportements des consommateurs en les sensibilisant aux liens entre l'alimentation et la santé et en leur permettant de réaliser des choix alimentaires avisés.

En orientant le jeu concurrentiel sur les caractéristiques nutritionnelles des produits (la qualité nutritionnelle devenant un argument de vente), ces mesures peuvent en outre inciter les producteurs à reformuler les produits.

Les pouvoirs publics peuvent également agir plus directement sur la qualité de l'offre, soit à travers l'imposition de standards de qualité (avec par exemple l'instauration de teneurs plafonds pour les nutriments pour lesquels un apport réduit est préconisé ou l'interdiction de mettre en œuvre certains ingrédients), soit à travers des incitations à la reformulation sur la base du volontariat. C'est ce dernier levier qui a été mis en place en France avec les engagements de progrès nutritionnel prévus au sein des chartes du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et des accords collectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Ces actions sur l'offre s'inscrivent dans une logique de « prévention passive », qui vise à apporter un bénéfice aux consommateurs sans faire appel à une démarche volontaire de leur part. Elles présentent ainsi l'avantage d'impacter tous les consommateurs, y compris ceux qui ne sont pas sensibles au lien entre alimentation et santé.

La présente étude cherche à évaluer la contribution relative des changements du côté de l'offre (évolution de la qualité nutritionnelle des aliments) et de la demande (changements des comportements de consommation) à l'évolution de la qualité nutritionnelle moyenne de l'alimentation.

Pour cela, une méthode utilisée par des chercheurs au Royaume-Uni sur la question du sel<sup>1</sup> a été adaptée et appliquée sur les données de l'Oqali pour les quatre secteurs suivants : les pizzas fraîches, les pizzas surgelées, les plats cuisinés appertisés et les plats cuisinés surgelés. Pour chacun de ces secteurs, l'Oqali a réalisé un premier bilan sur des produits collectés entre 2009 et 2012, puis une étude de suivi à partir de données collectées entre 2015 et 2016. A chaque temps de suivi, les données de composition nutritionnelle des produits enregistrées par l'Oqali sont appariées avec des volumes d'achats issus du panel Kantar Worldpanel<sup>2</sup>, permettant d'analyser l'évolution des produits et des consommations entre les deux temps de suivi.

Dans cette étude, pour chacun des nutriments d'intérêt de ces secteurs, l'évolution de la teneur moyenne pondérée par les parts de marché est interprétée comme étant la résultante de trois effets : la reformulation des produits par les industriels, l'apparition/le retrait de références sur

---

<sup>1</sup> "The importance of product reformulation versus consumer choice in improving diet quality", Rachel Griffith, Martin O'Connell and Kate Smith, July 2014, IFS Working Paper W14/15

<sup>2</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

le marché, les substitutions opérées par les consommateurs. La méthode mise en œuvre permet de quantifier ces trois effets et d'analyser leur contribution à l'évolution la qualité nutritionnelle moyenne des aliments consommés.

Afin de satisfaire les conditions d'utilisation de la méthode appliquée, les données Oqali ont fait l'objet de transformations et d'inférences lorsque des informations étaient manquantes. Deux types de transformation, associées à des hypothèses différentes, ont été effectués et les résultats issus de ces deux méthodes sont comparés.

# 1 METHODOLOGIE

## 1.1 Données mobilisées

### 1.1.1 Sélection des secteurs étudiés

Cette étude a été réalisée à partir des données de composition nutritionnelle collectées par l'Oqali pour quatre secteurs alimentaires ayant fait l'objet d'un état des lieux initial ( $t_0$ ) et d'une étude d'évolution ( $t_1$ ) : les pizzas fraîches issues du secteur des produits traiteurs frais (appelé dans la suite de ce rapport le « secteur des pizzas fraîches »), les pizzas surgelées issues du secteur du snacking surgelé (appelé dans la suite de ce rapport le « secteur des pizzas surgelées »), les plats cuisinés appertisés et les plats cuisinés surgelés.

A noter que les familles des Viandes confites, des Autres salades composées, des Salades niçoises et des Salades mexicaines ont été exclues du secteur des plats cuisinés appertisés.

Le choix de ces secteurs a été motivé en premier lieu par la disponibilité de données d'évolution (un bilan initial à  $t_0$  et une étude d'évolution à  $t_1$ ) au moment de la réalisation de l'étude et un pas de temps important entre les deux années de collecte de l'Oqali. De plus, afin de tester la méthodologie dans différents cas de figure et de l'appliquer sur plusieurs nutriments d'intérêt, ces secteurs ont été sélectionnés pour leurs caractéristiques variées, notamment en termes de degré de concentration et de diversité de recettes. En effet, les efforts de reformulation de quelques acteurs dans un secteur concentré peuvent être plus impactants que dans un secteur non concentré. De plus, les substitutions réalisées par les consommateurs entre différentes recettes ou le renouvellement de l'offre au sein de familles de meilleure qualité nutritionnelle constituent des marges de manœuvre plus restreintes dans un secteur où les recettes sont homogènes.

Le Tableau 1 ci-dessous indique les années de collecte et les nutriments d'intérêt pour les secteurs étudiés. Ces derniers ont été définis selon la composition nutritionnelle des produits et leur contribution aux apports nutritionnels. Il s'agit également des nutriments souvent ciblés dans le cadre des campagnes de santé publique.

**Tableau 1 : Années de collecte et nutriments d'intérêt par secteur**

Secteur	Année de collecte du $t_0$	Année de collecte du $t_1$	Nutriments d'intérêt
Pizzas fraîches	2009	2015	Matières grasses, acides gras saturés (AGS), sucres et sel
Pizzas surgelées	2010	2015	
Plats cuisinés appertisés	2010	2016	
Plats cuisinés surgelés	2012	2016	

### 1.1.2 Affectation en sous-groupes

Au sein de chaque secteur, les références alimentaires constituant les échantillons à  $t_0$  et/ou à  $t_1$  sont affectées à différents sous-groupes :

- **les produits retirés ou non captés au  $t_1$  (groupe X)** : ces produits ont été collectés au  $t_0$  mais n'ont pu être reliés à aucun produit collecté au  $t_1$ . Il s'agit de produits qui ont été retirés du marché, ou bien de produits toujours existants mais qui n'ont pas pu être captés par l'Oqali au  $t_1$ . Pour simplifier la lecture, on utilisera « produits retirés » pour désigner ce groupe de produits dans la suite du rapport ;
- **les produits appariés (groupe C)** : ces produits sont présents dans la base de données de l'Oqali à la fois au  $t_0$  et au  $t_1$ . Ils peuvent présenter ou non des évolutions d'emballage ou de composition nutritionnelle entre le  $t_0$  et le  $t_1$  ;
- **les produits nouveaux ou non captés au  $t_0$  (groupe N)** : ces produits ont été collectés au  $t_1$  mais n'ont pu être reliés à aucun produit collecté au  $t_0$ . Il s'agit d'innovations, d'extensions de gamme, ou bien de produits déjà existants mais qui n'avaient pas été captés par l'Oqali au  $t_0$ . Pour simplifier la lecture, on utilisera « produits nouveaux » pour désigner ce groupe de produits dans la suite du rapport.

### 1.1.3 Appariement avec les données économiques issues du panel Kantar Worldpanel<sup>3</sup>

Pour chacune des années de suivi, les données de composition nutritionnelle des produits des quatre secteurs étudiés ont été croisées avec les données économiques du panel Kantar Worldpanel3 permettant d'obtenir la part de marché au  $t_0$  et au  $t_1$  de chaque produit au sein de son secteur.

Les références collectées par l'Oqali non enregistrées dans la base de données de Kantar Worldpanel3 ou non identifiables à partir des descripteurs disponibles n'ont pas de part de marché attribuée.

L'échantillon pris en compte dans cette étude, appelé dans la suite du rapport « échantillon étudié », est composé des produits du groupe N et du groupe X ayant une part de marché et les produits du groupe C possédant au moins une part de marché par couple apparié. Ainsi, lorsqu'au sein d'un couple de produits appariés (groupe C), l'un des deux produits n'est pas associé à une part de marché, celle-ci est considérée comme nulle. Les effectifs et les pourcentages présentés par la suite ne sont donc pas comparables à ceux des études sectorielles de l'Oqali.

---

<sup>3</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

### 1.1.4 Caractéristiques des échantillons étudiés à $t_0$ et à $t_1$

Le Tableau 2 ci-dessous présente les effectifs des échantillons étudiés et leur couverture de marché en volume<sup>4</sup>, pour chacun des temps de suivi.

**Tableau 2 : Effectifs et couverture du marché des échantillons étudiés par secteur et par année**

	$t_0$			$t_1$		
	Année	Nombre de références	Couverture du marché en volume (%)	Année	Nombre de références	Couverture du marché en volume (%)
<b>Pizzas fraîches</b>	2009	142	82	2015	161	62
<b>Pizzas surgelées</b>	2010	184	62	2015	345	86
<b>Plats cuisinés appertisés</b>	2010	724	52	2016	1021	65
<b>Plats cuisinés surgelés</b>	2012	1625	60	2016	1859	65

Les couvertures de marché des échantillons étudiés sont comprises entre 52% et 86% selon les secteurs et années considérés. A noter qu'elles augmentent entre  $t_0$  et  $t_1$  pour les secteurs des pizzas surgelées, des plats cuisinés appertisés et des plats cuisinés surgelés (respectivement +24%, +13% et de +5%).

Pour chacun de ces secteurs, les répartitions en volumes de ventes par segment de marché sont quasi-similaires entre les échantillons étudiés et le marché retracé par Kantar Worldpanel<sup>5</sup> pour les deux années de suivi (cf. Annexe 2) : les échantillons étudiés sont donc visuellement représentatifs du marché. Néanmoins, il est à noter une légère surreprésentation des produits à marques de distributeurs pour les pizzas fraîches à  $t_1$  et pour les plats cuisinés surgelés à  $t_0$ . On observe également une sous-représentation des produits à marques nationales pour les plats cuisinés surgelés et les plats cuisinés appertisés à  $t_0$  et pour les pizzas fraîches à  $t_1$ .

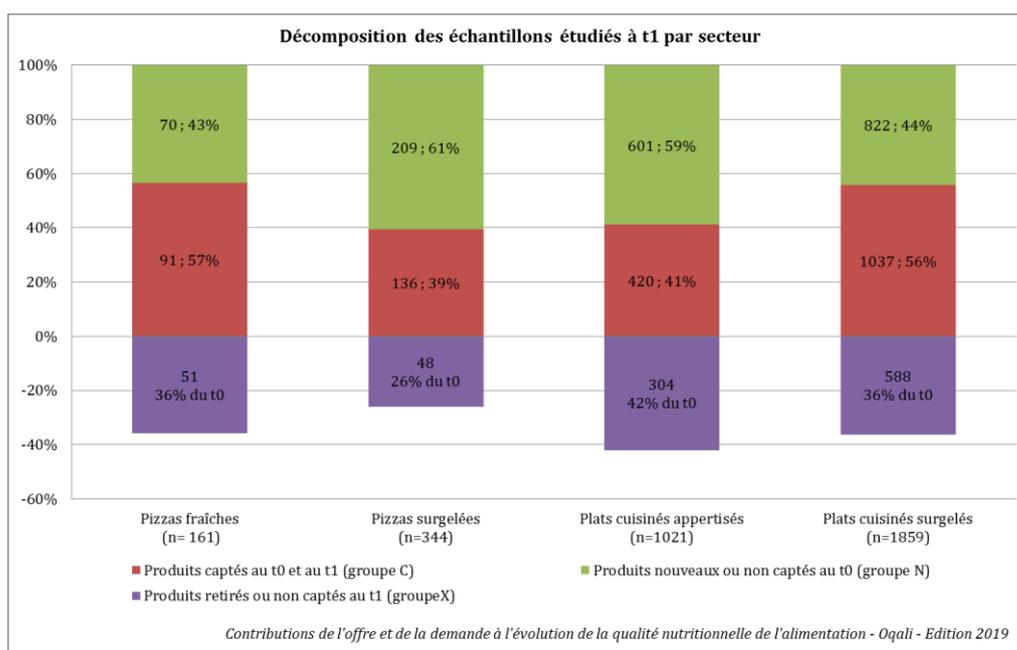
Les différentes familles de ces secteurs sont présentées en Annexe 1.

La Figure 1 ci-dessous présente la décomposition des échantillons étudiés selon les différents sous-groupes tels que définis dans la partie 1.1.2.

Il est important de noter que les échantillons étudiés ne représentent pas l'exhaustivité des références présentes sur le marché. Ceci constitue un biais dans l'affectation des références au sein de ces sous-groupes : certains produits appartenant en réalité au groupe C (produits présents sur le marché au  $t_0$  et au  $t_1$ ) ont pu être classés au sein des groupes N (produits nouveaux ou non captés au  $t_0$ ) ou X (produits retirés ou non captés au  $t_1$ ) car ils n'ont simplement pas été prélevés pour l'une des deux années de suivi. La quantité de produits appariés dans l'échantillon étudié par rapport à la réalité du marché est donc sous-estimée.

<sup>4</sup> Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

<sup>5</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française



**Figure 1 : Décomposition en sous-groupes des échantillons étudiés à t1 par secteur**

Sur les échantillons étudiés, selon les secteurs, les produits nouveaux ou non captés au t<sub>0</sub> (groupe N) représentent entre 43% et 61% des effectifs du t<sub>1</sub>. Les produits captés aux deux années d'étude (groupe C) représentent entre 39% et 57% des effectifs du t<sub>1</sub>. Les produits retirés ou non captés au t<sub>1</sub> (groupe X) représentent entre 27% et 42% des effectifs du t<sub>0</sub>.

Soulignons que les valeurs nutritionnelles prises en compte dans cette étude correspondent à celles qui sont étiquetées (ou converties à partir des teneurs étiquetées, dans le cas des teneurs en sel) : les faibles évolutions, parfois observées, sont donc à nuancer en fonction de la méthode d'obtention de ces données (analyse chimique de composition nutritionnelle, calcul sur la base de la recette, référence à des tables de composition nutritionnelle) ou du degré de précision des mesures analytiques. Ces évolutions, mêmes faibles, sont interprétées comme étant une reformulation dans cette étude.

## 1.2 Algorithme appliqué

Dans cette étude, on cherche à mieux caractériser la teneur moyenne en un nutriment pondérée par les parts de marché<sup>6</sup>. L'évolution constatée peut être considérée comme la résultante de trois effets à quantifier : les reformulations effectuées par les industriels, l'apparition ou le retrait de références sur le marché et les substitutions entre références réalisées par les consommateurs.

Dans ce cadre, un algorithme utilisé par Griffith *et al.*<sup>7</sup> a été adapté et appliqué aux données Oqali.

Notons  $S_t$  la teneur moyenne en un nutriment pondérée par les parts de marché, sur un secteur, à l'instant t.

<sup>6</sup> Dans la suite de ce rapport, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché pourront être appelées « moyennes pondérées ».

<sup>7</sup> "The importance of product reformulation versus consumer choice in improving diet quality", Rachel Griffith, Martin O'Connell and Kate Smith, July 2014, IFS Working Paper W14/15

On a  $S_t = \sum_i w_{it} s_{it}$

avec  $w_{it}$ : la part de marché d'une référence alimentaire  $i$  à l'instant  $t$

$s_{it}$ : la teneur en un nutriment donné de la référence  $i$  à l'instant  $t$

L'évolution de la moyenne pondérée en un nutriment est donnée par :

$$\Delta S_t = S_t - S_{t-1}$$

Celle-ci se traduit de la manière suivante lorsque l'on décompose cette évolution selon les différents sous-groupes N (produits nouveaux ou non captés au  $t_0$ ), C (produits captés au  $t_0$  et au  $t_1$ ) et X (produits retirés ou non captés au  $t_1$ ) :

$$\begin{aligned} \Delta S_t = & \sum_{i \in C} w_{it-1} \Delta s_{it} \\ & + \sum_{i \in N} w_{it} (s_{it} - S_{t-1}) - \sum_{i \in X} w_{it-1} (s_{it-1} - S_{t-1}) \\ & + \sum_{i \in C} (s_{it-1} - S_{t-1}) \Delta w_{it} + \sum_{i \in C} \Delta s_{it} \Delta w_{it} \end{aligned}$$

Le premier terme  $\sum_{i \in C} w_{it-1} \Delta s_{it}$  rend compte de la **contribution de la reformulation des produits** captés au  $t_0$  et au  $t_1$  (groupe C), en considérant la part de marché du  $t_0$ . Ainsi, la contribution à ce terme d'un produit reformulé sera d'autant plus importante que sa part de marché à  $t_0$  était forte.

Le second terme  $\sum_{i \in N} w_{it} (s_{it} - S_{t-1}) - \sum_{i \in X} w_{it-1} (s_{it-1} - S_{t-1})$  traduit la **contribution du renouvellement de l'offre de produits sur le marché**, c'est-à-dire l'apparition (groupe N) ou le retrait (groupe X) de références entre le  $t_0$  et le  $t_1$ . Il tient compte de la composition nutritionnelle relative de ces produits par rapport à la composition nutritionnelle moyenne pondérée du secteur à  $t_0$  et de leur part de marché. Ainsi, par exemple, un produit issu du groupe N présentant une teneur en nutriment inférieure à la moyenne pondérée du secteur à  $t_0$  contribuera à faire diminuer la moyenne pondérée du secteur, et ce d'autant plus que sa part de marché à  $t_1$  est forte.

Le dernier terme  $\sum_{i \in C} (s_{it-1} - S_{t-1}) \Delta w_{it} + \sum_{i \in C} \Delta s_{it} \Delta w_{it}$  reflète l'**évolution des choix des consommateurs**, à l'intérieur du groupe C (produits captés au  $t_0$  et au  $t_1$ ), plus précisément :

- le terme  $\sum_{i \in C} (s_{it-1} - S_{t-1}) \Delta w_{it}$  rend compte de l'évolution de la part de marché d'un produit du groupe C ; il dépend également de l'écart de sa composition nutritionnelle à la composition moyenne pondérée du secteur à  $t_0$ . Ainsi, si un produit présentant une teneur en nutriment supérieure à la moyenne pondérée du secteur à  $t_0$  voit sa part de marché diminuer, cela contribuera à faire baisser la moyenne pondérée du secteur ;
- le dernier terme  $\sum_{i \in C} \Delta s_{it} \Delta w_{it}$  correspond à la covariance entre les teneurs en nutriments et les parts de marché des produits à l'intérieur du groupe C.

