



ETUDE DU SECTEUR DES PRODUITS LAITIERS FRAIS ET ASSIMILES

Données 2008-2009

Oqali



EDITION 2013

SOMMAIRE

SYNTHÈSE	10
INTRODUCTION	14
1. PRÉSENTATION DU SECTEUR.....	14
1.1 Données de consommation et place dans l'alimentation	15
1.2 Modes d'obtention des données recueillies	16
1.3 Nomenclature des aliments	17
1.4 Répartition du nombre de références par segment de marché	20
1.5 Couverture du secteur.....	22
2. ÉTIQUETAGE.....	23
2.1 Suivi des paramètres de l'étiquetage	23
2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel.....	25
2.3 Allégations nutritionnelles et de santé.....	29
2.4 Repères nutritionnels.....	33
2.5 Recommandations de consommation	35
2.6 Adjonctions de vitamines et/ou minéraux	37
2.7 Portions indiquées et valeurs nutritionnelles à la portion	39
2.7.1 Portions indiquées	39
2.7.2 Valeurs nutritionnelles à la portion	42
2.8 Bilan du suivi des paramètres de l'étiquetage par segment de marché	44
3. VARIABILITÉ DES VALEURS NUTRITIONNELLES ÉTIQUETÉES	45
3.1 Variabilité nutritionnelle au sein du secteur et au sein des familles	47
3.2 Variabilité nutritionnelle par segment au sein de chaque famille	70
4. CARTOGRAPHIES PAR FAMILLES.....	75
4.1 Cartographies des teneurs en glucides et en lipides par famille	76
4.2 Tableau comparatif des moyennes brutes et des moyennes pondérées par les parts de marché, par famille	94
5. TRAITEMENTS SUPPLÉMENTAIRES : COMPARAISON DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G ET À LA PORTION.....	98

6.	CONCLUSIONS	107
6.1	Conclusions sur les paramètres d'étiquetage.....	107
6.2	Conclusions sur les valeurs nutritionnelles	110
6.3	Perspectives	114

Liste des figures

Figure 1 : Provenance des données d'étiquetage recueillies pour les produits laitiers frais et assimilés étudiés (n=1599).....	16
Figure 2 : Provenance des données d'étiquetage recueillies pour les produits laitiers frais et assimilés étudiés, par segment de marché (n=1599).....	16
Figure 3 : Nombre de produits par famille pour les produits laitiers frais et assimilés étudiés..	19
Figure 4 : Répartition des produits étudiés, en nombre de références, entre segments de marché pour les produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	20
Figure 5 : Répartition des produits étudiés, en nombre de références, entre segments de marché pour les différentes familles de produits laitiers frais et assimilés.....	21
Figure 6 : Comparaison de la répartition des produits laitiers frais et assimilés par segment de marché, en volume, pour les produits considérés par l'Oqali ayant été associés à une part de marché et au sein du secteur entier d'après les données Kantar Worldpanel.....	22
Figure 7 : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.....	24
Figure 8 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.....	25
Figure 9 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel, en nombre de références, en fonction des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.	26
Figure 10 : Répartition des différents groupes d'étiquetage nutritionnel en fonction du segment de marché, en nombre de références, au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.....	27
Figure 11 : Répartition des différents segments de marché en fonction du groupe d'étiquetage nutritionnel, en nombre de références, au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.....	27
Figure 12 : Répartition des produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.....	29
Figure 13 : Répartition des produits avec allégation(s) de santé par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.	31
Figure 14 : Répartition des produits avec repère(s) nutritionnel(s) par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.....	33
Figure 15 : Répartition des produits avec recommandation(s) de consommation par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.	35
Figure 16 : Répartition des produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.....	37

Figure 17 : Répartition des produits présentant une portion indiquée par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.....	39
Figure 18 : Répartition des produits présentant des valeurs nutritionnelles à la portion par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.....	42
Figure 19 : Principaux paramètres d'étiquetage suivis par segment de marché pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.	44
Figure 20 : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	47
Figure 21 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	50
Figure 22 : Variabilité des teneurs en acides gras saturés (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	53
Figure 23 : Variabilité des teneurs en glucides (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	55
Figure 24 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	58
Figure 25 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	60
Figure 26 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	61
Figure 27 : Variabilité des teneurs en sodium (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	63
Figure 28 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	64
Figure 29 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.....	76
Figure 30 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.....	77
Figure 31 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.	78
Figure 32 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.....	79
Figure 33 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée, pondérées par les parts de marché.	80
Figure 34 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.	81

Figure 35 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.....	82
Figure 36 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.	83
Figure 37 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.	84
Figure 38 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois étudiée, pondérées par les parts de marché.	85
Figure 39 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée, pondérées par les parts de marché.	86
Figure 40 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais de type mousse étudiée, pondérées par les parts de marché.....	87
Figure 41 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais aux œufs étudiée, pondérées par les parts de marché.	88
Figure 42 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Panna cotta et autres entremets étudiée, pondérées par les parts de marché.	89
Figure 43 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée, pondérées par les parts de marché.	90
Figure 44 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat étudiée, pondérées par les parts de marché.....	91
Figure 45 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat, pondérées par les parts de marché.	92
Figure 46 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts au soja, pondérées par les parts de marché.....	93
Figure 47 : Comparaison de la variabilité nutritionnelle des teneurs en lipides pour 100g et à la portion au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	99
Figure 48 : Comparaison de la variabilité nutritionnelle des teneurs en glucides pour 100g et à la portion au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	101
Figure 49 : Comparaison de la variabilité nutritionnelle des teneurs en calcium pour 100g et à la portion au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	103

Liste des tableaux

Tableau 1 : Contributions des produits laitiers frais et assimilés aux apports nutritionnels moyens de la population française.....	15
Tableau 2 : Fréquence des nutriments concernés par les allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés.....	30
Tableau 3 : Fréquence des différents types d'allégations de santé retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés.....	32
Tableau 4 : Statistiques descriptives sur les tailles de portions indiquées (minimum, maximum, moyenne) des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.....	41
Tableau 5 : Variabilité nutritionnelle des produits laitiers frais et assimilés étudiés pour 100g : différences entre familles.....	66
Tableau 6 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques : différences entre segments de marché.....	70
Tableau 7 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques : différences entre segments de marché.....	71
Tableau 8 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands : différences entre segments de marché.....	71
Tableau 9 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés : différences entre segments de marché.....	72
Tableau 10 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois : différences entre segments de marché.....	72
Tableau 11 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Desserts lactés frais aux œufs : différences entre segments de marché.....	73
Tableau 12 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés : différences entre segments de marché.....	73
Tableau 13 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Desserts au soja : différences entre segments de marché.....	74
Tableau 14 : Tableau comparatif des moyennes brutes et des moyennes pondérées par les parts de marché, par famille étudiée.....	95
Tableau 15 : Variabilité nutritionnelle des produits laitiers frais et assimilés étudiés à la portion : différences entre familles.....	105

Liste des annexes

Annexe 1 : Lexique	115
Annexe 2 : Types d'allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits étudiés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés.	120
Annexe 3 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits : statistiques descriptives pour 100g	121
Annexe 4 : Variabilité nutritionnelle par catégorie de produits : statistiques descriptives pour 100g.....	126
Annexe 5 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits : différences entre segments de marché	127

SYNTHÈSE

L'étude des Produits Laitiers Frais (PLF) et assimilés porte sur 1599 produits recueillis en 2008 et 2009, et répartis en 18 familles, elles-mêmes regroupées en 4 catégories : les **Yaourts et Laits Fermentés (YLF)** comprenant les YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés, les **Fromages Frais (FF)** regroupant les FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés et/ou édulcorés classiques ; FF sucrés gourmands, les **Desserts Lactés Frais (DLF)** comprenant les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF à base de céréales ; DLF de type mousse ; DLF aux œufs ; Panna cotta et autres entremets ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés, ainsi que les **Desserts Frais Non Laitiers (DFNL)** avec les DFNL à base de chocolat ; DFNL sans chocolat ; Desserts au soja.

L'ensemble des produits considérés dans cette étude couvre¹ au moins 66% du marché des PLF et assimilés en volume.

En nombre de références, le segment des marques de distributeurs (47%) est majoritaire, suivi par les marques nationales (30%), le hard discount (19%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (4%).

L'étude des paramètres de l'étiquetage (Figure A) a mis en évidence que la plupart des PLF et assimilés étudiés présente un étiquetage nutritionnel (90% ; 49% des produits présentant un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+). 29% des produits considérés présentent des allégations nutritionnelles, portant principalement sur l'absence de matière grasse mais aussi sur la présence de vitamines et minéraux (calcium et vitamine D en particulier), et 7% des allégations de santé, portant avant tout sur le calcium et le capital osseux. 24% d'entre eux présentent un repère nutritionnel. 10% font l'objet d'adjonction de vitamines et/ou de minéraux et 10% également présentent des recommandations de consommation. 67% des produits étudiés présentent une portion indiquée : de 125g pour la majorité des produits de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés ; 100g pour la majorité des produits de la catégorie des Fromages Frais, ainsi que des familles des DLF à base de céréales, DLF aux œufs et Desserts au soja ; et des portions globalement inférieures pour les autres familles. Enfin, 60% des produits étiquettent des valeurs nutritionnelles à la portion.

Concernant les segments de marché, les marques de distributeurs privilégient l'étiquetage nutritionnel détaillé de groupe 2/2+ (65% des produits du segment). Le hard discount et les marques de distributeurs entrée de gamme privilégient l'étiquetage nutritionnel de groupe 1/1+ (62% et 62%). Les marques nationales comprennent quant à elles des proportions équivalentes de produits de groupe 2/2+ et 1/1+ (45% et 41%). En proportion, les produits de marques nationales présentent le plus d'allégations nutritionnelles (36% des produits du segment) et de santé (12%), ainsi que d'adjonctions de vitamines et/ou minéraux (14%), alors que les produits de marques de distributeurs présentent le plus de portions indiquées (86% des produits du segment), de valeurs nutritionnelles à la portion (75%), de repères nutritionnels (35%) et de recommandations de consommation (21%).

¹ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

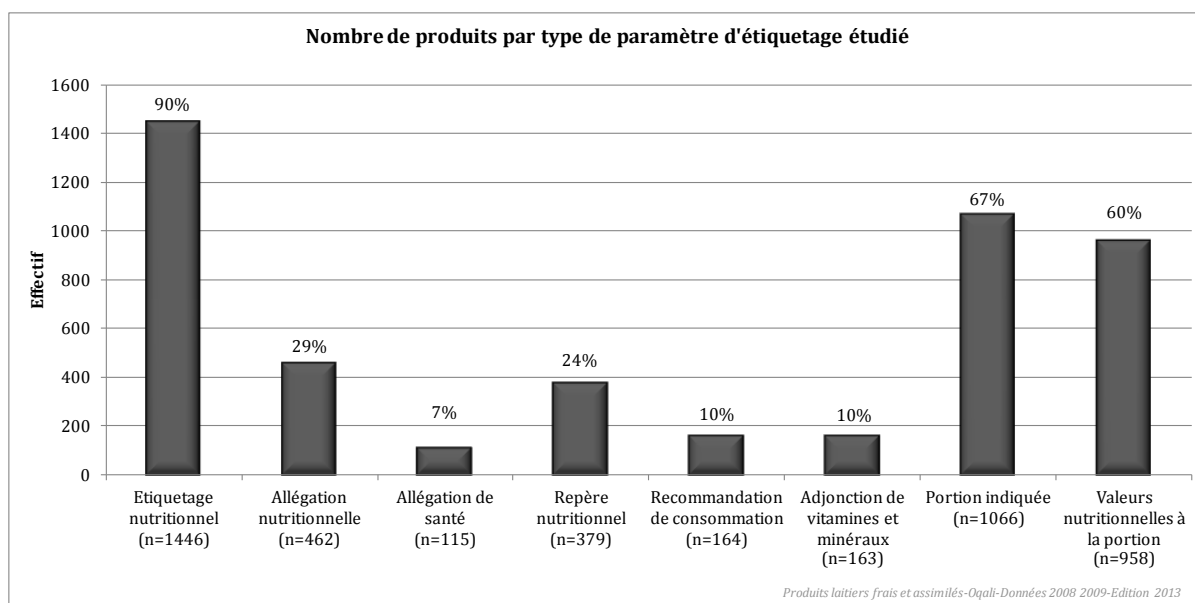
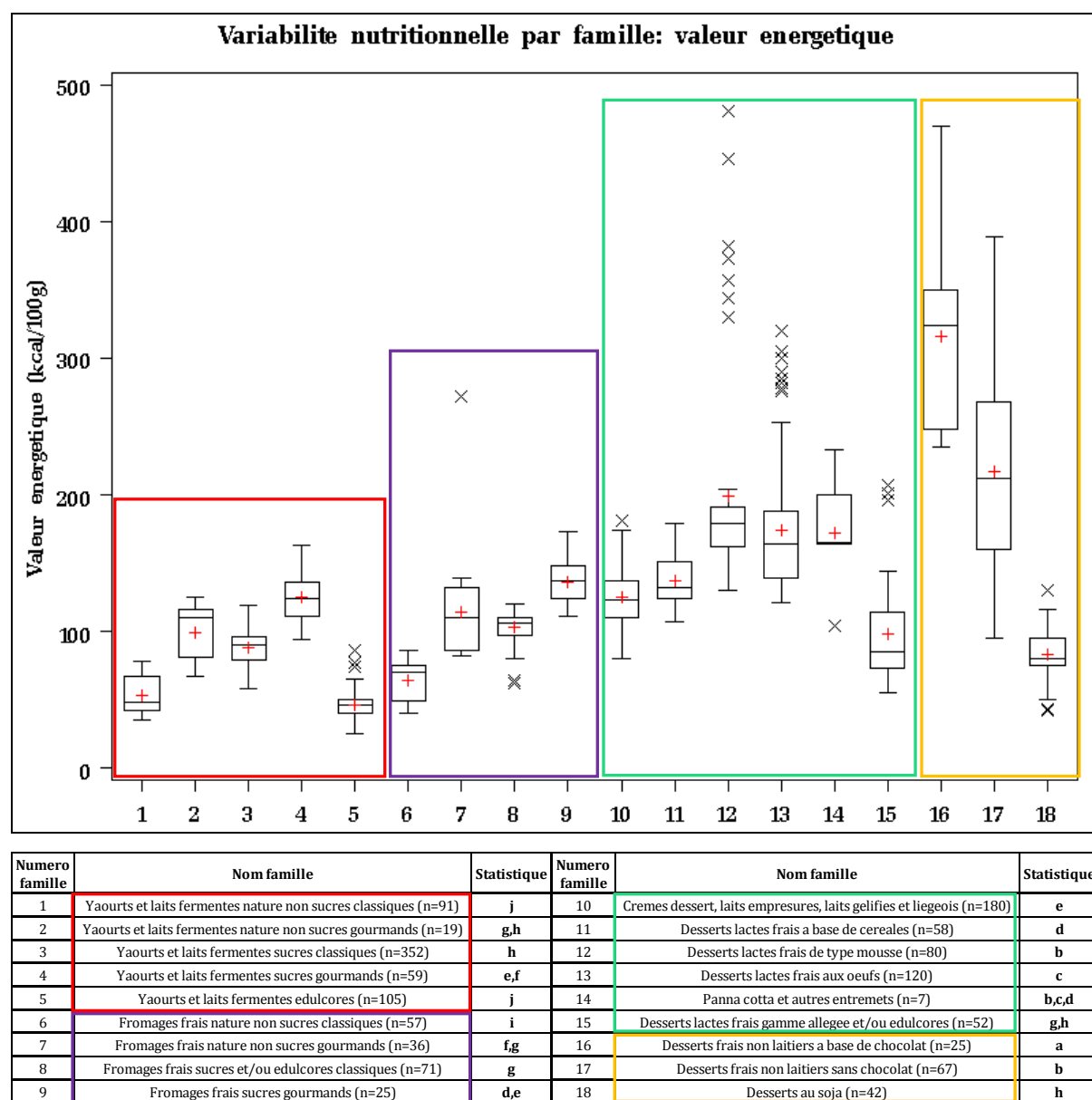


Figure A : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour les 1599 produits laitiers frais et assimilés étudiés.

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g a montré qu'il existe des différences significatives entre familles pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres, le sodium et le calcium. Plus particulièrement, les différences observées entre les valeurs énergétiques moyennes (Figure B) s'expliquent en grande partie par celles observées pour les teneurs moyennes en lipides et en glucides. Les **DFNL à base de chocolat (16)** et **DFNL sans chocolat (17)** présentent des valeurs énergétiques moyennes supérieures aux autres familles (316 et 217kcal/100g) car leurs teneurs moyennes en glucides sont supérieures à celles des autres familles, et que leurs teneurs moyennes en lipides se trouvent parmi les plus élevées. Les valeurs énergétiques moyennes des **DLF de type mousse (12)**, **DLF aux œufs (13)** et **Panna cotta et autres entremets (14)**, situées entre 170 et 200 kcal/100g, s'expliquent majoritairement par leurs teneurs en glucides positionnées dans la tranche supérieure par rapport aux autres familles. Bien que les **DLF à base de céréales (11)** présentent une teneur moyenne en glucides parmi les plus élevées, leur teneur moyenne en lipides située dans la tranche inférieure, explique que leur valeur énergétique moyenne soit intermédiaire (137kcal/100g). Les valeurs énergétiques moyennes intermédiaires des **YLF sucrés gourmands (4)**, **FF sucrés gourmands (9)** et **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10)** (autour de 120kcal/100g) sont dues à leurs teneurs moyennes en glucides et en lipides intermédiaires par rapport à celles des autres familles. Les valeurs énergétiques moyennes dans la tranche inférieure des **YLF sucrés classiques (3)**, **FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8)**, **DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15)** et **Desserts au soja (18)** (autour de 100kcal/100g) résultent de la combinaison de leurs faibles teneurs en lipides et de leurs teneurs en glucides intermédiaires. A l'inverse, celles des **YLF nature non sucrés gourmands (2)** et des **FF nature non sucrés gourmands (7)**, également dans la tranche inférieure, résultent de la combinaison de leurs teneurs en lipides intermédiaires et de leurs teneurs en glucides faibles. Enfin, les valeurs énergétiques moyennes des **FF nature non sucrés classiques (6)**, **YLF nature non sucrés classiques (1)** et **YLF fermentés édulcorés (5)**, significativement plus faibles que celles des autres familles (autour de 50kcal/100g), s'expliquent principalement par leurs teneurs moyennes en lipides plus faibles que toutes les autres familles et leurs teneurs moyennes en glucides dans les plus faibles.

Il existe également une grande variabilité intra-famille suivant les familles et les nutriments. Celles-ci sont élevées pour les DFNL à base de chocolat (16), les DFNL sans chocolat (17), les DLF de type mousse (12) et les DLF aux œufs (13), notamment en raison de la diversité des recettes mises en œuvre dans ces familles. A l'inverse, elles sont plus faibles au sein des catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais, en raison de la réglementation^{2,3} qui encadre les recettes, notamment en limitant la quantité d'ingrédients ajoutés dans ces produits.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013
Figure B : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les variabilités nutritionnelles entre les familles peuvent notamment s'expliquer par la grande diversité des recettes mises en œuvre dans le secteur des PLF et assimilés.

La variabilité intra-famille peut être liée pour les catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais, d'une part au type de lait utilisé (écrémé, partiellement écrémé, entier), à

² Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt, version consolidée au 03 avril 1997.

³ Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

l'origine du lait (vache, brebis, etc.) ou à l'ajout de crème, et d'autre part à la diversité des recettes au sein des familles (au sucre, aromatisé, aux fruits, sur lit de fruits, avec inclusions de chocolat ou de biscuits, etc.). En ce qui concerne les Desserts Lactés Frais et les Desserts Frais Non Laitiers, la variabilité intra-famille peut être liée à la diversité des recettes mises en œuvre au sein des familles.

Les produits de ce secteur sont caractérisés par des teneurs en calcium intéressantes. Toutes les familles présentent des teneurs moyennes supérieures ou égales au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g), à l'exception des FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, DLF aux œufs, DFNL à base de chocolat, DFNL sans chocolat (ces 5 familles n'étiquetant aucune teneur en calcium ou très peu) et Desserts au soja (la quasi-totalité des produits se situant au seuil de 120mg/100g).

Au vu du nombre important de produits se présentant sous format individuel (93%), il a paru intéressant d'étudier également la variabilité nutritionnelle à la portion et de la comparer à celle pour 100g. Des écarts entre teneurs moyennes pour 100g et à la portion sont observés pour certaines familles et nutriments et conduisent à des modifications dans le classement des familles et dans les différences significatives mises en évidence. Ainsi, pour les lipides, les différences les plus marquées concernent les YLF nature non sucrés gourmands, YLF sucrés gourmands, et FF sucrés gourmands dont les teneurs moyennes à la portion sont plus élevées, et les DLF de type mousse dont les teneurs sont plus faibles. Pour les glucides, il s'agit des YLF sucrés classiques, YLF sucrés gourmands, FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, dont les teneurs moyennes en glucides à la portion sont plus élevées alors que celles des DLF de type mousse sont plus faibles.

Pour conclure, des améliorations pourraient être envisagées sur les teneurs en lipides et en glucides notamment, au regard des variabilités intra-familles importantes. Ainsi, au sein des catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais, pour les familles de produits nature non sucrés gourmands, les teneurs en lipides pourraient être diminuées, en jouant par exemple sur la quantité de crème ajoutée. De même, pour les familles de produits sucrés, il pourrait être envisagé de travailler sur les teneurs en sucres, en jouant sur les ingrédients ajoutés. Au sein des catégories des Desserts Lactés Frais et des Desserts Frais Non Laitiers, il pourrait être envisagé de travailler sur les teneurs en lipides et en glucides pour réduire la variabilité intra-famille importante. Pour finir, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont cependant soumises à l'acceptabilité des consommateurs et aux contraintes techniques et organoleptiques liées au secteur des PLF et assimilés.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Données 2008/2009 – Edition 2013*.

INTRODUCTION

Ce rapport a pour vocation de présenter le secteur des produits laitiers frais et assimilés du point de vue de la qualité nutritionnelle, aussi bien aux professionnels qu'aux pouvoirs publics et aux consommateurs. Les points discutés doivent donc être adaptés à tous ces types de lecteurs. L'information nutritionnelle apportée par les emballages ainsi que la variabilité de la composition nutritionnelle étiquetée sont étudiées dans ce rapport.

Dans la suite du rapport et par souci de simplification, le secteur des « produits laitiers frais et assimilés » sera désigné comme le secteur des « PLF et assimilés ».

1. PRÉSENTATION DU SECTEUR

Une première étude des produits laitiers, publiée en 2008 par l'Oqali, portait sur 707 produits et concernait principalement une comparaison entre les données d'analyses nutritionnelles et d'étiquetage. Une deuxième étude sur le secteur a été publiée en 2009 (sur des données 2008/2009) : celle-ci regroupait les yaourts, les spécialités laitières, les laits fermentés, les fromages frais et les desserts lactés et portait sur 1646 produits.

Suite à ce second rapport, un travail a été effectué avec les professionnels du secteur afin de redéfinir la nomenclature des familles utilisée. Les familles ont notamment été scindées et les produits laitiers non frais ont été supprimés du périmètre de l'étude. Afin de pouvoir étudier l'évolution des PLF et assimilés, il a donc été nécessaire de retraiter en 2013 les données 2008/2009 suivant la nouvelle nomenclature.

La présente étude intègre 4 grandes catégories de produits qui seront elles-mêmes scindées en familles. Les différentes catégories sont :

- les Yaourts et Laits Fermentés, ces termes étant réglementés par le Décret n°88-1203⁴ limitant notamment la quantité d'ingrédients ajoutés ;
- les Fromages Frais, ceux-ci étant réglementés par le Décret n°2007-628⁵, encadrant également les ingrédients ajoutés et leur quantité ;
- les Desserts Lactés Frais, qui selon les usages contiennent au minimum 50% de lait ou autres ingrédients laitiers ;
- les Desserts Frais Non Laitiers, regroupant les desserts pâtisseries et les produits au soja vendus dans les rayons frais à côté des produits des 3 catégories précédentes.

Ainsi cette étude porte sur 1599 produits laitiers frais et assimilés collectés en 2008/2009. Elle sera prise comme référence pour le suivi du secteur au cours du temps.

Dans ce rapport, les différents produits seront étudiés par famille et par segment de marché. La présente étude prend en compte à la fois les produits de marques nationales, de marques de distributeurs et de hard discount. Les produits des marques de distributeurs entrée de gamme (premiers prix) seront également distingués.

⁴ Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt, version consolidée au 03 avril 1997.

⁵ Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

1.1 Données de consommation et place dans l'alimentation

À partir des données de l'enquête individuelle et nationale des consommations alimentaires menée en 2005-2007 sur un échantillon représentatif de la population française, l'enquête INCA2⁶, et de la table de composition nutritionnelle des aliments du Ciqua⁷, les contributions des PLF et assimilés aux apports nutritionnels ont été calculées (Tableau 1). Selon la nomenclature INCA2, les produits laitiers frais et assimilés sont répartis dans 2 groupes : les produits ultra-frais laitiers et les entremets, crèmes dessert et laits gélifiés. Les consommations associées aux aliments de ces groupes ne faisant pas partie du périmètre d'étude n'ont pas été prises en compte dans le calcul présenté dans le Tableau 1.

Tableau 1 : Contributions des produits laitiers frais et assimilés aux apports nutritionnels moyens de la population française.

Apports et consommation en g/jour	Adultes (n=1918)			Enfants entre 11 et 17 ans (n=874)			Enfants entre 3 et 10 ans (n=570)		
	Apports des produits laitiers frais et assimilés	Apports totaux	Contribution des produits laitiers frais et assimilés (%)	Apports des produits laitiers frais et assimilés	Apports totaux	Contribution des produits laitiers frais et assimilés (%)	Apports des produits laitiers frais et assimilés	Apports totaux	Contribution des produits laitiers frais et assimilés (%)
Consommation	103,5	2744,2	4%	88,0	1914,8	5%	114,6	1624,1	7%
Energie (kcal)	94,2	2161,6	4%	90,4	1911,3	5%	115,0	1658,9	7%
Lipides	3,1	89,3	3%	3,0	78,8	4%	3,6	71,0	5%
Acides gras saturés	1,8	36,4	5%	1,7	33,2	5%	2,2	30,8	7%
Glucides	11,6	229,0	5%	12,0	224,7	5%	15,2	191,3	8%
Sucres	10,3	95,0	11%	10,7	99,4	11%	14,1	97,9	14%
Fibres	0,2	17,5	1%	0,2	14,0	1%	0,2	11,4	2%
Protéines	4,6	86,5	5%	3,8	73,8	5%	5,1	62,5	8%
Calcium (mg)	126,2	914,0	14%	104,7	809,1	13%	136,1	804,4	17%
Sodium (mg)	54,2	2967,9	2%	45,4	2392,6	2%	56,4	1930,9	3%

Source INCA2-Afssa

D'après l'étude INCA2, les PLF et assimilés contribuent à hauteur de 11% des apports en sucres des adultes et des adolescents de 11 à 17 ans, et à 14% de ceux des enfants de 3 à 10 ans. Ils contribuent également à hauteur de 14% aux apports en calcium des adultes, et respectivement 13% et 17% pour les adolescents de 11 à 17 ans et les enfants de 3 à 10 ans.

Ainsi, de par leur contribution aux apports en sucres et en calcium notamment, il apparaît intéressant de suivre les produits de ce secteur.

⁶ Afssa (2009). Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA 2). www.anses.fr

⁷ Afssa (2008). *Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqua 2008*.

1.2 Modes d'obtention des données recueillies

Les données utilisées pour cette étude ont été recueillies en 2008 et 2009. Elles proviennent de plusieurs sources (Figure 1) :

- visites en magasins réalisées par les équipes de l'Oqali (37% ; n=595) ;
- données d'emballage fournies par les distributeurs (9% ; n=140) ;
- d'autres sources, comme l'apport volontaire d'emballages (54% ; n=864).

Toutes les données utilisées dans cette étude proviennent de données d'étiquetage.

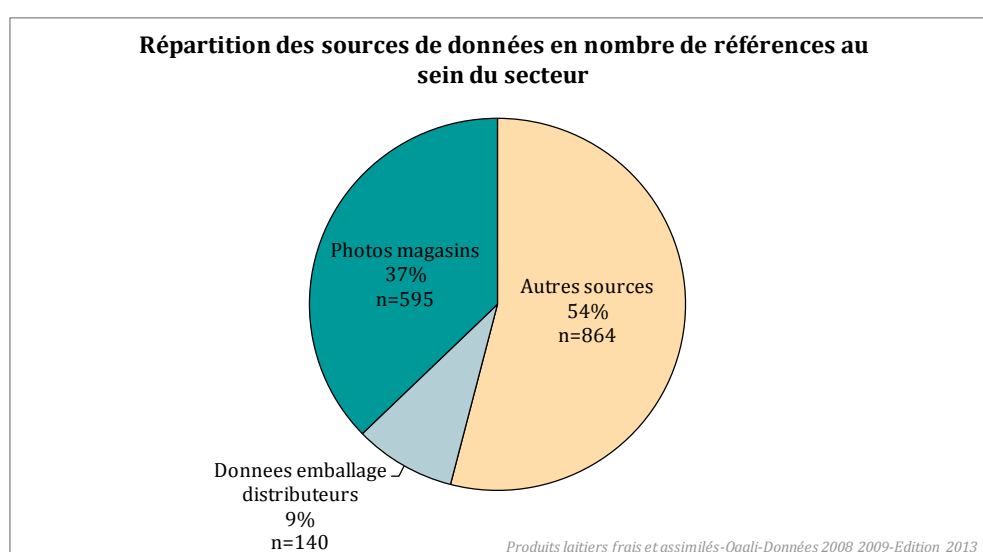


Figure 1 : Provenance des données d'étiquetage recueillies pour les produits laitiers frais et assimilés étudiés (n=1599).

La Figure 2 illustre par ailleurs la provenance des données récoltées par segment de marché.

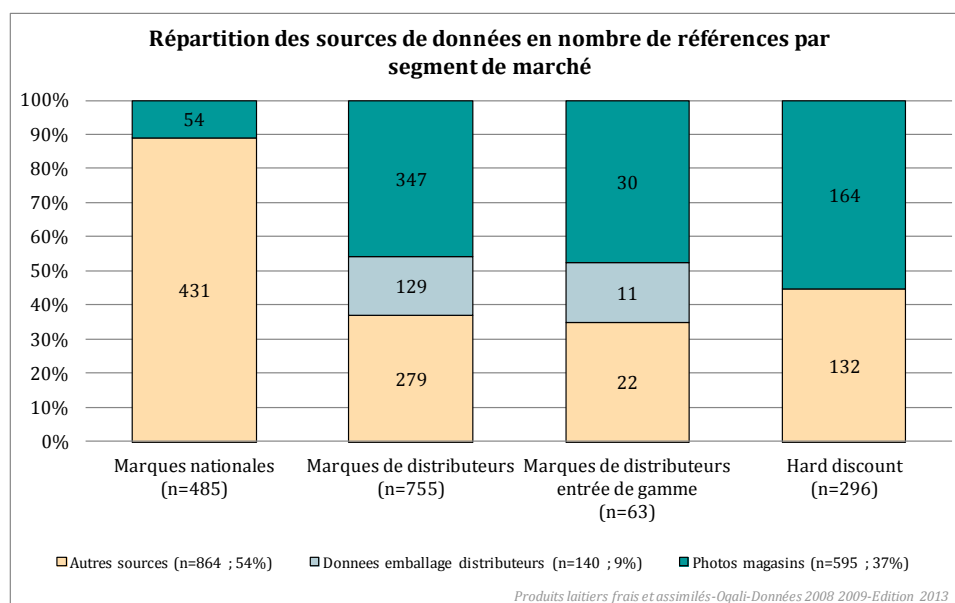


Figure 2 : Provenance des données d'étiquetage recueillies pour les produits laitiers frais et assimilés étudiés, par segment de marché (n=1599).

1.3 Nomenclature des aliments

La classification a été définie en concertation avec les professionnels du secteur. Elle distingue 4 catégories de produits : les Yaourts et Laits Fermentés (YLF), les Fromages Frais (FF), les Desserts Lactés Frais (DLF) et les Desserts Frais Non Laitiers (DFNL).

Ces 4 catégories sont divisées en familles qui se basent :

- pour les catégories des YLF et des FF, d'une part sur la présence ou non d'ingrédients supplémentaires (sucre, fruits, arômes, etc.) ou d'édulcorants, et d'autre part sur la teneur en lipides ;
- pour les catégories des DLF et des DFNL, sur le regroupement de produits en fonction de leur procédé de fabrication (ex : mousses), de la présence d'un ingrédient commun (exemple : œufs ou céréales) ou parce que leurs propriétés nutritionnelles proches permettaient de les rassembler.