Il est important de noter que l'algorithme présenté ci-dessus est valable si et seulement si :

- chacune des sommes des parts de marché à  $t_0$  et à  $t_1$  est égale à 100% ;
- la composition nutritionnelle des références prises en compte est connue pour chaque nutriment étudié.

### 1.3 Inférence des données de composition nutritionnelle manquantes

Au sein des échantillons étudiés, les références ne sont pas toutes renseignées pour l'ensemble des nutriments d'intérêt de chaque secteur. Cela est dû au fait que, aux dates de collecte des données Oqali mobilisées dans cette étude, la déclaration nutritionnelle affichée sur les

emballages (principale source de données de l'Oqali) pouvait être absente ou présenter un niveau de détail variable (étiquetage nutritionnel de groupe 0<sup>8</sup>, groupe 1<sup>9</sup>, de groupe 2<sup>10</sup>...). Or, pour fonctionner, l'algorithme nécessite qu'il n'y ait aucune valeur nutritionnelle manquante.

Ainsi, les données de composition nutritionnelle non renseignées ont été inférées.

Pour les références appartenant au groupe C (références collectées au  $t_0$  et au  $t_1$ ), les hypothèses réalisées pour attribuer des valeurs aux données manquantes ont toujours été dans le sens d'une non-reformulation des références :

- si une référence du groupe C partiellement ou non renseignée pour les valeurs nutritionnelles était impliquée dans un lien d'évolution avec une référence renseignée (cette référence possède un « père » à  $t_0$  ou un « fils » à  $t_1$ ), alors la composition nutritionnelle de son « père » ou de son « fils » lui a été attribuée (pour les nutriments non renseignés uniquement) ;
- si une référence du groupe C était partiellement ou non renseignée pour les valeurs nutritionnelles et que les informations disponibles pour son père ou son fils ne permettaient pas d'inférer sa composition nutritionnelle, alors la composition nutritionnelle moyenne pondérée à  $t_0$  de sa famille d'appartenance lui a été attribuée (pour les nutriments non renseignés uniquement).

Pour les références appartenant aux groupes N et X (produits nouveaux ou non captés au  $t_0$  et produits retirés ou non captés au  $t_1$ ), lorsque la composition nutritionnelle était partiellement ou non renseignée, la composition nutritionnelle moyenne pondérée à  $t_0$  de leur famille d'appartenance leur a été attribuée (pour les nutriments non renseignés uniquement).

## 1.4 Transformation des données

Les échantillons étudiés ne couvrent pas 100% des volumes de ventes des secteurs. Les données doivent être transformées pour satisfaire cette condition et appliquer l'algorithme.

Deux possibilités de modification des données ont été identifiées, issues de deux hypothèses différentes : elles constituent deux méthodes de traitement.

### 1.4.1 Méthode 1

L'hypothèse est la suivante : la partie du marché retracée par Kantar Worldpanel<sup>11</sup> mais non présente dans l'échantillon étudié présente les mêmes caractéristiques que celui-ci et connaît la même évolution entre le  $t_0$  et le  $t_1$ . La part de marché de chaque référence est ainsi transformée de manière à ce que la somme des parts de marché soit égale à 100%, pour chaque secteur et temps de suivi (cf. Figure 2)

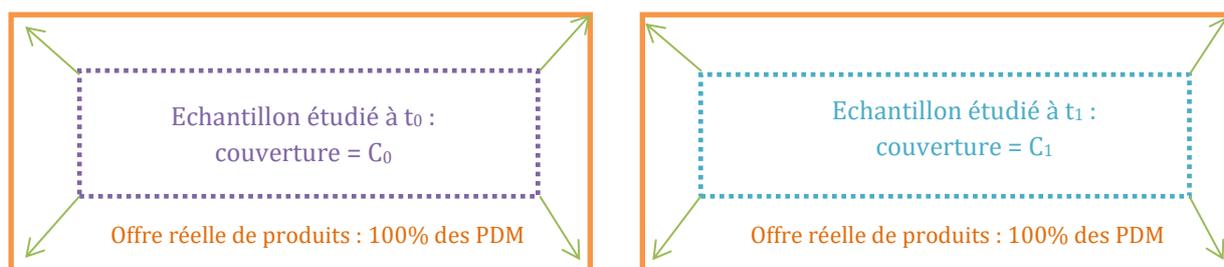
---

<sup>8</sup> Groupe 0 : absence de valeurs énergétiques et nutritionnelles

<sup>9</sup> Groupe 1 : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides et les lipides

<sup>10</sup> Groupe 2 : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium

<sup>11</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française



PDM : Parts de marché

**Figure 2 : Illustration de la méthode 1 de transformation des données**

Les parts de marché de chaque référence sont transformées comme suit :

$$w_{it}^* = w_{it} / C_t$$

avec  $w_{it}^*$ : la part de marché corrigée de la référence  $i$  à l'instant  $t$

$w_{it}$ : la part de marché de la référence  $i$  à l'instant  $t$ , estimée à partir du panel Kantar Worldpanel11

$C_t$ : la couverture de l'échantillon Oqali à l'instant  $t$

Il est important de souligner que les parts de marché recalculées ne reflètent pas la réalité du marché. Elles permettent cependant d'appliquer l'algorithme dans les conditions requises et de donner des éléments d'explications à l'évolution de la teneur moyenne pondérée observée sur le secteur.

Cette méthode de transformation des parts de marché « distord » d'autant moins les données que les couvertures du marché des échantillons étudiés sont élevées et du même ordre de grandeur à chacun des temps de suivi et que les échantillons sont représentatifs du marché à  $t_0$  comme à  $t_1$ .

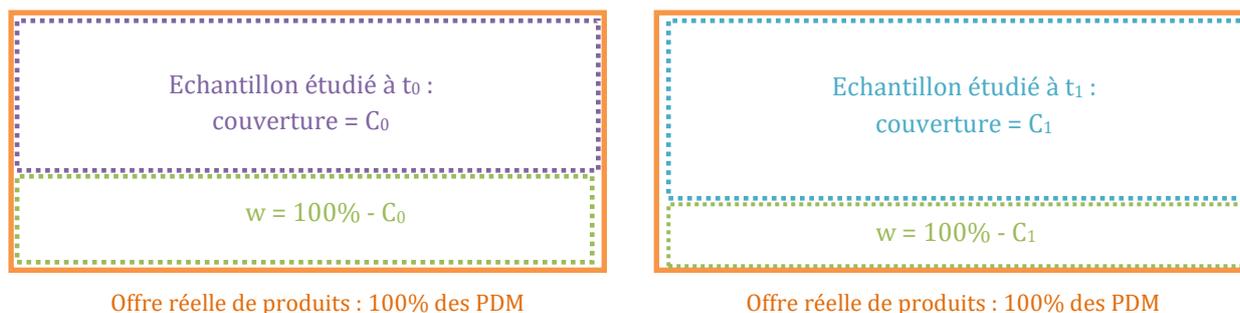
#### 1.4.2 Méthode 2

L'hypothèse est la suivante : les références absentes de l'échantillon étudié, mais présentes au sein du marché retracé par Kantar Worldpanel<sup>12</sup>, présentent une composition nutritionnelle correspondant à l'offre moyenne, constante dans le temps.

Tout se passe comme si on « ajoutait » à l'échantillon étudié une référence ayant comme part de marché  $100\% - C_t$  (couverture de l'échantillon Oqali à l'instant  $t$ ) et comme composition nutritionnelle la composition moyenne pondérée observée à  $t_0$  sur l'échantillon étudié. Cette référence moyenne, composée des références du panel Kantar Worldpanel<sup>12</sup> absentes de l'échantillon étudié, est affectée au groupe C et on réalise l'hypothèse que sa composition nutritionnelle n'évolue pas entre le  $t_0$  et le  $t_1$  (cf. Figure 3).

Ainsi, cette référence « moyenne » a la même composition nutritionnelle à  $t_0$  et à  $t_1$  mais sa part de marché peut évoluer entre les deux suivis.

<sup>12</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française



*PDM : Parts de marché*

**Figure 3 : Illustration de la méthode 2 de transformation des données**

Cette méthode nécessite que les échantillons étudiés soient représentatifs du marché à  $t_0$  et à  $t_1$  afin que la composition nutritionnelle inférée soit correcte (par exemple, une surreprésentation au  $t_0$  d'une famille allégée en matières grasses par rapport à d'autres familles non allégées conduirait à une teneur moyenne pondérée en matières grasses sous-estimée sur le secteur, qui se répercuterait sur les données inférées à  $t_0$  et à  $t_1$ ).

Il est important de noter que cette méthode tend à surestimer les volumes des produits appartenant au groupe C et à sous-estimer les reformulations. On s'attend donc à ce que les résultats de cette méthode aillent dans le même sens que ceux de la précédente tout en étant d'une plus faible ampleur.

Pour limiter les effets de ces deux méthodes de transformation des données sur les résultats, il est nécessaire que les échantillons étudiés soient représentatifs du marché à  $t_0$  et  $t_1$  et que la couverture du marché soit satisfaisante aux deux temps de suivi.

## 2 RESULTATS ET DISCUSSIONS

Les résultats, obtenus en appliquant les deux méthodes précédemment décrites, sont présentés par secteur.

Pour chaque secteur étudié, les effectifs et teneurs moyennes pondérées selon la méthode 1 et non pondérées en nutriments d'intérêt sont fournies par famille en Annexe 3. A noter que dans les tableaux de l'Annexe 3, les teneurs moyennes en nutriments non pondérées sont calculées à partir d'un échantillon plus large, comprenant les produits sans part de marché présents dans la base de données Oqali (ceci permettant de discuter des résultats sur la base de teneurs moyennes plus proches de celles du marché réel) : les effectifs sont donc différents selon que les moyennes présentées sont pondérées ou non.

Afin de discuter des résultats, pour chaque secteur étudié, les effectifs et les moyennes non pondérées par famille et par sous-groupe de l'échantillon étudié sont présentés en Annexe 4. Les parts de marché par famille et par sous-groupe, à  $t_0$  et à  $t_1$ , sont présentées en Annexe 5.

Les résultats concernant l'évolution des parts de marché par famille sont à considérer avec précaution car les échantillons étudiés ne constituent qu'une partie de l'offre totale des produits de chacun des secteurs de l'étude, retracée par Kantar Worldpanel<sup>13</sup>. Il est donc possible que certaines familles soient surreprésentées ou sous-représentées dans les échantillons étudiés.

### 2.1 Secteur des pizzas fraîches – années 2009 & 2015

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2009 ( $t_0$ ) et 2015 ( $t_1$ ). D'après les données du panel Kantar Worldpanel<sup>13</sup>, le volume de ventes du marché des pizzas fraîches a augmenté de 5% entre les deux suivis.

Ce secteur comporte 5 familles de produits. La famille majoritaire de ce secteur en termes de volumes de ventes est celle des pizzas fraîches jambon fromage (48% des parts de marché les deux années de suivi). Le volume de ventes de la famille des pizzas fraîches charcuterie diminue entre le  $t_0$  et le  $t_1$  (respectivement 32% et 25%), ceci étant majoritairement expliqué par la baisse des parts de marché des références du groupe C de cette famille (-5% entre le  $t_0$  et le  $t_1$ ). Au contraire, l'effet conjoint du renouvellement de l'offre (apparitions et/ou retraits de produits) et l'augmentation des parts de marché au sein des produits du groupe C entraîne une hausse des volumes de ventes de la famille des pizzas fraîches fromage entre le  $t_0$  et le  $t_1$ , respectivement 18% et 25% (cf. Tableau 21, Annexe 5).

#### 2.1.1 Résultats

D'après la méthode 1 (§1.4.1), les produits du groupe X représentent 27% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  et les produits du groupe N 32% de celui à  $t_1$ . Le poids des produits appariés (groupe C) diminue entre le  $t_0$  et le  $t_1$ , passant de 73% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  à 68% à  $t_1$  (cf. Tableau 21, Annexe 5).

D'après la méthode 2 (§1.4.2), les produits du groupe X représentent 22% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  et les produits du groupe N 20% de celui à  $t_1$ . Le poids des produits appariés

---

<sup>13</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

(groupe C, sans prendre en compte la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali) diminue entre le  $t_0$  et le  $t_1$ , passant de 59% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  à 42% à  $t_1$  (cf. Tableau 21, Annexe 5).

Le Tableau 3 présente, pour chaque nutriment d'intérêt, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à  $t_0$  et à  $t_1$  sur le secteur des pizzas fraîches. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §1.2 selon la méthode 1 (§1.4.1) et la méthode 2 (§1.4.2) (cases grisées).

**Tableau 3 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre  $t_0$  et  $t_1$  sur le secteur des pizzas fraîches**

Pizzas fraîches	Moyenne pondérée			Δ Moyenne pondérée				Reformulations				Apparitions / retraits				Substitutions			
	$t_0$		$t_1$	Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2	
				Méthode 1	Méthode 2	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%
Matières grasses	8,4	7,8	8,1	-0,6	-7%	-0,4	-5%	-0,4	-5%	-0,3	-4%	-0,3	-3%	-0,2	-2%	+0,1	+1%	+0,2	+2%
AGS	4,3	4,2	4,2	-0,0	-1%	-0,0	-0%	-0,2	-5%	-0,2	-4%	+0,1	+2%	+0,1	+1%	+0,1	+2%	+0,1	+2%
Sucres	2,9	3,0	3,0	+0,1	+3%	+0,1	+2%	+0,2	+7%	+0,2	+5%	-0,1	-3%	-0,1	-3%	-0,0	-0%	-0,0	-1%
Sel	1,47	1,39	1,42	-0,08	-5%	-0,05	-3%	-0,04	-3%	-0,03	-2%	-0,05	-3%	-0,03	-2%	+0,01	+1%	+0,02	+1%

### 2.1.2 Discussions

Sur le secteur des pizzas fraîches, entre 2009 et 2015, on observe une augmentation des teneurs moyennes pondérées en sucres (+3% à +2%, selon la méthode utilisée) et une diminution des teneurs moyennes pondérées en matières grasses (-7% à -5%, selon la méthode utilisée) et en sel (-5% à -3%, selon la méthode utilisée). La teneur moyenne pondérée en AGS reste globalement stable entre les deux années d'étude (-1% à -0%, selon la méthode utilisée).

**A l'échelle du secteur, les reformulations contribuent à l'évolution des teneurs moyennes pondérées en chaque nutriment. Les efforts des industriels en termes de reformulation vont dans le sens des recommandations nutritionnelles en ce qui concerne les matières grasses, les AGS (de -5% à -4%, selon la méthode utilisée) et le sel (de -3% à -2%, selon la méthode utilisée).** En particulier, les reformulations au sein des familles suivantes ont un effet notable à l'échelle du secteur :

- les pizzas fraîches charcuterie : les teneurs moyennes non pondérées en matières grasses, en AGS et en sel au sein du sous-groupe C (24% de parts de marché à  $t_0$ , cf. Tableau 21, Annexe 5) ont diminué respectivement de -1,1, -0,4 et -0,12 g/100g entre 2009 et 2015 (cf. Tableau 17 de l'Annexe 4) ;
- les pizzas fraîches fromage : la teneur moyenne non pondérée en matières grasses au sein du sous-groupe C (14% de parts de marché à  $t_0$ , cf. Tableau 21, Annexe 5) a diminué de -0,8 g/100g (cf. Tableau 17 de l'Annexe 4) ;
- les pizzas fraîches jambon fromage : la teneur moyenne non pondérée en sel au sein du groupe C (35% de parts de marché à  $t_0$ , cf. Tableau 21, Annexe 5) a diminué de -0,08 g/100g (cf. Tableau 17 de l'Annexe 4).

En revanche, en ce qui concerne les sucres, les reformulations de la part des industriels ne respectent pas les recommandations nutritionnelles (+7% à +5%, selon la méthode utilisée).

**A l'échelle du secteur, le renouvellement de l'offre contribue à la diminution des teneurs moyennes pondérées en matières grasses et en sel (de -3% à -2%, selon la méthode utilisée).** Dans le cas des AGS, le renouvellement de l'offre compense en partie les efforts de reformulations opérés par les industriels (de +2% à +1%, selon la méthode utilisée).

A noter que le renouvellement de l'offre des familles suivantes a un effet non négligeable sur l'évolution des teneurs moyennes pondérées en matières grasses et en AGS à l'échelle du secteur :

- le retrait, ou l'absence de collecte au  $t_0$ , de produits de la famille des pizzas fraîches charcuterie, présentant la teneur moyenne non pondérée en matières grasses la plus élevée du secteur au sein du groupe X (12,3 g/100g au  $t_0$ ; cf. Tableau 17, Annexe 4), nettement supérieure à la teneur moyenne pondérée du secteur au  $t_0$  (8,4 g/100g; cf. Tableau 3). A noter que, pour cette famille, la part de marché des produits du groupe X est supérieure à celle du groupe N (respectivement 7% à  $t_0$  et 6% à  $t_1$ , cf. Tableau 21, Annexe 5) ;
- l'apparition, dans l'échantillon étudié du  $t_1$ , de produits de la famille des pizzas fraîches jambon fromage, présentant la teneur moyenne non pondérée en matières grasses la plus faible du secteur au  $t_1$  (6,3 g/100g; cf. Tableau 13, Annexe 3), nettement inférieure à la teneur moyenne pondérée du secteur au  $t_0$  (8,4 g/100g; cf. Tableau 3). A noter que, pour cette famille, la part de marché des produits du groupe N est supérieure à celle du groupe X (respectivement 17% à  $t_1$  et 13% à  $t_0$ , cf. Tableau 21, Annexe 5) ;
- l'apparition, dans l'échantillon étudié du  $t_1$ , de produits de la famille des pizzas fraîches fromage, présentant la teneur moyenne non pondérée en AGS la plus élevée du secteur au sein du groupe N (5,9 g/100g; cf. Tableau 17, Annexe 4), nettement supérieure à la teneur moyenne pondérée du secteur au  $t_0$  (4,3 g/100g; cf. Tableau 3). A noter que, pour cette famille, la part de marché des produits du groupe N est supérieure à celle du groupe X (respectivement 8% à  $t_1$  et 4% à  $t_0$ , cf. Tableau 21, Annexe 5).

**Pour finir, les substitutions opérées par les consommateurs contribuent faiblement à l'évolution de la teneur moyenne pondérée de chaque nutriment.** A noter que, dans le cas des AGS, les efforts de reformulations opérés par les industriels sont en partie compensés par le changement de choix des consommateurs (de +2%, selon les deux méthodes).

## 2.2 Secteur des pizzas surgelées – années 2010 & 2015

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2010 ( $t_0$ ) et 2015 ( $t_1$ ). D'après les données du panel Kantar Worldpanel<sup>14</sup>, le volume de ventes du marché des pizzas surgelées a augmenté de 8% entre les deux suivis.

Ce secteur comporte 8 familles de produits. Sur les échantillons étudiés à  $t_0$  et à  $t_1$ , la famille des pizzas jambon fromage et celle des pizzas fromages représentent les plus gros volumes de ventes (respectivement 34% et 28% des parts de marché à  $t_0$  et 28% et 32% à  $t_1$ ). La diminution des volumes de ventes de la famille des pizzas jambon fromage est majoritairement expliquée par la baisse des parts de marché des références du groupe C de cette famille (-13% entre le  $t_0$  et le  $t_1$ ). L'augmentation des parts de marché de la famille des pizzas fromages est, quant à elle, expliquée par le renouvellement de l'offre des produits de cette famille : les produits nouveaux représentent 15% des volumes de ventes sur l'échantillon étudié du  $t_1$  alors que les produits retirés représentent 2% des volumes de ventes sur l'échantillon étudié du  $t_0$ . Les autres familles représentent de 4% à 10% selon les années d'étude (cf. Tableau 23, Annexe 5).

### 2.2.1 Résultats

D'après la méthode 1 (§1.4.1), les produits du groupe X représentent 15% du volume de ventes du secteur à  $t_0$  et les produits du groupe N 48% de celui à  $t_1$ . Le poids des produits appariés (groupe C) diminue entre le  $t_0$  et le  $t_1$ , passant de 85% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  à 52% à  $t_1$  (cf. Tableau 23, Annexe 5).

D'après la méthode 2 (§1.4.2), les produits du groupe X représentent 9% du volume de ventes du secteur à  $t_0$  et les produits du groupe N 41% de celui à  $t_1$ . Le poids des produits appariés (groupe C, sans prendre en compte la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali) diminue entre le  $t_0$  et le  $t_1$ , passant de 53% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  à 45% à  $t_1$  (cf. Tableau 24 Tableau 23, Annexe 5).

Le Tableau 4 présente, pour chaque nutriment d'intérêt, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à  $t_0$  et à  $t_1$  sur le secteur des pizzas surgelées. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §1.2 selon la méthode 1 et la méthode 2 (cases grisées).

**Tableau 4 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre  $t_0$  et  $t_1$  sur le secteur des pizzas surgelées**

Pizzas surgelées	Moyenne pondérée			Δ Moyenne pondérée				Reformulations				Apparitions / retraits				Substitutions			
	$t_0$	$t_1$		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2	
		Méthode 1	Méthode 2	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%
Matières grasses	8,4	8,8	8,8	+0,4	+5%	+0,4	+5%	-0,3	-3%	-0,2	-2%	+0,5	+5%	+0,4	+4%	+0,3	+3%	+0,2	+2%
AGS	3,5	3,8	3,8	+0,4	+10%	+0,3	+9%	+0,1	+2%	+0,0	+1%	+0,2	+7%	+0,2	+6%	+0,1	+2%	+0,1	+2%
Sucres	3,1	3,9	3,8	+0,8	+24%	+0,6	+21%	+0,7	+24%	+0,5	+15%	+0,2	+8%	+0,2	+7%	-0,2	-8%	-0,0	-1%
Sel	1,25	1,21	1,22	-0,04	-3%	-0,04	-3%	-0,05	-4%	-0,03	-3%	-0,02	-1%	-0,01	-1%	+0,03	+2%	+0,01	+1%

<sup>14</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

## 2.2.2 Discussions

Sur le secteur des pizzas surgelées, entre 2010 et 2015, on observe une augmentation des teneurs moyennes pondérées en matières grasses (+5%, quelle que soit la méthode utilisée), en AGS (de +10% à +9%, selon la méthode utilisée) et en sucres (de +24% à +21%, selon la méthode utilisée) et une diminution de la teneur moyenne pondérée en sel (-3%, quelle que soit la méthode utilisée). D'après les Professionnels du secteur, un élément d'explication de cette augmentation des teneurs en sucres provient de la révision des étiquetages opérée à l'occasion de l'entrée en vigueur du règlement INCO, et en particulier d'un recours plus fréquent à des analyses nutritionnelles ayant permis de prendre en compte le facteur de dégradation de l'amidon en maltose<sup>15</sup>, aboutissant à des teneurs en sucres totaux plus élevées. Les listes d'ingrédients n'ont, quant à elles, pas permis d'identifier de modification de recette en cause, notamment du fait du changement d'étiquetage entre les 2 suivis pour certains produits (par bloc pâte/garniture vs. liste d'un seul tenant), également en lien avec l'entrée en vigueur du règlement INCO, mais aussi du fait de l'absence d'étiquetage des quantités d'ingrédients associées.

**A l'échelle du secteur, les reformulations observées ont majoritairement contribué à augmenter la teneur moyenne pondérée en sucres (de +24% à +15%, selon la méthode appliquée) et à diminuer la teneur moyenne pondérée en sel (de -4% à -3%, selon la méthode utilisée).**

Des reformulations qui vont à l'encontre des recommandations nutritionnelles pour les sucres ont été réalisées sur l'ensemble du secteur<sup>15</sup>. En particulier, la famille des pizzas jambon fromage, étant la plus consommée à  $t_0$  (18% des parts de marché au sein du groupe C à  $t_0$ , cf. Tableau 23, Annexe 5), et la famille des pizzas viandes de type bolognaise présentent les augmentations des teneurs moyennes non pondérées en sucres les plus fortes du secteur, soit respectivement +1,2 et +1,8 g/100g entre le  $t_0$  et le  $t_1$  au sein du groupe C (cf. Tableau 18, Annexe 4).

Au contraire, un effort de reformulation de la part des industriels pour abaisser les teneurs en sel a été réalisé sur l'ensemble du secteur, surtout au sein de la famille des pizzas charcuterie, présentant la teneur moyenne non pondérée en sel la plus élevée du secteur à  $t_0$  (cf. Tableau 14, Annexe 3), et de la famille des pizzas viandes type bolognaise, soit respectivement -0,20 et -0,18 g/100g entre le  $t_0$  et le  $t_1$  au sein du groupe C (cf. Tableau 18, Annexe 4).

**Le renouvellement de l'offre contribue à l'augmentation des teneurs moyennes pondérées en matières grasses, AGS et sucres (respectivement de +5% à +4%, de +7% à +6% et de +8% à +7% selon la méthode utilisée).** Il se traduit principalement par l'apparition, dans l'échantillon étudié du  $t_1$ , de nouvelles pizzas riches en matières grasses, en AGS et en sucres. En particulier, l'apparition de produits de la famille des pizzas fromage, représentant 15% des volumes de ventes du groupe N (cf. Tableau 23, Annexe 5), et qui présentent les teneurs moyennes non pondérées en matières grasses et en AGS les plus élevées du secteur au sein du groupe N (respectivement 10,2 et 5,2 g/100g, cf. Tableau 18, Annexe 4), nettement supérieures aux moyennes pondérées à  $t_0$  (respectivement 8,4 et 3,5 g/100g, cf. Tableau 4), a un impact visible à l'échelle du secteur.

---

<sup>15</sup> Les Professionnels du secteur indiquent que, durant le processus de fermentation de la pâte, une partie de l'amidon présent dans la farine de blé est rompu en maltose, pouvant conduire à des niveaux de maltose (et donc de sucres totaux) plus élevés que ceux attendus. Le recours plus fréquent à des analyses nutritionnelles dosant les sucres, et la prise en compte de ce facteur dans les méthodes de calculs, ont donc pu concourir à l'augmentation des teneurs en sucres calculées et étiquetées sur les packagings.

On peut noter que, le retrait, ou l'absence de collecte au  $t_0$ , de produits de la famille des pizzas jambon fromage, la plus consommée à  $t_0$  (cf. Tableau 23, Annexe 5), et qui présentent une des teneurs moyennes non pondérées en matières grasses les plus faibles du secteur à  $t_0$  au sein du groupe X (6,8 g/100g, cf. Tableau 18, Annexe 4), nettement inférieure à la moyenne pondérée à  $t_0$  (respectivement 8,4 g/100g, cf. Tableau 4) contribue également à l'augmentation des teneurs moyennes pondérées en matières grasses.

**Enfin, les substitutions que les consommateurs opèrent parmi les produits collectés les deux années de suivi contribuent également à l'augmentation des teneurs moyennes pondérées en matières grasses et en AGS (respectivement de +3% à +2%, selon la méthode utilisée et de +2% pour les 2 méthodes).** Cela peut être expliqué par la diminution des parts de marché des pizzas jambon fromage du groupe C (-13% entre le  $t_0$  et le  $t_1$  avec la méthode 1 ; cf. Tableau 23, Annexe 5), qui présentent la plus faible teneur moyenne non pondérée en matières grasses des produits du groupe C du secteur à  $t_0$  et une des plus faibles pour les AGS (respectivement 6,6 et 2,8 g/100g, cf. Tableau 18, Annexe 4), nettement inférieures aux moyennes pondérées à  $t_0$  (respectivement 8,4 et 3,5 g/100g, cf. Tableau 4).

On note également que les consommateurs se sont détournés des produits dont les teneurs en sucres sont les plus élevées à  $t_1$  (contribution de -8% à -1%, selon la méthode utilisée) ; néanmoins, cela ne permet pas de compenser l'effet des reformulations qui vont à l'encontre des recommandations nutritionnelles.

## 2.3 Secteur des plats cuisinés appertisés – années 2010 & 2016

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2010 ( $t_0$ ) et 2016 ( $t_1$ ). D'après les données du panel Kantar Worldpanel<sup>16</sup>, le volume de ventes du marché des plats cuisinés appertisés a diminué de 7% entre les deux années d'étude.

Ce secteur comporte 34 familles de produits. Sur l'échantillon du  $t_0$  et du  $t_1$ , la famille des Ravioli représente le plus gros volume de ventes (29% des parts de marché au  $t_0$  et 22% au  $t_1$ ), suivie des Cassoulets (17% au  $t_0$  et 13% au  $t_1$ ). La diminution des parts de marché de ces deux familles est majoritairement due à la baisse des parts de marché des références du groupe C (respectivement -5% et -4% entre le  $t_0$  et le  $t_1$ ).

Entre les deux temps de suivi, on constate que les parts de marché des familles des Céréales et légumineuses cuisinées, des Légumes cuisinés et des Ratatouilles augmentent considérablement (respectivement +8%, +6% et +4% entre le  $t_0$  et le  $t_1$ ). Cela est notamment expliqué par le renouvellement de l'offre des produits de ces familles : les produits nouveaux représentent entre 5% et 8% des volumes de ventes sur l'échantillon étudié du  $t_1$  alors que les produits retirés représentent entre 0% et 1% des volumes de ventes sur l'échantillon du  $t_0$  (cf. Tableau 25, Annexe 5).

### 2.3.1 Résultats

D'après la méthode 1 (§1.4.1), les produits du groupe X représentent 32% du volume de ventes du secteur à  $t_0$  et les produits du groupe N 49% de celui à  $t_1$ . Le poids des produits appariés (groupe C) diminue entre le  $t_0$  et le  $t_1$ , passant de 68% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  à 51% de celui à  $t_1$  (cf. Tableau 25, Annexe 5).

D'après la méthode 2 (§1.4.2), les produits du groupe X représentent 17% du volume de ventes du secteur à  $t_0$  et les produits du groupe N 32% de celui à  $t_1$ . Le poids des produits appariés (groupe C, sans prendre en compte la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali) diminue faiblement entre le  $t_0$  et le  $t_1$ , passant de 36% des volumes de ventes du secteur à  $t_0$  à 34% de celui à  $t_1$  (cf. Tableau 26, Annexe 5).

Le Tableau 5 présente, pour chaque nutriment d'intérêt, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à  $t_0$  et à  $t_1$  sur le secteur des plats cuisinés appertisés. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §1.2 selon la méthode 1 et la méthode 2 (cases grisées).

---

<sup>16</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

**Tableau 5 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t<sub>0</sub> et t<sub>1</sub> sur le secteur des plats cuisinés appertisés**

Plats cuisinés appertisés	Moyenne pondérée			Δ Moyenne pondérée				Reformulations				Apparitions / retraits				Substitutions			
	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2	
		Méthode 1	Méthode 2	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%
Matières grasses	4,1	3,7	3,8	-0,4	-10%	-0,3	-7%	-0,2	-4%	-0,1	-2%	-0,3	-6%	-0,2	-4%	-0,0	-0%	-0,0	-1%
AGS	1,5	1,3	1,4	-0,2	-13%	-0,1	-9%	-0,0	-2%	-0,0	-1%	-0,2	-10%	-0,1	-7%	-0,0	-1%	-0,0	-1%
Sucres	1,7	1,8	1,8	+0,1	+6%	+0,1	+4%	+0,0	+1%	+0,0	+1%	+0,1	+4%	+0,1	+3%	+0,0	+1%	-0,0	-0%
Sel	0,93	0,86	0,88	-0,08	-8%	-0,05	-5%	-0,03	-4%	-0,02	-2%	-0,05	-5%	-0,03	-3%	+0,00	+0%	-0,00	-0%

### 2.3.2 Discussions

Sur le secteur des plats cuisinés appertisés, entre 2010 et 2016, on observe une diminution des teneurs moyennes pondérées en matières grasses (de -10% à -7%, selon la méthode utilisée), en AGS (de -13% à -9%, selon la méthode utilisée) et en sel (de -8% à -5%, selon la méthode utilisée) et une augmentation de la teneur moyenne pondérée en sucres (de +6% à +4%, selon la méthode utilisée).

**Le renouvellement de l'offre contribue majoritairement à l'évolution des teneurs moyennes pondérées de chaque nutriment d'intérêt (respectivement de -6% à -4% pour les matières grasses, de -10% à -7% pour les AGS, de +4% à +3% pour les sucres et de -5% à -3% pour le sel, selon la méthode utilisée).** Il se traduit essentiellement par l'apparition, dans l'échantillon étudié du t<sub>1</sub>, de nouveaux produits dont, pour la majorité d'entre eux, les teneurs non pondérées en matières grasses, en AGS et en sel (resp. en sucres) sont plus faibles (resp. élevées) que les moyennes pondérées du secteur à t<sub>0</sub> (cf. Tableau 19, Annexe 4).

**Les reformulations réalisées par les industriels, notamment sur les produits les plus consommés à t<sub>0</sub>, contribuent également à la diminution des teneurs moyennes pondérées en matières grasses, en AGS et en sel (respectivement de -4% à -2% ; de -2% à 1% et de -4% à -2%, selon la méthode utilisée).** A noter que pour le sel, la teneur moyenne non pondérée a diminué de -5% entre le t<sub>0</sub> et le t<sub>1</sub> au sein du groupe C, à l'échelle du secteur (cf. Tableau 19, Annexe 4).

**Enfin, on constate que les changements de choix des consommateurs n'ont pas d'effet sur les évolutions des teneurs moyennes pondérées des nutriments étudiés, quelle que soit la méthode utilisée.** En effet, au sein des produits du groupe C, les substitutions opérées par les consommateurs vont autant dans le sens des recommandations nutritionnelles que dans le sens inverse.

## 2.4 Secteur des plats cuisinés surgelés – années 2012 & 2016

L'évolution de la composition nutritionnelle du secteur a été étudiée entre 2012 (t<sub>0</sub>) et 2016 (t<sub>1</sub>). D'après les données du panel Kantar Worldpanel<sup>17</sup>, le volume de ventes du marché des plats cuisinés surgelés a diminué de 9% entre les deux années d'étude.

Ce secteur comporte 39 familles de produits. Sur l'échantillon du t<sub>0</sub> et du t<sub>1</sub>, la famille des Légumes cuisinés représente les plus gros volumes de ventes (15% des parts de marché à t<sub>0</sub> et 16% à t<sub>1</sub>), suivie des Poissons panés (12% à t<sub>0</sub> et 13% à t<sub>1</sub>) et des Poissons en sauces (7% à t<sub>0</sub> et 6% à t<sub>1</sub>). Les volumes de ventes au sein de toutes les familles restent globalement stables entre les deux années d'étude (cf. Tableau 27, Annexe 5).

### 2.4.1 Résultats

D'après la méthode 1 (§1.4.1), les produits du groupe X représentent 31% du volume de ventes du secteur à t<sub>0</sub> et les produits du groupe N 38% de celui à t<sub>1</sub>. Le poids des produits appariés (groupe C) diminue entre le t<sub>0</sub> et le t<sub>1</sub>, passant de 69% des volumes de ventes du secteur à t<sub>0</sub> à 62% à t<sub>1</sub> (cf. Tableau 27, Annexe 5).

D'après la méthode 2 (§1.4.2), les produits du groupe X représentent 19% du volume de ventes du secteur à t<sub>0</sub> et les produits du groupe N 25% de celui du t<sub>1</sub>. Le poids des produits appariés (groupe C, sans prendre en compte la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali) diminue faiblement entre le t<sub>0</sub> et le t<sub>1</sub>, passant de 42% des volumes de ventes du secteur à t<sub>0</sub> à 40% à t<sub>1</sub> (cf. Tableau 28, Annexe 5).

Le Tableau 6 présente, pour chaque nutriment d'intérêt, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché à t<sub>0</sub> et à t<sub>1</sub> sur le secteur des plats cuisinés surgelés. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments sont également décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché et des substitutions opérées par les consommateurs, calculées grâce à la formule présentée en §1.2 selon la méthode 1 et la méthode 2 (cases grisées).