Ainsi, les 1599 produits étudiés ont été répartis en 18 familles, avec :

- Dans la catégorie des **Yaourts et Laits Fermentés (YLF)** (n=672 ; 42% du secteur des PLF et assimilés), les familles des :
 - **YLF nature non sucrés classiques** (n=96 ; 6%) correspondant aux yaourts et laits fermentés nature non sucrés avec une teneur en lipides $\leq 3,6\text{g}/100\text{g}^8$;
 - **YLF nature non sucrés gourmands** (n=22 ; 1%) qui rassemblent les yaourts et laits fermentés nature non sucrés avec une teneur en lipides $> 3,6\text{g}/100\text{g}^8$, principalement due à l'ajout de crème ;
 - **YLF sucrés classiques** (n=368 ; 23%) regroupant l'ensemble des yaourts et laits fermentés nature sucrés, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc., avec une teneur en lipides $\leq 3,6\text{g}/100\text{g}^8$;
 - **YLF sucrés gourmands** (n=81 ; 5%) qui correspondent à l'ensemble des yaourts et laits fermentés nature sucrés, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc., avec une teneur en lipides $> 3,6\text{g}/100\text{g}^8$, principalement due à l'ajout de crème ;
 - **YLF édulcorés** (n=105 ; 7%) rassemblant les produits avec des édulcorants quelle que soit leur teneur en lipides ;
- Dans la catégorie des **Fromages Frais (FF)** (n=203 ; 13% du secteur des PLF et assimilés), les familles des :
 - **FF nature non sucrés classiques** (n=62 ; 4%) correspondant aux produits de type fromages frais, fromages blancs lisses et faisselles, nature non sucrés, possédant une teneur en lipides $\leq 3,8\text{g}/100\text{g}^9$;

⁸ Le seuil de 3,6g/100g est équivalent au taux de matière grasse du lait entier (source Syndifrais).

⁹ Le seuil de 3,8g/100g est équivalent au taux de matière grasse du lait entier auquel est appliqué un facteur de concentration du à l'égouttage lié à la technique de fabrication des Fromages Frais (source Syndifrais).

- **FF nature non sucrés gourmands** (n=39 ; 2%) qui rassemblent les produits de type fromages frais, fromages blancs lisses, petits suisses, faisselles et mousses de fromage blanc, nature non sucrés, ayant une teneur en lipides >3,8g/100g⁹, principalement due à l'ajout de crème ;
- **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** (n=73 ; 5%) regroupant les produits de type fromages frais et fromages blancs lisses, nature sucrés, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec ou sans édulcorants, avec une teneur en lipides ≤3,8g/100g⁹ ;
- **FF sucrés gourmands** (n=29 ; 2%) rassemblant les produits de type fromages frais et fromages blancs lisses, nature sucrés, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc., ayant une teneur en lipides >3,8g/100g⁹, principalement due à l'ajout de crème ;
 - Dans la catégorie des **Desserts Lactés Frais (DLF)** (n=570 ; 36% du secteur des PLF et assimilés), les familles des :
 - **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois** (n=225 ; 14%) qui regroupent l'ensemble des crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ;
 - **DLF à base de céréales** (n=65 ; 4%) correspondant aux riz et semoules au lait ainsi qu'aux gâteaux de riz et de semoule ;
 - **DLF de type mousse** (n=85 ; 5%) qui rassemblent les mousses laitières (sans œufs) quel que soit le parfum (chocolat, café, caramel, aux fruits, etc.) ;
 - **DLF aux œufs** (n=134 ; 8%) correspondant aux crèmes caramel, aux petits pots de crème, aux flans aux œufs, aux îles flottantes et aux crèmes brûlées ;
 - **Panna cotta et autres entremets** (n=9 ; 1%) qui regroupent les Panna cotta et les desserts lactés frais ne correspondant à aucune autre famille de la catégorie ;
 - **DLF gamme allégée et/ou édulcorés** (n=52 ; 3%) rassemblant l'ensemble des produits de la catégorie des DLF contenant des édulcorants ou appartenant à une gamme allégée en matière grasse ou en sucres. Le terme "allégé" fait ici référence à une gamme allégée et non nécessairement à un produit qui aurait fait l'objet d'un allègement en matière grasse ou en sucres au sens du règlement (CE) n°1924/2006¹⁰. Ainsi, cette famille n'inclut pas uniquement les produits allégés au sens réglementaire, mais également ceux ayant un positionnement d'allègement ;
 - Dans la catégorie des **Desserts Frais Non Laitiers (DFNL)** (n=154 ; 10% du secteur des PLF et assimilés), les familles des :
 - **DFNL à base de chocolat** (n=35 ; 2%) qui rassemblent les mousses au chocolat non laitières et/ou aux œufs ainsi que les desserts pâtisseries à base de chocolat vendus au rayon frais tels que les fondants au chocolat, les profiteroles, etc. ;
 - **DFNL sans chocolat** (n=77 ; 5%) correspondant aux desserts pâtisseries sans chocolat vendus au rayon frais tels que les tiramisus, les clafoutis, les babas au rhum, etc. ;

¹⁰ Règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:FR:PDF>

- **Desserts au soja** (n=42 ; 3%) regroupant l'ensemble des desserts frais au soja quel que soit le parfum (nature, aux fruits, au chocolat, à la vanille, au caramel, etc.).

Il est à noter que les fromages frais édulcorés ont été regroupés avec les fromages frais sucrés classiques en raison de leur très faible effectif et de leurs caractéristiques nutritionnelles proches.

La Figure 3 présente la répartition des 1599 produits étudiés, par famille.

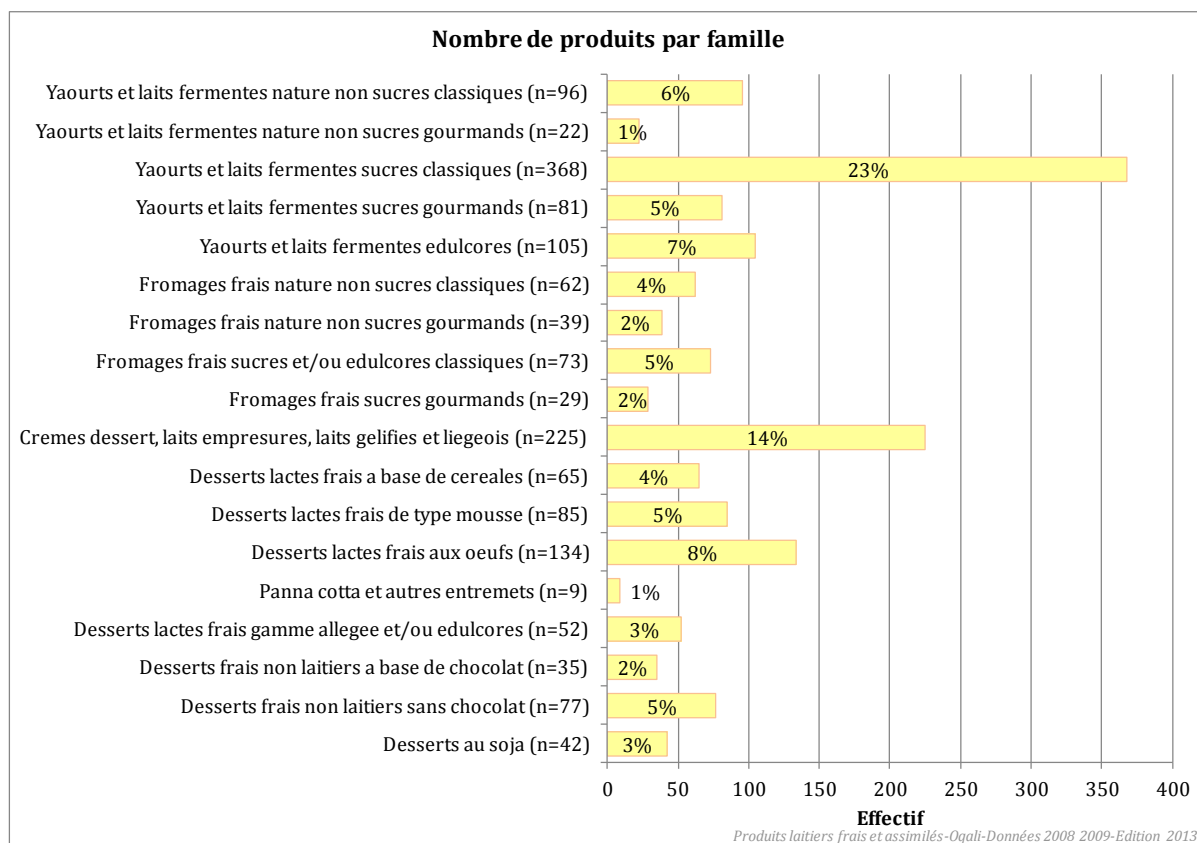


Figure 3 : Nombre de produits par famille pour les produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Parmi ces produits, 3 classes de fréquence se distinguent :

- les familles les moins représentées (entre 1 et 4% des produits étudiés) : les Panna cotta et autres entremets (n=9 ; 1%), les YLF nature non sucrés gourmands (n=22 ; 1%), les FF sucrés gourmands (n=29 ; 2%), les DFNL à base de chocolat (n=35 ; 2%), les FF nature non sucrés gourmands (n=39 ; 2%), les Desserts au soja (n=42 ; 3%), les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (n=52 ; 3%), les FF nature non sucrés classiques (n=62 ; 4%), les DLF à base de céréales (n=65 ; 4%) ;
- les familles intermédiaires (entre 5 et 8% des produits étudiés) : les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (n=73 ; 5%) ; les DFNL sans chocolat (n=77 ; 5%), les YLF sucrés gourmands (n=81 ; 5%), les DLF de type mousse (n=85 ; 5%), les YLF nature non sucrés classiques (n=96 ; 6%), les YLF édulcorés (n=105 ; 7%), les DLF aux œufs (n=134 ; 8%) ;
- les familles les plus représentées (entre 14 et 23% des produits étudiés) : les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (n=225 ; 14%), les YLF sucrés classiques (n=368 ; 23%).

1.4 Répartition du nombre de références par segment de marché

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés et en nombre de références (Figure 4) :

- 47%¹¹ sont des marques de distributeurs (n=755) ;
- 30%¹¹ des marques nationales (n=485) ;
- 19%¹¹ des produits issus du hard discount (n=296) ;
- 4%¹¹ des marques de distributeurs entrée de gamme (n=63).

Parmi les produits étudiés et en nombre de références, le segment des marques de distributeurs (47%) est donc majoritaire, suivi par les marques nationales (30%).

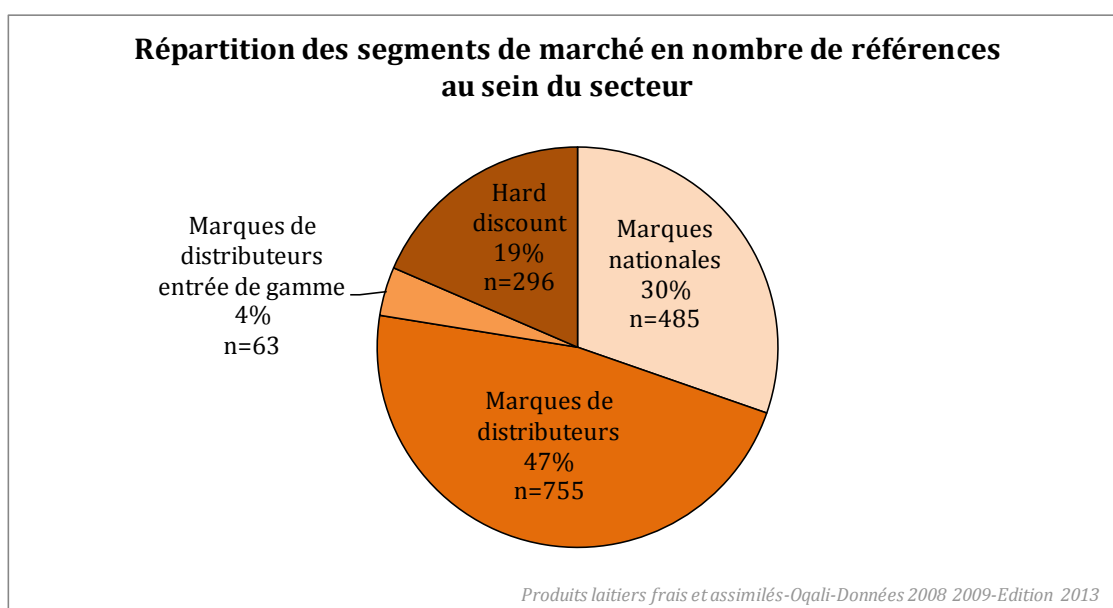


Figure 4 : Répartition des produits étudiés, en nombre de références, entre segments de marché.

La répartition du nombre de produits entre segments de marché est variable selon les familles étudiées (Figure 5) avec :

- des marques nationales majoritaires au sein des YLF sucrés gourmands (n=38 ; 47% des produits de la famille), des YLF édulcorés (n=50 ; 48%), des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (n=27 ; 52%) et des Desserts au soja (n=26 ; 62%) ;
- des marques de distributeurs qui prédominent au sein de la majorité des familles étudiées : YLF nature non sucrés classiques (n=50 ; 52%), YLF nature non sucrés gourmands (n=14 ; 64%), YLF sucrés classiques (n=163 ; 44%), FF nature non sucrés classiques (n=27 ; 44%), FF nature non sucrés gourmands (n=27 ; 69%), FF sucres et/ou édulcorés classiques (n=42 ; 58%), Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (n=110 ; 49%), DLF à base de céréales (n=33 ; 51%), DLF de type mousse (n=49 ; 58%), DLF aux œufs (n=77 ; 57%) et DFNL sans chocolat (n=41 ; 53%) ;

¹¹ Ces pourcentages ne correspondent pas aux parts de marché couvertes par les segments en question mais au nombre de produits du segment par rapport au nombre total de produits du secteur récoltés.

- au sein des FF sucrés gourmands ainsi que des Panna cotta et autres entremets, une répartition équitable entre hard discount (n=10 et 2, soit 34% et 22% respectivement pour ces 2 familles), marques de distributeurs (n=9 et 3, soit 31% et 33% respectivement) et marques nationales (n=10 et 4, soit 34% et 44% respectivement) ;
- des marques nationales et des marques de distributeurs qui prédominent conjointement au sein des DFNL à base de chocolat (n=15 chacun, soit 43%).

Les segments des marques nationales, marques de distributeurs et hard-discount sont présents dans toutes les familles étudiées. Les marques de distributeurs entrée de gamme sont quant à elles absentes de 8 familles étudiées (YLF nature non sucrés gourmands, YLF sucrés gourmands, FF sucrés gourmands, Panna cotta et autres entremets, DLF gamme allégée et/ou édulcorés, DFNL à base de chocolat, DFNL sans chocolat et Desserts au soja).

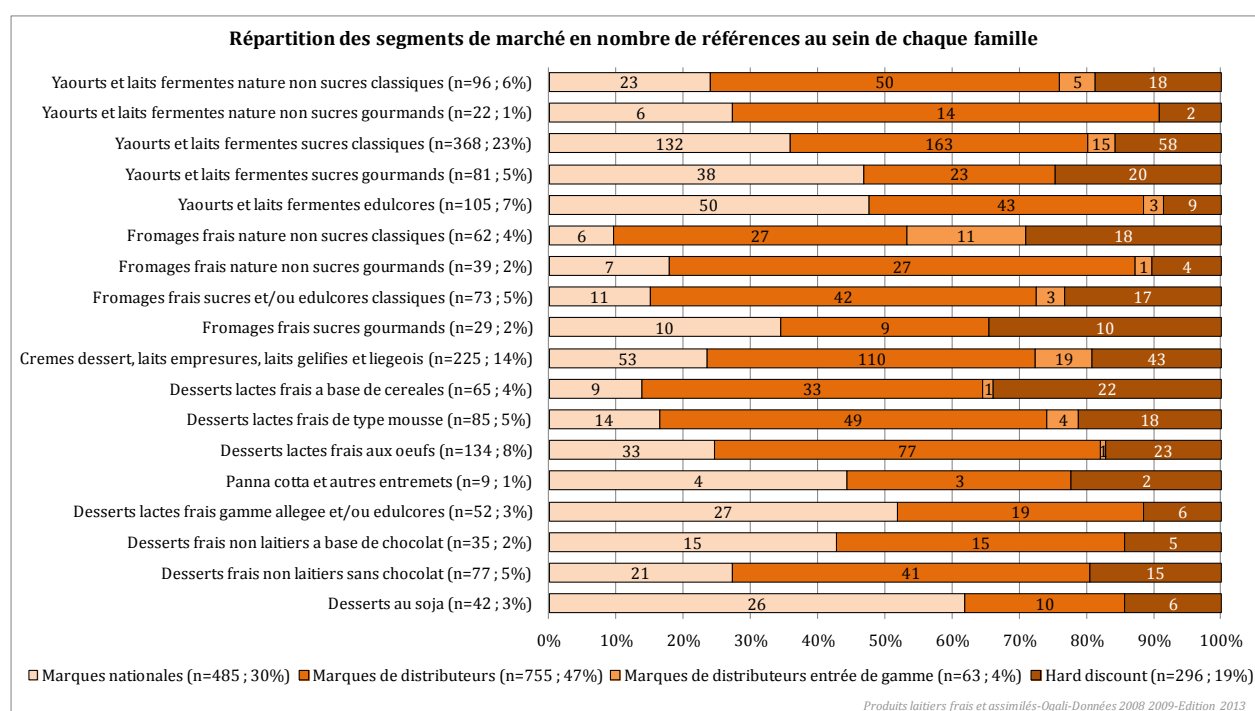


Figure 5 : Répartition des produits étudiés, en nombre de références, entre segments de marché pour les différentes familles de produits laitiers frais et assimilés.

1.5 Couverture¹² du secteur

À partir des données de Kantar Worldpanel¹³ (septembre 2008 à octobre 2009), les parts de marché des produits ont pu être calculées en considérant les marchés suivants de Kantar Worldpanel : les « desserts frais », les « fromages frais », les « petits suisses » et les « yaourts ».

Ainsi, les PLF et assimilés pris en compte lors de cette étude couvrent¹² au minimum 66% du marché total du secteur en volume.

Cependant, cette couverture¹² est à relativiser du fait que :

- certains produits retrouvés sur le marché ne peuvent pas être attribués précisément à une ligne de la base communiquée par Kantar Worldpanel. Ainsi 18% des 1599 (n=290) produits étudiés n'ont pas pu être associés à une part de marché ;
- à l'inverse, des produits présents dans la base de données Kantar Worldpanel ne sont pas retrouvés parmi les produits récoltés par l'Oqali.

La couverture¹² du secteur ainsi calculée est donc sous-estimée.

La comparaison des parts de marché en volume par segment de marché entre les 1309 produits recueillis par l'Oqali ayant été associés à une part de marché, et les données du secteur entier (d'après Kantar Worldpanel) (Figure 6) montre une répartition selon les segments quasiment identique. Les produits récoltés par l'Oqali présentent sensiblement plus de marques nationales (53% contre 50% pour Kantar Worldpanel), et sensiblement moins de marques de distributeurs (30% contre 32%) et de produits issus du hard discount (13% contre 14%).

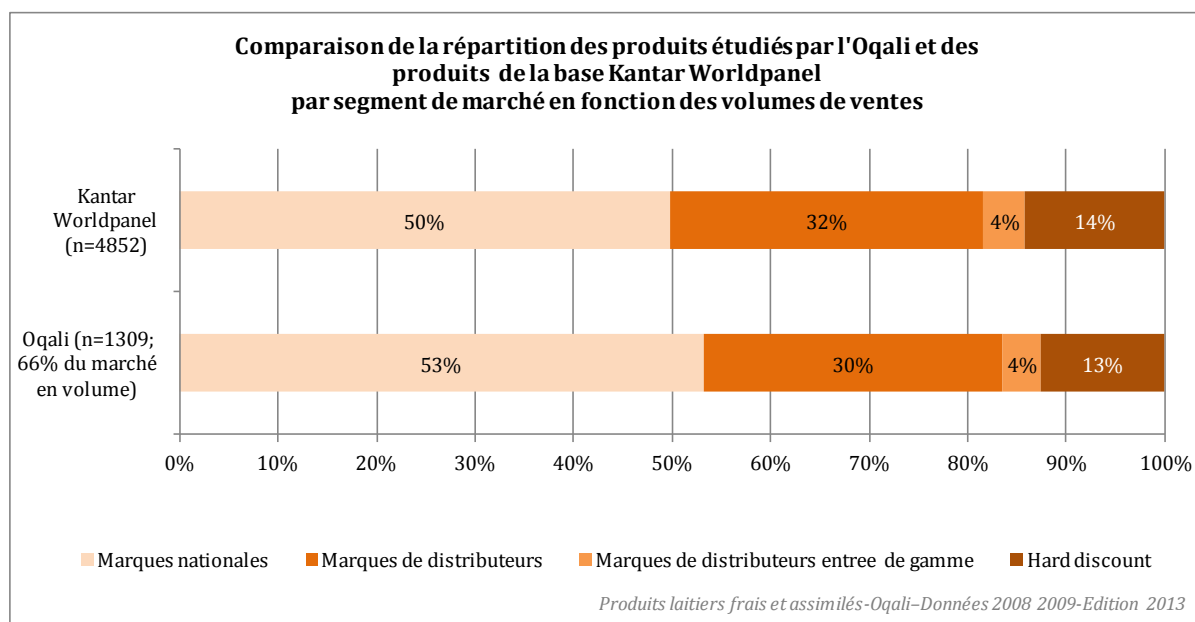


Figure 6 : Comparaison de la répartition des produits laitiers frais et assimilés par segment de marché, en volume, pour les produits considérés par l'Oqali ayant été associés à une part de marché et au sein du secteur entier d'après les données Kantar Worldpanel.

¹² Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

¹³ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française.

2. ETIQUETAGE

2.1 Suivi des paramètres de l'étiquetage

Parmi les informations présentes sur les étiquettes des produits, 8 paramètres nutritionnels ont été suivis (Figure 7) (la définition de ces différents paramètres est reprise dans le lexique en Annexe 1, les traitements statistiques réalisés sur ces paramètres sont également décrits dans le rapport méthodologique 2009¹⁴) :

- les étiquetages nutritionnels (n=1446 ; 90%) ;
- les allégations nutritionnelles (n=462 ; 29%) ;
- les allégations de santé (n=115 ; 7%) ;
- les repères nutritionnels (n=379 ; 24%) ;
- les recommandations de consommation (n=164 ; 10%) ;
- les adjonctions de vitamines et minéraux (n=163 ; 10%) ;
- les portions indiquées et leurs tailles (n=1066 ; 67%) ;
- la présence de valeurs nutritionnelles à la portion (n=958 ; 60%).

¹⁴ Rapport méthodologique 2009, disponible sur le site
http://www.oqali.fr/oqali/publications_oqali/etudes_sectorielles.

La Figure 7 reprend les fréquences de chacun des paramètres étudiés pour les 1599 PLF et assimilés de ce rapport.

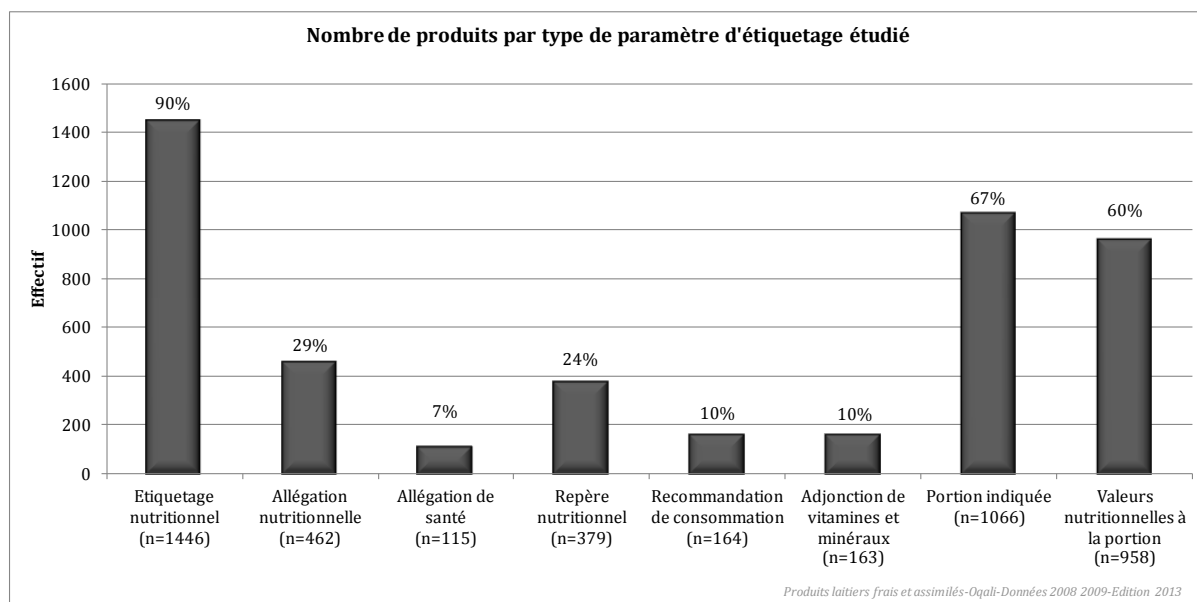


Figure 7 : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, la quasi-totalité présente un étiquetage nutritionnel (90%). 29% des produits considérés présentent des allégations nutritionnelles et 7% des allégations de santé. 24% d'entre eux présentent un repère nutritionnel. 10% font l'objet d'adjonctions de vitamines et/ou de minéraux et 10% également présentent des recommandations de consommation. Enfin, 67% des produits étudiés présentent une portion indiquée, et 60% des valeurs nutritionnelles à la portion.

Les différences d'effectifs pour les variables qualitatives sont testées par un test du Chi-2.

2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel

Les 1599 PLF et assimilés étudiés présentent majoritairement un étiquetage nutritionnel de groupe 1 (n=541 ; 34%), puis de groupe 2+ (n=467 ; 29%), de groupe 2 (n=321 ; 20%), de groupe 0 (n=153 ; 10%) et enfin de groupe 1+ (n=117 ; 7%) (Figure 8) (cf. lexique en Annexe 1). 49% des produits étudiés présentent donc un étiquetage nutritionnel détaillé (étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+).

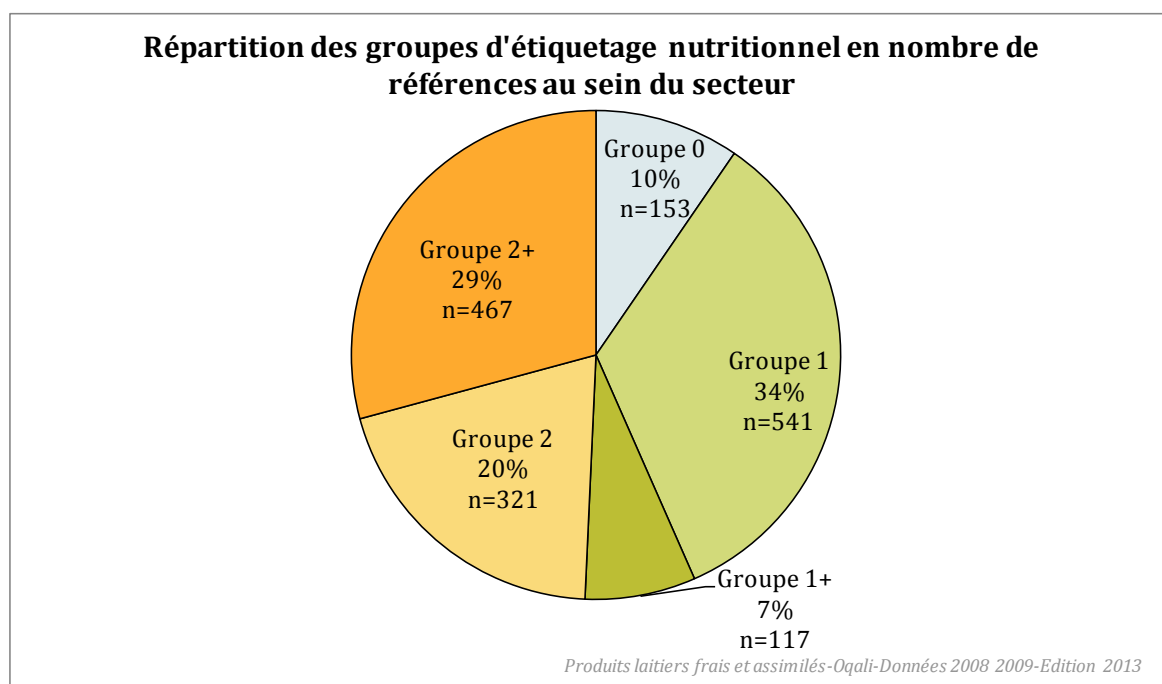


Figure 8 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.

90% des PLF et assimilés étudiés possèdent un étiquetage nutritionnel. 49% présentent un étiquetage nutritionnel détaillé (2/2+).

D'après la Figure 9, les familles présentant majoritairement un étiquetage nutritionnel détaillé (2/2+) sont celles des FF nature non sucrés gourmands (n=22 ; 56% des produits de la famille), des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (n=29 ; 56%), des YLF nature non sucrés classiques (n=57 ; 59%), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (n=43 ; 59%), des YLF sucrés classiques (n=229 ; 62%), des Panna cotta et autres entremets (n=6 ; 67%), des YLF édulcorés (n=76 ; 72%) et des Desserts au soja (n=33 ; 79%). Le pourcentage élevé d'étiquetage nutritionnel détaillé pour les familles des YLF édulcorés et des Desserts au soja est à mettre en relation avec la part importante de produits de ces familles présentant des allégations (cf. 2.3).

Les familles présentant le plus de produits sans étiquetage nutritionnel sont les YLF sucrés gourmands (n=22 ; 27%) et les DFNL à base de chocolat (n=10 ; 29%). Aucun produit de groupe 0 n'est en revanche présent au sein des YLF édulcorés, des DLF gamme allégée et/ou édulcorés et des Desserts au soja, ce qui s'explique également par la proportion importante de produits avec allégations nutritionnelles pour ces 3 familles.

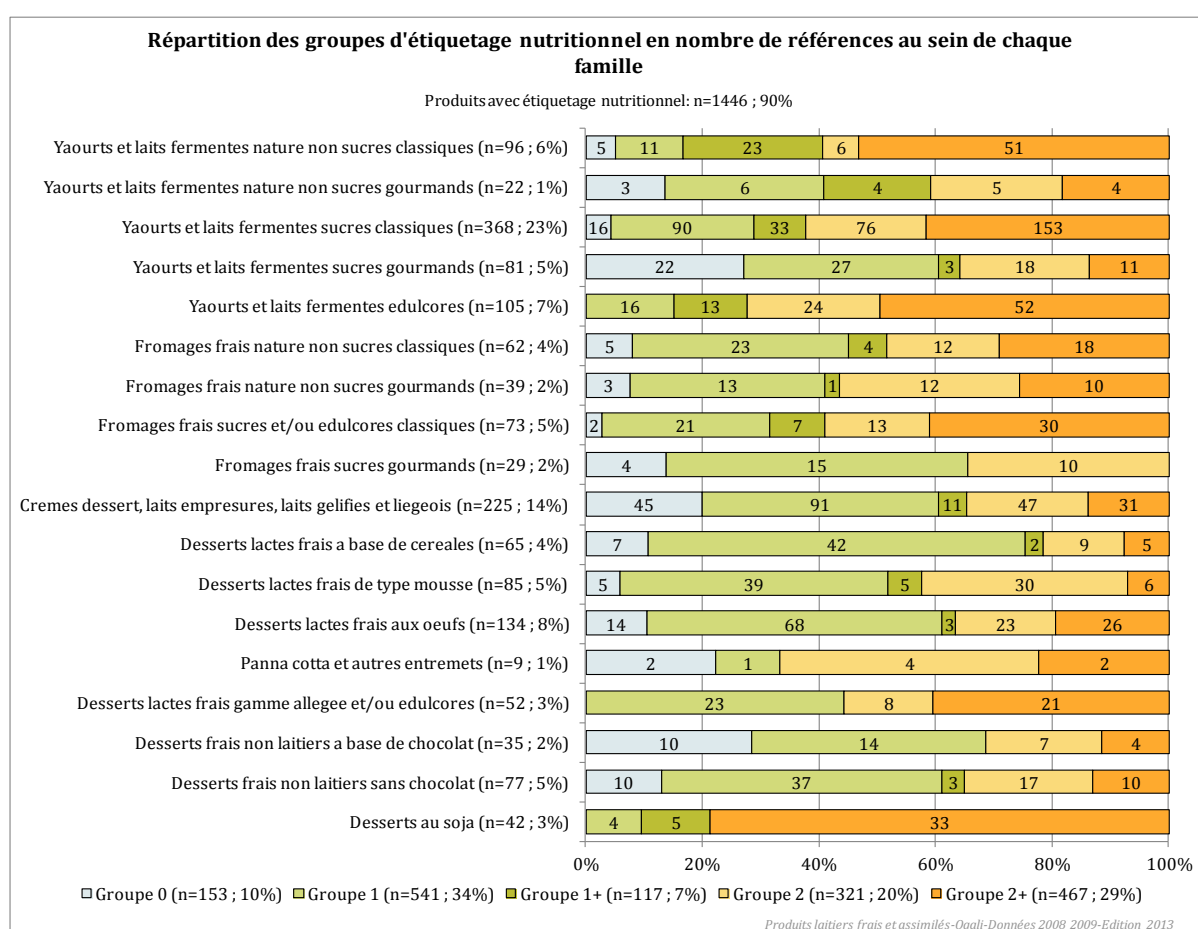


Figure 9 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel, en nombre de références, en fonction des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

La Figure 10 présente la répartition des différents groupes d'étiquetage nutritionnel en fonction des segments de marché. Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 65% des marques de distributeurs (n=491) présentent un étiquetage nutritionnel détaillé (2/2+), ainsi que 45% des produits de marques nationales (n=218), 24% des produits issus du hard discount (n=71) et 13% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=8). Au sein de chaque segment, les produits sans étiquetage nutritionnel représentent 25% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme, 14% des marques nationales et des produits issus du hard discount, et 4% des marques de distributeurs.

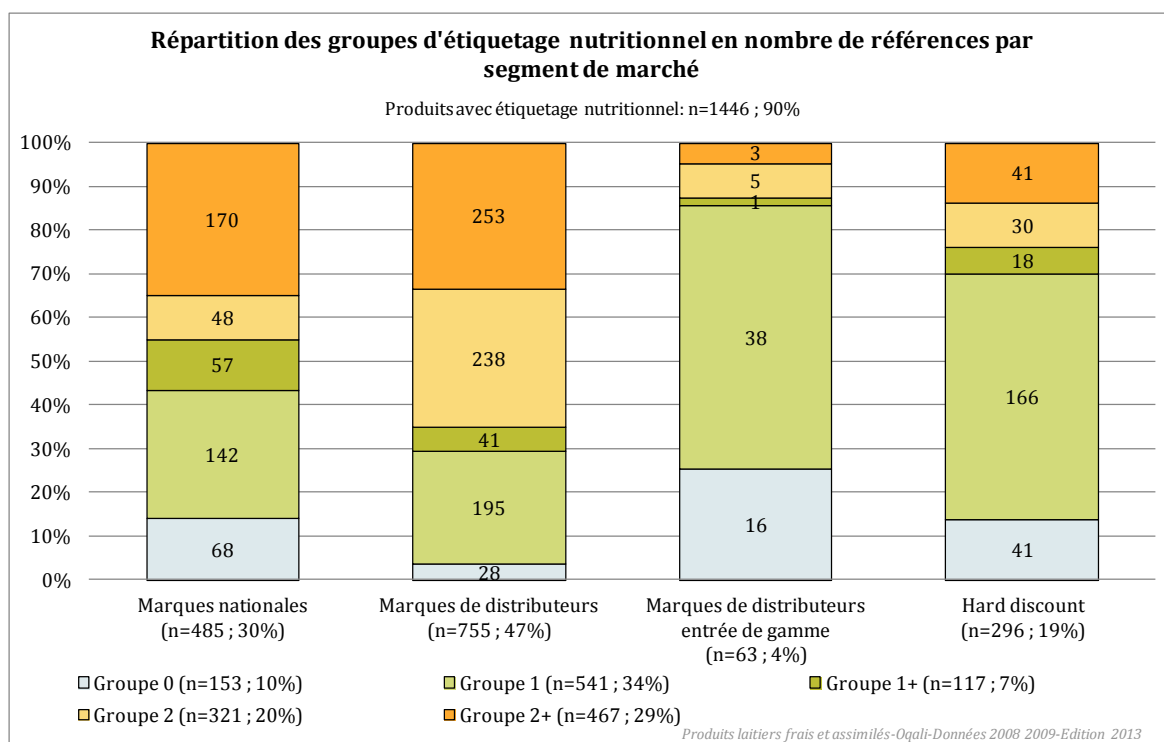


Figure 10 : Répartition des différents groupes d'étiquetage nutritionnel en fonction du segment de marché, en nombre de références, au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.

La Figure 11 présente quant à elle la répartition des différents segments de marché en fonction des groupes d'étiquetage nutritionnel. Ce graphique complémentaire du précédent permet de mettre en évidence que parmi les 788 produits présentant un étiquetage nutritionnel détaillé (2/2+), 62% (n=491) correspondent à des marques de distributeurs, 28% (n=218) à des marques nationales, 9% (n=71) à du hard discount et 1% (n=8) à des marques de distributeurs entrée de gamme.

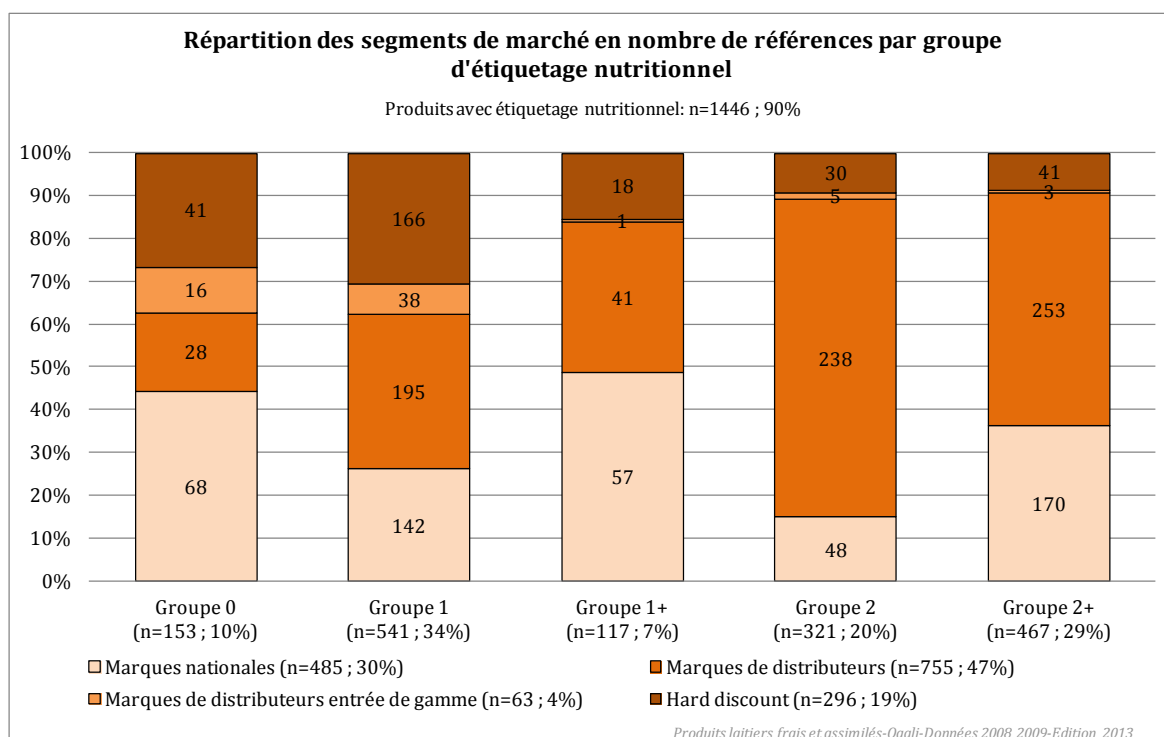


Figure 11 : Répartition des différents segments de marché en fonction du groupe d'étiquetage nutritionnel, en nombre de références, au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.

90% des 1599 PLF et assimilés étudiés présentent un **étiquetage nutritionnel**. 49% d'entre eux possèdent un étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+).

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 65% des marques de distributeurs (n=491) comportent un **étiquetage nutritionnel détaillé** (2/2+), ainsi que 45% des produits de marques nationales (n=218), 24% des produits issus du hard discount (n=71) et 13% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=8).

Au sein de chaque segment de marché, les produits de groupe 0 représentent 25% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme, 14% des marques nationales et des produits issus du hard discount, et 4% des marques de distributeurs.

2.3 Allégations nutritionnelles et de santé

Allégations nutritionnelles

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 462 (soit 29%), répartis dans 15 familles sur les 18 étudiées, présentent au moins une allégation nutritionnelle (Figure 12). Les DLF à base de céréales, les Panna cotta et autres entremets, ainsi que les DFNL à base de chocolat ne présentent pas d'allégation nutritionnelle. Toutes les familles des catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais présentent au moins 1 produit avec une allégation nutritionnelle.

La fréquence de produits avec au moins une allégation nutritionnelle varie significativement entre les familles ($p < 0,0001$) : de 1% pour les familles des DLF de type mousse, DLF aux œufs et DFNL sans chocolat, à 98% pour les YLF édulcorés. Les familles présentant la plus grande proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) sont les YLF édulcorés ($n=103$; 98%), les Desserts au soja ($n=31$; 74%), les DLF gamme allégée et/ou édulcorés ($n=37$; 71%) et les YLF nature non sucrés classiques ($n=58$; 60%). Il s'agit essentiellement pour ces 4 familles d'allégations sur l'absence ou la réduction de la teneur en matière grasse, ou portant sur des vitamines/minéraux.

Parmi les 462 produits présentant au moins une allégation nutritionnelle, 229 sont des produits de marques de distributeurs, 174 de marques nationales, 50 des produits issus du hard discount et 9 des produits de marques de distributeurs entrée de gamme (Figure 12).

En proportion et par segment de marché, 36% des produits de marques nationales ($n=174$) présentent au moins une allégation nutritionnelle, ainsi que 30% des produits de marques de distributeurs ($n=229$), 17% des produits issus du hard discount ($n=50$) et 14% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme ($n=9$).

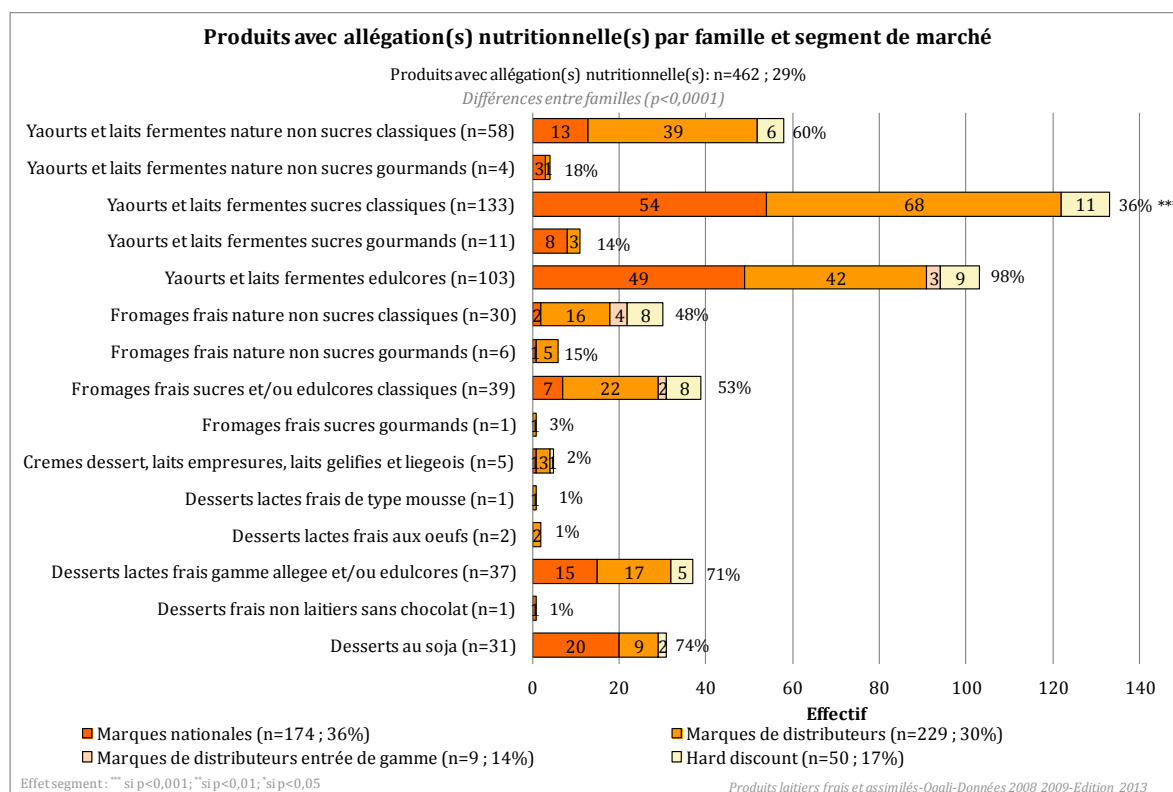


Figure 12 : Répartition des produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

Par ailleurs, la fréquence de produits avec allégation(s) nutritionnelles(s) varie significativement entre segments de marché pour la famille des YLF sucrés classiques. Au sein de cette famille, 42% des marques de distributeurs (n=68), 41% des marques nationales (n=54) et 19% des produits issus du hard discount (n=11) présentent des allégations nutritionnelles. En revanche, aucun des 15 produits de marques de distributeurs entrée de gamme n'en présente.

Les allégations nutritionnelles les plus citées (Tableau 2), retrouvées sur les 29% de produits présentant au moins une allégation, portent principalement sur les lipides (n=244 ; 53% des produits présentant au moins une allégation nutritionnelle), et notamment sur l'absence de matière grasse (Annexe 2), mais aussi sur les vitamines et minéraux (n=227 ; 49%). Les vitamines et minéraux concernés par ces allégations nutritionnelles sont avant tout la vitamine D et le calcium, mais aussi les vitamines A, B1, B2, B5, B6, B12, C, E, le phosphore et le fer.

Tableau 2 : Fréquence des nutriments concernés par les allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés.

Nutriments concernés	Nombre de produits	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (n=462)
Lipides	244	53%
Vitamines et minéraux	227	49%
Sucres ajoutés	69	15%
Ferments lactiques	58	13%
Protéines	41	9%
Fibres	14	3%
Valeur énergétique	5	1%
Sucres	2	0,4%
Acides gras oméga 3	1	0,2%

Les types d'allégations nutritionnelles retrouvés parmi les produits étudiés sont détaillés en Annexe 2.

Allégations de santé

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 115 (soit 7%) présentent au moins une allégation de santé (Figure 13). Ils sont répartis dans les familles des YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés ; FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés et/ou édulcorés classiques ; Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés et des Desserts au soja, soient 11 familles sur les 18 étudiées.

Parmi les familles avec allégations de santé, la fréquence de produits avec au moins une allégation varie de 0,4% pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois à 18% pour les YLF nature non sucrés classiques. Les familles présentant le plus de produits avec allégation(s) de santé sont les YLF nature non sucrés classiques (n=17 ; 18%), les YLF édulcorés (n=18 ; 17%) et les YLF sucrés classiques (n=57 ; 15%).

Parmi les 115 produits présentant au moins une allégation de santé, 60 sont des produits de marques nationales et 55 de marques de distributeurs (Figure 13). Aucun produit issu du hard discount ou de marque de distributeur entrée de gamme ne présente d'allégation de santé.

En proportion et par segment de marché, 12% des produits de marques nationales (n=60) présentent au moins une allégation de santé, ainsi que 7% des produits de marques de distributeurs (n=55).

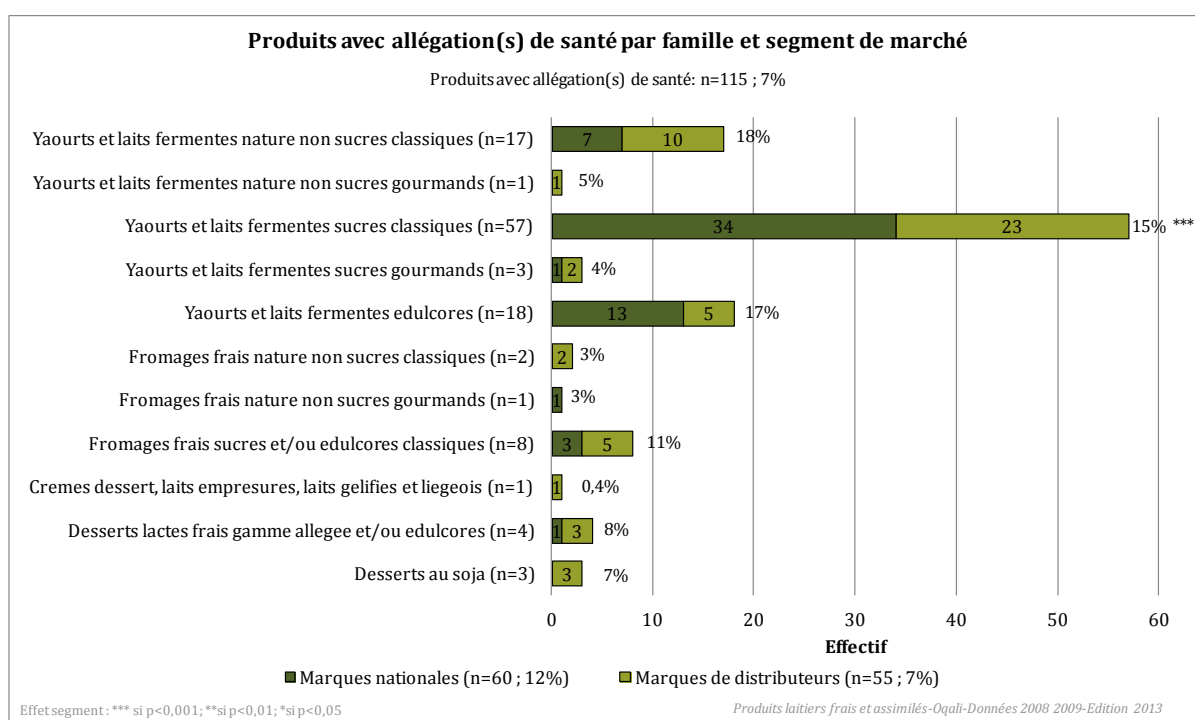


Figure 13 : Répartition des produits avec allégation(s) de santé par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

Par ailleurs, la fréquence de produits avec allégation(s) de santé varie significativement entre segments de marché pour la famille des YLF sucrés classiques. Au sein de cette famille, 26% des produits de marques nationales (n=34) et 14% des marques de distributeurs (n=23) présentent des allégations de santé.

Les allégations de santé retrouvées sur les 115 produits présentant au moins une allégation, portent majoritairement sur le calcium et le capital osseux (n=37 ; 32% des produits présentant

au moins une allégation de santé), sur l'action globale du produit sur le système digestif (n=32 ; 28%) et sur la vitamine D et le capital osseux (n=20 ; 17%) (Tableau 3).

Tableau 3 : Fréquence des différents types d'allégations de santé retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés.

Type d'allégation de santé	Nombre de produits	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation de santé (n=115)
CALCIUM ET CAPITAL OSSEUX	37	32%
ACTION DU PRODUIT SUR LE SYSTÈME DIGESTIF	32	28%
VITAMINE D ET CAPITAL OSSEUX	20	17%
FERMENTS LACTIQUES ET SYSTÈME DIGESTIF	13	11%
ACTION DU PRODUIT SUR LE CAPITAL OSSEUX	11	10%
PROTEINES ET SYSTÈME IMMUNITAIRE	10	9%
ACTION DU PRODUIT SUR LE SYSTÈME IMMUNITAIRE	9	8%
ACTION DU PRODUIT SUR LA CHOLESTEROLEMIE	4	3%
FERMENTS LACTIQUES ET SYSTÈME IMMUNITAIRE	4	3%
VITAMINE E ET PROTECTION CELLULAIRE	3	3%
CALCIUM ET CROISSANCE	2	2%
VITAMINE D ET CROISSANCE	2	2%
ACTION DU PRODUIT SUR LA CROISSANCE	2	2%
FIBRES ET SYSTÈME DIGESTIF	2	2%
ACTION DU PRODUIT SUR LE CONTRÔLE DU POIDS	2	2%
STEROLS VÉGÉTAUX ET CHOLESTEROLEMIE	1	1%
PROTEINES ET SYSTÈME MUSCULAIRE	1	1%

29% des 1599 PLF et assimilés étudiés présentent au moins une **allégation nutritionnelle** (n=462) : ils sont répartis dans 15 familles sur les 18 étudiées. Elles portent principalement sur l'absence de matière grasse, mais aussi sur la présence de vitamines et minéraux : calcium et vitamine D en particulier.

Parmi les familles avec allégations nutritionnelles, la fréquence de produits avec au moins une allégation varie significativement : de 1% pour les familles des DLF de type mousse, DLF aux œufs et DFNL sans chocolat, à 98% pour les YLF édulcorés. Les familles présentant la plus grande proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) sont les YLF édulcorés (n=103 ; 98%), les Desserts au soja (n=31 ; 74%), les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (n=37 ; 71%) et les YLF nature non sucrés classiques (n=58 ; 60%).

En proportion et par segment de marché, 36% des produits de marques nationales (n=174) présentent au moins une allégation nutritionnelle, ainsi que 30% des produits de marques de distributeurs (n=229), 17% des produits issus du hard discount (n=50) et 14% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme (n=9).

7% des produits étudiés présentent au moins une **allégation de santé** (n=115) : ils sont répartis dans 11 familles sur les 18 étudiées. Elles portent avant tout sur le calcium et le capital osseux, mais aussi sur l'action globale du produit sur le système digestif ainsi que sur la vitamine D et le capital osseux.

Parmi les familles avec allégations de santé, la fréquence de produits avec au moins une allégation varie de 0,4% pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois à 18% pour les YLF nature non sucrés classiques. Les familles présentant le plus de produits avec allégation(s) de santé sont les YLF nature non sucrés classiques (n=17 ; 18%), les YLF édulcorés (n=18 ; 17%) et les YLF sucrés classiques (n=57 ; 15%).

En proportion et par segment de marché, 12% des produits de marques nationales (n=60) présentent au moins une allégation de santé, ainsi que 7% des produits de marques de distributeurs (n=55).

2.4 Repères nutritionnels

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 379 (soit 24%) présentent un repère nutritionnel. Toutes les familles sont concernées (Figure 14).

La fréquence de présence de repères nutritionnels varie significativement selon les familles ($p < 0,0001$) : de 3 à 44% des produits des familles étudiées présentent un repère nutritionnel. Les familles présentant le plus de produits avec repère(s) nutritionnel(s) sont les Panna cotta et autres entremets ($n=4$; 44%), les FF nature non sucrés gourmands ($n=16$; 41%), les YLF édulcorés ($n=42$; 40%) et les YLF nature non sucrés classiques ($n=38$; 40%). Dans le cas des Panna cotta et autres entremets, ce chiffre doit toutefois être nuancé par le faible effectif de cette famille ($n=9$).

268 produits de marques de distributeurs, 74 produits de marques nationales, 33 produits issus du hard discount et 4 produits de marques de distributeurs entrée de gamme présentent des repères nutritionnels (Figure 14).

En proportion, 35% des produits de marques de distributeurs ($n=268$) présentent un repère nutritionnel, ainsi que 15% des produits de marques nationales ($n=74$), 11% des produits issus du hard discount ($n=33$) et 6% des marques de distributeurs entrée de gamme ($n=4$).

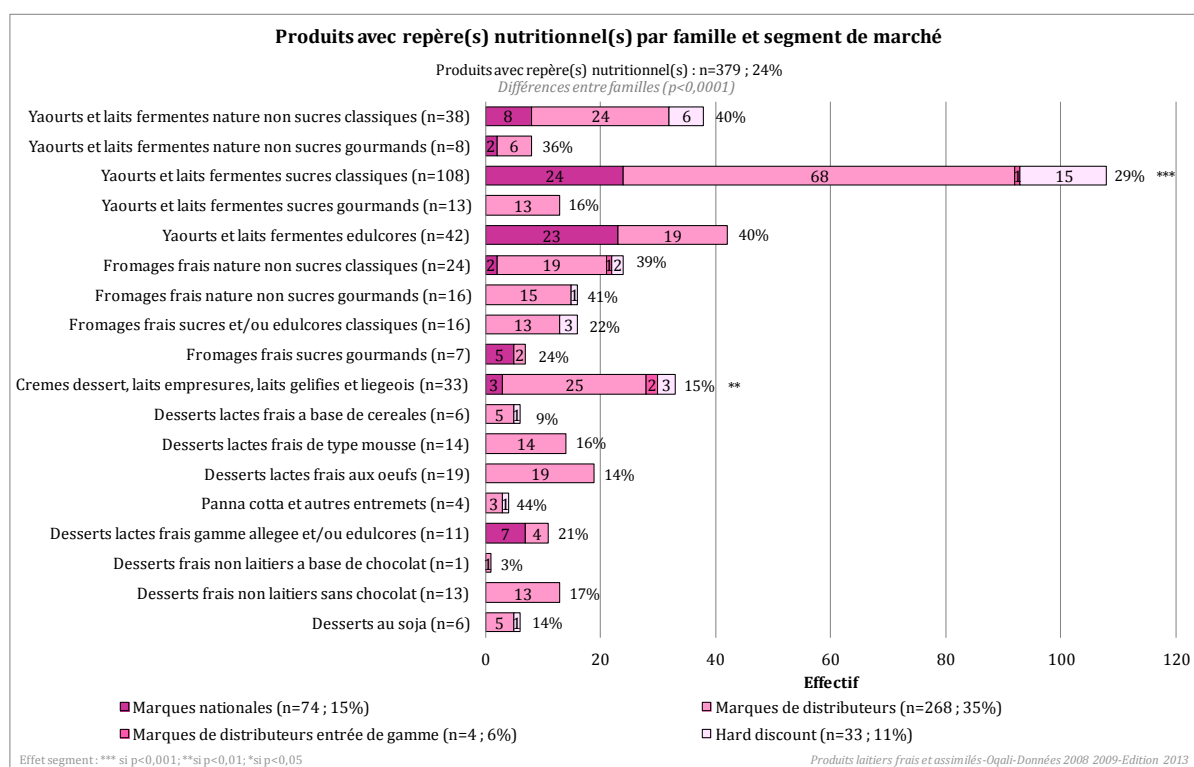


Figure 14 : Répartition des produits avec repère(s) nutritionnel(s) par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

Par ailleurs, la fréquence de produits avec repère(s) nutritionnel(s) varie significativement entre segments de marché pour les familles des YLF sucrés classiques et des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois :

- au sein des **YLF sucrés classiques**, 42% des produits de marques de distributeurs (n=68), 26% des produits issus du hard discount (n=15), 18% des marques nationales (n=24) et 7% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=1) possèdent des repères nutritionnels ;
- concernant les **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois**, 23% des produits de marques de distributeurs (n=25), 11% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=2), 7% des produits issus du hard discount et 6% des marques nationales (n=3) comportent des repères nutritionnels.

24% des PLF et assimilés étudiés présentent des **repères nutritionnels** (n=379). La fréquence de produits avec au moins un repère nutritionnel varie significativement entre les familles de 3 à 44%. Les Panna cotta et autres entremets (n=4 ; 44%), les FF nature non sucrés gourmands (n=16 ; 41%), les YLF édulcorés (n=42 ; 40%) et les YLF nature non sucrés classiques (n=38 ; 40%) sont celles avec le plus de produits en comportant. Dans le cas des Panna cotta et autres entremets, ce chiffre doit toutefois être nuancé par le faible effectif de cette famille (n=9).

En proportion, 35% des produits de marques de distributeurs (n=268) comportent un repère nutritionnel, ainsi que 15% des produits de marques nationales (n=74), 11% des produits issus du hard discount (n=33) et 6% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=4).

2.5 Recommandations de consommation

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 164 (soit 10%) affichent des recommandations de consommation (Figure 15). Toutes les familles sont concernées, à l'exception des FF nature non sucrés classiques.

La fréquence de présence de recommandations de consommation varie significativement selon les familles ($p=0,0111$) : de 3% pour les DFNL à base de chocolat ($n=1$) à 18% pour les YLF nature non sucrés gourmands ($n=4$) et les FF sucrés et/ou édulcorés classiques ($n=13$).

161 produits de marques de distributeurs et 3 produits de marques nationales comportent des recommandations de consommation (Figure 15). Aucun produit de marque de distributeur entrée de gamme ou issu du hard discount ne possède de recommandation de consommation.

En proportion, 21% des produits de marques de distributeurs ($n=161$) présentent une recommandation de consommation, ainsi que 1% des produits de marques nationales ($n=3$).

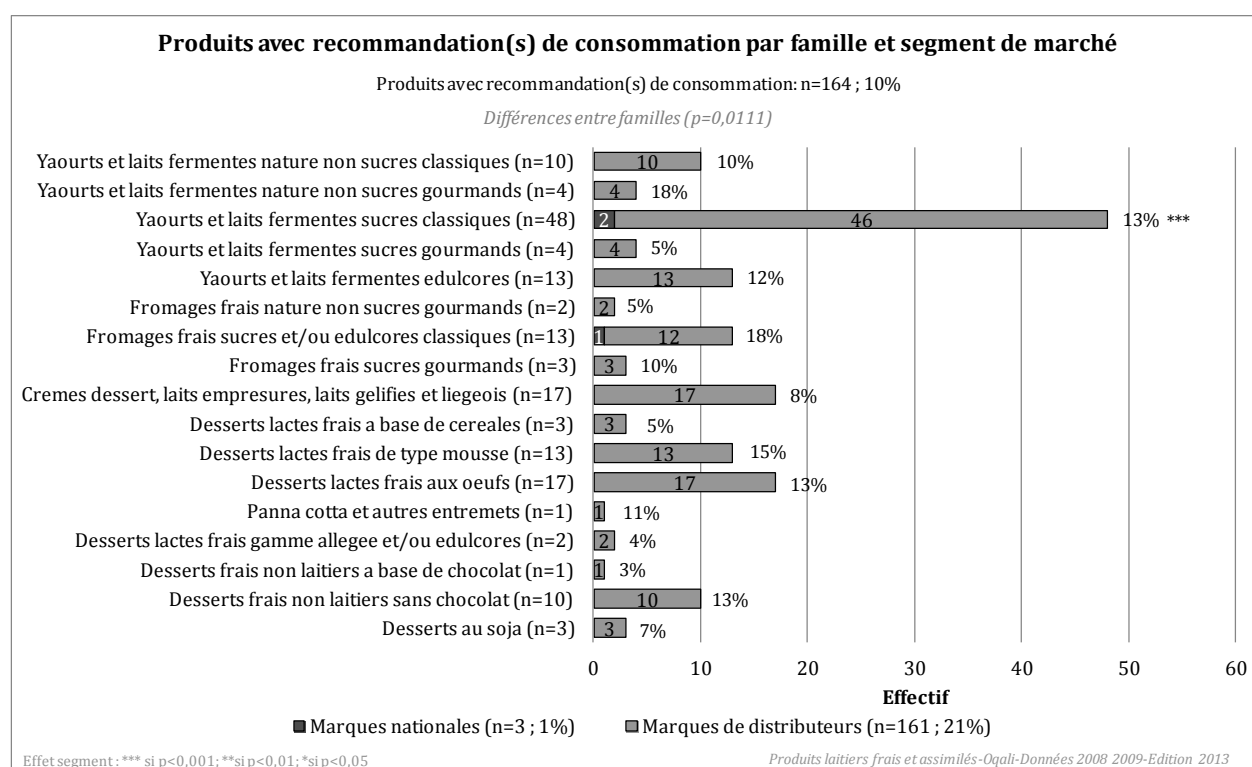


Figure 15 : Répartition des produits avec recommandation(s) de consommation par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

Par ailleurs, la fréquence de produits avec recommandation(s) de consommation varie significativement entre segments de marché pour la famille des YLF sucrés classiques. En effet, 28% des produits de marques de distributeurs ($n=46$) et 1% des marques nationales ($n=2$) possèdent des recommandations de consommation.

10% des PLF et assimilés étudiés possèdent des **recommandations de consommation** (n=164). Toutes les familles sont concernées, à l'exception des FF nature non sucrés classiques. Parmi les familles avec recommandations de consommation, la fréquence de produits avec au moins une recommandation varie significativement de 3% pour les DFNL à base de chocolat (n=1) à 18% pour les YLF nature non sucrés gourmands (n=4) et les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (n=13).

En proportion, 21% des produits de marques de distributeurs (n=161) présentent une recommandation de consommation, ainsi que 1% des produits de marques nationales (n=3). Aucun produit de marque de distributeur entrée de gamme ou issu du hard discount n'en comporte.

2.6 Adjonctions de vitamines et/ou minéraux

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 163 (soit 10%) possèdent des adjonctions de vitamines et/ou minéraux. Ils sont répartis dans les familles des YLF nature non sucrés classiques, YLF sucrés classiques, YLF sucrés gourmands, YLF édulcorés, FF nature non sucrés classiques, FF nature non sucrés gourmands, FF sucrés et/ou édulcorés classiques, Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois, DLF de type mousse, DLF gamme allégée et/ou édulcorés et Desserts au soja, soient 11 familles sur les 18 étudiées (Figure 16). Ces adjonctions concernent principalement le calcium et la vitamine D, mais aussi les vitamines A, B1, B12, B2, B5, B6, C et E.

La fréquence de présence de ces adjonctions varie significativement selon les familles ($p < 0,0001$) : de 0,4% pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois à 62% pour les Desserts au soja. Les familles présentant le plus de produits avec adjonctions sont les Desserts au soja ($n=26$; 62%), les FF sucrés et/ou édulcorés classiques ($n=30$; 41%) et les YLF édulcorés ($n=30$; 29%).