**Tableau 6 : Evolution des teneurs moyennes pondérées en nutriments d'intérêt entre t<sub>0</sub> et t<sub>1</sub> sur le secteur des plats cuisinés surgelés**

Plats cuisinés surgelés	Moyenne pondérée			Δ Moyenne pondérée				Reformulations				Apparitions / retraits				Substitutions			
	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2		Méthode 1		Méthode 2	
		Méthode 1	Méthode 2	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%	g/100g	%
Matières grasses	5,8	6,4	6,2	+0,6	+10%	+0,4	+7%	+0,0	+0%	+0,0	+0%	+0,5	+9%	+0,3	+6%	+0,1	+1%	+0,0	+1%
AGS	2,0	2,2	2,2	+0,2	+12%	+0,2	+8%	-0,0	-1%	-0,0	-1%	+0,2	+12%	+0,1	+7%	+0,0	+2%	+0,0	+1%
Sucres	1,9	1,8	1,8	-0,1	-3%	-0,0	-2%	+0,0	+1%	+0,0	+1%	-0,0	-3%	-0,0	-2%	-0,0	-2%	-0,0	-1%
Sel	0,76	0,75	0,75	-0,01	-1%	-0,01	-1%	-0,01	-1%	-0,01	-1%	-0,01	-2%	-0,01	-1%	+0,02	+2%	+0,01	+1%

<sup>17</sup> Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

## 2.4.2 Discussions

Sur le secteur des plats cuisinés surgelés, entre 2012 et 2016, on observe une augmentation des teneurs moyennes pondérées en matières grasses (de +10% à +7%, selon la méthode utilisée), en AGS (de +12% à +8%, selon la méthode utilisée). Les teneurs moyennes pondérées en sucres et en sel restent globalement stables entre le  $t_0$  et le  $t_1$ .

**L'évolution des teneurs moyennes pondérées en matières grasses et en AGS est exclusivement expliquée par le renouvellement de l'offre (respectivement de +9% à +6% et de +12% à +7%, selon la méthode utilisée).** Cela se traduit essentiellement par l'apparition, dans l'échantillon étudié du  $t_1$ , de nouveaux produits dont les teneurs moyennes non pondérées en matières grasses et en AGS (respectivement 7,9 et 3,3 g/100g, cf. Tableau 20, Annexe 4) sont plus élevées que les moyennes pondérées du secteur à  $t_0$  (respectivement 5,8 et 2,0 g/100g, cf. Tableau 6).

**On note un léger effort de reformulation de la part des industriels, notamment sur les produits les plus consommés au  $t_0$ , dans le sens d'une diminution des teneurs en sel (-1%, pour les 2 méthodes).** Pour les autres nutriments, l'évolution des teneurs moyennes pondérées attribuable aux efforts de reformulation est quasi-nulle, quelle que soit la méthode utilisée.

A noter que, **concernant l'évolution de la teneur moyenne pondérée en sel, les faibles efforts des industriels en termes de reformulations et de renouvellement de l'offre sont quasiment compensés par le changement de choix des consommateurs (de +2% à +1%, selon la méthode utilisée)** : les produits dont les teneurs en sel ont diminué entre les deux années d'étude connaissent une baisse de consommation. Enfin, l'évolution des choix des consommateurs n'a pas influencé la teneur moyenne pondérée des autres nutriments.

## 2.5 Discussion sur les méthodes de transformation des données

Les conditions de validité de l'algorithme appliqué ont nécessité de transformer les jeux de données utilisés. Deux méthodes de transformation ont été testées :

- avec la méthode 1, la part de marché de chaque référence est transformée de manière à ce que la somme des parts de marché soit égale à 100%, pour chaque secteur et temps de suivi. On considère ici que la partie du marché, non couverte par l'échantillon étudié, présente les mêmes caractéristiques et les mêmes évolutions que celles observées sur l'échantillon étudié ;
- avec la méthode 2, on infère à la partie du marché, non couverte par l'échantillon étudié, les caractéristiques nutritionnelles moyennes observées sur l'échantillon à  $t_0$ , avec l'hypothèse que celles-ci reste constante.

Avec les deux méthodes, lorsque les teneurs en certains nutriments sont manquantes pour une référence (teneur non renseignée sur l'emballage du produit par exemple), celles-ci sont inférées. Les hypothèses réalisées pour attribuer des valeurs aux données manquantes vont toujours dans le sens d'une non-reformulation des références.

Ces inférences ont pour conséquence de minimiser la contribution des reformulations (ces dernières ont pu avoir lieu dans la réalité, mais les données collectées par l'Oqali à partir de l'emballage des produits ne permettent pas de les mettre en évidence).

Cette hypothèse de composition nutritionnelle constante est encore plus forte avec la méthode 2 puisqu'elle est également inférée à la partie du marché non couverte par l'échantillon. Ainsi, plus la partie du marché non couverte par l'échantillon correspond à des volumes de ventes importants, plus la contribution des reformulations est minimisée.

En revanche, avec la méthode 1, il est plus délicat de déterminer si les évolutions de l'offre sont sur ou sous-estimées. En effet, sur la partie du marché couverte par l'échantillon étudié, les reformulations sont minimisées lorsque les teneurs en nutriments sont manquantes, mais sur la partie non couverte par l'échantillon étudié, il n'est pas possible de savoir si, dans la réalité, les reformulations et le renouvellement des produits ont eu des effets plus ou moins importants que ceux observés à partir des références de l'échantillon. Il est donc probable que la méthode 1 se rapproche plus de la réalité sans que l'on puisse déterminer si on surestime ou si on sous-estime les changements liés à l'offre des produits.

Par ailleurs, la méthode d'inférence des valeurs nutritionnelles, appliquée dans cette étude, est également à prendre en considération dans l'interprétation de la contribution du renouvellement de l'offre sur l'évolution de la moyenne pondérée en AGS, sucres et sel à l'échelle de secteur. En effet, de nombreux produits du  $t_0$  ne sont pas étiquetés pour ces 3 nutriments<sup>18</sup>, la valeur inférée est donc plus faible (resp. plus élevée) que la teneur réelle de ces produits si les teneurs des produits étiquetés sont faibles (resp. élevées).

Enfin, une trop grande différence de couverture entre le  $t_0$  et le  $t_1$  peut entraîner une différence notable entre les résultats de la contribution des substitutions de la méthode 1 et ceux de la méthode 2. Par exemple, si la couverture du secteur à  $t_0$  est nettement inférieure à celle à  $t_1$ , les parts de marché transformées des produits du  $t_0$ , notamment celles des plus consommés, sont surestimées avec la méthode 1 par rapport à la méthode 2, pouvant créer une « fausse » diminution de la part de marché entre le  $t_0$  et le  $t_1$  au sein des produits du groupe C, conduisant ainsi à des écarts importants entre la méthode 1 et la méthode 2.

Néanmoins, les deux méthodes aboutissent à des résultats comparables allant dans la majorité du temps dans le même sens et du même ordre de grandeur. Les effets sont généralement plus marqués avec la méthode 1. En effet, selon le secteur et le levier considérés (reformulation, renouvellement de l'offre, évolution des choix des consommateurs), les contributions estimées avec la méthode 1 sont majoritairement supérieures à celles obtenues avec la méthode 2 :

- de -0,1 à +0,2 g/100g pour les matières grasses ;
- de -0,0 à +0,1 g/100g pour les AGS ;
- de -0,0 à +0,3 g/100g pour les sucres ;
- de -0,01 à +0,03 g/100g pour le sel.

---

<sup>18</sup> Selon le secteur, il y a entre 11% et 45% des produits qui ne sont pas renseignés pour les AGS, les sucres et/ou sel.

### 3 CONCLUSION

Cette étude s'intéresse à l'évolution de la composition nutritionnelle des produits transformés pondérée par leur part de marché en volumes. Elle vise à quantifier les contributions respectives à cette évolution des reformulations des produits alimentaires réalisées par les industriels, du renouvellement des produits sur le marché (et des transferts de volumes de ventes associés) et des substitutions opérées par les consommateurs parmi les produits déjà existants sur le marché.

Quatre secteurs alimentaires ont été analysés : les pizzas fraîches, les pizzas surgelées, les plats cuisinés appertisés et les plats cuisinés surgelés.

Ainsi, des efforts de reformulation de la part des industriels allant dans le sens des recommandations nutritionnelles sont mis en évidence. En particulier, ceux réalisés sur les matières grasses au sein des pizzas fraîches et des plats cuisinés appertisés, ceux sur les AGS au sein des pizzas fraîches et ceux sur le sel au sein des 4 secteurs ont un effet non négligeable à l'échelle du secteur. Cependant, pour les sucres, des reformulations allant à l'encontre des recommandations nutritionnelles sont opérées au sein des pizzas fraîches et des pizzas surgelées<sup>19</sup>.

Le renouvellement de l'offre des produits sur le marché, qui révèle à la fois la qualité nutritionnelle des produits nouveaux ou retirés du marché et « l'adhésion » des consommateurs à ces produits, a notamment contribué à diminuer les teneurs moyennes pondérées en matières grasses des pizzas fraîches et des plats cuisinés appertisés, celle en AGS des plats cuisinés appertisés et celles en sel des plats cuisinés appertisés et des plats cuisinés surgelés. Ainsi, sur ces couples secteur-nutriments, les efforts de formulation ont été opérés à la fois sur les produits existants (cf. contribution des reformulations) mais également sur les nouveaux produits.

En revanche, sur le secteur des pizzas surgelées et des plats cuisinés surgelés, les apparitions et les retraits de produits sur le marché contribuent majoritairement à l'augmentation des teneurs moyennes pondérées en matières grasses et en AGS à l'échelle du secteur. De même, au sein des pizzas surgelées<sup>19</sup> et des plats cuisinés appertisés, le renouvellement de l'offre des produits a entraîné une augmentation de la teneur moyenne pondérée en sucres. De plus, ces apparitions/retraits de produits compensent en partie l'effet de certaines reformulations, notamment celles ciblant les matières grasses au sein des pizzas surgelées (cf. contribution des reformulations).

Par ailleurs, la diminution des volumes de ventes des produits appariés (groupe C) et les transferts de volumes de ventes associés supposent que les consommateurs déplacent leurs choix vers les produits nouvellement mis sur le marché.

Pour finir, la majorité des substitutions, réalisées par les consommateurs parmi les produits existants sur le marché, ne va pas dans le sens d'une amélioration de la qualité nutritionnelle des

---

<sup>19</sup> D'après les Professionnels du secteur, un élément d'explication de l'augmentation des teneurs en sucres, pour les pizzas surgelées, provient de la révision des étiquetages opérée à l'occasion de l'entrée en vigueur du règlement INCO, et en particulier d'un recours plus fréquent à des analyses nutritionnelles ayant permis de prendre en compte le facteur de dégradation de l'amidon en maltose<sup>7</sup>, aboutissant à des teneurs en sucres totaux plus élevées. Les listes d'ingrédients n'ont quant à elles pas permis d'identifier de modification de recette en cause, notamment du fait du changement d'étiquetage entre les 2 suivis pour certains produits (par bloc pâte/garniture vs. liste d'un seul tenant), également en lien avec l'entrée en vigueur du règlement INCO, mais aussi du fait de l'absence d'étiquetage des quantités d'ingrédients associées.

consommations mais n'a pas ou peu d'effet sur l'évolution des teneurs moyennes des nutriments étudiés. Le seul effet notable des changements de choix des consommateurs est observable au niveau du secteur des pizzas surgelées : les consommateurs achètent davantage de produits plus faibles en sucres parmi les produits existants sur les deux années d'étude, cependant, cela ne permet pas de compenser l'effet des reformulations (cf. contribution des reformulations).

Ces résultats montrent que, mise à part pour les sucres, les industriels améliorent les produits existants pour certains couples secteur-nutriment ciblés, et qu'en ce sens, ils contribuent aux efforts à réaliser pour atteindre les objectifs de santé publique en matière de nutrition. Les résultats de l'étude indiquent cependant que les nouveaux produits introduits sur le marché (et les produits retirés du marché) ne participent pas nécessairement à cette dynamique d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre, en particulier au sein des secteurs des pizzas surgelées et des plats cuisinés surgelés ; les nouveaux produits à fortes parts de marché se situant dans les familles de moins bonne qualité nutritionnelle comparativement à la moyenne du secteur (et inversement, pour les produits retirés). Une attention particulière doit être apportée à la qualité nutritionnelle et aux volumes de vente des produits retirés ou nouvellement mis sur le marché car le renouvellement de l'offre des produits (et les transferts de parts de marché associés) peut avoir un impact non négligeable sur la qualité des produits consommés. Enfin, on note que du côté des consommateurs, les substitutions, qui s'opèrent au cours de la période observée et pour les secteurs considérés, n'ont pas ou peu d'impact sur l'évolution à l'échelle du secteur.

Par la suite, il serait intéressant d'étendre cette analyse aux autres secteurs alimentaires ayant fait l'objet d'une étude d'évolution dans le cadre de l'Oqali, afin de confirmer ou non ces résultats sur une part plus importante de l'offre alimentaire.

## Annexe 1 : Nomenclatures à t<sub>0</sub> et à t<sub>1</sub> des échantillons étudiés par secteur

Tableau 7 : Nomenclature du secteur des pizzas fraîches

Familles de produits	Définition
Pizzas fraîches charcuterie	Pizzas fraîches aux lardons et/ou au chorizo et/ou au speck et/ou au jambon cru
Pizzas fraîches fromage	Pizzas fraîches aux fromages
Pizzas fraîches jambon fromage	Pizzas fraîches avec jambon cuit et fromages, pizzas fraîches Royale, pizzas fraîches Régina
Pizzas fraîches légume	Pizzas fraîches Margarita, pizzas fraîches végétariennes
Pizzas fraîches viande	Pizzas fraîches au bœuf ou au poulet

Tableau 8 : Nomenclature du secteur des pizzas surgelées

Familles de produits	Définition
Pizzas charcuterie	Pizzas au chorizo, pepperoni, campagnardes, au speck, à la saucisse, etc.
Pizzas fromages	Pizzas 3 ou 4 fromages, pizzas au chèvre, à la raclette, etc
Pizzas jambon fromage	Pizzas au jambon cuit et fromage, les pizzas royales et hawaïennes (ananas et jambon)
Pizzas légumes	Pizzas ne contenant, dans leur garniture, que des légumes, telles qu'une pizza 4 saisons
Pizzas produits de la mer	Pizzas contenant du poisson et/ou des fruits de mer telles que les pizzas océanes
Pizzas viande autres	Pizzas à base de poulet, de dinde, de type pizza kebab etc.
Pizzas viandes type bolognaise	Pizzas au bœuf telles que les pizzas à la bolognaise
Pizzas type Margarita	Pizzas contenant de la sauce tomate et du fromage (type tomate mozzarella), ainsi que celles contenant le terme « Margarita » dans leur dénomination de vente

**Tableau 9 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés appertisés (1/2)**

<b>Familles de produits</b>	<b>Définition</b>
Autres pâtes cuisinées	Pâtes cuisinées, farcies ou non, avec une sauce autre que bolognaise.
Autres plats cuisinés appertisés	Plats cuisinés appertisés ne correspondant à aucune autre famille du secteur.
Blanquettes	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « blanquette ». Ils sont composés de volaille accompagnée de féculents <sup>20</sup> et/ou de légumes.
Bœufs bourguignons	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient les termes « bœuf bourguignon ». Le bœuf est accompagné de légumes et/ou pommes de terre avec une sauce au vin rouge.
Cannelloni	Pâtes farcies à la viande de bœuf et dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « cannelloni ».
Cassoulets	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « cassoulet ». Ils sont composés de haricots blancs en sauce, bouillon ou jus accompagnés de viandes et/ou de charcuteries.
Céréales et légumineuses cuisinées	Produits composés de céréales (blé, quinoa, boulghour, épeautre, polenta, etc.) et/ou de légumineuses (lentilles, haricots blancs, rouges, pois cassé, soja, etc.). Certains produits peuvent contenir de la viande et/ou des légumes.
Chili con carne ou végétariens	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « chili ». Ils sont composés d'une base de haricots rouges, oignons, poivrons et tomates, avec ou sans viande (« carne »). Ils peuvent être accompagnés de riz.
Choucroutes	Choucroutes garnies ou royales composées de chou fermenté et de plus de 10% de viande/charcuterie avec éventuellement des pommes de terre.
Couscous ou tajines	Couscous ou tajines composés de céréales (semoule de blé, quinoa, boulghour, etc.) et de légumes, avec ou sans viande.
Gratins dauphinois	Gratins de pommes de terre, sans viande, dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « dauphinois ». Ils sont composés de pommes de terre et de la crème.
Hachis Parmentier	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient les termes « hachis Parmentier ». Cette famille inclut uniquement les produits à base de viande de bœuf.
Lasagnes	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « lasagnes ». Ils peuvent être végétariens ou garnis de viande ou de poisson.
Légumes cuisinés	Produits composés de légumes cuisinés (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients). Les légumes pour couscous ou tajines ne contenant ni viande ni céréale ainsi que les choucroutes ni garnie ni royale sans pomme de terre sont incluses dans cette famille. Certains produits peuvent contenir de la viande ou des légumineuses (pois chiche, haricots rouges).
Légumes et féculents cuisinés	Produits composés d'un mélange de légumes et de féculents cuisinés <sup>21</sup> (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients). Certains produits peuvent contenir de la viande.
Paëllas	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « paëlla ». Ils sont composés de riz accompagné de viandes et/ou de fruits de mer mais peuvent également être végétariens.

<sup>20</sup> Féculents : pâtes, riz, pomme de terre, céréales (blé, quinoa, boulghour, épeautre, polenta, etc.), légumineuses (lentilles, haricots blancs, rouges, pois cassé, soja, etc.)

<sup>21</sup> Féculents : pâtes, riz, pomme de terre

Tableau 10 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés appertisés (2/2)

Familles de produits	Définition
Pâtes bolognaises	Pâtes cuisinées, non farcies, avec une sauce bolognaise.
Petits salés	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient les termes « petit salé ». Ils sont composés de viande de porc et de lentilles
Plats exotiques	Produits dont le nom, la dénomination de vente ou la recette présente une connotation exotique. Composés de féculents <sup>22</sup> et/ou de légumes, ces produits sont tous accompagnés de viandes, d'œufs ou d'un substitut de viande (ex : tofu).
Poissons féculents	Produits composés de poisson accompagné uniquement de féculents <sup>22</sup> (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients).
Poissons légumes	Produits composés de poisson accompagné uniquement de légumes (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients).
Poulets basquaises	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient les termes « poulet basquaise ». Le poulet est accompagné de féculents <sup>22</sup> et/ou de légumes.
Poissons légumes féculents	Produits composés de poisson accompagné de féculents <sup>22</sup> et de légumes (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients).
Quenelles	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient les termes « quenelles » ou « garniture pour bouchée à la reine ». Les quenelles peuvent être nature ou à base de viande ou de poisson, avec ou sans sauce, considérées comme plat principal, garniture ou apéritif. Les « garnitures pour vol au vent » sont incluses dans cette famille si et seulement si la liste des ingrédients comprend majoritairement des quenelles.
Ratatouilles	Produits composés exclusivement de légumes et dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « ratatouille ». Ils sont composés d'un mélange de tomates, courgettes, aubergines, poivrons et oignons.
Ravioli	Pâtes farcies dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « ravioli ». Elles peuvent être farcies à la viande, au fromage ou aux légumes.
Saucisses aux lentilles	Produits composés de saucisses (de porc, de volaille...) et de lentilles.
Saumons à l'oseille	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient les termes « saumon » et « oseille ». Le saumon est accompagné de féculents <sup>22</sup> et éventuellement de légumes.
Taboulés	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « taboulé ». Ils sont composés de céréales (semoule de blé, boulghour, etc.) accompagnés de légumes et éventuellement de viande.
Tartiflettes	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « tartiflette ». Ils sont composés de pommes de terre, de lardons et de fromage fondu dont obligatoirement du reblochon.
Viandes cuisinées	Viandes cuisinées sans accompagnement. Les produits de type « poulet basquaise » sans accompagnement sont inclus dans cette famille.
Viandes féculents	Produits composés de viande accompagnée uniquement de féculents <sup>22</sup> (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients).
Viandes légumes	Produits composés de viande accompagnée uniquement de légumes (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients).
Viandes légumes féculents	Produits composés de viande accompagnée de féculents <sup>22</sup> et de légumes (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients).