85 produits de marques de distributeurs, 68 produits de marques nationales et 10 produits issus du hard discount comportent des adjonctions de vitamines et/ou minéraux (Figure 16). Aucun produit de marque de distributeur entrée de gamme n'en possède.

En proportion, 14% des produits de marques nationales ($n=68$) mentionnent une adjonction, ainsi que 11% des marques de distributeurs ($n=85$) et 3% des produits issus du hard discount ($n=10$).

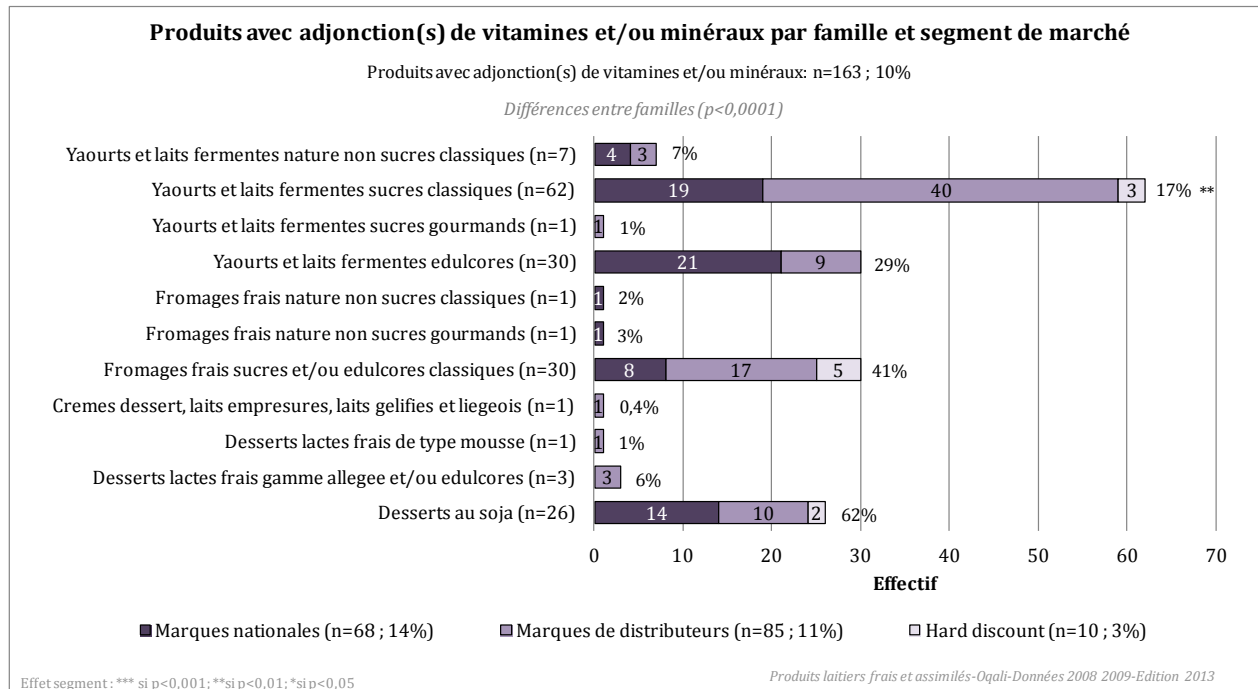


Figure 16 : Répartition des produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

Par ailleurs, la fréquence de produits avec adjonction(s) de vitamines/minéraux varie significativement entre segments de marché pour la famille des YLF sucrés classiques. En effet, 25% des produits de marques de distributeurs ($n=40$), 14% des marques nationales ($n=19$) et 5% des produits issus du hard discount ($n=3$) possèdent des adjonctions.

10% des PLF et assimilés étudiés comportent des **adjonctions de vitamines et/ou minéraux** (n=163). Ils sont répartis dans 11 familles sur les 18 étudiées. Ces adjonctions concernent principalement le calcium et la vitamine D, mais aussi les vitamines A, B1, B12, B2, B5, B6, C et E. Parmi les familles avec adjonctions de vitamines et/ou minéraux, la fréquence de produits avec adjonction(s) varie significativement de 0,4% pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois à 62% pour les Desserts au soja. Les Desserts au soja (n=26 ; 62%), les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (n=30 ; 41%) et les YLF édulcorés (n=30 ; 29%) comptent le plus de produits en comportant.

En proportion, 14% des produits de marques nationales (n=68) comportent une adjonction, ainsi que 11% des marques de distributeurs (n=85) et 3% des produits issus du hard discount (n=10). Aucun produit de marque de distributeur entrée de gamme n'en présente.

2.7 Portions indiquées et valeurs nutritionnelles à la portion

2.7.1 Portions indiquées

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 1066 (soit 67%) possèdent une portion indiquée (Figure 17). Toutes les familles sont concernées.

La fréquence de présence d'une portion indiquée varie significativement selon les familles ($p < 0,0001$) : de 32% pour les YLF sucrés gourmands ($n=26$) à 87% pour les DLF aux œufs ($n=117$).

Parmi les 1599 produits étudiés, 647 de marques de distributeurs, 289 de marques nationales, 109 produits issus du hard discount et 21 de marques de distributeurs entrée de gamme comportent des tailles de portions indiquées.

En proportion, 86% des produits de marques de distributeurs ($n=647$) possèdent une taille de portion indiquée ainsi que 60% des produits de marques nationales ($n=289$), 37% des produits issus du hard discount et enfin 33% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme ($n=21$).

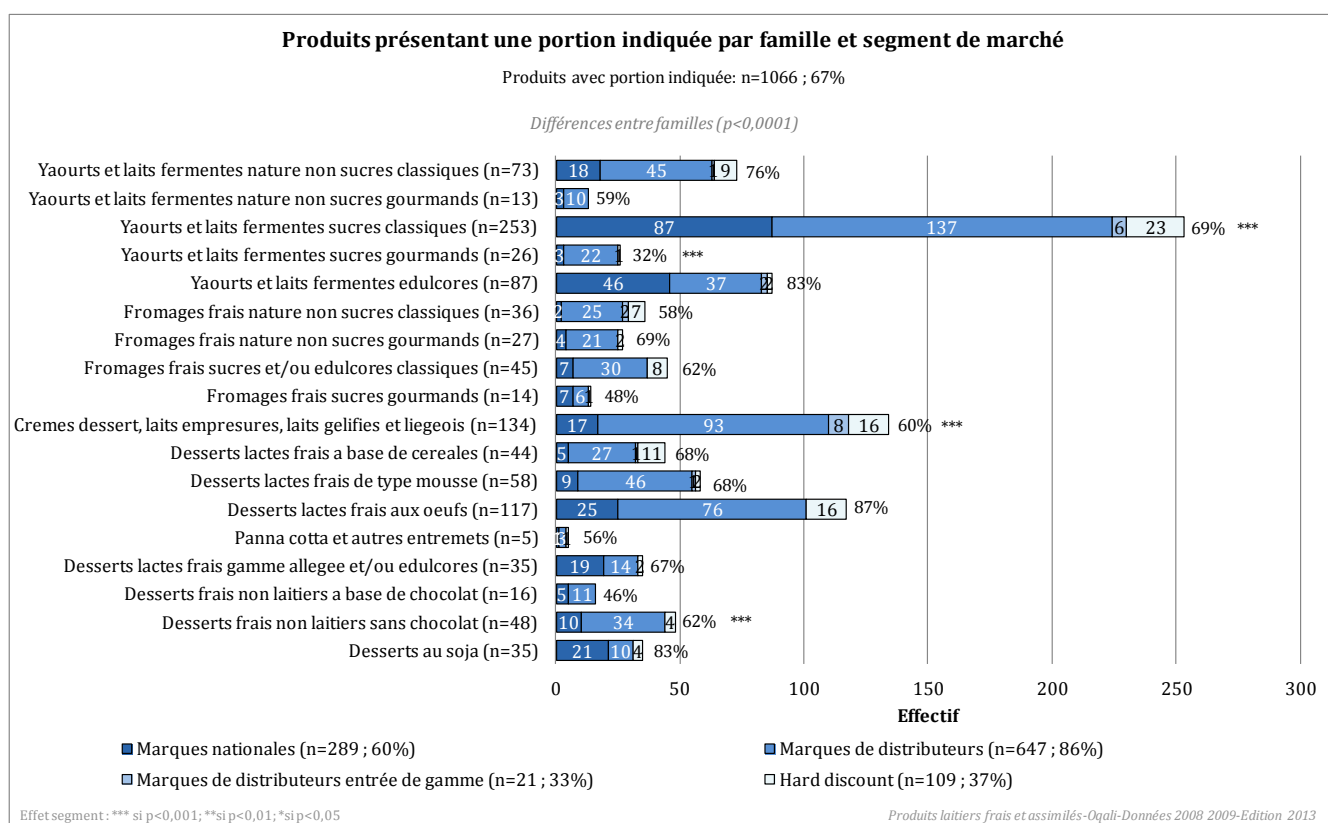


Figure 17 : Répartition des produits présentant une portion indiquée par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiés.

La fréquence de produits avec portion indiquée varie significativement entre segments de marché pour les familles des YLF sucrés classiques, YLF sucrés gourmands, Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois, et DFNL sans chocolat. Ainsi :

- pour les **YLF sucrés classiques**, 84% des produits de marques de distributeurs (n=137), 66% des marques nationales (n=87), et 40% des produits issus du hard discount (n=23) et de marques de distributeurs entrée de gamme (n=6) présentent des portions indiquées ;
- pour les **YLF sucrés gourmands**, 96% des produits de marques de distributeurs (n=22), 8% des marques nationales (n=3), et 5% des produits issus du hard discount (n=1) possèdent des portions indiquées. Il n'existe pas de marque de distributeur entrée de gamme dans cette famille ;
- pour les **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois**, 85% des produits de marques de distributeurs (n=93), 42% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=8), 37% des produits issus du hard discount (n=16) et 32% des marques nationales (n=17) comportent des portions indiquées ;
- pour les **DFNL sans chocolat**, 83% des produits de marques de distributeurs (n=34), 48% des marques nationales (n=10) et 27% des produits issus du hard discount (n=4) possèdent des portions indiquées. Il n'existe pas de marque de distributeur entrée de gamme dans cette famille.

Le Tableau 4 présente les statistiques descriptives des tailles de portion observées. Parmi les produits possédant une portion indiquée dans chaque famille :

- la majorité des produits de la catégorie des **Yaourts et Lait Fermentés** possèdent des portions indiquées de 125g (95% des YLF nature non sucrés classiques ou encore 90% des YLF édulcorés) ;
- les portions indiquées de la catégorie des **Fromages Frais** sont essentiellement de 100g (75% des FF nature non sucrés classiques ou 89% des FF nature non sucrés gourmands), tout comme celles des **DLF à base de céréales** (64%), des **DLF aux œufs** (93%) et des **Desserts au soja** (86%) ;
- les **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois** se répartissent entre ces 2 tailles de portions (50% à 100g et 36% à 125g) ;
- enfin, des tailles de portions indiquées globalement inférieures sont retrouvées pour les catégories des **Desserts Frais, laitiers ou non** : 60g pour les DLF de type mousse et 80-90g pour les autres familles (50% à 90g pour les DFNL à base de chocolat par exemple).

Tableau 4 : Statistiques descriptives sur les tailles de portions indiquées (minimum, maximum, moyenne) des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

		Taille de la portion indiquée (g)			
Famille de produits	N	Min	Max	Moy	Remarque
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	73	100	125	124	95% à 125g
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	13	100	150	133	54% à 125g 38% à 150g
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	253	65	300	127	64% à 125g
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	26	125	150	131	77% à 125g
Yaourts et laits fermentes edulcores	87	96	200	124	90% à 125g
Fromages frais nature non sucres classiques	36	60	250	101	75% à 100g
Fromages frais nature non sucres gourmands	27	60	120	98	89% à 100g
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	45	50	125	100	58% à 100g
Fromages frais sucres gourmands	14	100	150	121	57% à 100g 43% à 150g
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	134	60	150	110	50% à 100g 36% à 125g
Desserts lactes frais à base de céréales	44	95	500	118	64% à 100g
Desserts lactes frais de type mousse	58	56	120	69	26% à 60g
Desserts lactes frais aux oeufs	117	90	100	100	93% à 100g
Panna cotta et autres entremets	5	20	120	84	40% à 90g
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	35	60	145	104	34% à 90g 31% à 125g
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	16	35	100	77	50% à 90g
Desserts frais non laitiers sans chocolat	48	50	150	95	21% à 80g 23% à 90g
Desserts au soja	35	100	125	104	86% à 100g

N=Effectif des produits présentant une portion indiquée par famille ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne

Les portions indiquées correspondent en grande majorité à 1 ou plusieurs portions individuelles de produit : 93% des produits étudiés se présentent en effet sous format individuel (n=1494). Au vu de ce nombre important de produits et des tailles de portions qui diffèrent suivant les catégories, une étude des valeurs nutritionnelles par portion a été effectuée dans la partie 5 de ce rapport.

2.7.2 Valeurs nutritionnelles à la portion

Sur l'ensemble des produits étudiés (n=1599), 958 produits (soit 60%) comportent des valeurs nutritionnelles à la portion (Figure 18). Toutes les familles sont concernées.

La fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion varie significativement selon les familles ($p<0,0001$). Elle s'étend de 25% des produits pour les YLF sucrés gourmands (n=20) à 87% pour les DLF aux œufs (n=116).

Parmi les 1599 produits étudiés, 568 de marques de distributeurs, 281 de marques nationales, 91 issus du hard discount et 18 de marques de distributeurs entrée de gamme possèdent des valeurs nutritionnelles à la portion (Figure 18).

En proportion, 75% des produits de marques de distributeurs (n=568) possèdent des valeurs nutritionnelles à la portion, ainsi que 58% des marques nationales (n=281), 31% des produits issus du hard discount (n=91) et 29% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=18).

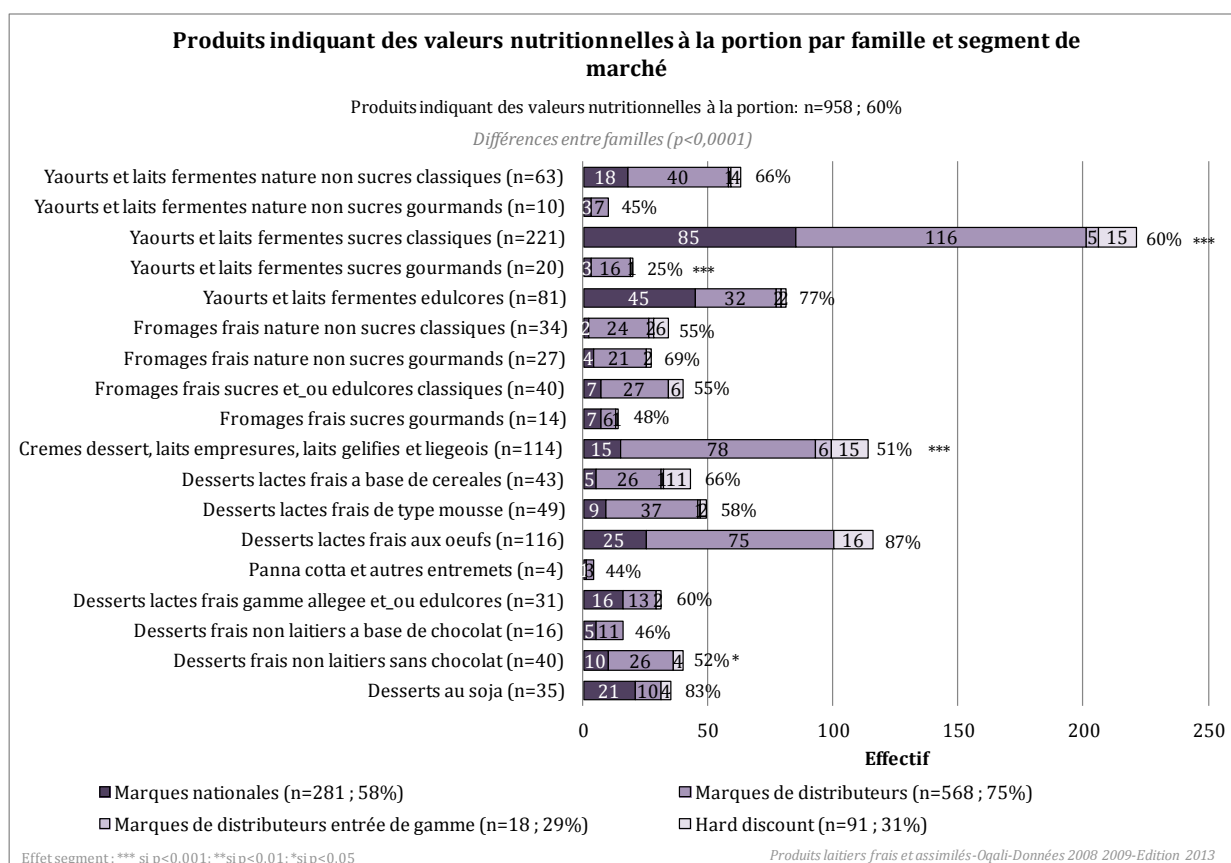


Figure 18 : Répartition des produits présentant des valeurs nutritionnelles à la portion par segment de marché au sein des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées.

La fréquence de produits avec des valeurs nutritionnelles à la portion varie significativement entre segments de marché pour les familles des YLF sucrés classiques, YLF sucrés gourmands, Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois, et DFNL sans chocolat. Ainsi :

- pour les **YLF sucrés classiques**, 71% des produits de marques de distributeurs (n=116), 64% des marques nationales (n=85), 33% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=5) et 26% des produits issus du hard discount (n=15) présentent des valeurs nutritionnelles à la portion ;
- pour les **YLF sucrés gourmands**, 70% des produits de marques de distributeurs (n=16), 8% des marques nationales (n=3) et 5% des produits issus du hard discount (n=1) présentent des valeurs nutritionnelles à la portion. Il n'existe pas de marque de distributeur entrée de gamme dans cette famille ;
- pour les **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois**, 71% des produits de marques de distributeurs (n=78), 35% des produits issus du hard discount (n=15), 32% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=6) et 28% des marques nationales (n=15) présentent des valeurs nutritionnelles à la portion ;
- pour les **DFNL sans chocolat**, 63% des produits de marques de distributeurs (n=26), 48% des marques nationales (n=10) et 27% des produits issus du hard discount (n=4) présentent des valeurs nutritionnelles à la portion. Il n'existe pas de marque de distributeur entrée de gamme dans cette famille.

67% des PLF et assimilés étudiés présentent une **portion indiquée** (n=1066). Selon les familles, la fréquence de présence d'une portion indiquée varie significativement de 32% pour les YLF sucrés gourmands (n=26) à 87% pour les DLF aux œufs (n=117).

En proportion, 86% des produits de marques de distributeurs (n=647) comportent une taille de portion indiquée ainsi que 60% des produits de marques nationales (n=289), 37% des produits issus du hard discount et enfin 33% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme (n=21).

La majorité des produits de la catégorie des Yaourts et Lait Fermentés possèdent des portions indiquées de 125g, alors que les portions indiquées de la catégorie des Fromages Frais sont essentiellement de 100g, comme les DLF à base de céréales, les DLF aux œufs et les Desserts au soja. Les autres familles étudiées possèdent des portions indiquées globalement inférieures. Ces portions indiquées correspondent en grande majorité à 1 ou plusieurs portions individuelles de produit : 93% des produits étudiés se présentent en effet sous format individuel (n=1494).

60% des produits étudiés présentent des **valeurs nutritionnelles à la portion** (n=958). La fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion varie significativement de 25% des produits pour les YLF sucrés gourmands (n=20) à 87% pour les DLF aux œufs (n=116).

En proportion, 75% des produits de marques de distributeurs (n=568) possèdent des valeurs nutritionnelles à la portion, ainsi que 58% des marques nationales (n=281), 31% des produits issus du hard discount (n=91) et 29% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=18).

2.8 Bilan du suivi des paramètres de l'étiquetage par segment de marché

La Figure 19 reprend les fréquences de chacun des paramètres étudiés en nombre de références et fait figurer la répartition des produits par segment de marché pour chacun d'eux.

La première barre du diagramme reproduit la répartition des références étudiées par segment de marché à l'échelle du secteur entier, afin de pouvoir confronter la répartition au sein de chaque paramètre d'étiquetage à celle au sein du secteur entier.

Il en ressort que la répartition des références pour la plupart des paramètres d'étiquetage étudiés respecte celle à l'échelle du secteur : les produits de marques de distributeurs sont ceux présentant le plus fréquemment chaque paramètre d'étiquetage, mais aussi ceux qui prédominent à l'échelle du secteur entier, en nombre de références. Ils sont suivis par les produits de marques nationales, puis par ceux issus du hard discount et enfin de marques de distributeurs entrée de gamme. Les 4 segments de marché sont représentés dans la plupart des paramètres étudiés, à l'exception des allégations de santé et des recommandations de consommation où ne figurent que les marques de distributeurs et les marques nationales, et des adjonctions de vitamines/minéraux desquelles les marques de distributeurs entrée de gamme sont absentes.

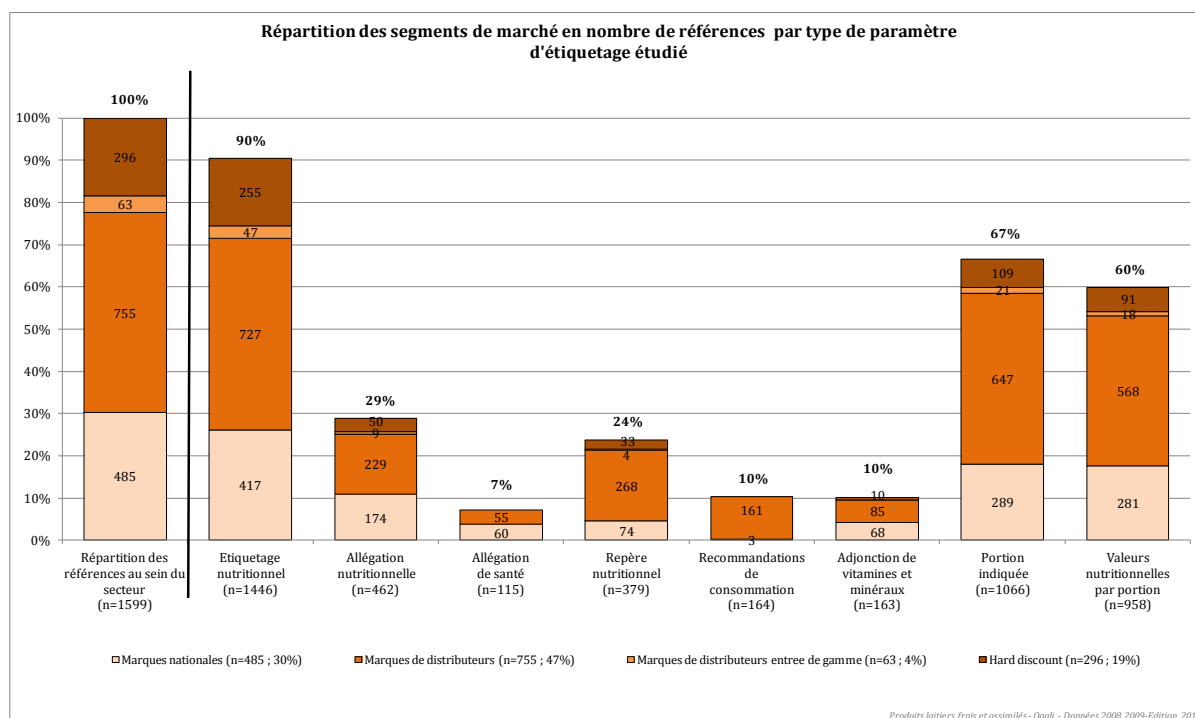


Figure 19 : Principaux paramètres d'étiquetage suivis par segment de marché pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.

3. VARIABILITÉ DES VALEURS NUTRITIONNELLES ÉTIQUETÉES

Ce chapitre présente, de manière détaillée, la **variabilité nutritionnelle** des teneurs en nutriments, exprimée pour 100g, et pour une famille de produits donnée. Ceci permet de dresser, à partir des produits collectés, une photographie du secteur à t_0 et de pouvoir suivre les éventuelles évolutions de composition nutritionnelle dans le temps. Ainsi cette photographie à t_0 sera utilisée comme référence par la suite pour le suivi des évolutions dans ce secteur :

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

Des **tests statistiques** ont été effectués pour l'étude des différences de composition nutritionnelle entre les familles de produits ainsi que pour l'étude des différences de composition nutritionnelle entre les segments de marché au sein d'une même famille de produits. Pour cela, un premier test non paramétrique de Kruskal Wallis a permis d'identifier les nutriments pour lesquels il y avait au moins une famille ou un segment de marché qui se différenciait des autres. Puis, uniquement pour les résultats significatifs précédents, des tests statistiques effectués 2 à 2 (comparaisons multiples par un test de Wilcoxon avec ajustement de Bonferroni) permettent d'identifier les familles ou segments différents.

Ainsi, pour les graphiques et tableaux suivants, les moyennes sans aucune lettre commune (« a » d'une part, « b » d'autre part, par exemple) sont statistiquement et significativement différentes. Celles avec des lettres communes (ex : « b » et « a,b ») ne sont pas statistiquement différentes.

Le secteur des PLF et assimilés est particulier de par son étiquetage en millilitres ou en grammes. En effet 2% des produits étudiés ($n=24$ sur 1446 produits étiquetant des valeurs nutritionnelles) indiquent des valeurs nutritionnelles en millilitres, ce qui ne permet pas de les comparer aux autres produits étiquetant en grammes. Les traitements sur les valeurs nutritionnelles et sur les tailles de portions ont donc nécessité une homogénéisation des valeurs en grammes.

Dans le cas où l'emballage ne présentait pas la correspondance poids/volume :

- pour les 9 familles des catégories des **Yaourts et Lait Fermentés**¹⁵ et des **Fromages Frais**¹⁶ en accord avec les professionnels du secteur et suite à l'étude des correspondances poids/volume à partir des données d'équivalences disponibles, l'estimation que 100ml équivaut à 100g a été faite pour les produits étiquetés en millilitres ;
- pour les 9 familles des catégories des **Desserts Lactés Frais**¹⁷ et des **Desserts Frais Non Laitiers**¹⁸ en accord avec les professionnels du secteur, la correspondance poids/volume de la famille la plus proche ou du produit le plus proche a été considérée.

Tous les nutriments du groupe 2 (la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres et le sodium) ainsi que le calcium ont été étudiés dans la suite du rapport.

¹⁵ YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés.

¹⁶ FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés et/ou édulcorés classiques ; FF sucrés gourmands.

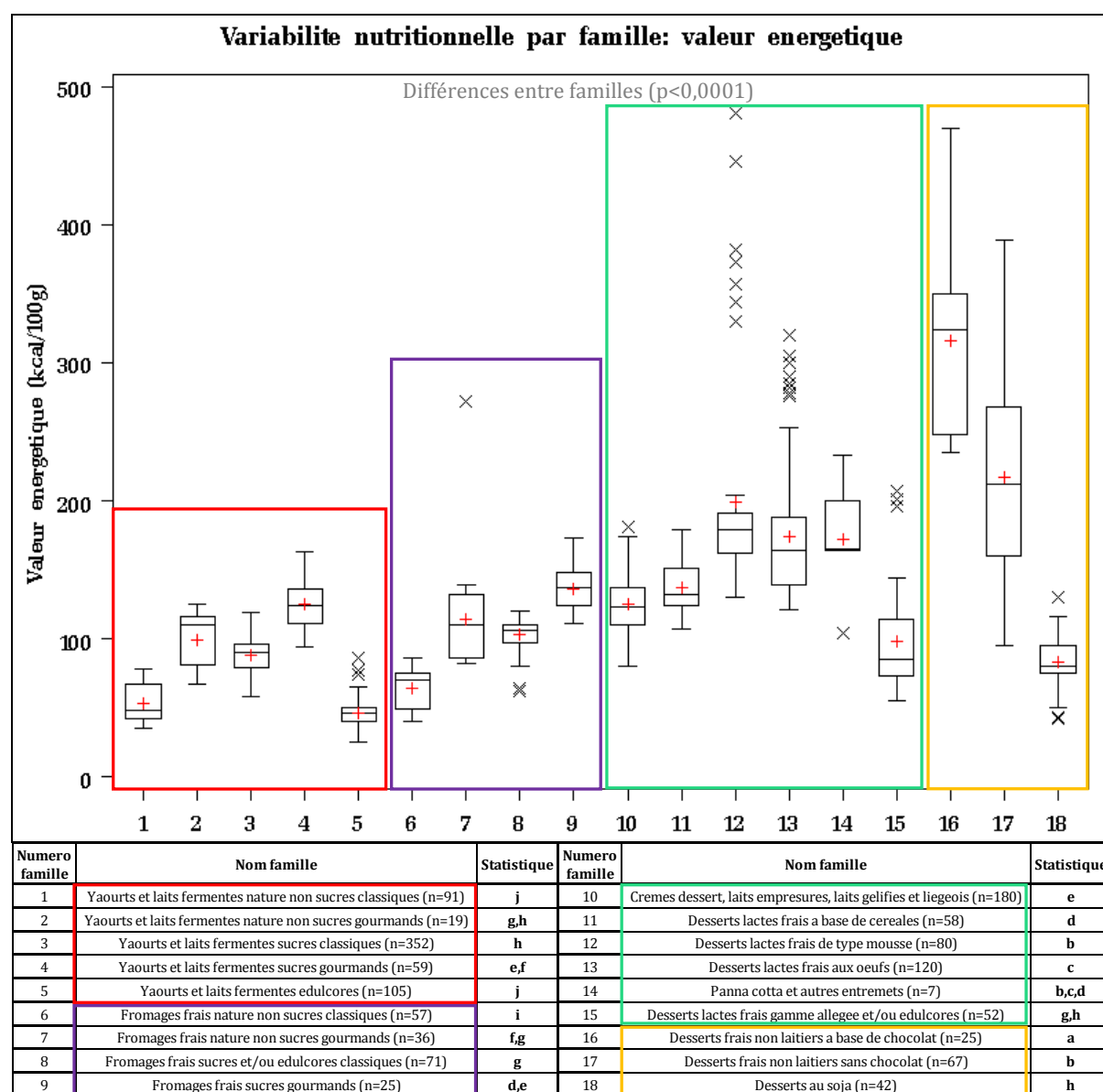
¹⁷ Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF à base de céréales ; DLF de type mousse ; DLF aux œufs ; Panna cotta et autres entremets ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés.

¹⁸ DFNL à base de chocolat ; DFNL sans chocolat ; Desserts au soja.

3.1 Variabilité nutritionnelle au sein du secteur et au sein des familles

Valeur énergétique (Figure 20)

Sur l'ensemble du secteur étudié, les valeurs énergétiques moyennes sont variables et comprises entre 47kcal/100g (YLF édulcorés-5) et 316kcal/100g (DFNL à base de chocolat-16).



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013
Figure 20 : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Parmi les produits considérés, la famille des DFNL à base de chocolat (16) se distingue avec une valeur énergétique moyenne aux 100g significativement plus élevée que celles des autres familles : 316kcal/100g. Viennent ensuite les DFNL sans chocolat (17) et les DLF de type mousse (12) qui ont des valeurs énergétiques moyennes significativement plus élevées que celles des familles suivantes (avoisinant 200kcal/100g), excepté pour les Panna cotta et autres

entremets (14)¹⁹. La tranche intermédiaire se constitue des DLF aux œufs (13) qui possèdent une valeur énergétique moyenne (174kcal/100g) significativement supérieure à celle des FF sucrés gourmands (9) (136kcal/100g) et des DLF à base de céréales (11) (137kcal/100g). Cette dernière possède elle-même une valeur énergétique moyenne significativement supérieure à celle des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) (125kcal/100g) et des YLF sucrés gourmands (4) (125kcal/100g). Les valeurs énergétiques moyennes des YLF nature non sucrés gourmands (2), des YLF sucrés classiques (3), des FF nature non sucrés gourmands (7), des FF sucrés gourmands (8), des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) et des Desserts au soja (18) oscillent autour de 100kcal/100g. Enfin, les valeurs énergétiques moyennes des FF nature non sucrés classiques (6), des YLF nature non sucrés classiques (1) et des YLF fermentés édulcorés (5) sont significativement plus faibles que celles des autres familles (autour de 50kcal/100g).

Plus particulièrement, **au sein de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés**, la valeur énergétique moyenne des YLF sucrés gourmands (4) est significativement plus élevée que celles des autres familles de la catégorie (1-2-3-5). Viennent ensuite les YLF nature non sucrés gourmands (2) et les YLF sucrés classiques (3), non significativement différents entre eux, puis les YLF nature non sucrés classiques (1) et les YLF édulcorés (5), non significativement différents entre eux.

Au sein de la catégorie des Fromages Frais, les FF sucrés gourmands (9) ont une valeur énergétique moyenne significativement supérieure à celles des autres familles de la catégorie (6-7-8). Ils sont suivis des FF nature non sucrés gourmands (7) et des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8), ces 2 familles n'étant pas significativement différentes entre elles, puis des FF nature non sucrés classiques (6).

Au sein des Desserts Lactés Frais, les valeurs énergétiques moyennes des familles sont significativement différentes entre elles, excepté pour la famille des Panna Cotta et autres entremets (14) non significativement différente des DLF de type mousse (12), aux œufs (13) et à base de céréales (11). Les DLF de type mousse (12) présentent en effet une valeur énergétique moyenne supérieure à celle des DLF aux œufs (13), elle-même supérieure à celle des DLF à base de céréales (11). Viennent ensuite les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10), puis les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15).

Enfin, les 3 familles des **Desserts Frais Non Laitiers** (16-17-18) sont significativement différentes entre elles, la valeur énergétique moyenne étant plus élevée pour les DFNL avec chocolat (16), suivis des DFNL sans chocolat (17) et des Desserts au soja (18).

Les variabilités intra-famille²⁰ sont hétérogènes et oscillent entre 43kcal/100g (YLF nature non sucrés classiques-1) et 351 kcal/100g (DLF de type mousse-12).

Les 9 familles **des catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais** (1-2-3-4-5-6-7-8-9) présentent dans l'ensemble les plus faibles variabilités, ce qui pourrait s'expliquer par l'application des Décrets n°88-1203 et n°2007-628 qui encadrent les recettes en limitant notamment la quantité d'ingrédients ajoutés dans les produits de ces catégories. Le point

¹⁹ L'effectif de la famille des Panna cotta et autres entremets est très faible (n=7) comparé à ceux des autres familles.

²⁰ Ecart entre les valeurs maximale et minimale prises par les produits de la famille.

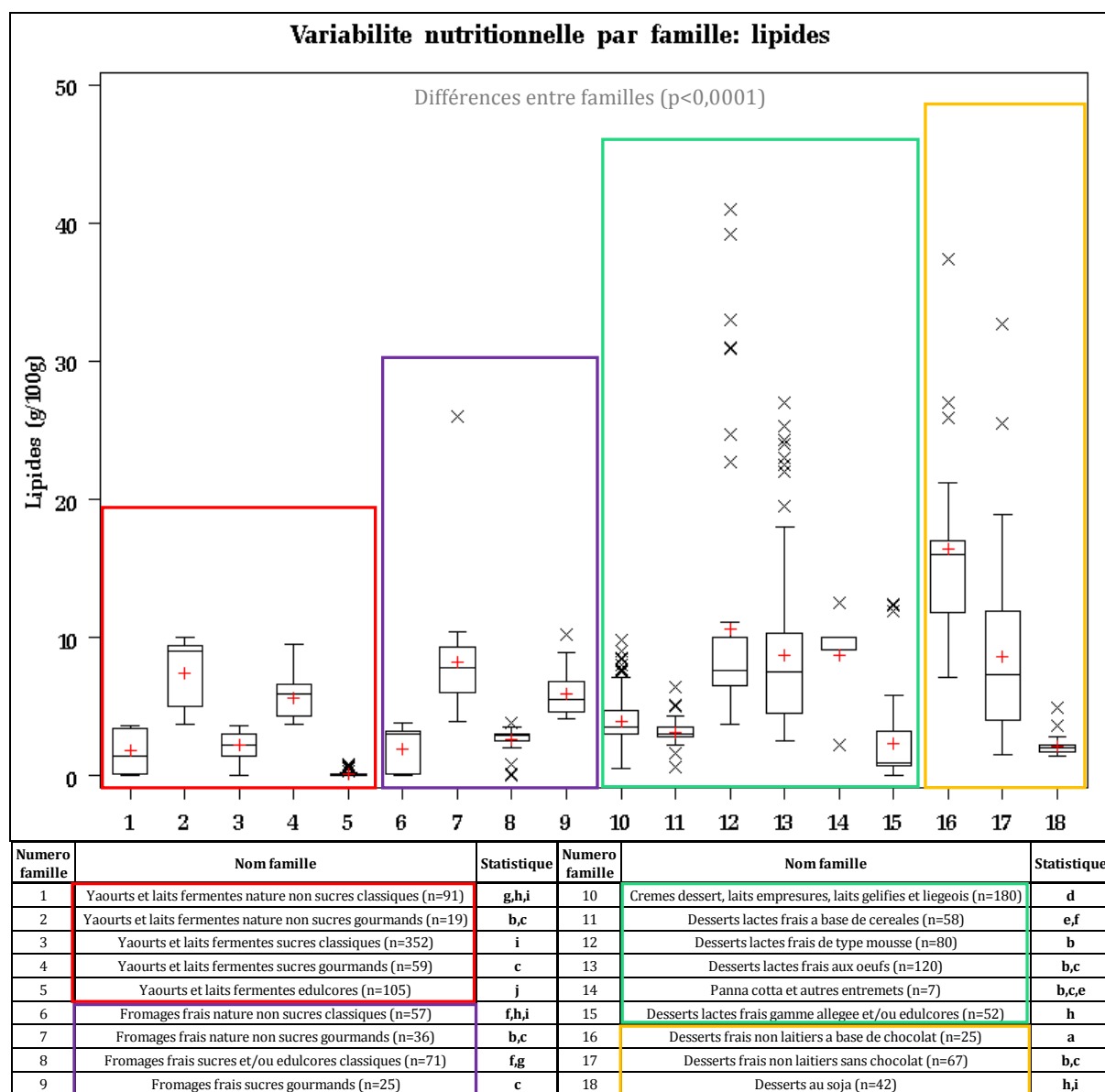
extrême supérieur de la famille des FF nature non sucrés gourmands (7) correspond à un produit particulier fait majoritairement à base de crème.

Les 6 familles de la **catégorie des Desserts Lactés Frais** (10-11-12-13-14-15) présentent des variabilités intermédiaires : leurs recettes sont très variées mais ils présentent une base laitière commune (50% au minimum). La variabilité importante (351 kcal/100g) de la famille des DLF de type mousse (12) est due à la présence d'un groupe de produits de type « mousses sur ganache » avec des valeurs énergétiques supérieures à celles de l'ensemble des produits de la famille. La variabilité importante (199kcal/100g) de la famille des DLF aux œufs (13) s'explique par les différentes recettes de produits regroupées au sein de cette famille (îles flottantes, crèmes brûlées, crèmes caramel, etc.). Par exemple, l'ensemble des crèmes brûlées sont présentes dans les points extrêmes supérieurs. Par ailleurs, les points extrêmes de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) correspondent à des produits qui contiennent des édulcorants mais qui n'appartiennent pas à une gamme allégée en lipides ou en sucres.

Au sein de la **catégorie des Desserts Frais Non Laitiers** (16-17-18), les variabilités importantes des familles des DFNL à base de chocolat (16) et des DFNL sans chocolat (17) s'expliquent principalement par la grande diversité des recettes regroupées sous ces familles. Enfin, la variabilité de la famille des Desserts au soja (18) s'explique par le fait que cette famille regroupe l'ensemble des produits au soja, qu'ils soient nature, aux fruits ou parfum chocolat/vanille/caramel/etc.

Lipides (Figure 21)

Les teneurs moyennes en lipides observées oscillent entre 0,1g/100g (YLF édulcorés-5) et 16,4g/100g (DFNL à base de chocolat-16).



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 21 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Au sein du secteur étudié, les tests statistiques ont mis en évidence que la famille des DFNL à base de chocolat (16) présente une teneur moyenne en lipides significativement supérieure à celle des autres familles (16,4g/100g). Elle est suivie par un groupe composé de 8 familles se caractérisant par des teneurs moyennes en lipides situées entre 10,7 et 5,5g/100g, par ordre décroissant : les DLF de type mousse (12), les Panna cotta et autres entremets (14), les DLF aux œufs (13), les DFNL sans chocolat (17), les FF nature non sucrés gourmands (7), les YLF nature non sucrés gourmands (2), les FF sucrés gourmands (9) et les YLF sucrés gourmands (4). Les Crèmes dessert, laits empresurés, laits gélifiés et liegeois (10) présentent une teneur moyenne en lipides significativement inférieure à celle du groupe précédent (4,0g/100g). Puis, les DLF à base de céréales (11), les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8), les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15), les YLF sucrés classiques (3), les Desserts au soja (18), les FF nature non sucrés classiques (6) et les YLF nature non sucrés classiques (1) se caractérisent par des teneurs en

lipides plus faibles, oscillant autour de 2,5g/100g. La teneur moyenne en lipides de la famille des YLF fermentés édulcorés (5) est significativement plus faible que celles des autres familles (0,1g/100g).

Plus particulièrement, **au sein des catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais**, la famille YLF nature non sucrés gourmands (2) a une teneur moyenne en lipides significativement supérieure à celle de la famille des YLF nature non sucrés classiques (1) ce qui coïncide avec le classement de ces produits basé en partie sur leur teneur en lipides. Les mêmes observations sont faites pour les familles des YLF sucrés classiques et gourmands (3-4), pour les FF nature non sucrés classiques et gourmands (6-7), ainsi que pour les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) et les FF sucrés gourmands (9). Par ailleurs, la teneur moyenne en lipides de la famille des YLF édulcorés (5) est significativement inférieure à celle des 4 autres familles de Yaourts et Laits Fermentés (1-2-3-4), cela s'explique notamment par le fait que les YLF édulcorés sont majoritairement des produits contenant 0% de matière grasse.

Au sein de la catégorie des Desserts Lactés Frais, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) présente une teneur moyenne en lipides significativement inférieure à celles des 5 autres familles de cette catégorie (10-11-12-13-14). En effet, cette famille contient, entre autre, tous les produits de type Desserts Lactés Frais allégés en matière grasse. De plus, les teneurs moyennes en lipides des familles des DLF de type mousse (12) et des DLF aux œufs (13) sont significativement supérieures à celles des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) et des DLF à base de céréales (11), ces 2 dernières familles étant statistiquement différentes entre elles.

Au sein de la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers, la famille des Desserts au soja (18) présente une teneur moyenne en lipides significativement inférieure à celle des familles des DFNL à base de chocolat (16) et des DFNL sans chocolat (17).

Concernant la variabilité intra-famille, la famille des YLF édulcorés (5) présente la plus faible variabilité (0,8g/100g). Elle est suivie par les 8 autres familles des catégories des YLF et des FF (1-2-3-4-6-7-8-9) et par la famille des Desserts au soja (18) avec des variabilités comprises entre 4 et 6g/100g. Le point extrême de la famille des FF nature non sucrés gourmands (7) correspond à un produit particulier composé en majorité de crème. A l'inverse, de la même manière que pour la valeur énergétique, les familles des DLF de type mousse (12), DFNL sans chocolat (17) et DFNL à base de chocolat (16) présentent les plus fortes variabilités (autour de 30g/100g). Les mêmes conclusions que pour la valeur énergétique sont retrouvées et les mêmes explications peuvent être avancées.

Plus particulièrement, **au sein de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais**, les variabilités observées sont, notamment au sein des familles nature non sucrées (1-2-6-7), majoritairement dues aux différents types de laits utilisés (écrémé, partiellement écrémé, entier), à leurs origines (vache, brebis, etc.) et à l'ajout ou non de crème. En effet, le lait de brebis est, par exemple, plus riche en lipides que le lait de vache²¹.

Au sein de la catégorie des Desserts Lactés Frais, la variabilité de 12,4g/100g de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) s'explique par le fait que cette famille comporte seulement en partie des produits allégés en matière grasse. En effet, elle est également composée de produits allégés uniquement en sucres ou qui présentent des édulcorants dans

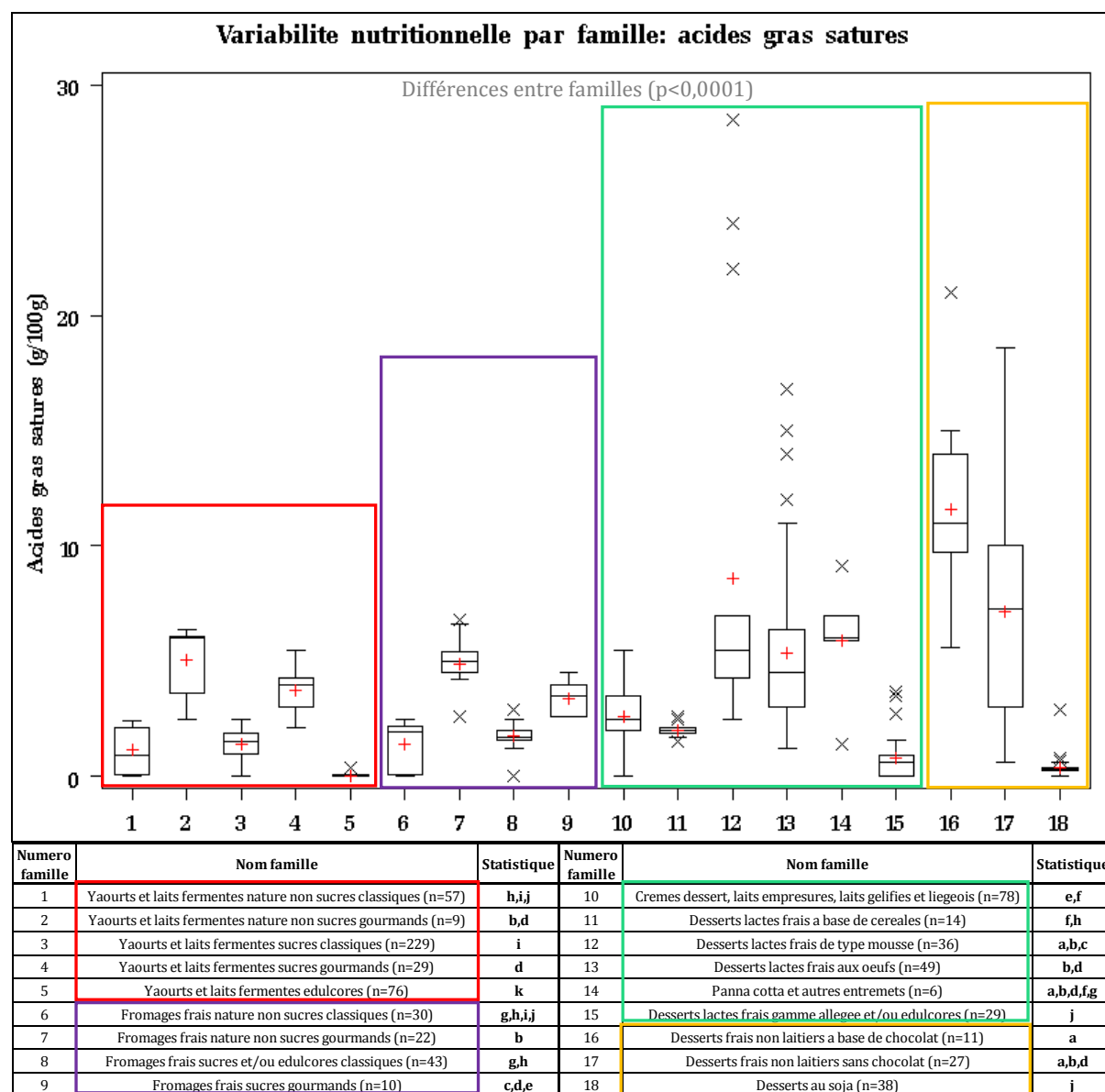
²¹ Table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2012 <http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/>

leur liste d'ingrédients ; les points extrêmes supérieurs correspondent à des produits qui contiennent des édulcorants mais qui n'appartiennent pas à une gamme allégée en lipides ou en en sucres. Globalement, les variabilités des familles de cette catégorie (entre 6 et 37g/100g) s'expliquent en partie par les différentes recettes regroupées sous ces familles. Par exemple, les points extrêmes de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) correspondent en grande partie aux produits de type liégeois et à des crèmes dessert à base de crème fraîche. Ceux de la famille des DLF de type mousse (12) correspondent à des mousses sur ganache et ceux de la famille des DLF aux œufs (13) aux produits de type crème brûlée.

Acides gras saturés (Figure 22)

Au sein des PLF et assimilés étudiés, les teneurs moyennes en acides gras saturés sont comprises entre 0,0g/100g (YLF édulcorés-5) et 11,6g/100g (DFNL à base de chocolat-16).

Le profil des teneurs en acides gras saturés est similaire de celui des lipides.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013
Figure 22 : Variabilité des teneurs en acides gras saturés (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

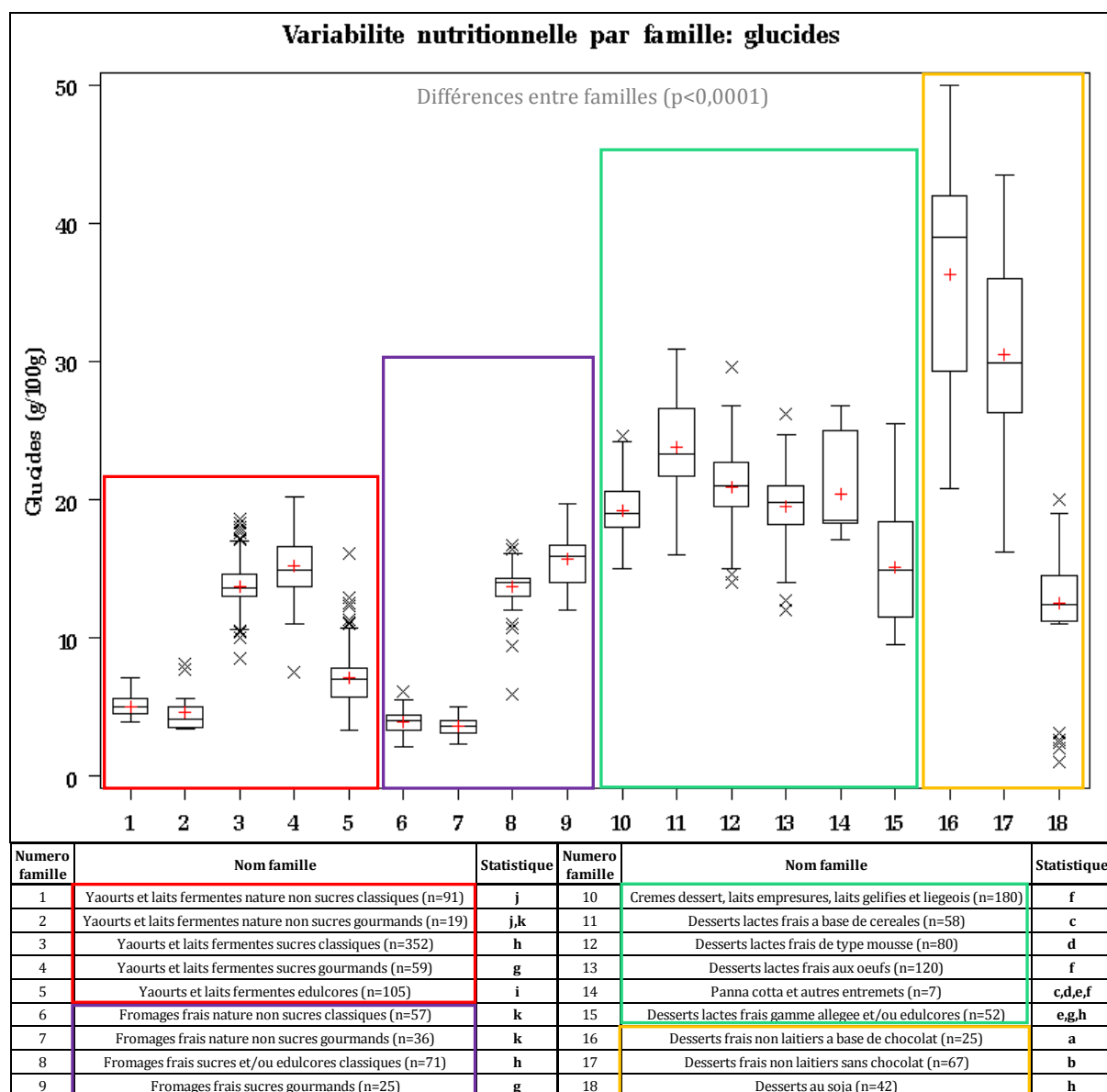
Au sein du secteur des PLF et assimilés, les familles des DFNL à base de chocolat (16), des DLF de type mousse (12) et des DFNL sans chocolat (17) présentent des teneurs moyennes en acides gras saturés plus élevées que celles des autres familles (entre 7 et 12 g/100g). A l'inverse, les familles des FF nature non sucrés classiques (6), YLF sucrés classiques (3), YLF nature non sucrés classiques (1), DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15), Desserts au soja (18) et YLF édulcorés (5) ont tendance à présenter les teneurs moyennes en acides gras saturés les plus faibles. La teneur moyenne des YLF édulcorés (5) est significativement inférieure à celle des autres familles.

Concernant la variabilité intra-famille, les familles des YLF édulcorés (5) et des DLF à base de céréales (11) présentent les plus faibles entre 0,4 et 1,1g/100g. La famille des DLF de type mousse (12) présente la plus forte variabilité (26,0g/100g), notamment en raison des points extrêmes supérieurs qui correspondent aux mousses sur ganache.

Plus particulièrement, les points extrêmes de la famille des DLF aux œufs (13) correspondent aux produits de type crème brûlée et les points extrêmes de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) correspondent à des mousses au chocolat allégées en sucres. Les mêmes conclusions que pour les lipides sont retrouvées et les mêmes explications peuvent être avancées.

Glucides (Figure 23)

Parmi les PLF et assimilés considérés, les teneurs moyennes en glucides varient de 3,6 g/100g (FF nature non sucrés gourmands-7) à 36,3g/100g (DFNL à base de chocolat-16).



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 23 : Variabilité des teneurs en glucides (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques ont mis en évidence que la famille des DFNL à base de chocolat (16) présentait une teneur moyenne en glucides significativement supérieure à celles des autres familles (36,3g/100g). Elle est suivie par la famille des DFNL sans chocolat (17) qui présente également une teneur moyenne en glucides significativement supérieure à celles des autres familles (30,5g/100g). Inversement, les familles des YLF nature non sucrés classiques (1), YLF nature non sucrés gourmands (2), FF nature non sucrés classiques (6) et FF nature non sucrés gourmands (7) présentent des teneurs moyennes en glucides significativement inférieures à celles des autres familles (autour de 4g/100g). Cependant, il est intéressant de noter que ces produits peuvent être consommés avec du sucre en poudre, du miel ou d'autres produits sucrés. Globalement, les teneurs moyennes en glucides des familles de la catégorie des DLF (10-11-12-13-14-15) sont supérieures à celles des familles

des YLF et des FF (1-2-3-4-5-6-7-8-9). Enfin, la famille des Desserts au soja (18) présente une teneur moyenne en glucides similaire (non significativement différente) à celles des YLF sucrés classiques (3), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15).

Au sein des catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais, les familles de produits sucrés (3-4-8-9) présentent des teneurs moyennes en glucides significativement supérieures à celles des familles de produits nature non sucrés (1-2-6-7), ce qui coïncide avec le classement des produits en partie fait sur l'ajout de sucres, d'ingrédients sucrés (comme par exemple des fruits) ou d'édulcorants. Les glucides présents au sein de ces dernières familles (1-2-6-7) proviennent en effet uniquement du lactose naturellement présent dans le lait. La famille des YLF édulcorés (5) présente une teneur moyenne significativement supérieure à celles des YLF nature non sucrés classiques et gourmands (1-2) et significativement inférieure à celles des YLF sucrés classiques et gourmands (3-4). De plus, les teneurs moyennes en glucides ne sont pas significativement différentes entre les YLF nature non sucrés classiques (1) et les YLF nature non sucrés gourmands (2), en effet la différence classique/gourmand est fondée sur la teneur en lipides (ajout ou non de crème principalement). En revanche, une différence significative est observée entre les teneurs des YLF sucrés classiques (3) et des YLF sucrés gourmands (4). Pour celles-ci, bien que la nomenclature les séparant soit basée sur la teneur en lipides, la différence significative observée s'explique en grande partie par les ingrédients ajoutés qui sont aussi plus riches en glucides pour les gourmands. Les mêmes observations sont faites sur les familles de Fromages Frais.

Au sein de la catégorie des Desserts Lactés Frais, les DLF à base de céréales (11) présentent une teneur moyenne en glucides significativement supérieure à celle des autres familles de la catégorie (10-12-13-15) excepté pour les Panna cotta et autres entremets (14)²². Suivent les DLF de type mousse (12), les Panna cotta et autres entremets (14), les DLF aux œufs (13), les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) et les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15).

Enfin, **au sein de la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers**, la famille des Desserts au soja (18) présente une teneur moyenne en glucides significativement inférieure à celle des DFNL à base de chocolat (16) et des DFNL sans chocolat (17).

Concernant la variabilité intra-famille, les plus faibles variabilités (entre 3 et 5g/100g) sont observées au sein des familles des YLF et des FF nature non sucrés (1-2-6-7). Cela est cohérent avec le classement des produits : aucun ingrédient supplémentaire, comme des fruits ou du chocolat, et qui sont sources de glucides, n'ont été ajoutés. Les variabilités les plus importantes (entre 27,3 et 29,2g/100g) sont observées au sein des DFNL à base de chocolat (16) et des DFNL sans chocolat (17). Cela s'explique par la grande diversité de recettes regroupées sous ces familles. Les autres familles présentent des variabilités comprises entre 10 et 20g/100g de glucides.

Plus spécifiquement, **au sein de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés**, les variabilités des YLF sucrés classiques et gourmands (3-4) ainsi que des YLF édulcorés (5) s'expliquent par la diversité des recettes regroupées sous ces familles. En effet, ces familles peuvent contenir des produits aromatisés, avec du sucre ajouté, aux fruits, sur lit de fruits ou avec des inclusions de

²² L'effectif de la famille des Panna cotta et autres entremets est très faible (n=7) comparé à ceux des autres familles.

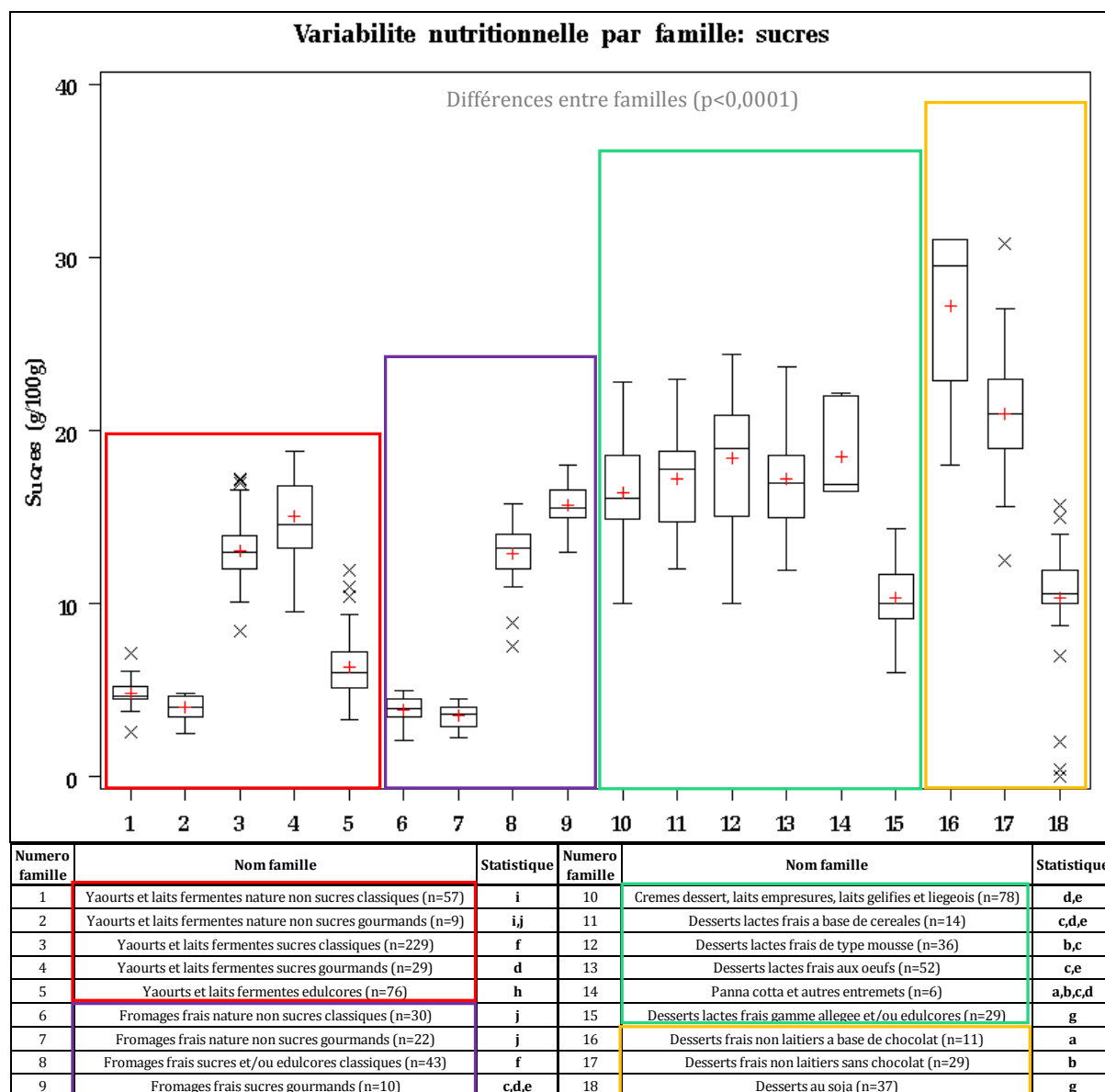
chocolat ou de biscuits. Par exemple, les points extrêmes de la famille des YLF sucrés classiques (3) correspondent à des produits sur lit de fruits.

Enfin, la variabilité de la famille des Desserts au soja (18) s'explique par le fait que cette famille regroupe tous les desserts au soja quel que soit leur parfum. En effet, les points extrêmes inférieurs correspondent aux produits au soja nature.

Sucres (Figure 24)

L'ensemble des PLF et assimilés considérés présentent des teneurs moyennes en sucres comprises entre 3,6g/100g (FF nature non sucrés gourmands-7) et 27,2g/100g (DFNL à base de chocolat-16).

Le profil nutritionnel de la teneur en sucres est similaire à celui de la teneur en glucides.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013
Figure 24 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Au sein du secteur des PLF et assimilés, les tests statistiques ont mis en évidence que la teneur moyenne en sucres de la famille des DFNL à base de chocolat (16) est significativement supérieure à celles des autres familles (27,2g/100g), excepté pour les Panna cotta et autres entremets (14)²³. Viennent ensuite les DFNL sans chocolat (17), les 4 familles de la catégorie des DLF qui ne sont pas allégés et/ou édulcorés (10-11-12-13-14) ainsi que les YLF sucrés gourmands (4) et les FF sucrés gourmands (9) qui présentent des teneurs moyennes

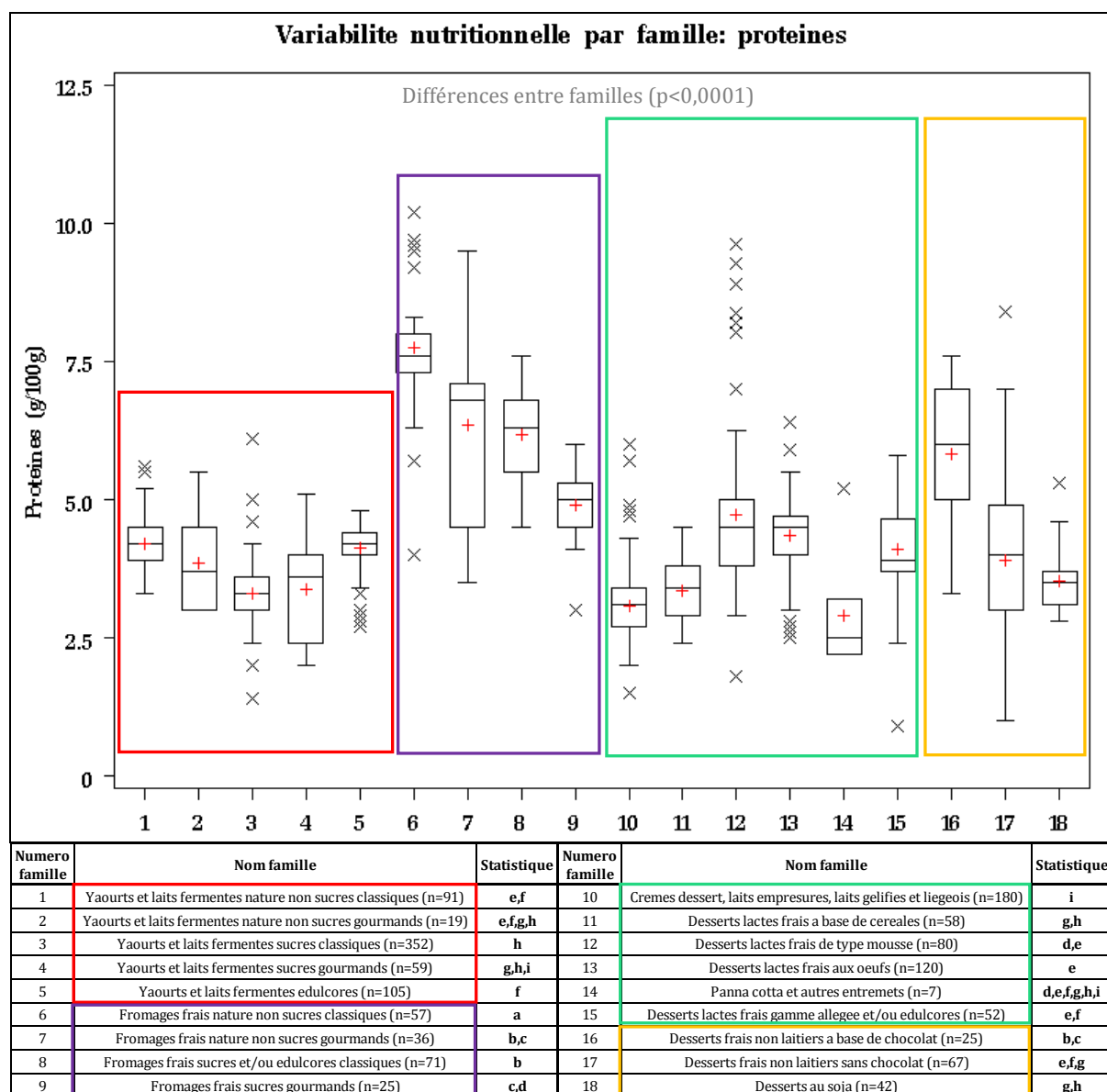
²³ L'effectif de la famille des Panna cotta et autres entremets est très faible (n=7) comparé à ceux des autres familles.

significativement supérieures à celles des autres familles (entre 15,0 et 18,5g/100g). Ces familles sont suivies des YLF sucrés classiques (3) et des FF sucrés classiques (8) dont les teneurs moyennes intermédiaires sont statistiquement supérieures à celles des autres familles, puis des Desserts au soja (18) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15), non statistiquement différents entre eux, et des YLF édulcorés (5). Pour finir, les teneurs moyennes en sucres des YLF nature non sucrés classiques (1), des YLF nature non sucrés gourmands (2), des FF nature non sucrés classiques (6) et des FF nature non sucrés gourmands (7) sont significativement inférieures à celles des autres familles (autour de 4g/100g).