<sup>22</sup> Féculents : pâtes, riz, pomme de terre, céréales (blé, quinoa, boulghour, épeautre, polenta, etc.), légumineuses (lentilles, haricots blancs, rouges, pois cassé, soja, etc.)

**Tableau 11 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés surgelés (1/2)**

<b>Familles de produits</b>	<b>Définition</b>
Autres entrées	Autres entrées chaudes ou froides type escargots persillés, moules/palourdes farcies, buchette de saumon/foie gras, terrine de poisson, tartares de poisson/fruits de mer, ravioles vapeur, soufflés/croustillants fruits de mer/fromage, etc.
Autres pâtes sans viande/poisson	Mélanges de pâtes cuisinées (ou de gnocchis ou de nouilles de riz) sans viande, ni poisson, ni fruits de mer, comme par exemple les lasagnes ou les raviolis aux légumes et/ou au fromage
Autres pâtes avec viande/poisson	Mélanges de pâtes cuisinées (ou gnocchis ou nouilles de riz) avec viande, poisson et/ou fruits de mer, autres que bolognaise et carbonara, pouvant contenir des légumes
Autres plats à base de pomme de terre	Parmentier de viande autre que bœuf, gratins de pomme de terre avec viande (y compris les gratins dauphinois au jambon)
Autres riz cuisines complets	Mélanges ou poêlées de riz cuisiné avec viande, poisson et/ou fruits de mer. Cette famille ne contient pas les produits similaires dénommés comme des recettes classiques type blanquette, tomates farcies, etc.
Cassolette/coquille de la mer	Produits présentés sous forme de cassolette ou coquille contenant des fruits de mer et/ou du poisson. Comprend également des produits avec de la viande
Céréales et légumineuses cuisinées <sup>23</sup>	Céréales, légumineuses cuisinées avec ou sans légumes. Comprend également des produits végétariens à base de protéines végétales tels que des nuggets végétariens à base de protéines de soja. Certains produits peuvent contenir des lardons
Couscous/tajine	Plats composés de semoule, légumes avec viande et/ou poisson, type couscous ou tajine
Crevettes/moules	Crevettes/gambas cuisinées (marinées, ails et persil, etc.) et moules marinières (sans accompagnement)
Fromage pané	Produits de type fromage pané
Galette/gratin/flan de légumes	Gratins de légumes, palets de légumes, galettes de légumes et produits similaires ainsi que les omelettes aux légumes. Certains produits peuvent contenir des lardons et/ou des pommes de terre
Gratin de pomme de terre	Gratins dauphinois, gratins de pomme de terre et rostis de pomme de terre. Les produits similaires positionnés comme accompagnement contenant de la viande sont également inclus. Certains produits peuvent contenir des légumes
Hachis Parmentier	Plats de type hachis Parmentier à base de viande de bœuf
Légumes	Légumes cuisinés, ratatouilles, légumes à la crème/au fromage, poêlées de légumes, crumbles de légumes, fagots de légumes, légumes panés ou en beignet. Certains produits peuvent contenir de la viande (fagot entouré de lard, poêlée de légumes avec lardons) et/ou des fruits
Légumes farcis	Plats dénommés légume farci
Légumes féculents	Mélanges de légumes et féculents, poêlées de légumes pommes de terre. Certains produits peuvent contenir des lardons. Les poêlées de pommes de terre/champignons/lardons sont également incluses dans cette famille
Moussaka	Plats dénommés moussaka

<sup>23</sup> Céréales : semoule, boulgour, quinoa, polenta, etc. (autres que riz et pâtes) ; Légumineuses : fèves, haricots blancs, rouges, flageolets, lentilles, pois chiches.

Tableau 12 : Nomenclature du secteur des plats cuisinés surgelés (2/2)

Familles de produits	Définition
Paella	Plats dénommés paella, y compris paella végétarienne
Parmentier de poisson/brandade	Brandades de morue, Parmentier de poisson et produits similaires de type gratins de poisson sans fruits de mer ni légumes. A noter que cette famille inclut des produits dénommés « Parmentier de poisson » comprenant des légumes
Pâtes bolognaise	Pâtes, lasagnes et cannellonis à la bolognaise ou de type bolognaise
Pâtes carbonara	Pâtes à la carbonara
Poêlée de pomme de terre complète	Poêlées de pommes de terre avec viande (autre que lardons seuls) ou poisson, pouvant contenir des légumes
Poisson en sauce	Poissons et/ou fruits de mer en sauce (à l'oseille, à la bordelaise, au vin, à la parisienne, blanquette de la mer etc), y compris les poissons en crumble/croûte et les quenelles de poisson avec sauce. Certains produits peuvent contenir des légumes
Poisson féculents	Poissons et/ou fruits de mer cuisinés accompagnés de riz (ou risotto), pâtes et/ou pommes de terre
Poisson haché/pavé	Poissons cuisinés en pavé, hachés ou grillés. Comprend également des produits de type paupiette et quenelle de poisson sans sauce
Poisson légumes	Poissons et/ou fruits de mer cuisinés accompagnés de légumes sans féculent <sup>24</sup> , y compris ceux répondant à cette définition dénommés gratins
Poisson légumes féculents	Poissons et/ou fruits de mer cuisinés accompagnés de légumes et de féculents <sup>24</sup> , y compris ceux répondant à cette définition dénommés gratins
Poisson pané	Poissons panés sous toutes leurs formes
Produits frits ethniques	Nems, samossas, beignets de crevette, acras de morue, aumônières/raviolis frits (y compris les produits végétariens)
Risotto	Plats dénommés risotto, y compris les risottos végétariens
Riz cantonais	Plats dénommés riz cantonais ou de type riz cantonais (à base de riz, légumes, omelette)
Sushis	Sushis, makis, chirashis
Tartiflette	Tartiflettes, gratins ou poêlées à la savoyarde
Viande en sauce	Viandes cuisinées en sauce. Certains produits peuvent contenir des légumes
Viandes féculents	Viandes cuisinées et accompagnées de riz, pâtes, pommes de terre, céréales <sup>25</sup> ou légumineuses.
Viandes légumes	Viandes cuisinées accompagnées de légumes (et/ou de fruits) sans féculent, y compris les choucroutes sans féculent <sup>24</sup> .
Viandes légumes féculents	Viandes cuisinées accompagnées de légumes (et/ou de fruits) et de féculents <sup>24</sup> , y compris les choucroutes avec pommes de terre
Viande panée	Viandes panées sous toutes les formes
Viande sans sauce	Viandes cuisinées, aromatisées ou marinées sans sauce

<sup>24</sup> Féculents : riz, pâtes, pommes de terre, céréales et légumineuses (fèves, haricots blancs, rouges, flageolets, lentilles, pois chiches), marrons

<sup>25</sup> Céréales : semoule, boulgour, quinoa, polenta, etc. (autres que riz et pâtes).

## Annexe 2 : Comparaison des échantillons étudiés au marché retracé par Kantar Worldpanel

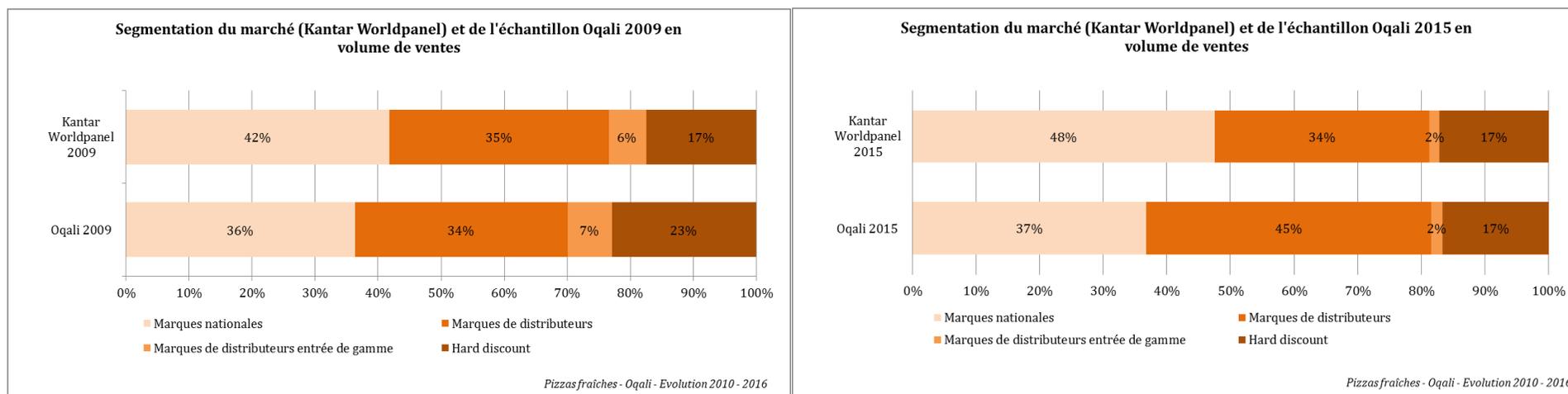


Figure 4 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des pizzas fraîches

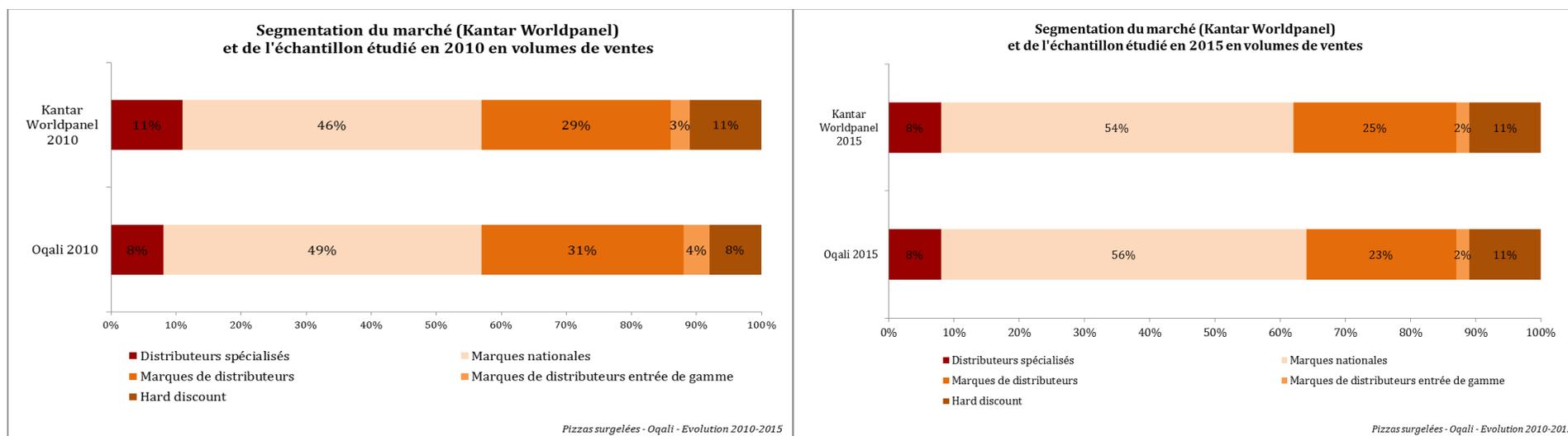
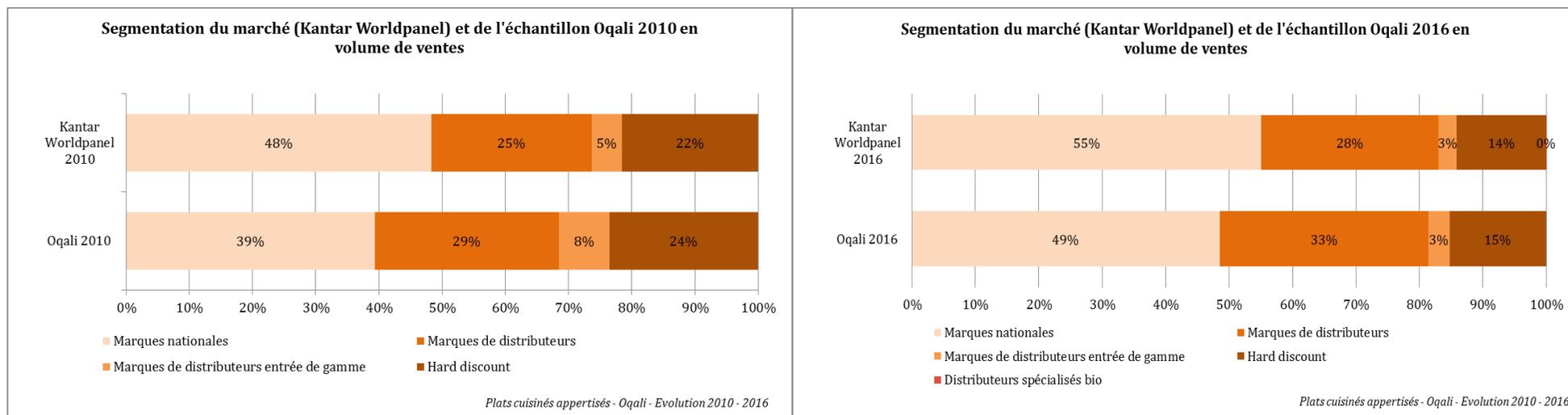
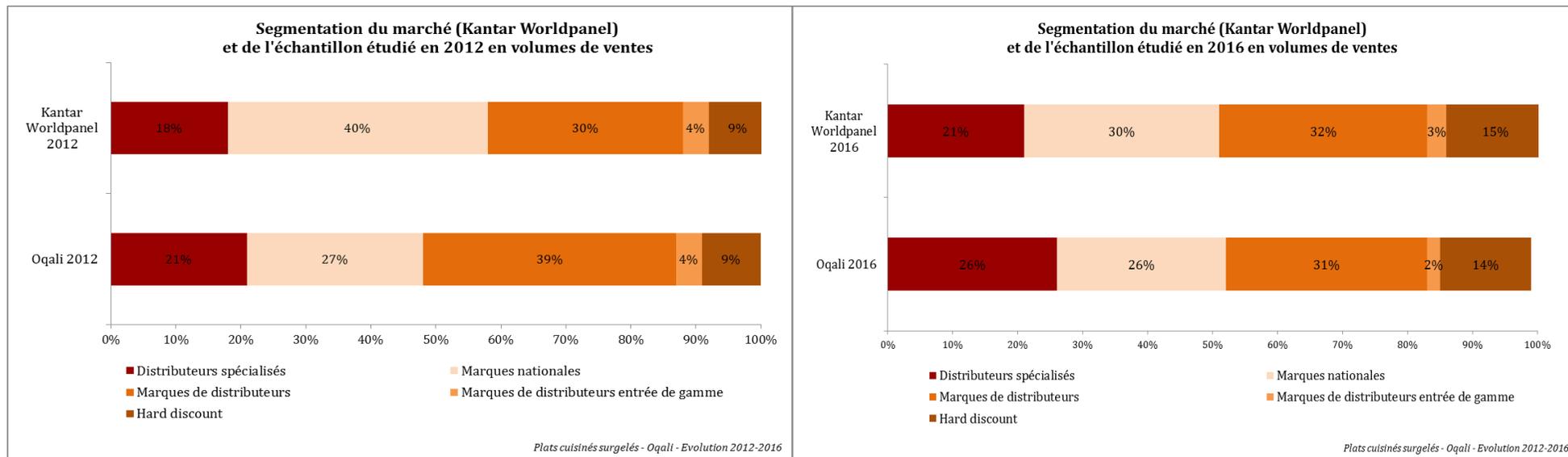


Figure 5 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des pizzas surgelées



**Figure 6 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des plats cuisinés appertisés**



**Figure 7 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon étudié par type de marque du secteur des plats cuisinés surgelés**

### Annexe 3 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille, pour les quatre secteurs étudiés (méthode 1)

Les moyennes non pondérées présentées ici sont calculées à partir des données Oqali, après transformation/inférence des données manquantes. Les moyennes pondérées par les parts de marché sont calculées à partir de l'échantillon constitué pour l'étude après transformation/inférence des données manquantes).

Tableau 13 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t<sub>0</sub> et à t<sub>1</sub> - Secteur des pizzas fraîches (méthode 1)

	Eff		Eff. avec PDM		Matières grasses (g/100g)				AGS (g/100g)				Sucres (g/100g)				Sel (g/100g)			
	t0	t1	t0	t1	Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond	
					t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1
Pizzas fraîches charcuterie	48	60	42	50	10,9	9,1	10,7	9,3	5,0	4,3	5,2	4,6	3,2	3,4	2,9	3,2	1,54	1,38	1,51	1,41
Pizzas fraîches fromage	34	41	26	35	10,2	9,6	10,5	9,3	5,7	5,5	5,6	5,5	3,3	3,5	2,8	3,0	1,49	1,32	1,47	1,33
Pizzas fraîches jambon fromage	64	73	50	65	6,5	6,2	6,2	6,3	3,1	3,0	3,2	3,4	3,2	3,1	3,0	2,9	1,50	1,35	1,45	1,42
Pizzas fraîches légume	2	9	1	6	7,5	6,7	6,1	6,6	4,3	3,7	3,9	3,5	2,4	3,4	2,8	3,8	1,40	1,24	1,40	1,26
Pizzas fraîches viande	15	3	10	2	7,2	6,6	6,9	7,2	3,1	2,4	2,8	2,8	3,3	4,1	3,3	4,5	1,53	1,21	1,44	1,17

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali; Eff. Avec PDM : effectif de l'échantillon étudié; Moy : moyenne; Moy. Pond. : moyenne pondérée

Tableau 14 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t<sub>0</sub> et à t<sub>1</sub> - Secteur des pizzas surgelées (méthode 1)

	Eff		Eff. avec PDM		Matières grasses (g/100g)				AGS (g/100g)				Sucres (g/100g)				Sel (g/100g)			
	t0	t1	t0	t1	Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond	
					t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1	t0	t1
Pizzas charcuterie	23	48	17	40	9,8	9,8	9,7	10,2	4,2	4,1	3,9	4,2	3,0	3,6	3,0	3,7	1,53	1,32	1,50	1,29
Pizzas fromages	52	118	40	101	10,1	10,1	10,6	10,4	5,2	5,2	5,2	5,3	3,5	3,6	3,4	3,7	1,26	1,23	1,26	1,24
Pizzas jambon fromage	60	88	50	80	6,7	7,1	6,3	7,2	2,8	2,9	2,5	3,0	3,0	4,1	3,2	4,1	1,29	1,28	1,26	1,28
Pizzas légumes	14	16	9	11	8,1	9,0	8,0	9,0	3,0	3,3	3,0	3,0	3,2	3,3	2,8	3,2	1,08	1,04	1,17	0,98
Pizzas produits de la mer	14	38	10	33	8,1	9,5	11,0	10,4	3,0	3,1	3,1	3,1	2,9	3,5	2,5	3,6	1,20	1,12	1,24	1,14
Pizzas type margarita	19	33	16	29	7,3	8,3	8,8	8,4	2,9	3,1	2,9	3,2	2,6	3,4	2,3	3,6	1,20	1,13	1,23	1,10
Pizzas viandes autres	13	20	12	18	7,3	6,3	7,5	6,4	3,6	2,7	3,6	2,6	2,7	3,9	2,9	3,2	1,07	1,09	1,04	1,16
Pizzas viandes type bolognaise	19	31	16	27	7,9	7,0	7,3	7,4	2,5	2,7	2,5	2,9	3,4	4,1	3,5	4,7	1,23	1,06	1,22	1,07

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali; Eff. Avec PDM : effectif de l'échantillon étudié; Moy : moyenne; Moy. Pond. : moyenne pondérée

Tableau 15 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t<sub>0</sub> et à t<sub>1</sub> - Secteur des plats cuisinés appertisés (méthode 1)

	Eff		Eff. avec PDM		Matières grasses (g/100g)				AGS (g/100g)				Sucres (g/100g)				Sel (g/100g)			
	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond	
					t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>
<b>Autres pâtes cuisinées</b>	17	16	17	15	2,7	3,6	2,6	3,2	0,9	1,7	0,9	1,3	2,3	1,8	2,4	2,6	0,84	0,81	0,84	0,87
<b>Autres plats cuisinés appertisés</b>	3	9	3	4	4,7	5,3	4,7	7,9	1,7	1,4	1,7	2,2	2,6	1,7	2,6	1,2	0,75	0,95	0,75	1,17
<b>Blanquettes</b>	17	27	15	23	3,1	3,3	3,3	3,5	1,3	1,4	1,2	1,4	0,8	0,7	0,7	0,6	0,81	0,80	0,86	0,84
<b>Boeufs bourguignons</b>	14	19	10	17	2,3	1,6	1,5	1,2	0,7	0,5	0,5	0,4	1,5	1,6	1,4	1,2	0,94	0,90	0,94	0,92
<b>Cannelloni</b>	15	16	14	15	3,9	3,9	4,1	4,0	1,6	1,5	1,7	1,5	3,0	2,8	3,4	3,0	0,84	0,79	0,84	0,80
<b>Cassoulets</b>	77	90	71	84	6,5	6,5	5,9	5,6	2,2	2,4	2,1	2,1	0,9	0,9	0,9	0,9	0,94	0,87	0,93	0,86
<b>Céréales et légumineuses cuisinées</b>	6	65	3	59	4,3	3,1	0,8	1,7	0,1	0,5	0,2	0,4	1,0	1,5	0,3	0,8	0,26	0,80	0,31	0,81
<b>Chili con carne ou végétariens</b>	25	23	24	21	3,1	2,8	3,2	2,9	1,1	1,0	1,1	1,2	2,6	2,2	2,8	2,2	0,94	0,81	0,97	0,74
<b>Choucroutes</b>	37	38	32	37	7,5	6,9	7,4	7,0	3,0	2,6	2,9	2,7	0,3	0,3	0,2	0,3	1,21	1,15	1,17	1,07
<b>Couscous ou tajines</b>	49	42	46	38	3,1	3,6	3,1	3,2	1,0	1,0	0,9	1,0	2,3	2,2	2,2	2,1	0,80	0,81	0,78	0,84
<b>Gratins dauphinois</b>	18	14	15	13	1,9	2,1	2,1	2,4	1,4	1,5	1,4	1,7	0,7	0,6	0,7	0,6	0,93	0,82	0,97	0,82
<b>Hachis Parmentier</b>	10	10	10	10	4,9	5,2	4,6	5,1	2,3	2,4	2,5	2,7	0,8	0,8	0,6	0,7	0,87	0,81	0,93	0,85
<b>Lasagnes</b>	12	11	12	10	5,1	4,3	4,5	3,8	2,1	1,7	2,2	1,4	3,1	3,0	3,6	3,0	0,91	0,80	0,95	0,77
<b>Légumes cuisinés</b>	18	72	17	68	5,5	4,4	5,1	2,9	1,4	1,0	2,3	0,6	4,1	3,8	2,6	3,1	1,07	0,87	1,12	0,79
<b>Légumes féculents cuisinés</b>	3	37	2	35	4,0	3,0	4,4	2,8	0,8	0,7	0,4	0,6	1,1	1,8	1,4	1,8	1,20	0,86	1,22	0,76
<b>Paëllas</b>	31	29	31	28	4,3	3,9	4,3	4,0	1,0	0,9	1,0	1,0	1,1	1,2	1,0	1,0	0,86	0,88	0,77	0,91
<b>Pâtes bolognaises</b>	11	16	10	15	2,6	2,4	2,1	2,0	0,8	0,7	0,7	0,6	2,4	2,5	2,4	2,6	0,89	0,87	0,98	0,90
<b>Petits salés</b>	21	27	19	26	4,1	4,1	4,4	4,2	1,7	1,5	1,7	1,5	1,6	0,9	1,4	0,7	0,94	0,88	0,92	0,91
<b>Plats exotiques</b>	29	27	23	26	2,4	3,7	2,9	3,5	0,8	0,8	0,9	0,8	3,2	2,2	2,5	1,6	0,76	0,85	0,76	0,86
<b>Poissons féculents</b>	20	18	19	17	4,2	4,0	4,5	3,6	1,5	1,6	2,0	1,6	1,0	0,9	0,8	0,7	0,87	0,78	0,87	0,81
<b>Poissons légumes</b>	3	3	3	3	2,6	3,1	2,7	3,2	0,4	0,5	0,4	0,4	2,1	2,5	2,1	2,0	0,58	0,70	0,59	0,88
<b>Poissons légumes féculents</b>	12	12	10	12	3,3	3,3	3,2	3,6	1,2	1,2	1,1	1,6	1,7	1,7	1,0	0,8	0,75	0,67	0,73	0,81
<b>Poulets basquaises</b>	10	13	10	12	3,6	3,2	3,9	3,0	1,0	0,8	1,1	0,8	1,5	1,8	1,5	1,7	0,88	0,86	0,92	0,88
<b>Quenelles</b>	41	50	41	47	9,0	8,7	7,7	7,4	4,6	4,5	3,4	3,5	1,4	1,3	0,9	1,1	1,12	1,07	1,13	1,03
<b>Ratatouilles</b>	22	39	19	34	3,3	2,8	1,9	3,1	0,4	0,4	0,2	0,6	4,0	4,3	3,8	4,8	0,93	0,84	0,95	0,79
<b>Ravioli</b>	71	91	66	81	2,7	2,5	2,7	2,5	0,9	0,8	1,0	0,9	2,6	2,7	2,2	2,2	0,92	0,87	0,92	0,85
<b>Saucisses aux lentilles</b>	36	50	34	49	5,4	5,8	5,3	5,1	1,9	2,1	2,0	1,9	1,2	0,9	0,9	1,0	1,04	0,98	1,06	0,92
<b>Saumons à l'oseille</b>	10	13	9	13	6,1	5,3	5,4	6,2	2,3	1,9	1,9	2,1	1,2	0,9	1,0	0,8	0,80	0,76	0,86	0,72
<b>Taboulés</b>	25	22	24	20	3,9	3,3	3,1	2,4	0,4	0,5	0,4	0,4	2,9	2,6	2,8	2,5	0,94	0,91	0,92	0,86
<b>Tartiflettes</b>	14	20	14	19	3,7	4,5	3,7	4,3	1,9	2,1	1,8	2,1	0,8	1,1	0,7	0,9	0,77	0,72	0,77	0,68
<b>Viandes cuisinées</b>	10	28	8	28	6,9	5,0	6,9	4,5	1,0	1,4	1,0	1,4	0,6	0,9	0,6	0,9	0,29	0,82	0,30	0,89
<b>Viandes féculents</b>	50	77	39	70	3,6	5,2	4,0	5,0	1,4	2,0	1,3	2,0	1,2	1,0	1,3	0,8	0,93	0,86	0,92	0,86
<b>Viandes légumes</b>	8	14	7	11	3,7	3,7	2,7	3,8	1,4	1,1	1,0	1,0	1,8	2,1	1,8	1,6	0,84	0,72	0,77	0,83
<b>Viandes légumes féculents</b>	37	52	26	48	3,1	3,6	3,0	3,3	1,0	1,2	1,0	1,1	1,5	1,4	1,6	1,4	0,83	0,87	0,86	0,94

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali; Eff. Avec PDM : effectif de l'échantillon étudié; Moy : moyenne; Moy. Pond. : moyenne pondérée

Tableau 16 : Teneurs moyennes pondérées et non pondérées en nutriments d'intérêt par famille à t<sub>0</sub> et à t<sub>1</sub> - Secteur des plats cuisinés surgelés (méthode 1)

	Eff		Eff. avec PDM		Matières grasses				AGS (g/100g)				Sucres (g/100g)				Sel (g/100g)			
	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond		Moy.		Moy. Pond	
					t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>	t <sub>0</sub>	t <sub>1</sub>
<b>Autres entrées</b>	28	85	20	58	16,3	21,5	15,8	26,2	8,2	12,4	7,1	15,4	1,8	1,4	0,9	1,4	1,08	1,19	1,31	1,22
<b>Autres pâtes avec viande/poisson</b>	120	128	104	115	5,0	5,3	4,9	5,1	2,2	2,6	2,1	2,5	2,0	1,9	2,2	2,1	0,68	0,67	0,67	0,63
<b>Autres pâtes sans viande/poisson</b>	53	65	46	45	6,9	7,0	6,9	7,1	3,6	3,5	3,7	3,5	2,1	2,5	2,3	2,8	0,74	0,77	0,71	0,72
<b>Autres plats à base de pomme de terre</b>	10	15	9	14	7,2	7,3	8,4	7,8	3,0	3,0	3,3	3,1	1,6	1,8	1,6	1,7	0,80	0,81	0,81	0,81
<b>Autres riz cuisinés complets</b>	23	17	21	13	3,5	3,8	3,8	3,6	1,7	2,0	1,4	1,9	1,4	1,3	1,5	1,3	0,72	0,71	0,70	0,78
<b>Cassolette/coquille de la mer</b>	114	100	73	87	5,9	6,6	6,0	6,3	3,7	4,2	3,9	4,1	1,9	1,7	1,7	1,9	0,86	0,82	0,86	0,83
<b>Céréales et légumineuses cuisinées</b>	9	22	6	17	6,0	6,7	4,1	4,5	2,0	2,0	0,7	1,8	3,0	2,5	5,0	2,2	0,73	0,83	0,72	0,67
<b>Couscous/tajine</b>	32	28	27	27	4,2	4,5	4,1	4,1	1,2	1,4	1,2	1,3	2,6	2,4	2,6	2,3	0,77	0,81	0,79	0,77
<b>Crevettes/moules</b>	22	12	13	11	3,5	3,9	3,1	3,4	1,5	1,8	1,4	1,6	0,8	0,5	0,8	0,5	1,00	0,96	1,11	0,78
<b>Fromage pané</b>	3	8	3	-	19,2	18,6	19,7	-	8,3	9,9	8,8	-	1,7	5,0	1,6	-	1,63	1,54	1,76	-
<b>Galette/gratin/flan de légumes</b>	84	106	73	97	6,3	6,0	5,7	5,7	2,4	2,1	2,1	1,7	2,8	2,8	2,8	2,8	0,75	0,72	0,71	0,72
<b>Gratin de pomme de terre</b>	29	64	22	52	7,0	7,4	7,6	7,7	4,1	4,3	4,9	4,9	2,2	2,1	2,4	2,1	0,72	0,69	0,69	0,60
<b>Hachis parmentier surgelé</b>	50	45	42	41	5,7	5,5	5,9	5,9	2,8	2,7	2,8	2,8	1,4	1,6	1,5	2,0	0,71	0,74	0,70	0,76
<b>Légumes cuisinés</b>	133	180	127	163	3,4	3,5	3,3	3,3	1,1	1,1	1,3	1,2	2,4	2,6	2,2	2,3	0,57	0,52	0,60	0,55
<b>Légumes farcis</b>	14	15	12	12	7,9	7,1	8,3	6,9	3,0	2,7	3,2	2,6	2,0	2,3	2,0	2,1	0,61	0,64	0,58	0,59
<b>Légumes féculents cuisinés</b>	37	60	34	53	3,6	4,6	3,0	4,3	1,1	1,2	0,8	1,1	2,2	2,0	2,2	2,3	0,62	0,61	0,67	0,61
<b>Moussaka</b>	30	30	26	27	9,4	8,7	9,6	8,4	2,5	2,4	2,4	2,3	2,9	2,9	3,2	3,0	0,77	0,74	0,76	0,75
<b>Paëlla surgelée</b>	35	28	28	21	3,3	3,4	3,0	2,9	0,7	0,8	0,7	0,6	1,3	1,2	1,4	1,1	0,97	0,98	0,99	0,89
<b>Parmentier de poisson/brandade</b>	45	37	40	34	6,3	7,4	6,8	8,4	2,1	2,3	2,0	2,1	1,2	1,1	1,1	0,9	0,71	0,74	0,75	0,79
<b>Pâtes bolognaise</b>	86	79	80	70	5,0	5,4	4,9	5,0	2,0	2,1	2,0	2,0	2,9	2,7	2,9	2,9	0,76	0,79	0,80	0,81
<b>Pâtes carbonara</b>	22	21	19	16	6,9	7,8	6,7	7,5	3,9	4,2	3,7	4,1	1,3	1,3	1,4	1,2	0,75	0,80	0,73	0,72
<b>Poêlée de pomme de terre complète</b>	62	51	58	46	6,6	7,2	6,4	6,8	2,1	2,0	2,0	2,0	1,9	1,6	2,4	2,0	0,78	0,77	0,78	0,76
<b>Poisson en sauce</b>	153	134	134	120	5,8	5,8	5,7	5,3	2,9	2,8	2,6	2,5	1,2	1,3	1,2	1,3	0,70	0,72	0,71	0,69
<b>Poisson féculents</b>	14	25	11	23	5,6	5,6	6,0	5,7	2,3	2,3	2,5	1,9	1,7	1,5	1,8	1,3	0,71	0,70	0,65	0,66
<b>Poisson haché/pavé</b>	16	15	13	9	10,1	8,5	8,7	9,0	1,8	2,0	2,0	3,2	0,4	0,6	0,2	0,7	0,76	0,77	0,73	0,81
<b>Poisson légumes</b>	27	24	21	22	5,4	6,1	5,1	6,9	2,3	2,6	1,9	2,9	2,0	1,8	2,2	1,5	0,60	0,60	0,58	0,55
<b>Poisson légumes féculents</b>	55	54	46	50	4,2	4,5	3,9	4,9	1,9	2,2	1,7	2,6	1,8	1,4	2,0	1,4	0,56	0,61	0,56	0,59
<b>Poisson pané</b>	138	194	119	171	7,6	8,2	7,7	7,9	1,1	1,0	0,9	0,9	1,3	1,5	1,0	1,1	0,83	0,86	0,84	0,81
<b>Produits frites ethniques</b>	35	41	19	17	11,7	12,0	10,4	10,0	2,5	2,4	2,1	1,8	2,8	2,7	2,0	2,2	1,28	1,31	1,12	1,24
<b>Risotto</b>	21	28	16	25	4,8	5,2	4,7	4,8	2,6	2,9	2,5	3,0	1,1	0,8	0,9	0,4	0,68	0,62	0,66	0,61
<b>Riz cantonnais</b>	25	16	21	12	2,5	3,2	2,9	3,4	0,5	0,5	0,5	0,6	1,2	0,9	1,1	0,7	0,98	0,94	0,93	0,93
<b>Sushis</b>	6	6	1	1	5,2	5,0	7,0	6,0	1,2	1,1	1,3	1,1	4,2	4,0	4,6	3,1	1,29	1,69	1,26	1,23
<b>Tartiflette</b>	21	27	18	24	8,5	8,2	8,0	7,8	4,3	4,1	3,5	3,5	1,4	1,4	1,4	1,4	0,65	0,64	0,59	0,62
<b>Viande en sauce</b>	31	27	25	22	7,5	8,0	7,0	8,5	3,8	4,4	3,6	4,7	2,8	1,8	3,4	1,9	0,82	0,93	0,72	0,78
<b>Viande féculents</b>	52	64	44	59	6,6	6,9	5,3	5,8	2,8	3,1	2,2	2,8	2,0	1,8	1,9	2,0	0,73	0,71	0,66	0,65
<b>Viande légumes</b>	23	26	17	24	4,5	6,1	3,9	6,2	1,8	2,8	1,4	2,5	2,6	2,5	2,3	2,7	0,86	0,77	0,84	0,85
<b>Viande légumes féculents</b>	90	95	75	85	4,0	4,3	3,7	3,8	1,7	1,8	1,4	1,6	2,3	2,1	2,0	1,9	0,68	0,69	0,65	0,68
<b>Viande panée</b>	73	99	56	83	11,6	11,7	12,0	11,8	2,6	2,5	2,7	2,8	1,5	1,4	1,5	1,5	1,28	1,26	1,24	1,31
<b>Viande sans sauce</b>	42	93	26	57	13,1	13,5	14,6	14,2	5,5	5,3	6,7	6,4	1,6	1,3	0,9	1,1	1,28	1,12	1,22	0,99

Eff. : effectif de l'échantillon Oqali; Eff. Avec PDM : effectif de l'échantillon étudié; Moy : moyenne; Moy. Pond. : moyenne pondérée

## Annexe 4 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés

Les moyennes (non pondérées) par sous-groupe présentées ici sont calculées à partir de l'échantillon étudié, après transformation/inférence des données manquantes.