Comme pour l'étude des teneurs en glucides, **les variabilités intra-famille** sont les plus faibles (entre 2 et 5g/100g) pour les familles des YLF non sucrés (1-2) et des FF non sucrés (6-7). Les variabilités les plus importantes (respectivement 13,0 et 18,3g/100g) sont observées au sein des DFNL à base de chocolat (16) et des DFNL sans chocolat (17). Les mêmes conclusions que pour les glucides sont retrouvées et les mêmes explications peuvent être avancées.

Protéines (Figure 25)

Les teneurs moyennes en protéines observées varient de 2,9g/100g (Panna cotta et autres entremets-14) à 7,7g/100g (FF nature non sucrés classiques-6).



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013
Figure 25 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Au sein des PLF et assimilés étudiés, la teneur moyenne en protéines de la famille des FF nature non sucrés classiques (6) est significativement plus élevée que celle des autres familles (7,7g/100g). Globalement, les 4 familles de la catégorie des Fromages Frais (6-7-8-9) présentent les teneurs moyennes en protéines les plus élevées, avec des moyennes oscillant autour de 6g/100g. Les autres familles présentent des teneurs moyennes en protéines oscillant autour de 4g/100g, les différentes familles de PLF et assimilés étant sources de différents types de protéines (laitières, d'œufs, de soja).

Les variabilités intra-famille observées varient entre 2,1 et 7,8g/100g. La plus faible (2,1g/100g) concerne les YLF édulcorés (5) et les DLF à base de céréales (11). La plus forte (7,8g/100g) concerne les DLF de type mousse (12). Au sein de cette dernière famille les points extrêmes supérieurs correspondent à des mousses aux fruits.

Fibres alimentaires (Figure 26)

Au sein du secteur des PLF et assimilés considéré, les teneurs moyennes en fibres oscillent entre 0,0g/100g (YLF nature non sucrés gourmands-2, FF nature non sucrés gourmands-7) et 3,3g/100g (DFNL à base de chocolat-16).

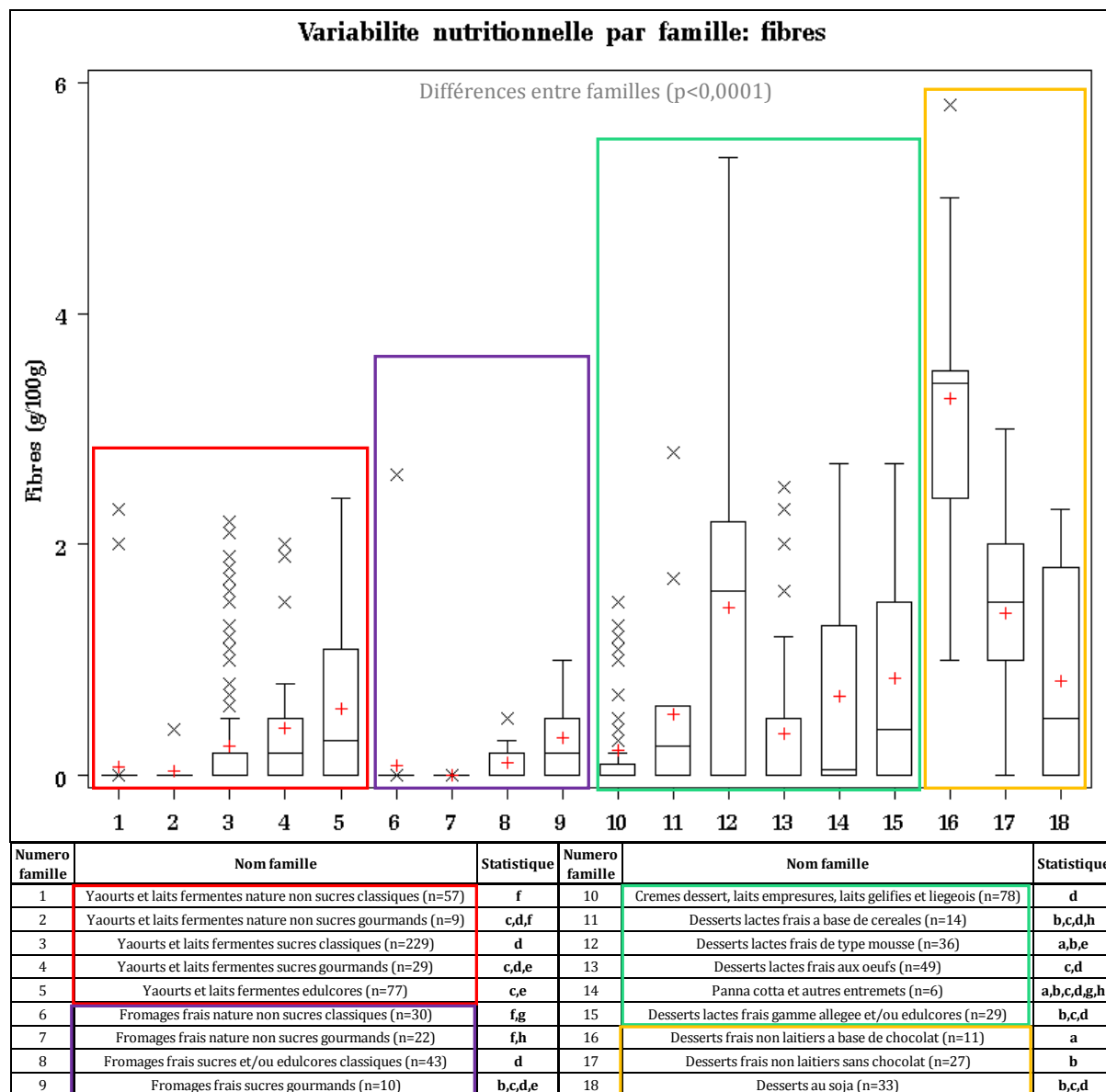


Figure 26 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les tests statistiques ont mis en évidence que la famille des DFNL à base de chocolat (16) présentait une teneur moyenne en fibres (3,3g/100g) significativement supérieure à celles des autres familles, excepté les DLF de type mousse (12) et les Panna cotta et autres entremets (14). Cela s'explique notamment par la quantité de chocolat mise en œuvre dans les recettes des produits de cette famille.

A l'inverse, les teneurs moyennes les plus faibles, proches de 0, correspondent aux familles des YLF et des FF nature non sucrés (1-2-6-7), qui par définition ne contiennent pas de fibres, car aucun ajout d'ingrédients (fruits, etc.).

La variabilité intra-famille est comprise entre 0,0g/100g (FF nature non sucrés gourmands-7) et 5,3g/100g (DLF de type mousse-12). Les 4 familles de YLF et de FF nature non sucrés (1-2-6-7) présentent les variabilités les plus faibles, les points extrêmes correspondant à des produits auxquels des fibres ont été ajoutées.

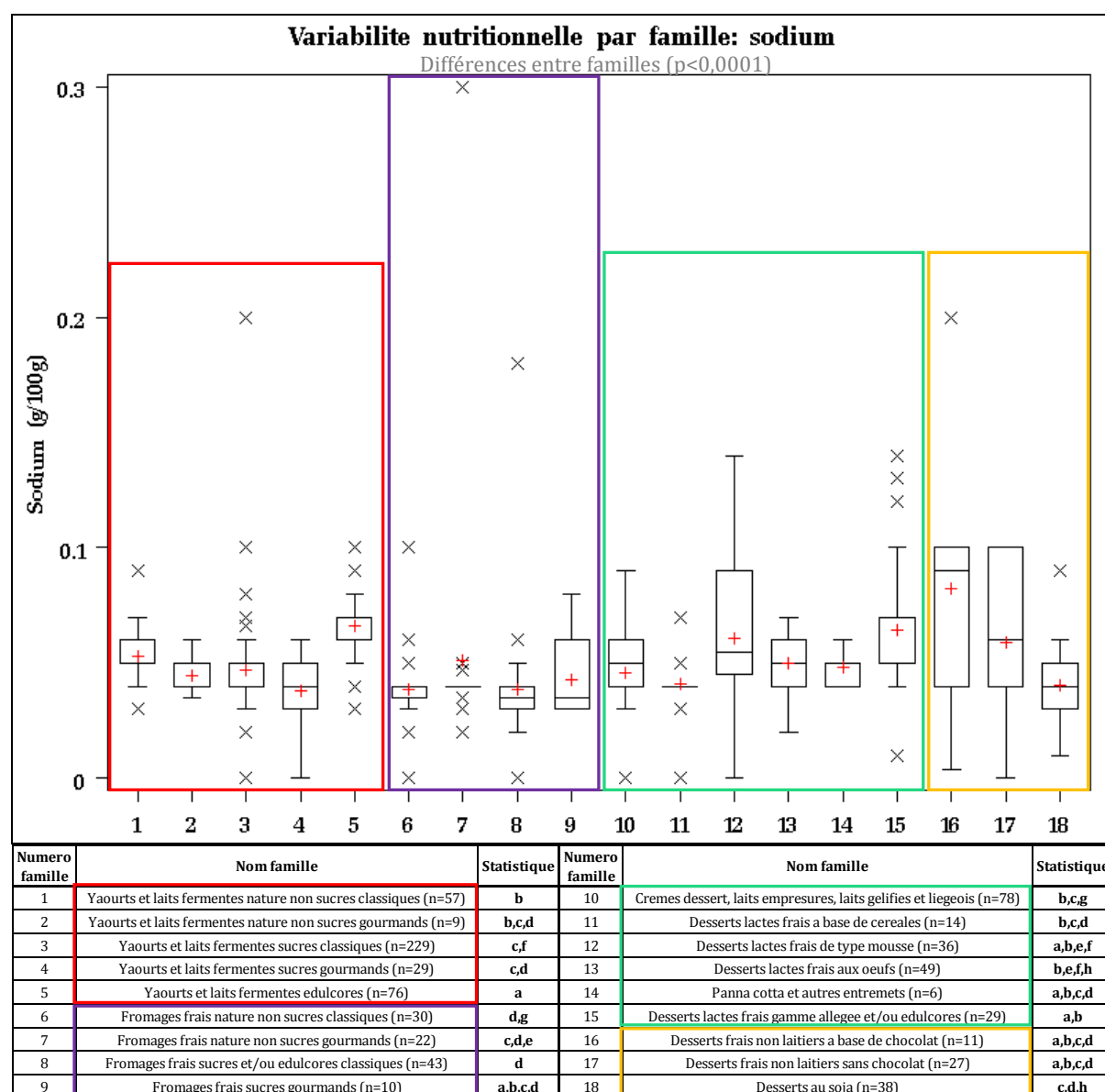
Les variabilités les plus importantes s'expliquent notamment par la diversité des recettes employées au sein de chaque famille. Par exemple, les points extrêmes au sein de la famille des YLF sucrés classiques (3) correspondent à des produits contenant du pruneau ou de la figue. De même, les points extrêmes de la famille des Crèmes dessert, lait emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) correspondent à des produits à base de chocolat.

Sodium (Figure 27)

Au sein des PLF et assimilés considérés, les teneurs moyennes en sodium sont faibles et varient de 0,04g/100g (YLF nature non sucrés gourmands-2, YLF sucrés gourmands-4, FF nature non sucrés classiques-6, FF sucrés et/ou édulcorés classiques-8, FF sucrés gourmands-9, DLF à base de céréales-11, Desserts au soja-18) à 0,08g/100g (DFNL à base de chocolat-16).

Les différences entre les familles sont faibles, les teneurs en sodium oscillant autour de 0,05g/100g.

La variabilité intra-famille est également très faible et comprise entre 0,02g/100g (Panna cotta et autres entremets-14) et 0,3g/100g (FF nature non sucrés gourmands-7), notamment en raison d'un point extrême avec une teneur en sodium étiquetée de 0,3g/100g.



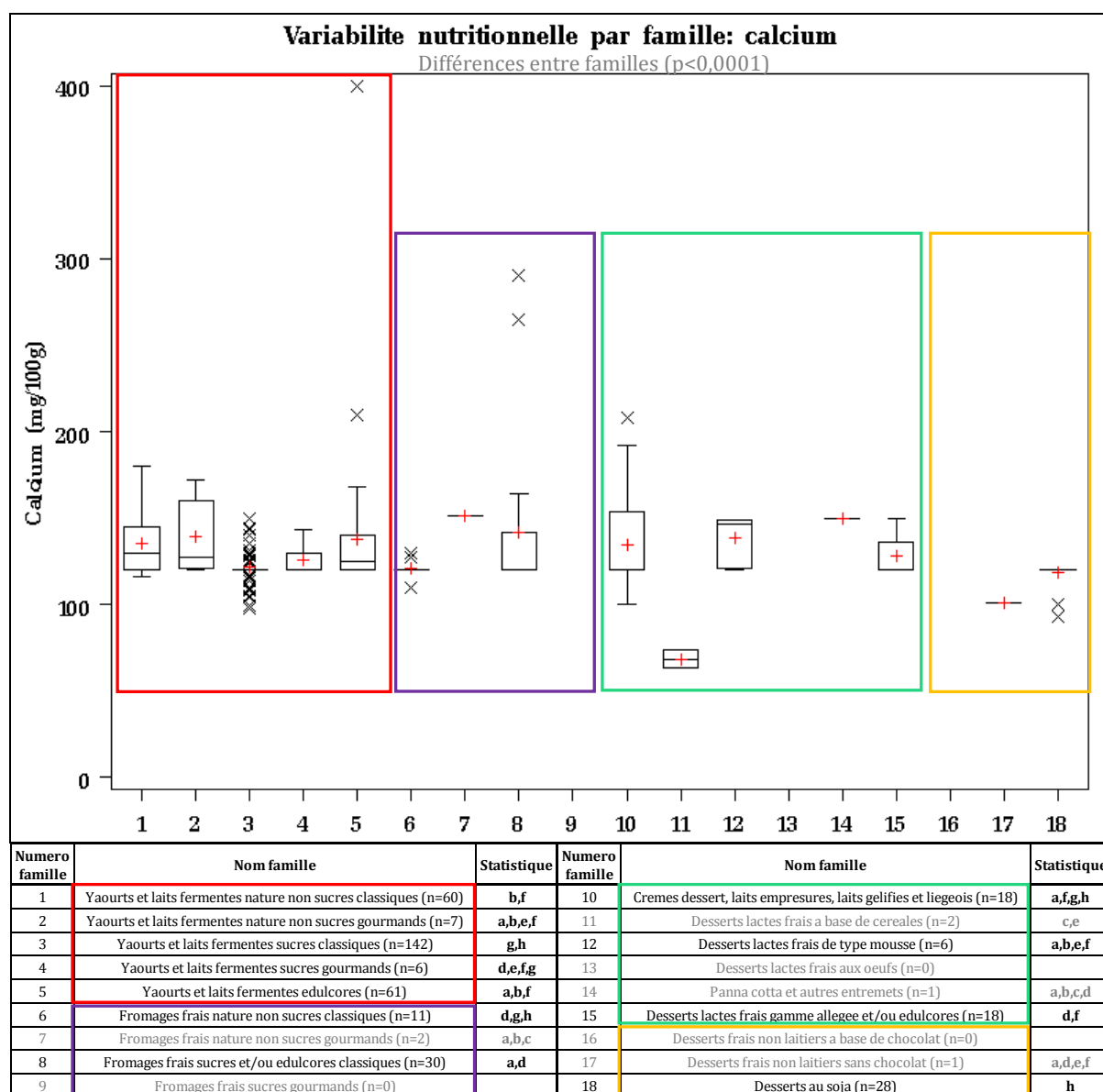
Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 27 : Variabilité des teneurs en sodium (g/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Calcium (Figure 28)

Avant d'analyser la variabilité nutritionnelle par famille du calcium, il est important de préciser que seulement 25% des produits (n=393 sur 1599) étiquettent une teneur en calcium. Au sein de la Figure 28, les statistiques grisées correspondent à des familles présentant des effectifs très faibles (1 ou 2 produits). Ainsi, il n'est pas pertinent de comparer ces moyennes à celles des autres familles. Les cases vides correspondent à des familles sans produit associé.

Au sein des 15 familles présentant des teneurs moyennes en calcium, celles-ci varient de 68,50mg/100g (DLF à base de céréales-11) à 141,60mg/100g (FF sucrés et/ou édulcorés classiques-8).



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013
Figure 28 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Au sein du secteur des PLF et assimilés étudié, les différences de moyennes entre les familles sont faibles. Toutes les familles présentent des teneurs moyennes supérieures ou égales au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g), à l'exception des FF sucrés gourmands (9), des DLF à base de céréales (11), des DLF aux œufs (13), des DFNL à base de chocolat (16), des

DFNL sans chocolat (17) et des Desserts au soja (18) (les 5 premières familles n'étiquetant aucune teneur en calcium ou très peu). En ce qui concerne les Desserts au soja, la quasi-totalité des produits (n=26 sur 28) présente une teneur en calcium de 120mg/100g.

Les familles des YLF édulcorés (5) et des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) présentent **les variabilités intra-famille** les plus importantes (respectivement 280,00 et 170,00 mg/100g). Cela s'explique notamment par la présence de points extrêmes supérieurs qui correspondent à des produits enrichis en calcium.

Les teneurs en calcium sont liées à la composition même des produits, le lait étant l'ingrédient principal de la majorité d'entre eux. Les produits présentant des quantités d'ingrédients laitiers équivalentes ont donc des teneurs en calcium similaires. Les différences sont en majorité dues à l'adjonction de calcium dans les produits. L'étude de la fréquence des produits présentant des adjonctions de vitamines et/ou minéraux a montré que seuls 10% des produits du secteur en comportent, principalement sur le calcium et la vitamine D. Les familles présentant le plus de produits avec adjonctions sont les Desserts au soja (62%), les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (41%), les YLF édulcorés (29%) et les YLF sucrés classiques (17%).

Pour conclure, **il existe donc une différence significative de composition nutritionnelle entre les familles pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres, le sodium et le calcium** (Tableau 5).

Tableau 5 : Variabilité nutritionnelle des produits laitiers frais et assimilés étudiés pour 100g : différences entre familles²⁴.

	Valeur énergétique (kcal/100g)			Lipides (g/100g)			Acides gras saturés (g/100g)			Glucides (g/100g)			Sucres (g/100g)			Protéines (g/100g)			Fibres alimentaires (g/100g)			Sodium (g/100g)			Calcium (mg/100g)		
p Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	91	53 j	13	91	1,8 g,h,i	1,5	57	1,2 h,i,j	1,0	91	5,1 j	0,7	57	4,8 i	0,8	91	4,2 e,f	0,5	57	0,1 f	0,4	57	0,05 b	0,01	60	134,98 b,f	15,36
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	19	99 g,h	19	19	7,4 b,c	2,3	9	5,1 b,d	1,5	19	4,6 j,k	1,4	9	4,0 i,j	0,8	19	3,9 e,f,g,h	0,8	9	0,0 c,d,f	0,1	9	0,04 b,c,d	0,01	7	139,43 a,b,e,f	21,20
Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	352	88 h	11	352	2,2 i	0,9	229	1,4 i	0,6	352	13,7 h	1,5	229	13,1 f	1,4	352	3,3 h	0,5	229	0,3 d	0,5	229	0,05 c,f	0,02	142	121,38 g,h	7,42
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	59	125 e,f	16	59	5,6 c	1,4	29	3,8 d	0,8	59	15,2 g	2,5	29	15,0 d	2,4	59	3,4 g,h,i	0,9	29	0,4 c,d,e	0,5	29	0,04 c,d	0,02	6	125,50 d,e,f,g	9,46
Yaourts et laits fermentés edulcorés	105	47 j	10	105	0,1 j	0,1	76	0,0 k	0,1	105	7,2 i	2,4	76	6,3 h	1,7	105	4,1 f	0,4	77	0,6 c,e	0,7	76	0,07 a	0,02	61	137,43 a,b,f	38,49
Fromages frais nature non sucrés classiques	57	64 i	14	57	2,0 f,h,i	1,6	30	1,4 g,h,i,j	1,0	57	3,9 k	0,7	30	3,9 j	0,7	57	7,7 a	1,0	30	0,1 f,g	0,5	30	0,04 d,g	0,02	11	120,64 d,g,h	4,95
Fromages frais nature non sucrés gourmands	36	114 f,g	34	36	8,2 b	3,6	22	4,8 b	1,2	36	3,6 k	0,6	22	3,6 j	0,6	36	6,4 b,c	1,7	22	0,0 f,h	0,0	22	0,05 c,d,e	0,06	2	151,00 a,b,c	0,00
Fromages frais sucrés et/ou edulcorés classiques	71	103 g	11	71	2,6 f,g	0,9	43	1,8 g,h	0,5	71	13,7 h	1,6	43	12,9 f	1,6	71	6,2 b	0,8	43	0,1 d	0,1	43	0,04 d	0,02	30	141,60 a,d	46,40
Fromages frais sucrés gourmands	25	136 d,e	15	25	5,9 c	1,6	10	3,4 c,d,e	0,8	25	15,7 g	1,9	10	15,7 c,d,e	1,5	25	4,9 c,d	0,7	10	0,3 b,c,d,e	0,4	10	0,04 a,b,c,d	0,02			
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	180	125 e	19	180	4,0 d	1,8	78	2,6 e,f	1,2	180	19,2 f	2,0	78	16,4 d,e	2,8	180	3,1 i	0,6	78	0,2 d	0,4	78	0,05 b,c,g	0,02	18	134,62 a,f,g,h	29,12
Desserts lactés frais à base de céréales	58	137 d	16	58	3,2 e,f	0,9	14	2,0 f,h	0,3	58	23,8 c	3,5	14	17,2 c,d,e	2,9	58	3,3 g,h	0,5	14	0,5 b,c,d,h	0,8	14	0,04 b,c,d	0,02	2	68,50 c,e	7,78
Desserts lactés frais de type mousse	80	199 b	73	80	10,7 b	8,4	36	8,6 a,b,c	8,1	80	20,9 d	2,8	36	18,4 b,c	3,4	80	4,7 d,e	1,5	36	1,5 a,b,e	1,3	36	0,06 a,b,e,f	0,03	6	138,67 a,b,e,f	14,15
Desserts lactés frais aux oeufs	120	174 c	47	120	8,7 b,c	5,8	49	5,4 b,d	3,6	120	19,5 f	2,6	52	17,2 c,e	2,5	120	4,4 e	0,6	49	0,4 c,d	0,6	49	0,05 b,e,f,h	0,01			
Panna cotta et autres entremets	7	172 b,c,d	39	7	8,7 b,c,e	3,1	6	5,9 a,b,d,f,g	2,5	7	20,4 c,d,e,f	3,8	6	18,5 a,b,c,d	2,8	7	2,9 d,e,f,g,h,i	1,1	6	0,7 a,b,c,d,g,h	1,1	6	0,05 a,b,c,d	0,01	1	150,00 a,b,c,d	
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	52	98 g,h	38	52	2,4 h	3,2	29	0,8 j	1,0	52	15,1 e,g,h	3,7	29	10,4 g	2,0	52	4,1 e,f	0,9	29	0,8 b,c,d	1,0	29	0,06 a,b	0,03	18	128,33 d,f	11,44
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	25	316 a	66	25	16,4 a	6,4	11	11,6 a	4,0	25	36,3 a	8,1	11	27,2 a	4,5	25	5,8 b,c	1,3	11	3,3 a	1,3	11	0,08 a,b,c,d	0,05			
Desserts frais non laitiers sans chocolat	67	217 b	60	67	8,6 b,c	5,7	27	7,1 a,b,d	4,3	67	30,5 b	5,9	29	21,0 b	3,5	67	3,9 e,f,g	1,5	27	1,4 b	0,8	27	0,06 a,b,c,d	0,04	1	100,60 a,d,e,f	
Desserts au soja	42	83 h	19	42	2,1 h,i	0,6	38	0,4 j	0,4	42	12,6 h	4,7	37	10,4 g	3,5	42	3,5 g,h	0,5	33	0,8 b,c,d	0,8	38	0,04 c,d,h	0,02	28	118,32 h	6,24

L'Annexe 3 présente l'ensemble des statistiques descriptives détaillées par famille de produits, ainsi que les teneurs moyennes en nutriments pondérées ou non par les parts de marché. L'Annexe 4 présente quant à elle les statistiques descriptives détaillées par catégorie de produits.

²⁴ Pour chaque famille, les différences entre les teneurs moyennes des nutriments d'intérêt ont été étudiées. Lorsque les moyennes du Tableau 5 sont en violet, cela signifie qu'au moins une famille se différencie des autres. Les moyennes sans aucune lettre commune (« a » d'une part, « b » d'autre part, par exemple) sont statistiquement et significativement différentes. Celles avec des lettres communes (ex : « b » et « a,b ») ne sont pas statistiquement différentes.

Le secteur des PLF et assimilés rassemble des produits présentant des recettes d'une grande diversité, ce qui en fait un secteur très hétérogène. Cette diversité est reflétée par l'étude de la variabilité des valeurs nutritionnelles. En considérant les 1599 produits de l'étude, des différences significatives entre familles sont observées pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres, le sodium et le calcium.

Les différences significatives observées entre les **valeurs énergétiques** moyennes s'expliquent en grande partie par celles observées pour les teneurs moyennes en **lipides** et en **glucides**. Ainsi :

- les **DFNL à base de chocolat** et **DFNL sans chocolat** présentent des valeurs énergétiques moyennes supérieures aux autres familles (316 et 217kcal/100g) car leurs teneurs moyennes en glucides sont supérieures à celles des autres familles, et que leurs teneurs moyennes en lipides se trouvent parmi les plus élevées ;
- les valeurs énergétiques moyennes des **DLF de type mousse, DLF aux œufs et Panna cotta et autres entremets**, situées entre 170 et 200 kcal/100g, s'expliquent majoritairement par leurs teneurs en glucides positionnées dans la tranche supérieure par rapport aux autres familles ;
- bien que les **DLF à base de céréales** présentent une teneur moyenne en glucides parmi les plus élevées, leur teneur moyenne en lipides située dans la tranche inférieure explique que leur valeur énergétique moyenne soit intermédiaire (137kcal/100g) ;
- les valeurs énergétiques moyennes intermédiaires des **YLF sucrés gourmands, FF sucrés gourmands** et **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois** (autour de 120kcal/100g) sont dues à leurs teneurs moyennes en glucides et en lipides intermédiaires par rapport à celles des autres familles ;
- les valeurs énergétiques moyennes dans la tranche inférieure des **YLF sucrés classiques, FF sucrés et/ou édulcorés classiques, DLF gamme allégée et/ou édulcorés** et **Desserts au soja** (autour de 100kcal/100g) résultent de la combinaison de leurs faibles teneurs en lipides et de leurs teneurs en glucides intermédiaires ;
- à l'inverse, celles des **YLF nature non sucrés gourmands** et des **FF nature non sucrés gourmands**, également dans la tranche inférieure, résultent de la combinaison de leurs teneurs en lipides intermédiaires et de leurs teneurs en glucides faibles ;
- enfin, les valeurs énergétiques moyennes des **FF nature non sucrés classiques, YLF nature non sucrés classiques** et **YLF fermentés édulcorés**, significativement plus faibles que celles des autres familles (autour de 50kcal/100g), s'expliquent principalement par leurs teneurs moyennes en lipides plus faibles que toutes les autres familles et leurs teneurs moyennes en glucides dans les plus faibles.

Concernant les autres nutriments, les différences observées pour les **acides gras saturés** et les **sucres** sont similaires à celles observées pour les lipides et les glucides.

Globalement, les 4 familles de la catégorie des Fromages Frais présentent les teneurs moyennes en **protéines** les plus élevées. Selon les familles, les protéines proviennent du lait, des œufs ou du soja.

Les différences observées sur les teneurs en **fibres** sont liées au classement des produits. Les **DFNL à base de chocolat** présentent une teneur moyenne en fibres significativement supérieure à celle des autres familles, notamment en raison de la quantité de chocolat mise en œuvre dans les recettes. A l'inverse, par définition, les **YLF et les FF nature non sucrés** ne comprennent pas de fibres, car aucun ingrédient (fruits, etc.) ne peut y être ajouté, sauf en cas d'enrichissement spécifique.

Les différences observées entre les familles sont faibles pour le **sodium** et le **calcium**. Plus particulièrement, pour le calcium, toutes les familles présentent des teneurs moyennes supérieures ou égales au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g), à l'exception des FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, DLF aux œufs, DFNL à base de chocolat, DFNL sans chocolat (ces 5 familles n'étiquetant aucune teneur en calcium ou très peu) et Desserts au soja (la quasi-totalité des produits se situant au seuil de 120mg/100g).

Plus particulièrement au sein de la catégorie des Yaourts et Laites Fermentés, en accord avec le classement des produits fait, d'une part sur la présence ou non d'ingrédients supplémentaires (sucre, fruits, arômes, etc.) ou d'édulcorants, et d'autre part sur la teneur en lipides :

- les **YLF nature non sucrés gourmands** et les **YLF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en lipides et en acides gras saturés significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **YLF sucrés classiques** et les **YLF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en glucides et en sucres significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **YLF édulcorés** présentent des teneurs moyennes en lipides et en acides gras saturés significativement plus faibles que celles des autres familles de la catégorie et des teneurs moyennes en glucides et en sucres intermédiaires.

Au sein de la catégorie des Fromages Frais, en accord avec le classement des produits fait, d'une part sur la présence ou non d'ingrédients supplémentaires (sucre, fruits, arômes, etc.) ou d'édulcorants, et d'autre part sur la teneur en lipides:

- les **FF nature non sucrés gourmands** et les **FF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en lipides et en acides gras saturés significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** (le nombre de produits édulcorés étant très faible) et les **FF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en glucides et en sucres significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie.

Au sein de la catégorie des Desserts Lactés Frais :

- les **DLF de type mousse** et les **DLF aux œufs** présentent des valeurs énergétiques moyennes et des teneurs moyennes en lipides dans la tranche supérieure par rapport aux autres familles de la catégorie et des teneurs moyennes en glucides intermédiaires ;

- les **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois** se caractérisent par une valeur énergétique moyenne et des teneurs en lipides et glucides dans la tranche inférieure par rapport aux autres familles de la catégorie ;
- les **DLF à base de céréales** présentent une teneur moyenne en lipides significativement inférieure à celle des autres familles de la catégorie (excepté pour les DLF gamme allégée et/ou édulcorés) et une teneur moyenne en glucides significativement supérieure ;
- les **DLF gamme allégée et/ou édulcorés** possèdent une valeur énergétique moyenne ainsi que des teneurs moyennes en lipides, acides gras saturés et sucres significativement inférieures à celles des autres familles de la catégorie.

Au sein de la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers :

- les **DFNL à base de chocolat** présentent une valeur énergétique, des teneurs moyennes en lipides, en glucides, en sucres, en protéines et en fibres significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **Desserts au soja** possèdent une valeur énergétique moyenne et des teneurs moyennes en lipides, en acides gras saturés, en glucides et en sucres significativement inférieures à celles des autres familles de la catégorie.