**Tableau 17 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas fraîches**

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. Groupe N	Matières grasses				AGS				Sucres				Sel			
				Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N
				Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1
Pizzas fraîches charcuterie	13	32	19	12,3	10,4	9,4	9,0	5,5	4,8	4,3	4,7	3,5	3,0	3,3	3,8	1,66	1,52	1,41	1,34
Pizzas fraîches fromage	11	20	16	10,0	9,9	9,2	10,2	5,7	5,5	5,2	5,9	3,2	3,2	3,6	3,5	1,53	1,42	1,39	1,21
Pizzas fraîches jambon fromage	17	37	29	7,2	6,2	5,9	6,7	3,4	3,0	2,8	3,4	3,5	3,1	3,2	3,0	1,62	1,44	1,36	1,36
Pizzas fraîches légume	-	2	4	-	7,5	7,5	6,7	-	4,3	4,3	3,2	-	2,4	2,4	4,2	-	1,40	1,40	1,08
Pizzas fraîches viande	10	-	2	7,3	-	-	7,2	3,1	-	-	2,5	3,3	-	-	4,0	1,56	-	-	1,19
<b>Secteur</b>	<b>51</b>	<b>91</b>	<b>70</b>	<b>9,1</b>	<b>8,5</b>	<b>7,9</b>	<b>8,1</b>	<b>4,4</b>	<b>4,2</b>	<b>3,9</b>	<b>4,3</b>	<b>3,4</b>	<b>3,1</b>	<b>3,3</b>	<b>3,5</b>	<b>1,60</b>	<b>1,46</b>	<b>1,38</b>	<b>1,30</b>

Eff. : effectif ; Moy. : Moyenne non pondérée ; « - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

**Tableau 18 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas surgelées**

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. Groupe N	Matières grasses				AGS				Sucres				Sel			
				Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N	Groupe X	Groupe C		Groupe N
				Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t1
Pizzas charcuterie	5	13	28	10,6	9,7	9,1	10,2	4,5	3,9	3,6	4,1	1,4	3,4	4,2	3,2	1,62	1,45	1,25	1,32
Pizzas fromages	8	37	67	10,1	10,1	9,7	10,2	5,1	5,1	5,0	5,2	2,9	3,7	3,6	3,6	1,34	1,24	1,23	1,22
Pizzas jambon fromage	17	38	43	6,8	6,6	6,6	7,3	2,8	2,8	2,8	2,9	2,5	3,2	4,4	4,0	1,32	1,28	1,23	1,31
Pizzas légumes	5	4	7	6,5	8,0	7,5	9,7	3,2	2,8	2,7	3,2	3,2	2,4	3,4	2,9	1,17	1,14	0,86	1,16
Pizzas produits de la mer	-	11	23	-	8,4	8,9	9,8	-	3,0	3,2	2,9	-	3,0	4,1	3,2	-	1,20	1,12	1,11
Pizzas type margarita	5	12	17	7,5	7,6	7,9	9,0	3,7	2,6	2,8	3,5	2,8	2,4	2,6	4,0	1,17	1,24	1,21	1,11
Pizzas viandes autres	5	7	11	7,5	7,2	6,3	6,7	3,7	3,5	2,7	2,7	2,8	2,5	3,6	3,7	1,05	1,08	0,98	1,19
Pizzas viandes type bolognaise	3	14	13	7,9	7,8	6,7	7,1	2,6	2,5	2,6	2,8	3,3	3,4	5,2	3,0	1,11	1,26	1,07	1,02
<b>Secteur</b>	<b>48</b>	<b>136</b>	<b>209</b>	<b>7,9</b>	<b>8,3</b>	<b>8,0</b>	<b>9,1</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>3,8</b>	<b>2,7</b>	<b>3,2</b>	<b>4,0</b>	<b>3,6</b>	<b>1,28</b>	<b>1,26</b>	<b>1,18</b>	<b>1,22</b>

Eff. : effectif ; Moy. : Moyenne non pondérée ; « - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

**Tableau 19 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés appertisés**

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. Groupe N	Matières grasses				AGS				Sucres				Sel					
				Groupe X		Groupe C		Groupe N		Groupe X		Groupe C		Groupe N		Groupe X		Groupe C		Groupe N	
				Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1
Autres pâtes cuisinées	14	3	12	3,0	1,5	1,5	4,3	1,0	0,7	0,7	2,0	2,2	2,6	2,6	1,7	0,84	0,82	0,79	0,80		
Autres plats cuisinés appertisés	3	-	4	4,7	-	-	5,9	1,7	-	-	1,7	2,6	-	-	0,9	0,75	-	-	1,25		
Blanquettes	4	12	13	3,1	3,3	3,2	3,2	1,2	1,4	1,4	1,2	0,5	0,9	0,7	0,6	0,90	0,77	0,79	0,83		
Boeufs bourguignons	3	7	10	2,8	1,8	1,3	1,7	0,6	0,7	0,5	0,5	1,3	1,4	1,7	1,5	1,01	0,95	0,85	0,93		
Cannelloni	7	7	8	3,7	4,0	3,9	3,9	1,6	1,6	1,5	1,4	3,5	2,4	2,7	2,9	0,83	0,86	0,78	0,81		
Cassoulets	30	43	44	6,7	6,3	6,4	6,6	2,1	2,3	2,3	2,4	1,0	0,9	0,8	0,9	0,98	0,91	0,89	0,86		
Céréales et légumineuses cuisinées	1	2	57	0,7	0,9	0,9	3,1	-	0,2	0,2	0,6	-	0,4	0,4	1,4	-	0,33	0,33	0,83		
Chili con carne ou végétariens	13	11	11	3,3	3,1	2,6	2,9	1,1	1,2	1,0	1,0	2,8	2,3	2,1	2,3	0,96	0,90	0,82	0,79		
Choucroutes	10	25	12	7,3	7,7	6,6	7,5	2,9	3,0	2,5	2,8	0,3	0,3	0,3	0,3	1,35	1,13	1,13	1,15		
Couscous ou tajines	20	27	11	3,1	3,2	3,4	4,0	0,9	1,0	1,0	1,1	2,5	2,2	2,1	2,4	0,81	0,80	0,78	0,86		
Gratins dauphinois	7	9	4	1,9	2,0	2,1	2,2	1,4	1,3	1,5	1,5	0,8	0,5	0,6	0,9	0,94	0,93	0,84	0,78		
Hachis Parmentier	4	6	4	4,5	5,2	5,5	4,7	2,2	2,3	2,4	2,5	0,8	0,7	0,8	0,9	0,85	0,88	0,80	0,83		
Lasagnes	5	7	3	4,2	5,8	4,9	3,3	1,9	2,2	1,9	1,3	3,6	2,8	3,2	2,5	0,82	0,98	0,79	0,77		
Légumes cuisinés	10	8	60	4,8	6,3	5,8	4,2	1,4	1,4	1,2	1,0	4,0	4,2	4,2	3,7	1,10	1,03	1,06	0,84		
Légumes féculents cuisinés	2	1	34	4,5	3,1	5,6	3,0	0,4	1,5	2,1	0,7	1,5	0,4	0,4	1,9	1,25	1,10	1,10	0,87		
Paëllas	12	19	9	4,1	4,3	3,8	4,3	1,0	0,9	1,0	0,9	1,2	1,0	0,9	2,0	0,88	0,84	0,87	0,92		
Pâtes bolognaises	6	4	11	3,1	1,6	1,7	2,5	1,0	0,5	0,6	0,7	2,2	2,8	2,9	2,4	0,85	1,05	0,93	0,87		
Petits salés	5	15	12	3,9	4,3	4,1	4,2	1,8	1,6	1,5	1,5	1,7	1,5	0,8	1,1	0,90	0,95	0,87	0,91		
Plats exotiques	19	5	22	2,6	2,4	3,4	3,8	0,8	1,0	1,0	0,8	3,0	2,9	2,3	2,1	0,76	0,78	0,70	0,88		
Poissons féculents	11	8	9	4,1	4,5	4,1	3,8	1,6	1,6	1,3	1,7	1,1	0,8	0,9	0,8	0,88	0,83	0,76	0,85		
Poissons légumes	1	2	1	2,3	2,8	3,2	3,0	0,4	0,5	0,5	0,6	2,6	1,9	2,4	2,9	0,40	0,67	0,77	0,58		
Poissons légumes féculents	6	5	7	3,2	3,7	3,5	3,2	1,0	1,5	1,2	1,1	1,5	1,9	1,5	1,8	0,76	0,72	0,61	0,72		
Poulets basquaises	4	6	7	3,4	3,8	2,8	3,5	1,3	0,8	0,7	0,9	1,7	1,3	1,9	1,7	0,91	0,87	0,84	0,88		
Quenelles	6	35	13	8,1	9,2	8,9	7,5	3,7	4,7	4,5	4,1	1,8	1,3	1,2	1,4	1,18	1,11	1,05	1,16		
Ratatouilles	7	14	21	3,8	2,8	3,2	2,5	0,3	0,4	0,4	0,4	3,8	4,2	4,6	4,3	0,97	0,91	0,91	0,79		
Ravioli	20	48	36	2,8	2,8	2,5	2,5	1,0	0,9	0,9	0,7	2,8	2,4	2,5	2,8	0,87	0,94	0,86	0,89		
Saucisses aux lentilles	10	24	25	5,6	5,3	5,0	6,6	2,1	1,9	1,8	2,4	1,1	1,3	1,0	0,9	1,06	1,03	0,97	0,98		
Saumons à l'oseille	1	9	4	6,8	6,0	5,0	6,0	2,9	2,3	1,8	2,0	1,7	1,2	0,9	0,9	0,88	0,79	0,80	0,67		
Taboulés	12	12	8	4,4	3,4	3,0	3,4	0,5	0,4	0,4	0,5	2,5	3,1	2,7	2,6	0,97	0,91	0,89	0,96		
Tartiflettes	5	9	10	3,6	3,8	4,4	4,6	1,9	2,0	2,2	2,0	0,8	0,8	0,9	1,3	0,82	0,75	0,67	0,79		
Viandes cuisinées	3	5	23	7,0	6,8	6,8	4,6	-	2,0	2,0	1,3	-	1,1	1,1	0,8	-	0,59	0,59	0,87		
Viandes féculents	23	18	53	3,4	4,1	4,2	5,5	1,3	1,6	1,5	2,1	1,4	1,1	1,2	0,9	0,90	0,97	0,87	0,85		
Viandes légumes	2	5	6	5,4	3,2	3,4	3,7	2,1	1,1	1,2	0,9	1,6	2,1	2,0	2,1	0,92	0,80	0,85	0,65		
Viandes légumes féculents	18	10	38	2,9	3,6	3,7	3,6	0,9	1,2	1,2	1,1	1,5	1,3	1,1	1,6	0,84	0,80	0,81	0,89		
<b>Secteur</b>	<b>304</b>	<b>421</b>	<b>602</b>	<b>4,1</b>	<b>4,7</b>	<b>4,5</b>	<b>4,2</b>	<b>1,3</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,3</b>	<b>1,9</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>	<b>1,8</b>	<b>0,90</b>	<b>0,92</b>	<b>0,88</b>	<b>0,87</b>		

Eff. : effectif ; Moy. : Moyenne non pondérée ; « - » : aucun produit dans l'échantillon étudié ou renseigné en le nutriment étudié

**Tableau 20 : Teneurs moyennes non pondérées en nutriments d'intérêt par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés surgelés**

	Eff. Groupe X	Eff. Groupe C	Eff. Groupe N	Matières grasses				AGS				Sucres				Sel					
				Groupe X		Groupe C		Groupe N		Groupe X		Groupe C		Groupe N		Groupe X		Groupe C		Groupe N	
				Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1	Moy. t0	Moy. t1
Autres entrées	12	9	51	14,3	23,5	23,6	24,8	5,9	13,5	13,3	15,1	2,6	1,0	1,1	1,2	0,96	1,18	1,12	1,26		
Autres pâtes avec viande/poisson	42	67	49	5,3	4,8	5,0	5,3	2,2	2,2	2,4	2,6	2,2	1,8	1,9	2,0	0,70	0,7	0,6	0,65		
Autres pâtes sans viande/poisson	24	22	25	6,2	7,7	7,2	6,7	3,4	3,9	3,6	2,9	1,9	2,3	2,2	2,4	0,67	0,79	0,75	0,67		
Autres plats à base de pomme de terre	2	8	6	8,2	6,9	6,3	8,7	3,5	2,9	2,7	3,5	2,7	1,4	1,6	2,1	0,75	0,81	0,83	0,79		
Autres riz cuisinés complets	10	11	4	2,9	4,2	3,8	3,3	1,0	2,0	2,1	1,8	1,3	1,2	1,2	1,8	0,71	0,73	0,69	0,86		
Cassiolette/coquille de la mer	29	47	42	5,7	6,1	6,3	6,9	3,4	3,9	4,1	4,3	1,8	2,0	1,8	1,8	0,86	0,86	0,83	0,81		
Céréales et légumineuses cuisinées	2	4	14	4,1	6,3	7,0	6,0	2,1	2,2	2,6	1,9	1,8	3,9	2,6	2,6	0,66	0,70	0,67	0,84		
Couscous/tajine	12	17	10	3,4	4,5	4,4	4,4	0,9	1,4	1,5	1,3	3,2	2,1	2,3	2,7	0,74	0,79	0,79	0,84		
Crevettes/moules	9	6	5	2,9	3,3	2,7	5,6	1,8	1,1	1,0	2,9	1,0	0,5	0,3	0,7	0,91	1,16	1,17	0,74		
Fromage pané	1	2	-	21,2	18,3	18,4	-	10,5	7,3	7,3	-	1,4	1,9	1,9	-	2,20	1,35	1,34	-		
Galette/gratin/flan de légumes	21	56	41	5,8	6,5	5,9	6,0	2,4	2,4	2,0	2,2	2,7	2,9	2,9	2,6	0,68	0,77	0,75	0,68		
Gratin de pomme de terre	4	22	31	6,7	6,9	6,9	7,5	3,4	4,3	4,3	4,5	1,9	2,3	2,2	2,1	0,67	0,71	0,67	0,64		
Hachis parmentier surgelé	11	32	9	5,9	5,7	5,6	5,0	2,9	2,8	2,8	2,3	1,4	1,3	1,6	1,8	0,69	0,72	0,73	0,78		
Légumes cuisinés	36	94	71	3,1	3,5	3,3	3,3	1,0	1,2	1,1	1,0	2,2	2,4	2,6	2,7	0,63	0,55	0,55	0,46		
Légumes farcis	4	9	3	5,7	8,6	7,6	6,1	2,3	3,2	2,9	2,4	1,4	2,3	2,6	1,4	0,59	0,63	0,67	0,58		
Légumes féculents cuisinés	11	23	30	2,9	3,8	4,3	4,5	1,0	1,1	1,1	1,2	2,7	2,0	1,9	2,0	0,60	0,64	0,58	0,62		
Moussaka	6	20	8	9,6	9,5	8,7	8,6	2,3	2,6	2,5	2,2	2,8	3,0	3,1	2,5	0,83	0,75	0,75	0,67		
Paëlla surgelée	11	18	4	3,2	3,4	3,5	2,5	0,7	0,7	0,7	0,4	1,3	1,3	1,0	1,0	0,93	1,00	0,95	0,83		
Parmentier de poisson/brandade	15	27	7	5,5	6,8	7,1	8,5	1,8	2,2	2,2	2,4	1,4	1,0	1,1	0,9	0,71	0,71	0,73	0,81		
Pâtes bolognaise	28	54	18	4,9	5,0	5,2	4,9	2,0	2,0	2,0	1,9	3,1	2,7	2,8	2,8	0,70	0,78	0,76	0,81		
Pâtes carbonara	5	14	5	6,2	7,3	7,6	8,6	3,4	4,1	4,2	4,7	1,3	1,3	1,2	1,3	0,69	0,78	0,78	0,77		
Poêlée de pomme de terre complète	24	35	12	6,3	6,9	6,8	7,8	2,1	2,2	1,9	1,9	2,2	1,7	1,7	1,4	0,76	0,80	0,79	0,69		
Poisson en sauce	51	88	38	6,1	5,7	5,4	6,6	2,9	2,9	2,7	2,9	1,2	1,2	1,3	1,2	0,67	0,72	0,72	0,68		
Poisson féculents	4	10	13	7,1	5,0	5,4	5,6	2,0	2,4	2,4	2,2	2,0	1,6	1,5	1,5	0,64	0,74	0,67	0,73		
Poisson haché/pavé	12	1	8	8,4	14,7	11,7	8,6	1,5	4,2	2,5	2,5	0,4	0,4	1,4	0,6	0,73	0,88	0,33	0,80		
Poisson légumes	8	14	8	4,8	6,3	6,3	6,1	1,7	2,8	2,7	2,4	2,3	1,9	1,6	2,4	0,54	0,61	0,58	0,65		
Poisson légumes féculents	23	27	23	3,7	4,5	4,5	4,4	1,5	2,3	2,2	2,1	2,1	1,6	1,3	1,6	0,50	0,62	0,57	0,65		
Poisson pané	39	92	81	7,2	7,7	7,6	8,7	1,2	1,0	0,9	1,0	1,1	1,4	1,5	1,4	0,82	0,84	0,79	0,91		
Produits frits ethniques	2	17	1	17,5	10,9	11,7	9,7	5,5	2,2	2,2	2,5	2,5	2,3	2,0	8,4	1,10	1,22	1,26	3,43		
Risotto	10	7	18	4,3	5,7	5,7	5,2	2,2	3,1	3,4	2,8	1,5	0,7	0,7	0,8	0,75	0,63	0,61	0,60		
Riz cantonais	10	12	1	2,4	2,7	3,5	2,2	0,4	0,5	0,6	0,5	1,4	0,9	0,7	2,6	0,90	1,01	0,97	0,62		
Sushis	-	1	1	-	7,0	7,0	6,0	-	1,3	1,3	1,1	-	4,6	4,6	3,1	-	1,26	1,24	1,23		
Tartiflette	4	15	9	9,6	8,4	8,4	7,8	4,5	4,3	4,3	3,6	0,9	1,6	1,5	1,2	0,64	0,66	0,65	0,63		
Viande en sauce	15	10	12	7,4	8,8	8,8	7,6	3,5	4,5	4,5	4,6	3,7	1,8	1,7	2,1	0,75	0,91	0,83	0,89		
Viande féculents	18	29	30	6,0	6,7	6,8	7,0	2,8	2,8	3,0	3,3	2,1	2,0	1,9	1,8	0,73	0,72	0,70	0,73		
Viande légumes	7	11	14	2,4	6,4	6,3	5,7	1,0	2,7	2,6	2,7	2,5	2,5	2,5	2,5	0,82	0,90	0,80	0,75		
Viande légumes féculents	39	43	42	4,3	3,7	3,8	4,7	1,8	1,6	1,6	2,0	2,4	2,3	2,1	2,1	0,68	0,65	0,66	0,72		
Viande panée	17	46	37	12,6	11,4	11,1	12,8	2,8	2,6	2,5	2,4	1,4	1,5	1,5	1,6	1,21	1,27	1,23	1,19		
Viande sans sauce	10	17	41	15,5	14,2	14,4	13,8	6,0	6,5	6,4	5,5	0,9	1,4	1,4	1,3	1,50	1,12	1,12	1,04		
<b>Secteur</b>	<b>588</b>	<b>1037</b>	<b>822</b>	<b>5,9</b>	<b>6,4</b>	<b>6,3</b>	<b>7,9</b>	<b>2,3</b>	<b>2,5</b>	<b>2,4</b>	<b>3,3</b>	<b>1,9</b>	<b>1,9</b>	<b>1,9</b>	<b>1,9</b>	<b>0,75</b>	<b>0,78</b>	<b>0,76</b>	<b>0,79</b>		

Eff. : effectif ; Moy. : Moyenne non pondérée ; « - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

## Annexe 5 : Parts de marché par famille et par sous-groupe, pour les quatre secteurs étudiés

Tableau 21 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas fraîches (méthode 1)

	<b>PDM groupe X à t0</b>	<b>PDM groupe C à t0</b>	<b>PDM groupe C à t1</b>	<b>PDM groupe N à t1</b>	<b>PDM à t0</b>	<b>PDM à t1</b>
<b>Pizzas fraîches charcuterie</b>	7%	24%	19%	6%	<b>32%</b>	<b>25%</b>
<b>Pizzas fraîches fromage</b>	4%	14%	17%	8%	<b>18%</b>	<b>25%</b>
<b>Pizzas fraîches jambon fromage</b>	13%	35%	31%	17%	<b>48%</b>	<b>48%</b>
<b>Pizzas fraîches légume</b>	-	0%	0%	1%	<b>0%</b>	<b>1%</b>
<b>Pizzas fraîches viande</b>	2%	-	-	0%	<b>2%</b>	<b>0%</b>
<b>Total</b>	<b>27%</b>	<b>73%</b>	<b>68%</b>	<b>32%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

*PDM : Part de marché*

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

Tableau 22 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas fraîches (méthode 2)

	<b>PDM groupe X à t0</b>	<b>PDM groupe C à t0</b>	<b>PDM groupe C à t1</b>	<b>PDM groupe N à t1</b>	<b>PDM à t0</b>	<b>PDM à t1</b>
<b>Pizzas fraîches charcuterie</b>	6%	20%	12%	4%	<b>26%</b>	<b>16%</b>
<b>Pizzas fraîches fromage</b>	4%	11%	11%	5%	<b>15%</b>	<b>16%</b>
<b>Pizzas fraîches jambon fromage</b>	11%	28%	19%	11%	<b>39%</b>	<b>30%</b>
<b>Pizzas fraîches légume</b>	-	0%	0%	1%	<b>0%</b>	<b>1%</b>
<b>Pizzas fraîches viande</b>	2%	-	-	0%	<b>2%</b>	<b>0%</b>
<b>Total</b>	<b>22%</b>	<b>59%*</b>	<b>42%*</b>	<b>20%</b>	<b>82%*</b>	<b>62%*</b>

*PDM : Part de marché*

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

\*La part de marché de la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali n'est pas indiquée dans ce tableau : le total des parts de marché n'est donc pas égal à 100%

Tableau 23 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas surgelées (méthode 1)

	PDM groupe X à t0	PDM groupe C à t0	PDM groupe C à t1	PDM groupe N à t1	PDM à t0	PDM à t1
<b>Pizzas charcuterie</b>	2%	4%	4%	4%	5%	8%
<b>Pizzas fromages</b>	2%	26%	17%	15%	28%	32%
<b>Pizzas jambon fromage</b>	6%	28%	15%	14%	34%	28%
<b>Pizzas légumes</b>	1%	2%	2%	1%	3%	3%
<b>Pizzas produits de la mer</b>	-	7%	4%	5%	7%	9%
<b>Pizzas type margarita</b>	1%	7%	3%	3%	9%	7%
<b>Pizzas viandes autres</b>	1%	2%	2%	2%	4%	4%
<b>Pizzas viandes type bolognaise</b>	2%	9%	6%	4%	10%	10%
<b>Total</b>	<b>15%</b>	<b>85%</b>	<b>52%</b>	<b>48%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

*PDM : Part de marché*

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

Tableau 24 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des pizzas surgelées (méthode 2)

	PDM groupe X à t0	PDM groupe C à t0	PDM groupe C à t1	PDM groupe N à t1	PDM à t0	PDM à t1
<b>Pizzas charcuterie</b>	1%	2%	3%	4%	3%	7%
<b>Pizzas fromages</b>	1%	16%	14%	13%	17%	27%
<b>Pizzas jambon fromage</b>	4%	18%	13%	12%	21%	24%
<b>Pizzas légumes</b>	0%	1%	2%	1%	2%	2%
<b>Pizzas produits de la mer</b>	-	4%	4%	4%	4%	8%
<b>Pizzas type margarita</b>	1%	5%	3%	3%	6%	6%
<b>Pizzas viandes autres</b>	1%	1%	2%	1%	2%	3%
<b>Pizzas viandes type bolognaise</b>	1%	5%	5%	4%	7%	9%
<b>Total</b>	<b>9%</b>	<b>53%*</b>	<b>45%*</b>	<b>41%</b>	<b>62%*</b>	<b>86%*</b>

*PDM : Part de marché*

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

\*La part de marché de la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali n'est pas indiquée dans ce tableau : le total des parts de marché n'est donc pas égal à 100%

Tableau 25 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés appertisés (méthode 1)

	PDM groupe X à t0	PDM groupe C à t0	PDM groupe C à t1	PDM groupe N à t1	PDM à t0	PDM à t1
<b>Autres pâtes cuisinées</b>	1%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Autres plats cuisinés appertisés</b>	0%	-	-	0%	0%	0%
<b>Blanquettes</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Boeufs bourguignons</b>	0%	1%	0%	0%	1%	1%
<b>Cannelloni</b>	2%	2%	1%	2%	3%	3%
<b>Cassoulets</b>	6%	11%	7%	6%	17%	13%
<b>Céréales et légumineuses cuisinées</b>	0%	0%	0%	8%	0%	8%
<b>Chili con carne ou végétariens</b>	1%	1%	1%	0%	2%	1%
<b>Choucroutes</b>	1%	3%	2%	1%	4%	3%
<b>Couscous ou tajines</b>	2%	4%	4%	1%	6%	5%
<b>Gratins dauphinois</b>	1%	2%	1%	0%	2%	1%
<b>Hachis Parmentier</b>	0%	0%	0%	0%	0%	1%
<b>Lasagnes</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Légumes cuisinés</b>	1%	1%	0%	6%	1%	7%
<b>Légumes féculents cuisinés</b>	0%	-	0%	1%	0%	1%
<b>Paëllas</b>	1%	2%	2%	0%	3%	2%
<b>Pâtes bolognaises</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Petits salés</b>	0%	2%	1%	1%	2%	2%
<b>Plats exotiques</b>	1%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Poissons féculents</b>	0%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Poissons légumes</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Poissons légumes féculents</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Poulets basquaises</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Quenelles</b>	1%	4%	4%	1%	5%	5%
<b>Ratatouilles</b>	0%	3%	2%	5%	3%	7%
<b>Ravioli</b>	9%	20%	15%	7%	29%	22%
<b>Saucisses aux lentilles</b>	1%	5%	3%	2%	6%	5%
<b>Saumons à l'oseille</b>	0%	0%	1%	0%	0%	1%
<b>Taboulés</b>	2%	3%	2%	1%	5%	4%
<b>Tartiflettes</b>	0%	1%	0%	0%	1%	1%
<b>Viandes cuisinées</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Viandes féculents</b>	1%	1%	1%	2%	2%	2%
<b>Viandes légumes</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Viandes légumes féculents</b>	1%	0%	0%	1%	1%	1%
<b>Total</b>	<b>32%</b>	<b>68%</b>	<b>51%</b>	<b>49%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

PDM : Part de marché

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

Tableau 26 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés appertisés (méthode 2)

	PDM groupe X à t0	PDM groupe C à t0	PDM groupe C à t1	PDM groupe N à t1	PDM à t0	PDM à t1
<b>Autres pâtes cuisinées</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Autres plats cuisinés appertisés</b>	0%	-	-	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Blanquettes</b>	0%	0%	0%	0%	<b>1%</b>	<b>1%</b>
<b>Boeufs bourguignons</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Cannelloni</b>	1%	1%	1%	1%	<b>2%</b>	<b>2%</b>
<b>Cassoulets</b>	3%	6%	5%	4%	<b>9%</b>	<b>8%</b>
<b>Céréales et légumineuses cuisinées</b>	0%	0%	0%	5%	<b>0%</b>	<b>5%</b>
<b>Chili con carne ou végétariens</b>	1%	0%	1%	0%	<b>1%</b>	<b>1%</b>
<b>Choucroutes</b>	1%	1%	1%	1%	<b>2%</b>	<b>2%</b>
<b>Couscous ou tajines</b>	1%	2%	2%	1%	<b>3%</b>	<b>3%</b>
<b>Gratins dauphinois</b>	0%	1%	1%	0%	<b>1%</b>	<b>1%</b>
<b>Hachis Parmentier</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Lasagnes</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Légumes cuisinés</b>	0%	0%	0%	4%	<b>1%</b>	<b>4%</b>
<b>Légumes féculents cuisinés</b>	0%	-	0%	1%	<b>0%</b>	<b>1%</b>
<b>Paëllas</b>	0%	1%	1%	0%	<b>2%</b>	<b>2%</b>
<b>Pâtes bolognaises</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Petits salés</b>	0%	1%	1%	1%	<b>1%</b>	<b>1%</b>
<b>Plats exotiques</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Poissons féculents</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Poissons légumes</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Poissons légumes féculents</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Poulets basquaises</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Quenelles</b>	1%	2%	2%	1%	<b>3%</b>	<b>3%</b>
<b>Ratatouilles</b>	0%	1%	2%	3%	<b>1%</b>	<b>5%</b>
<b>Ravioli</b>	5%	11%	10%	5%	<b>15%</b>	<b>15%</b>
<b>Saucisses aux lentilles</b>	1%	3%	2%	1%	<b>3%</b>	<b>4%</b>
<b>Saumons à l'oseille</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Taboulés</b>	1%	2%	1%	1%	<b>3%</b>	<b>2%</b>
<b>Tartiflettes</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Viandes cuisinées</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Viandes féculents</b>	1%	0%	0%	1%	<b>1%</b>	<b>2%</b>
<b>Viandes légumes</b>	0%	0%	0%	0%	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Viandes légumes féculents</b>	0%	0%	0%	1%	<b>1%</b>	<b>1%</b>
<b>Total</b>	<b>17%</b>	<b>36%*</b>	<b>34%*</b>	<b>32%</b>	<b>53%*</b>	<b>65%*</b>

PDM : Part de marché

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

\*La part de marché de la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali n'est pas indiquée dans ce tableau : le total des parts de marché n'est donc pas égal à 100%

Tableau 27 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés surgelés (méthode 1)

	PDM groupe X à t0	PDM groupe C à t0	PDM groupe C à t1	PDM groupe N à t1	PDM à t0	PDM à t1
<b>Autres entrées</b>	0%	0%	0%	1%	0%	1%
<b>Autres pâtes avec viande/poisson</b>	1%	3%	3%	2%	5%	5%
<b>Autres pâtes sans viande/poisson</b>	1%	1%	1%	1%	1%	2%
<b>Autres plats à base de pomme de terre</b>	0%	1%	0%	0%	1%	0%
<b>Autres riz cuisinés complets</b>	1%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Cassolette/coquille de la mer</b>	1%	2%	1%	0%	2%	2%
<b>Céréales et légumineuses cuisinées</b>	0%	1%	0%	0%	1%	1%
<b>Couscous/tajine</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Crevettes/moules</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Fromage pané</b>	0%	0%	-	-	0%	-
<b>Galette/gratin/flan de légumes</b>	1%	2%	2%	2%	4%	4%
<b>Gratin de pomme de terre</b>	0%	1%	0%	1%	1%	1%
<b>Hachis parmentier surgelé</b>	2%	2%	2%	1%	4%	2%
<b>Légumes cuisinés</b>	4%	12%	11%	6%	15%	16%
<b>Légumes farcis</b>	0%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Légumes féculents cuisinés</b>	2%	3%	2%	2%	5%	4%
<b>Moussaka</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Paëlla surgelée</b>	1%	2%	2%	1%	3%	4%
<b>Parmentier de poisson/brandade</b>	0%	3%	2%	0%	3%	2%
<b>Pâtes bolognaise</b>	2%	3%	3%	2%	6%	4%
<b>Pâtes carbonara</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Poêlée de pomme de terre complète</b>	2%	3%	3%	0%	5%	3%
<b>Poisson en sauce</b>	2%	5%	4%	2%	7%	6%
<b>Poisson féculents</b>	0%	0%	0%	1%	0%	1%
<b>Poisson haché/pavé</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Poisson légumes</b>	0%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Poisson légumes féculents</b>	1%	1%	1%	1%	2%	2%
<b>Poisson pané</b>	3%	9%	9%	4%	12%	13%
<b>Produits frits ethniques</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Risotto</b>	1%	0%	0%	1%	1%	1%
<b>Riz cantonnais</b>	1%	1%	1%	0%	2%	1%
<b>Sushis</b>	-	0%	-	0%	0%	0%
<b>Tartiflette</b>	0%	1%	1%	1%	1%	1%
<b>Viande en sauce</b>	0%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Viande féculents</b>	1%	1%	1%	1%	2%	2%
<b>Viande légumes</b>	0%	0%	0%	0%	0%	1%
<b>Viande légumes féculents</b>	2%	2%	2%	2%	4%	4%
<b>Viande panée</b>	1%	3%	3%	1%	4%	4%
<b>Viande sans sauce</b>	1%	2%	2%	3%	3%	6%
<b>Total</b>	<b>31%</b>	<b>69%</b>	<b>62%</b>	<b>38%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

PDM : Part de marché

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

Tableau 28 : Parts de marché par famille et par sous-groupe - Secteur des plats cuisinés surgelés (méthode 2)

	PDM groupe X à t0	PDM groupe C à t0	PDM groupe C à t1	PDM groupe N à t1	PDM à t0	PDM à t1
<b>Autres entrées</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Autres pâtes avec viande/poisson</b>	1%	2%	2%	1%	3%	3%
<b>Autres pâtes sans viande/poisson</b>	0%	1%	1%	1%	1%	1%
<b>Autres plats à base de pomme de terre</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Autres riz cuisinés complets</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Cassolette/coquille de la mer</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Céréales et légumineuses cuisinées</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Couscous/tajine</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Crevettes/moules</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Fromage pané</b>	0%	0%	-	-	0%	-
<b>Galette/gratin/flan de légumes</b>	1%	1%	1%	2%	2%	3%
<b>Gratin de pomme de terre</b>	0%	0%	0%	1%	0%	1%
<b>Hachis parmentier surgelé</b>	1%	1%	1%	0%	2%	2%
<b>Légumes cuisinés</b>	2%	7%	7%	4%	9%	11%
<b>Légumes farcis</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Légumes féculents cuisinés</b>	1%	2%	1%	1%	3%	3%
<b>Moussaka</b>	0%	0%	0%	0%	1%	1%
<b>Paëlla surgelée</b>	1%	1%	2%	1%	2%	2%
<b>Parmentier de poisson/brandade</b>	0%	2%	1%	0%	2%	2%
<b>Pâtes bolognaise</b>	1%	2%	2%	1%	3%	3%
<b>Pâtes carbonara</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Poêlée de pomme de terre complète</b>	1%	2%	2%	0%	3%	2%
<b>Poisson en sauce</b>	1%	3%	3%	1%	4%	4%
<b>Poisson féculents</b>	0%	0%	0%	0%	0%	1%
<b>Poisson haché/pavé</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Poisson légumes</b>	0%	0%	0%	0%	1%	0%
<b>Poisson légumes féculents</b>	1%	1%	1%	1%	1%	1%
<b>Poisson pané</b>	2%	5%	6%	3%	7%	8%
<b>Produits frits ethniques</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Risotto</b>	0%	0%	0%	1%	0%	1%
<b>Riz cantonnais</b>	0%	1%	1%	0%	1%	1%
<b>Sushis</b>	-	0%	-	0%	0%	0%
<b>Tartiflette</b>	0%	1%	0%	0%	1%	1%
<b>Viande en sauce</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Viande féculents</b>	0%	1%	1%	1%	1%	2%
<b>Viande légumes</b>	0%	0%	0%	0%	0%	0%
<b>Viande légumes féculents</b>	1%	1%	1%	1%	2%	2%
<b>Viande panée</b>	1%	2%	2%	1%	2%	3%
<b>Viande sans sauce</b>	1%	1%	2%	2%	2%	4%
<b>Total</b>	<b>19%</b>	<b>42%*</b>	<b>40%*</b>	<b>25%</b>	<b>60%*</b>	<b>65%*</b>

PDM : Part de marché

« - » : aucun produit dans l'échantillon étudié

\*La part de marché de la référence représentant le marché non couvert par l'Oqali n'est pas indiquée dans ce tableau : le total des parts de marché n'est donc pas égal à 100%