Il existe également une grande **variabilité intra-famille** suivant les familles et les nutriments. Plus particulièrement, les DFNL à base de chocolat et des DFNL sans chocolat se caractérisent par de grandes variabilités pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines et les fibres. Celles-ci peuvent s'expliquer notamment par la grande diversité des recettes regroupées au sein de ces familles. Les DLF de type mousse et des DLF aux œufs présentent également des variabilités importantes pour la valeur énergétique, les lipides et les acides gras saturés, celles-ci sont liées d'une part à des mousses sur ganache et d'autre part à des crèmes brûlées qui présentent un profil nutritionnel différent des autres produits de ces familles. À l'inverse, la variabilité intra-famille des familles des catégories des Yaourts et Lait Fermentés et des Fromages Frais est plus faible en raison de la réglementation qui encadre les recettes, notamment en limitant la quantité d'ingrédients ajoutés dans ces produits.

Les variabilités nutritionnelles entre les familles peuvent notamment s'expliquer par la grande diversité des recettes mises en œuvre dans le secteur des PLF et assimilés. La variabilité intra-famille peut être liée pour les catégories des Yaourts et Lait Fermentés et des Fromages Frais, d'une part au type de lait utilisé (écrémé, partiellement écrémé, entier), à l'origine du lait (vache, brebis, etc.) ou à l'ajout de crème, et d'autre part à la diversité des recettes au sein des familles (au sucre, aromatisé, aux fruits, sur lit de fruits, avec inclusions de chocolat ou de biscuits, etc.). En ce qui concerne les Desserts Lactés Frais et les Desserts Frais Non Laitiers, la variabilité intra-famille peut être liée à la diversité des recettes mises en œuvre au sein des familles.

Enfin, de nombreux produits se présentant sous format individuel, il a paru intéressant d'étudier la variabilité nutritionnelle par famille et par portion, afin de la comparer à la variabilité nutritionnelle pour 100g (cf. partie 5).

3.2 Variabilité nutritionnelle par segment au sein de chaque famille

Les tableaux suivants présentent les principales statistiques descriptives ainsi que les teneurs moyennes par famille de produit, segment et nutriment. Les statistiques grisées correspondent à des segments présentant des effectifs très faibles (1 ou 2 produits). Ainsi, il n'est pas pertinent de comparer ces moyennes à celles des autres segments. Les cases vides correspondent à des couples famille/segment sans produit associé.

L'étude de la composition nutritionnelle par segment au sein des familles a mis en évidence des différences significatives, mais non généralisables, pour les 8 familles des YLF nature non sucrés classiques ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés ; Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF aux œufs ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés et Desserts au soja. Pour les 10 autres familles, aucune différence significative n'a été mise en évidence. Les tableaux correspondants sont présentés en Annexe 5.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques (Tableau 6)

Il existe des différences significatives entre segments de marché pour la famille des YLF nature non sucrés classiques pour le sodium et le calcium.

La teneur moyenne en calcium des produits de marques nationales est significativement supérieure à celle des produits de marques de distributeurs. Les produits issus du hard discount ne sont pas significativement différents des produits de marques nationales et de marques de distributeurs. L'impact nutritionnel est néanmoins modéré, dans la mesure où les teneurs moyennes de chacun des segments sont supérieures au seuil de source de 120mg/100g.

Tableau 6 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques : différences entre segments de marché.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)		22	57	13	49	52	13	3	43	3	17	54	13	91	53
Valeur énergétique (kcal)	0,2001	22	1,9	1,6	49	1,7	1,5	3	1,0	0,1	17	2,0	1,6	91	1,8
Lipides	0,7205	22	1,1	1,1	31	1,1	1,0	1	0,5		8	1,5	0,9	57	1,2
Acides gras saturés	0,6887	17	5,5	0,8	49	5,0	0,6	3	4,5	0,5	17	4,8	0,6	91	5,1
Glucides	0,0127	22	5,3	0,8	31	4,6	0,7	1	4,5		8	4,4	0,3	57	4,8
Sucres	0,0108	17	0,3	0,5	49	4,2	0,5	3	4,0	0,1	17	4,1	0,4	91	4,2
Protéines	0,3592	22	0,3	0,7	31	0,0	0,0	1	0,0		8	0,0	0,0	57	0,1
Fibres alimentaires	0,0080	17	0,06 a	0,01	31	0,05 b	0,01	1	0,05 a,b		8	0,05 b	0,01	57	0,05
Sodium	0,0023	17	145,83 a	17,64	35	128,37 b	10,11				7	140,14 a,b	14,83	60	134,98
Calcium (mg)	0,0004	18													

N=effectif ; ET=écart-type.

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (Tableau 7)

Il existe des différences significatives entre segments de marché pour la famille des YLF sucrés classiques pour les lipides et le sodium.

Les produits de marques nationales, de marques de distributeurs et de hard discount ont des teneurs moyennes en lipides significativement supérieures à celles des marques de distributeurs entrée de gamme. Cela pourrait par exemple s'expliquer par l'emploi plus fréquent de lait partiellement écrémé par le segment des marques de distributeurs entrée de gamme.

Tableau 7 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques : différences entre segments de marché.

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,0064	128	89	13	157	89	10	14	78	8	53	89	9	352	88
Lipides	0,0001	128	2,2 a	1,0	157	2,3 a	0,8	14	1,2 b	0,6	53	2,2 a	0,8	352	2,2
Acides gras saturés	0,1387	91	1,4	0,7	116	1,4	0,5	2	0,5	0,0	20	1,4	0,5	229	1,4
Glucides	0,5534	128	13,7	1,7	157	13,7	1,5	14	13,3	1,3	53	13,9	1,0	352	13,7
Sucres	0,7846	91	13,1	1,4	116	13,0	1,4	2	13,2	0,3	20	13,3	1,3	229	13,1
Protéines	0,0113	128	3,3	0,6	157	3,3	0,5	14	3,6	0,4	53	3,3	0,4	352	3,3
Fibres alimentaires	0,0236	91	0,3	0,5	116	0,2	0,4	2	0,1	0,1	20	0,5	0,7	229	0,3
Sodium	<0,0001	91	0,05 a	0,02	116	0,04 b	0,02	2	0,06 a,b	0,01	20	0,04 b	0,01	229	0,05
Calcium (mg)	0,8093	75	121,63	9,21	58	120,93	4,78	1	120,00		8	122,50	4,66	142	121,38

N=effectif ; ET=écart-type.

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (Tableau 8)

Il existe des différences significatives entre segments de marché pour la famille des YLF sucrés gourmands pour la valeur énergétique, les acides gras saturés, les glucides et les sucres. Le segment des marques de distributeurs entrée de gamme est absent au sein de cette famille.

La valeur énergétique moyenne ainsi que les teneurs moyennes en acides gras saturés et en sucres sont significativement plus élevées pour les produits issus du hard discount que pour les produits de marques de distributeurs. Les produits de marques nationales ne sont pas significativement différents des 2 autres segments.

La teneur moyenne en glucides est significativement plus élevée pour les produits issus du hard discount que pour les produits de marques nationales et de marques de distributeurs.

Tableau 8 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands : différences entre segments de marché.

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,0037	17	125 a,b	15	23	118 b	12				19	134 a	18	59	125
Lipides	0,0754	17	5,9	1,2	23	5,1	1,3				19	6,0	1,6	59	5,6
Acides gras saturés	0,0040	1	2,1 a,b		18	3,5 b	0,8				10	4,4 a	0,2	29	3,8
Glucides	0,0017	17	14,5 b	2,8	23	14,4 b	1,5				19	16,9 a	2,4	59	15,2
Sucres	0,0003	1	15,9 a,b		18	13,6 b	1,9				10	17,5 a	1,2	29	15,0
Protéines	0,2209	17	3,3	1,0	23	3,6	0,7				19	3,1	0,9	59	3,4
Fibres alimentaires	0,0507	1	2,0		18	0,3	0,5				10	0,4	0,3	29	0,4
Sodium	0,0213	1	0,05		18	0,03	0,02				10	0,05	0,01	29	0,04
Calcium (mg)	0,7963	3	127,67	13,28	3	123,33	5,77							6	125,50

N=effectif ; ET=écart-type.

Yaourts et laits fermentés édulcorés (Tableau 9)

Il existe des différences significatives entre segments de marché pour la famille des YLF édulcorés pour les lipides, le sodium et le calcium.

Les teneurs moyennes en calcium sont significativement plus élevées pour les produits de marques nationales que pour ceux de marques de distributeurs. Elles atteignent néanmoins toutes 2 le seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g).

Les différences observées pour les lipides et le sodium ont un impact nutritionnel limité.

Tableau 9 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés : différences entre segments de marché.

Yaourts et laits fermentés édulcorés	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,0247	50	48	10	43	44	8	3	40	3	9	57	18	105	47
Lipides	0,0034	50	0,1 a	0,1	43	0,1 b	0,1	3	0,1 a,b	0,1	9	0,2 a,b	0,2	105	0,1
Acides gras saturés	0,8017	43	0,0	0,1	33	0,0	0,0							76	0,0
Glucides	0,1384	50	7,1	2,2	43	6,9	1,9	3	5,6	1,4	9	9,4	4,2	105	7,2
Sucres	0,1970	43	6,5	1,7	33	6,1	1,8							76	6,3
Protéines	0,0112	50	4,2	0,4	43	4,0	0,4	3	4,3	0,3	9	4,2	0,3	105	4,1
Fibres alimentaires	0,1449	43	0,6	0,6	33	0,5	0,7				1	1,6		77	0,6
Sodium	<0,0001	43	0,07 a	0,02	33	0,06 b	0,02							76	0,07
Calcium (mg)	0,0010	46	142,46 a	43,13	14	122,14 b	5,79				1	120,00 a,b		61	137,43

N=effectif ; ET=écart-type.

Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (Tableau 10)

Il existe des différences significatives entre segments de marché pour la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois pour la valeur énergétique et les protéines.

Les produits de marques nationales, issus du hard discount et des marques de distributeurs ont des valeurs énergétiques moyennes significativement supérieures à celle des produits de marques de distributeurs entrée de gamme.

La teneur moyenne en protéines des produits de marques nationales est significativement plus élevée que celles des autres segments de marché. De plus, les teneurs moyennes des produits de marques de distributeurs et issus du hard discount sont significativement plus élevées que celle des produits de marques de distributeurs entrée de gamme. Ces différences sont liées aux quantités de lait mises en œuvre dans les recettes.

Tableau 10 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois : différences entre segments de marché.

Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,0020	39	131 a	18	97	124 a	20	12	108 b	15	32	127 a	18	180	125
Lipides	0,0153	39	4,2	1,9	97	4,0	1,7	12	2,7	1,5	32	4,0	1,6	180	4,0
Acides gras saturés	0,0460	4	2,1	0,9	62	2,8	1,2	3	1,3	1,2	9	2,4	1,1	78	2,6
Glucides	0,0155	39	20,0	2,1	97	18,8	2,0	12	18,6	1,2	32	19,8	1,9	180	19,2
Sucres	0,6652	4	17,3	2,6	62	16,3	2,9	3	15,2	0,9	9	16,9	2,5	78	16,4
Protéines	<0,0001	39	3,5 a	0,4	97	3,1 b	0,6	12	2,4 c	0,4	32	2,9 b	0,5	180	3,1
Fibres alimentaires	0,5462	4	0,2	0,2	62	0,2	0,5	3	0,0	0,0	9	0,2	0,4	78	0,2
Sodium	0,7291	4	0,05	0,04	62	0,04	0,03	3	0,04	0,01	9	0,05	0,02	78	0,05
Calcium (mg)	0,1131	11	122,11	14,33	6	154,00	39,82				1	156,00		18	134,62

N=effectif ; ET=écart-type.

Desserts lactés frais aux œufs (Tableau 11)

Les teneurs en lipides sont significativement différentes entre segments de marché pour la famille des DLF frais aux œufs. Le segment des marques de distributeurs entrée de gamme est absent au sein de cette famille. Seuls les produits de marques de distributeurs possèdent un étiquetage nutritionnel détaillé de groupe 2/2+.

Les produits de marques nationales présentent une teneur moyenne en lipides significativement supérieure à celle des produits de marques de distributeurs, elle-même est supérieure à la teneur moyenne en lipides des produits issus du hard discount.

Tableau 11 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Desserts lactés frais aux œufs : différences entre segments de marché.

Desserts lactés frais aux œufs	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,0330	27	185	48	77	174	47				16	154	37	120	174
Lipides	0,0051	27	10,1 a	5,8	77	8,7 b	5,9				16	6,0 c	4,7	120	8,7
Acides gras saturés					49	5,4	3,6							49	5,4
Glucides	0,0189	27	18,8	2,8	77	19,5	2,5				16	20,6	2,1	120	19,5
Sucres	0,6505	3	16,2	3,3	49	17,3	2,5							52	17,2
Protéines	0,3743	27	4,5	0,6	77	4,3	0,7				16	4,4	0,3	120	4,4
Fibres alimentaires					49	0,4	0,6							49	0,4
Sodium					49	0,05	0,01							49	0,05
Calcium (mg)															

N=effectif ; ET=écart-type.

Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés (Tableau 12)

Les teneurs en lipides sont significativement différentes entre segments de marché pour la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés. Le segment des marques de distributeurs entrée de gamme est absent au sein de cette famille.

La teneur moyenne en lipides des produits de marques nationales est significativement plus élevée que celles des produits de marques de distributeurs et issus du hard discount.

Tableau 12 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés : différences entre segments de marché.

Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,0548	27	111	43	19	85	27				6	83	20	52	98
Lipides	<0,0001	27	3,6 a	3,8	19	1,2 b	1,7				6	0,6 b	0,5	52	2,4
Acides gras saturés	0,0269	14	1,0	0,6	13	0,8	1,3				2	0,0	0,0	29	0,8
Glucides	0,4783	27	15,7	3,6	19	14,2	3,7				6	15,1	4,4	52	15,1
Sucres	0,5754	14	10,6	1,7	13	10,3	2,3				2	9,4	0,8	29	10,4
Protéines	0,0624	27	3,8	0,8	19	4,5	0,8				6	4,3	1,0	52	4,1
Fibres alimentaires	0,7426	14	0,8	1,1	13	0,9	1,0				2	0,9	0,4	29	0,8
Sodium	0,3622	14	0,07	0,03	13	0,06	0,03				2	0,05	0,00	29	0,06
Calcium (mg)	0,0206	11	133,64	11,96	5	120,00	0,00				2	120,00	0,00	18	128,33

N=effectif ; ET=écart-type.

Desserts au soja (Tableau 13)

Il existe des différences significatives entre segments de marché pour la famille des Desserts au soja pour les fibres alimentaires. Le segment des marques de distributeurs entrée de gamme est absent au sein de cette famille.

La teneur moyenne en fibres des produits de marques de distributeurs est significativement plus élevée que celles des produits de marques nationales. Les produits issus du hard discount ne sont pas significativement différents des 2 autres segments.

Tableau 13 : Variabilité nutritionnelle de la famille des Desserts au soja : différences entre segments de marché.

Desserts au soja	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,6604	26	85	18	10	77	22				6	84	22	42	83
Lipides	0,0471	26	2,2	0,7	10	1,8	0,3				6	2,1	0,3	42	2,1
Acides gras saturés	0,7828	24	0,4	0,5	10	0,3	0,2				4	0,5	0,2	38	0,4
Glucides	0,9348	26	12,9	4,2	10	12,0	5,5				6	12,2	6,4	42	12,6
Sucres	0,1183	23	10,2	2,4	10	9,5	5,4				4	13,3	2,4	37	10,4
Protéines	0,2647	26	3,5	0,5	10	3,3	0,4				6	3,9	0,8	42	3,5
Fibres alimentaires	0,0009	19	0,4 b	0,5	10	1,7 a	0,6				4	0,9 a,b	1,0	33	0,8
Sodium	0,1334	24	0,04	0,02	10	0,04	0,02				4	0,05	0,01	38	0,04
Calcium (mg)	0,6119	19	117,53	7,50	8	120,00	0,00				1	120,00		28	118,32

N=effectif ; ET=écart-type.

Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, l'étude de la composition nutritionnelle par segment de marché des familles des YLF nature non sucrés gourmands, FF nature non sucrés classiques, FF nature non sucrés gourmands, FF sucrés et/ou édulcorés classiques, FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, DLF de type mousse, Panna cotta et autres entremets, DFNL à base de chocolat et DFNL sans chocolat n'a mis en évidence aucune différence significative.

En ce qui concerne les familles des YLF nature non sucrés classiques, YLF sucrés classiques, YLF sucrés gourmands, YLF édulcorés, Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois, DLF aux œufs, DLF gamme allégée et/ou édulcorés et Desserts au soja, l'étude de la composition nutritionnelle par segment a mis en évidence quelques différences, concernant notamment le calcium et les lipides.

4. CARTOGRAPHIES PAR FAMILLES

Les cartographies permettent de présenter la structuration de l'offre, à partir des produits collectés, en intégrant les caractéristiques nutritionnelles. L'objectif de cette représentation est de voir lors de futures études comment cette structuration peut éventuellement évoluer dans le temps.

Pour chaque famille, ces cartographies présentent les teneurs en glucides et en lipides pondérées par les parts de marché de chacun des produits. **Seuls les produits qui possèdent à la fois une teneur en glucides et une teneur en lipides étiquetées sont considérés.**

Chaque point correspond à un produit de la famille étudiée. Pour chacune d'elles, les segments de marché sont distingués par une couleur différente. Les diamètres des cercles englobant les points sont proportionnels aux parts de marché des produits, mais non comparables entre les familles. Les produits sans part de marché associée sont représentés par un point seul.

Le barycentre a été ajouté aux graphiques : il correspond à la moyenne pondérée par les parts de marché de tous les produits présentant une teneur en glucides ou une teneur en lipides et pas seulement ceux présentant simultanément les 2 informations (points rouges représentés sur les cartographies).

4.1 Cartographies des teneurs en glucides et en lipides par famille

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques (Figure 29)

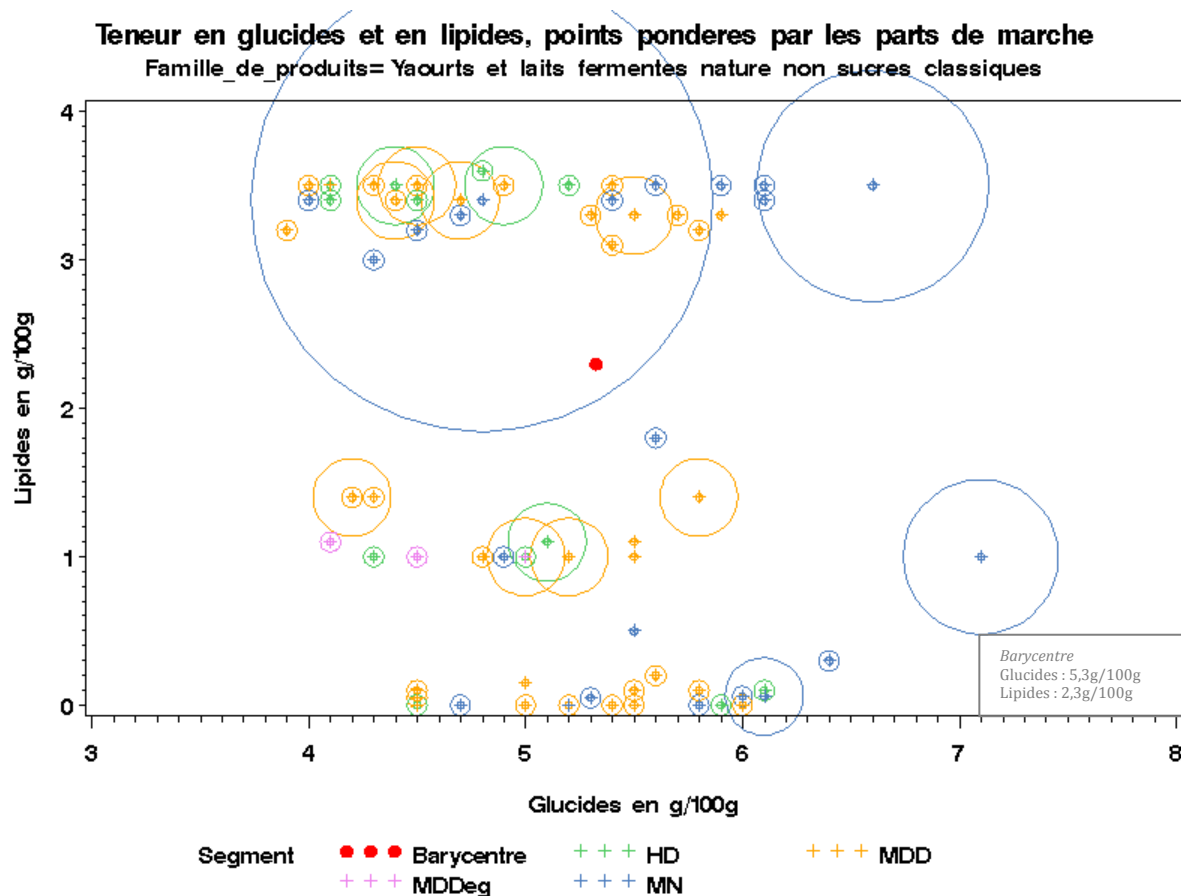
95% (n=91) des produits de la famille des YLF nature non sucrés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La famille des YLF nature non sucrés classiques contenant uniquement des produits nature sans ajout de sucres, les teneurs en glucides sont homogènes et varient de 3,9 à 7,1 g/100g. De plus, le classement des produits a ensuite été fait selon la teneur en lipides, celle-ci est donc restreinte et comprise entre 0 et 3,6g/100g.

3 groupes de produits se distinguent selon leurs teneurs en lipides. **Le premier groupe** se caractérise par des teneurs en lipides proche de 0, ces produits correspondent à des YLF contenant 0% de matière grasse faits à partir de lait écrémé.

Les produits du **deuxième groupe** présentent des teneurs en lipides proches de 1g/100g et correspondent aux produits faits à partir de lait demi-écrémé. 1 produit de marque nationale avec une part de marché modérée se distingue par la plus forte teneur en glucides (7,1g/100g).

Enfin, **le troisième groupe** de produits se caractérise par des teneurs en lipides oscillant entre 3 et 3,6g/100g et correspond à des produits faits à partir de lait entier. Il inclut les 2 produits de marques nationales avec les plus fortes parts de marché : 1 caractérisé par une teneur en glucides moyenne et l'autre caractérisé par une teneur en glucide élevée.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 29 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.

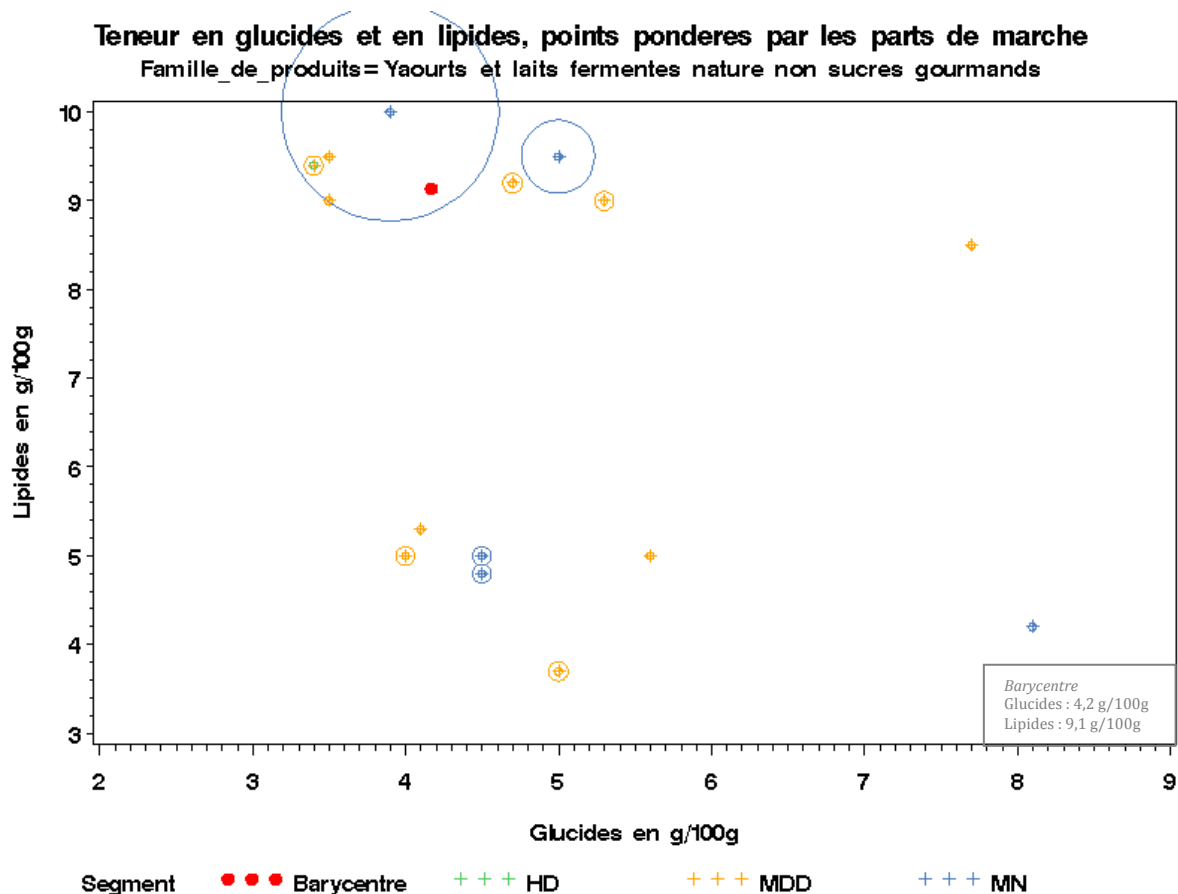
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands (Figure 30)

86% (n=19) des produits de la famille des YLF nature non sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La famille des YLF nature non sucrés gourmands contenant uniquement des produits nature sans ajout de sucres, les teneurs en glucides sont relativement homogènes et varient de 3,4 à 8,1g/100g. La teneur en lipides oscille de 3,7 à 10g/100g, en accord avec la définition de la famille qui s'est faite sur une teneur en lipides supérieure à 3,6g/100g.

2 groupes de produits se distinguent suivant leurs teneurs en lipides. **Le premier groupe** se caractérise par des teneurs en lipides comprises entre 3,7 et 5,3g/100g et correspond essentiellement à des yaourts au lait entier auxquels de la crème a été ajoutée. 1 produit de marque nationale se distingue de ce groupe par sa teneur en glucides élevée.

Le second groupe se caractérise par des teneurs en lipides comprises entre 8,5 et 10g/100g, les produits correspondent en majorité à des yaourts à la grecque. 1 produit de marque de distributeur se distingue par sa teneur en glucides élevée. Le barycentre est fortement influencé par le produit de marque nationale avec la plus forte part de marché et qui présente la teneur en lipides la plus élevée et une teneur en glucides dans les plus faibles de la famille.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 30 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (Figure 31)

96% (n=352) des produits de la famille des YLF sucrés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

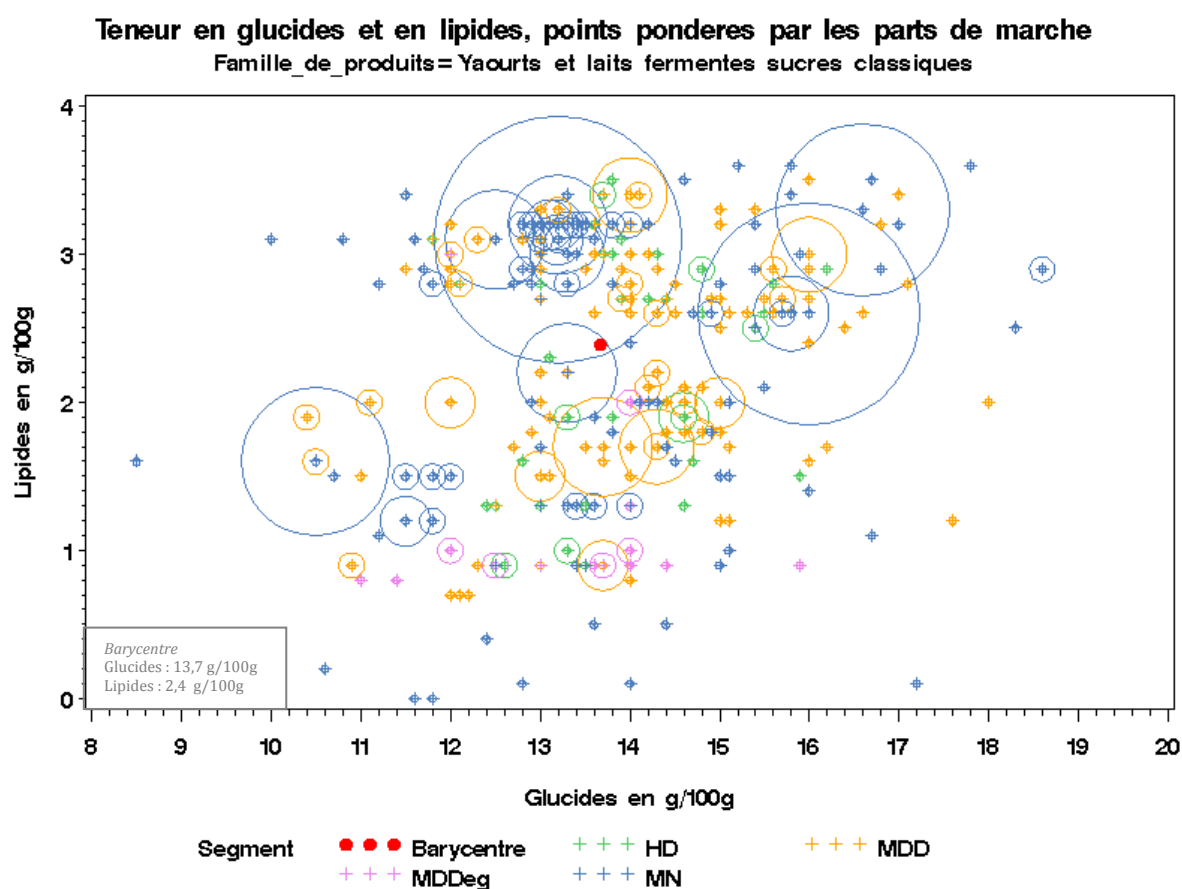
Le classement des produits ayant été fait en partie selon la teneur en lipides, celle-ci est restreinte et comprise entre 0 et 3,6g/100g. Les teneurs en glucides varient de 8,5 à 18,6g/100g.

3 groupes de produits se distinguent. **Le premier groupe**, assez restreint, se caractérise par des teneurs en lipides proches de 0 et correspond à des produits contenant 0% de matière grasse sans édulcorant.

Le second groupe, qui comprend les parts de marché intermédiaires, se caractérise par des teneurs en lipides oscillant autour de 1,5g/100g et correspond aux produits faits à partir de lait partiellement écrémé. Un produit de marque nationale avec une part de marché importante se distingue par une teneur en glucides dans les plus faibles.

Enfin, **le troisième groupe**, qui comprend les parts de marché les plus importantes, se caractérise par une teneur en lipides oscillant autour de 3,6g/100g et correspond essentiellement à des produits faits à partir de lait entier.

La variabilité des teneurs en glucides s'explique en partie par la diversité des recettes regroupées dans cette famille. En effet, les produits avec les teneurs en glucides les plus faibles correspondent essentiellement aux YLF nature sucrés, suivis des aromatisés puis des YLF aux fruits ou sur lit de fruit.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 31 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.

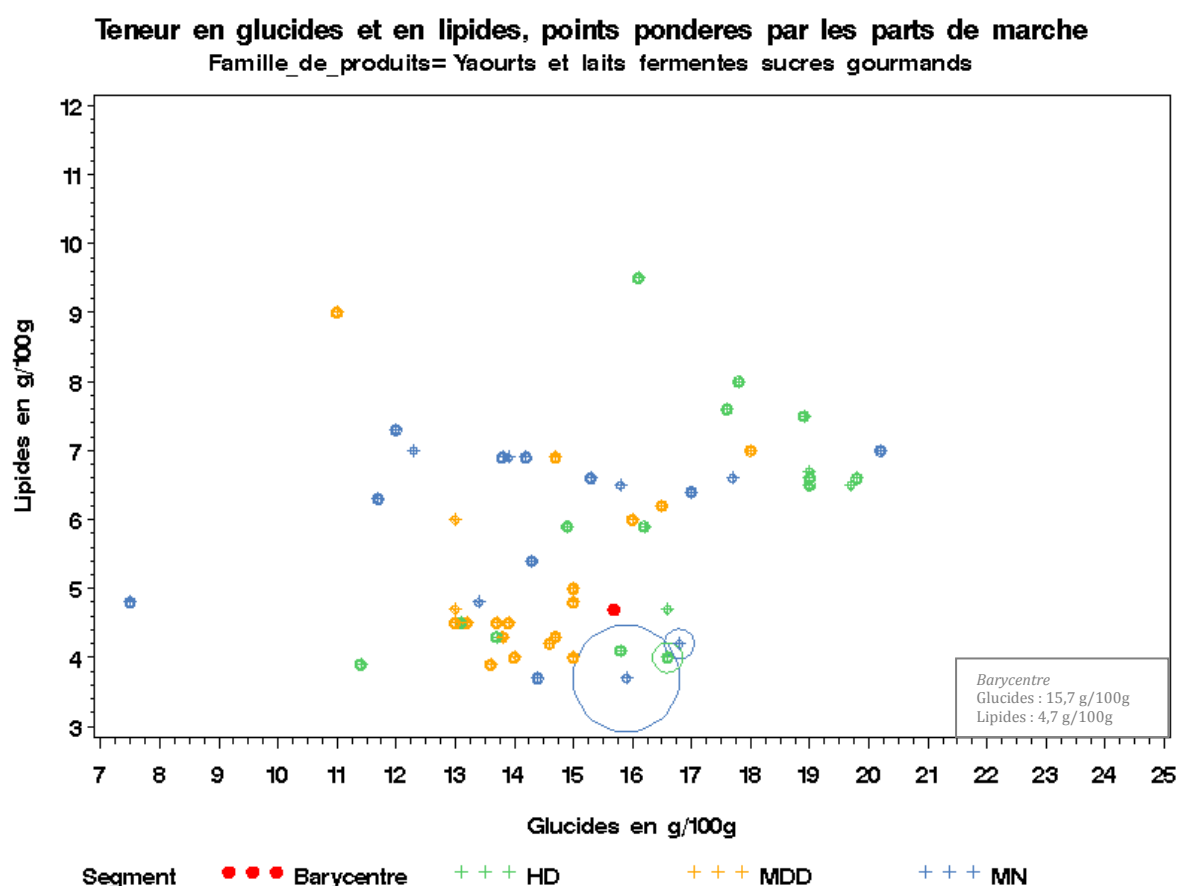
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (Figure 32)

73% (n=59) des produits de la famille des YLF sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

Les teneurs en glucides varient de 7,5 à 20,2g/100g. Les teneurs en lipides varient de 3,7 à 9,5g/100g, en accord avec la définition de la famille qui s'est faite sur une teneur en lipides supérieure à 3,6g/100g.

2 produits de hard discount et de marques de distributeurs se distinguent par des teneurs en lipides élevées comparées à l'ensemble des produits. De même, 1 produit de marque nationale se distingue par une teneur en glucides faible. Le barycentre est fortement influencé par 1 produit de marque nationale avec la plus forte part de marché, celui-ci se caractérise par une teneur en lipides faible et une teneur en glucides moyenne par rapport à l'ensemble des produits de cette famille.

La variabilité des teneurs en glucides peut s'expliquer en partie par la diversité des recettes regroupées dans cette famille. En effet, les produits avec les teneurs en glucides les plus faibles correspondent essentiellement à des produits aromatisés puis avec des fruits, sur lit de fruit ou avec des inclusions de chocolat par exemple. La variabilité des teneurs en lipides pourrait s'expliquer par la quantité de lait entier/lait partiellement écrémé utilisé, ainsi que par la quantité de crème mise en œuvre dans les recettes lorsque celle-ci est ajoutée.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 32 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.

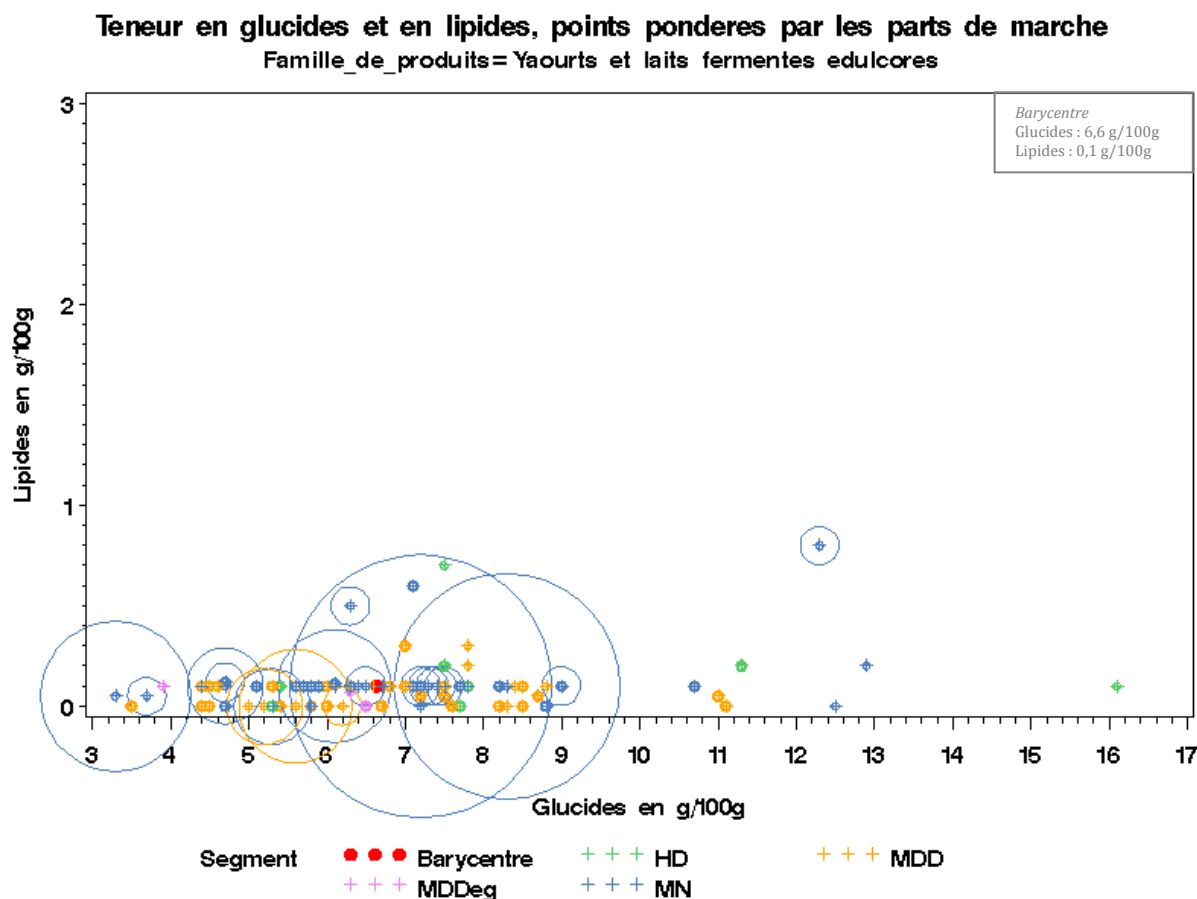
Yaourts et laits fermentés édulcorés (Figure 33)

Tous les produits de la famille des YLF édulcorés étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La teneur en glucides varie de 3,3 à 16,1g/100g et la teneur en lipides varie de 0 à 0,8g/100g.

La majorité des produits, ainsi que les produits avec les plus fortes parts de marché, se situent entre 3 et 9g/100g de glucides et 0 et 0,1g/100g de lipides. Ils correspondent aux produits avec édulcorants et contenant 0% de matière grasse.

Certains produits de marques nationales, de marques de distributeurs et de hard discount présentent des teneurs en glucides élevées par rapport aux autres produits de la famille. Ils correspondent en partie à des produits avec des recettes plus élaborées. De même, certains produits de marques nationales, de marques de distributeurs et de hard discount présentent des teneurs en lipides plus élevées que celles de l'ensemble de la famille.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 33 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée, pondérées par les parts de marché.

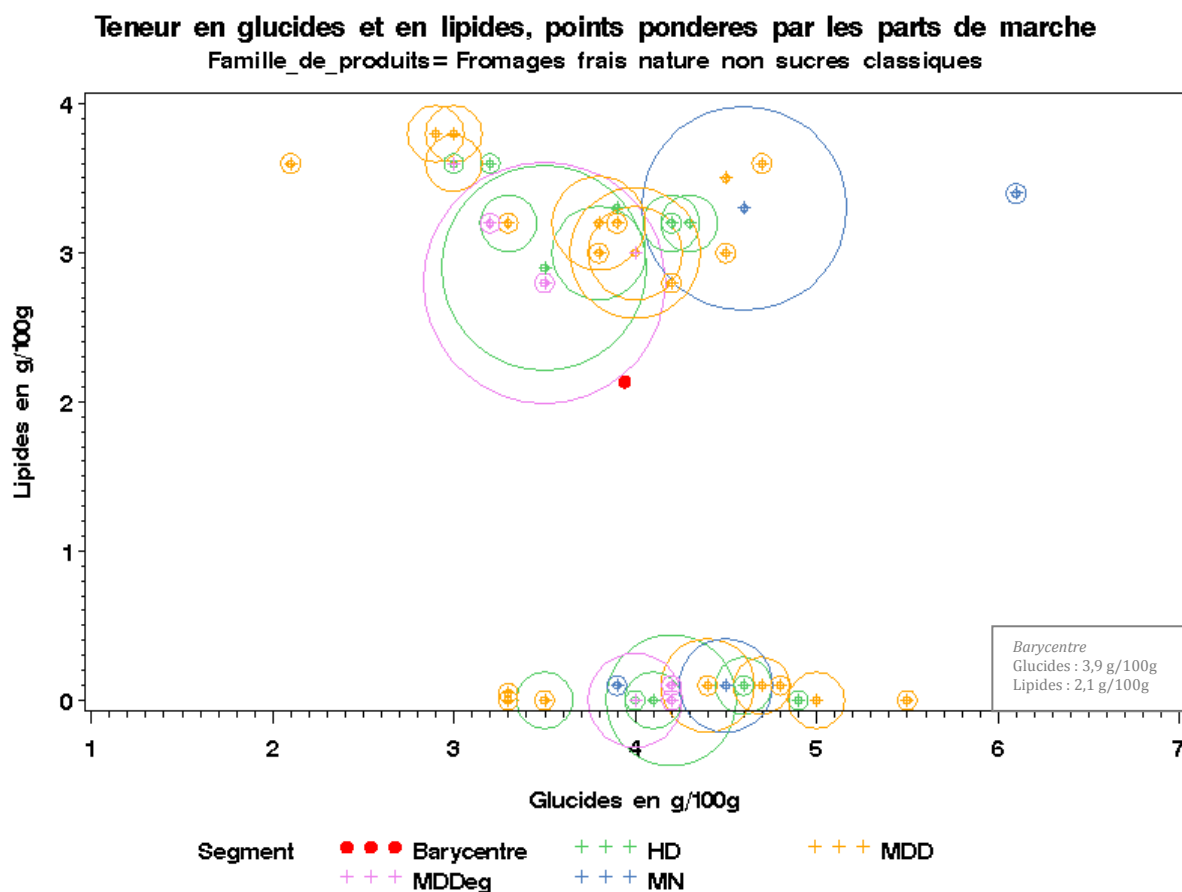
Fromages frais nature non sucrés classiques (Figure 34)

92% (n=57) des produits de la famille des FF nature non sucrés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La famille des FF nature non sucrés classiques contenant uniquement des produits nature sans ajout de sucres, les teneurs en glucides sont relativement homogènes et varient de 2,1 à 6,1g/100g. De plus, le classement des produits a ensuite été fait selon la teneur en lipides, celle-ci est donc restreinte et comprise entre 0 et 3,8g/100g.

2 groupes de produits se distinguent selon leurs teneurs en lipides. **Le premier groupe**, regroupant des produits avec des parts de marché modérées, correspond aux fromages frais nature non sucrés contenant 0% de matière grasse.

Le second groupe, caractérisé par une teneur en lipides oscillant autour de 3,2g/100g, correspond aux fromages frais nature non sucrés contenant 20% de matière grasse sur extrait sec. Il regroupe les produits avec les plus fortes parts de marché. Il est à noter qu'un produit de marque de distributeur avec une faible part de marché se distingue par sa faible teneur en glucides et inversement, 1 autre produit de marque nationale avec une faible part de marché se distingue par sa teneur en glucides élevée.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 34 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.

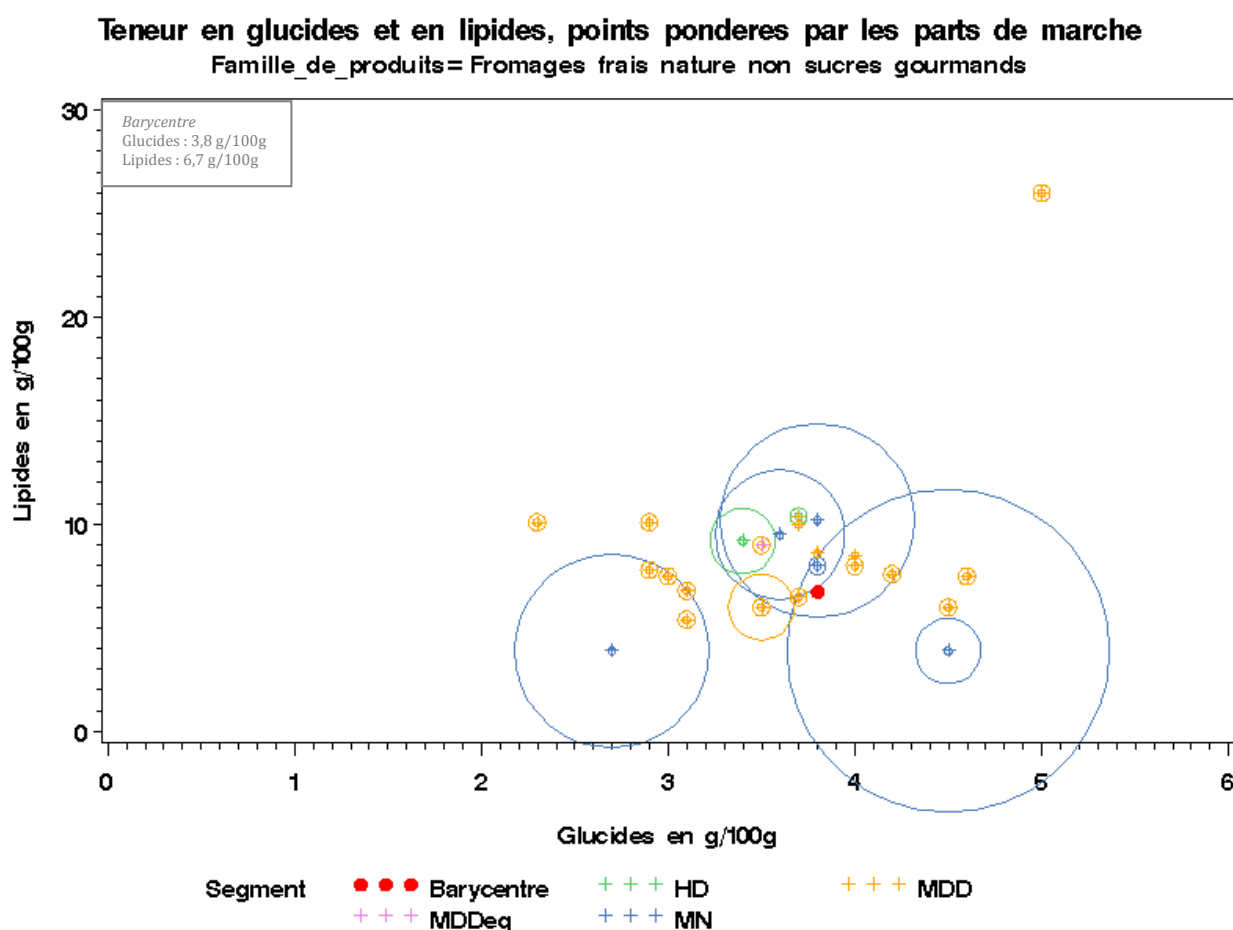
Fromages frais nature non sucrés gourmands (Figure 35)

92% (n=36) des produits de la famille des FF nature non sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La famille des FF nature non sucrés gourmands contenant uniquement des produits nature sans ajout de sucres, les teneurs en glucides sont relativement homogènes et varient de 2,3 à 5,0g/100g. La teneur en lipides varie de 3,9 à 26,0g/100g, en accord avec la définition de la famille qui s'est faite sur une teneur en lipides supérieure à 3,8g/100g.

La grande majorité des produits se situe toutefois entre 3,9 et 10,4g/100g de lipides. Le produit correspondant à la valeur extrême de teneur en lipides est une référence particulière contenant majoritairement de la crème. La variabilité des teneurs en lipides pourrait s'expliquer par la quantité de lait entier/lait partiellement écrémé utilisé, ainsi que par la quantité de crème mise en œuvre dans les recettes.

Les produits à forte part de marché sont répartis dans le nuage de points.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 35 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.

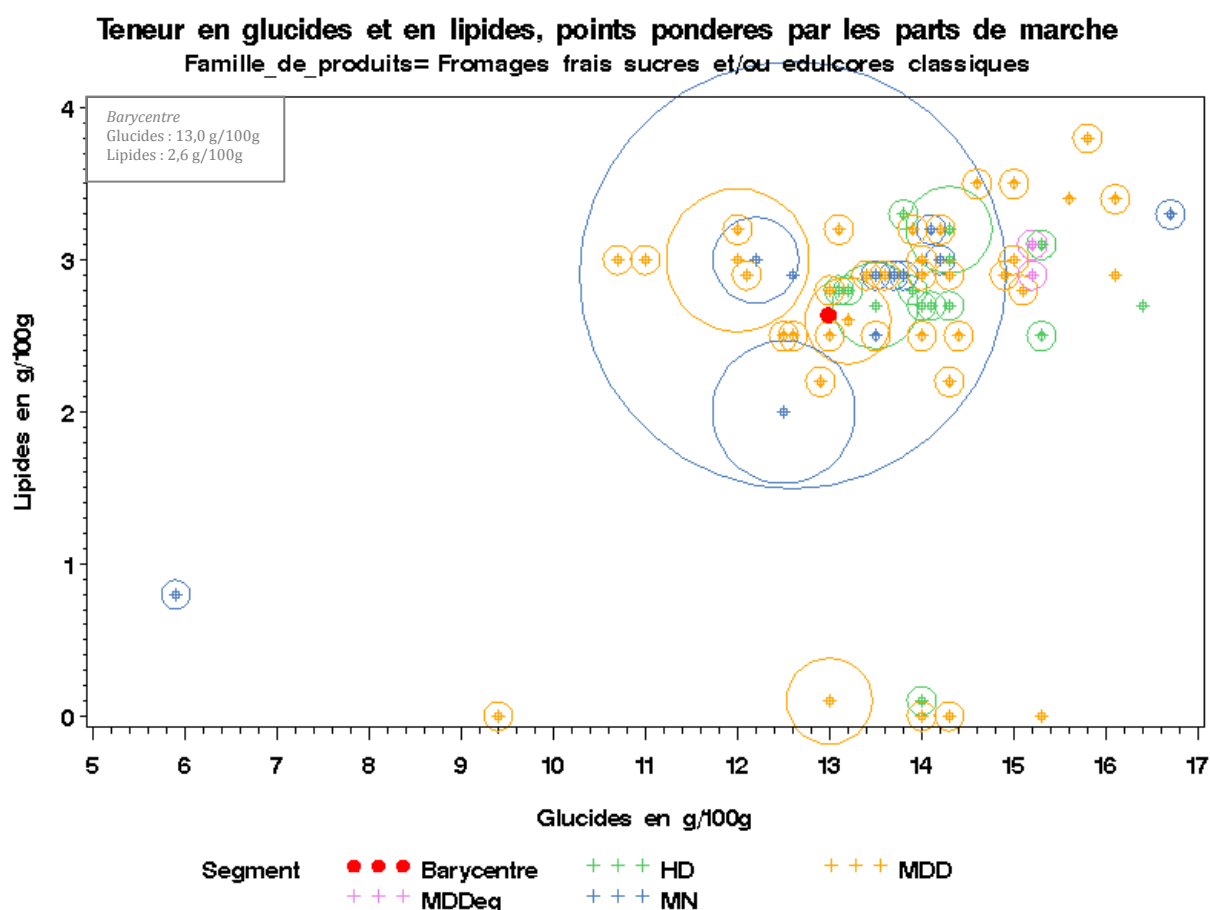
Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques (Figure 36)

97% (n=71) des produits de la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

Le classement des produits ayant été fait en partie selon la teneur en lipides, celle-ci est restreinte et comprise entre 0 et 3,8g/100g. Les teneurs en glucides varient de 5,9 à 16,7g/100g.

2 groupes de produits se distinguent selon leurs teneurs en lipides. **Le premier groupe** est constitué de la majorité des produits ainsi que de ceux avec les plus grandes parts de marché. Les teneurs en lipides se situent entre 2,0 et 3,8g/100g et celles en glucides entre 10,7 et 16,7g/100g. Les produits avec les plus fortes parts de marché se caractérisent par des teneurs en glucides faibles par rapport à celles du nuage de point.

Le second groupe de produits, contenant 0% de matière grasse, se caractérise par des teneurs en glucides variables de 5,9 à 15,3g/100g. Cela peut notamment s'expliquer par le fait qu'ils contiennent ou non des édulcorants.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 36 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée, pondérées par les parts de marché.

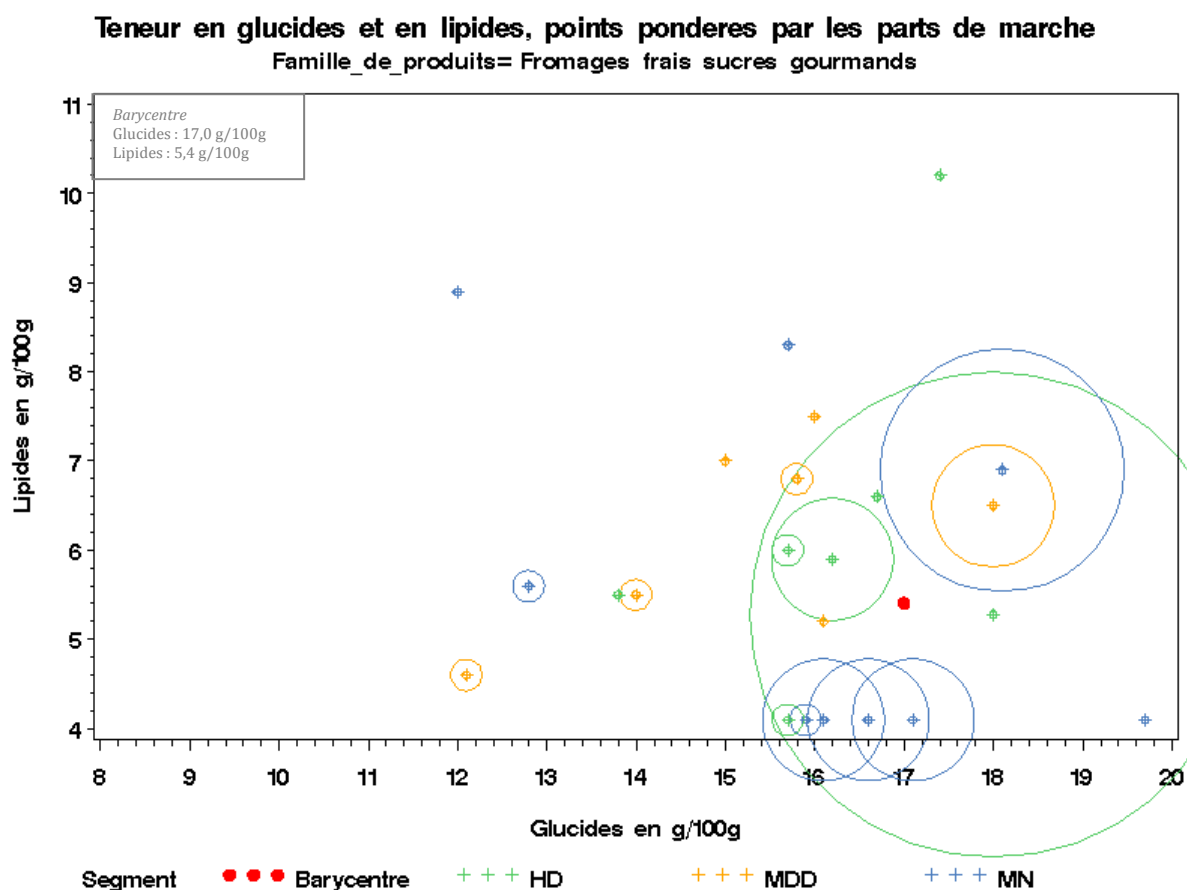
Fromages frais sucrés gourmands (Figure 37)

86% (n=25) des produits de la famille des FF sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

Les teneurs en glucides varient de 12,0 à 19,7g/100g. Les teneurs en lipides varient de 4,1 à 10,2g/100g, en accord avec la définition de la famille qui s'est faite sur une teneur en lipides supérieure à 3,8g/100g.

La variabilité des teneurs en lipides peut s'expliquer en partie par la diversité des recettes regroupées dans cette famille. En effet, les produits avec les teneurs en lipides les plus élevées correspondent essentiellement à des produits à base de mousse de fromage blanc nature ou parfum stracciatella.

Le produit de hard discount avec la part de marché la plus importante se caractérise par une teneur en glucides élevée et une teneur en lipides moyenne.



Produits laitiers frais et assimilés-Qqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 37 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés gourmands étudiée, pondérées par les parts de marché.

Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (Figure 38)

80% (n=180) des produits de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La teneur en glucides varie de 15,0 à 24,6g/100g et celle en lipides, de 0,5 à 9,8g/100g. Cette famille se caractérise donc par une teneur en glucides relativement élevée, ainsi qu'une variabilité de ces teneurs également importante : presque 10g/100g d'écart entre la teneur la plus faible et la plus élevée en glucides. La variabilité des teneurs en lipides est aussi élevée. Les produits à teneurs en lipides les plus faibles correspondent à des recettes de type « flans », puis « crèmes dessert » et « desserts gélifiés ». Les recettes de type « liégeois » correspondent quant à elles aux produits à teneurs en lipides les plus élevées. Cela peut s'expliquer par la présence de crème fouettée pour cette dernière recette. La distinction entre recettes est moins visible en ce qui concerne les teneurs en glucides. Les produits aux teneurs les plus élevées correspondent néanmoins à des produits avec morceaux de biscuits.

Les produits de plus fortes parts de marché correspondent à des marques nationales. Un groupe à teneurs élevées en lipides se détache du nuage de points. Les autres présentent des teneurs globalement élevées en glucides et moyennes en lipides. Les produits à plus faibles teneurs en glucides sont majoritairement des marques de distributeurs. Les produits de hard discount sont quant à eux répartis dans l'ensemble du nuage de points.

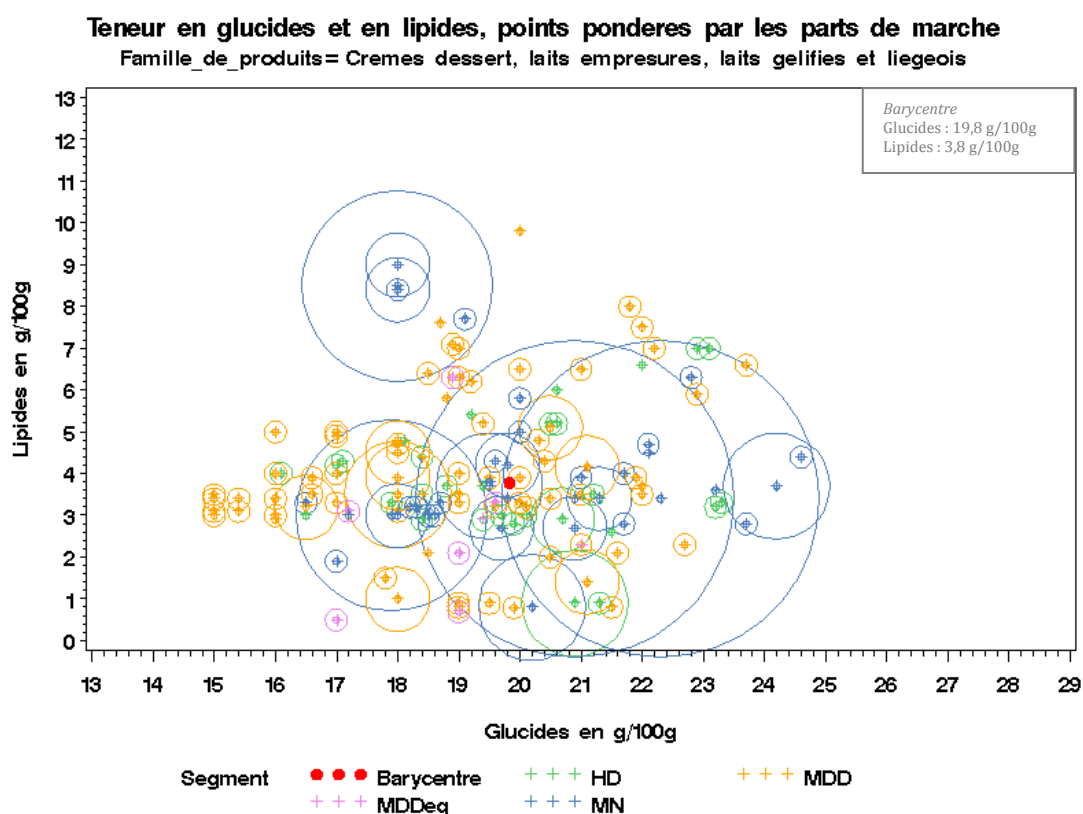


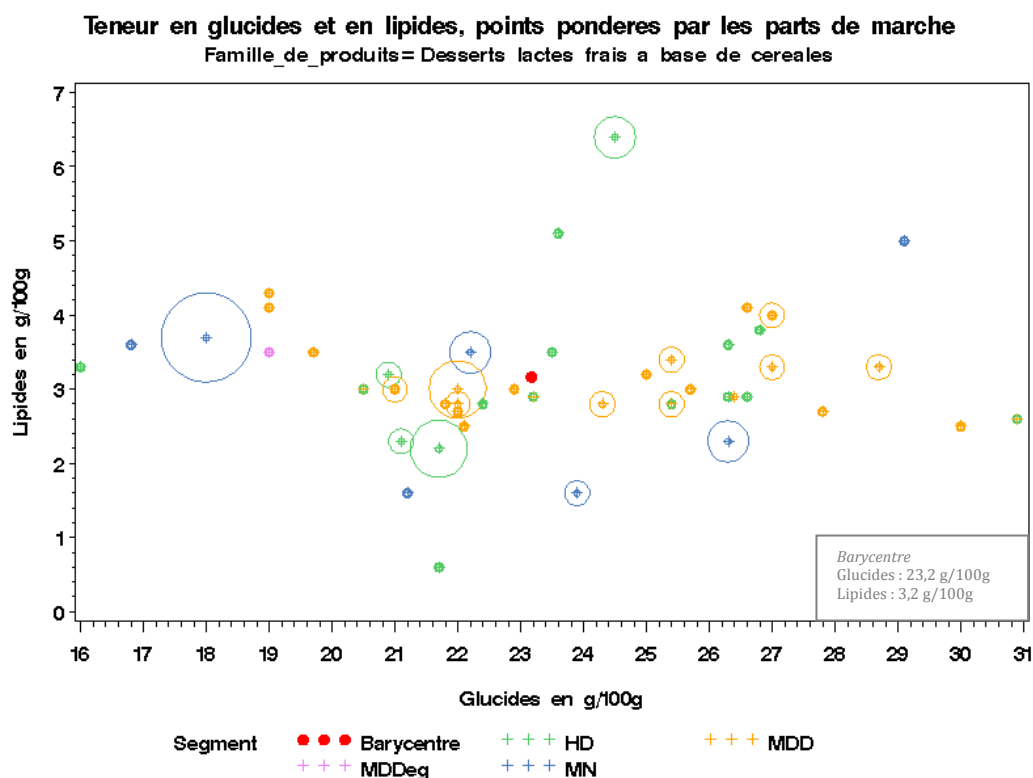
Figure 38 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois étudiée, pondérées par les parts de marché.

Desserts lactés frais à base de céréales (Figure 39)

89% (n=58) des produits de la famille des DLF à base de céréales étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La teneur en glucides varie de 16,0 à 30,9g/100g et celle en lipides, de 0,6 à 6,4g/100g. Une dispersion importante des teneurs est observée, notamment le long de l'axe des glucides. Les produits à teneurs plus faibles en glucides correspondent majoritairement à des « semoules/riz au lait » (recette sans œufs), alors que les teneurs plus élevées sont essentiellement retrouvées pour des « gâteaux de riz/semoule » (recette avec œufs). Les recettes « sur lit de caramel », que ce soient des « riz/semoule au lait » ou des « gâteaux de riz/semoule », sont également retrouvées parmi les teneurs maximales en glucides. Les teneurs en glucides très variables s'expliquent donc pour cette famille à la fois par des différences de recettes, mais aussi par la présence ou non d'un nappage de caramel ou encore de raisins.

Aucun écart majeur de parts de marché n'est observé au sein des DLF à base de céréales. 1 produit de marque nationale présente la plus forte part de marché : il correspond à l'une des plus faibles teneurs en glucides et à une teneur en lipides intermédiaire.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 39 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée, pondérées par les parts de marché.

Desserts lactés frais de type mousse (Figure 40)

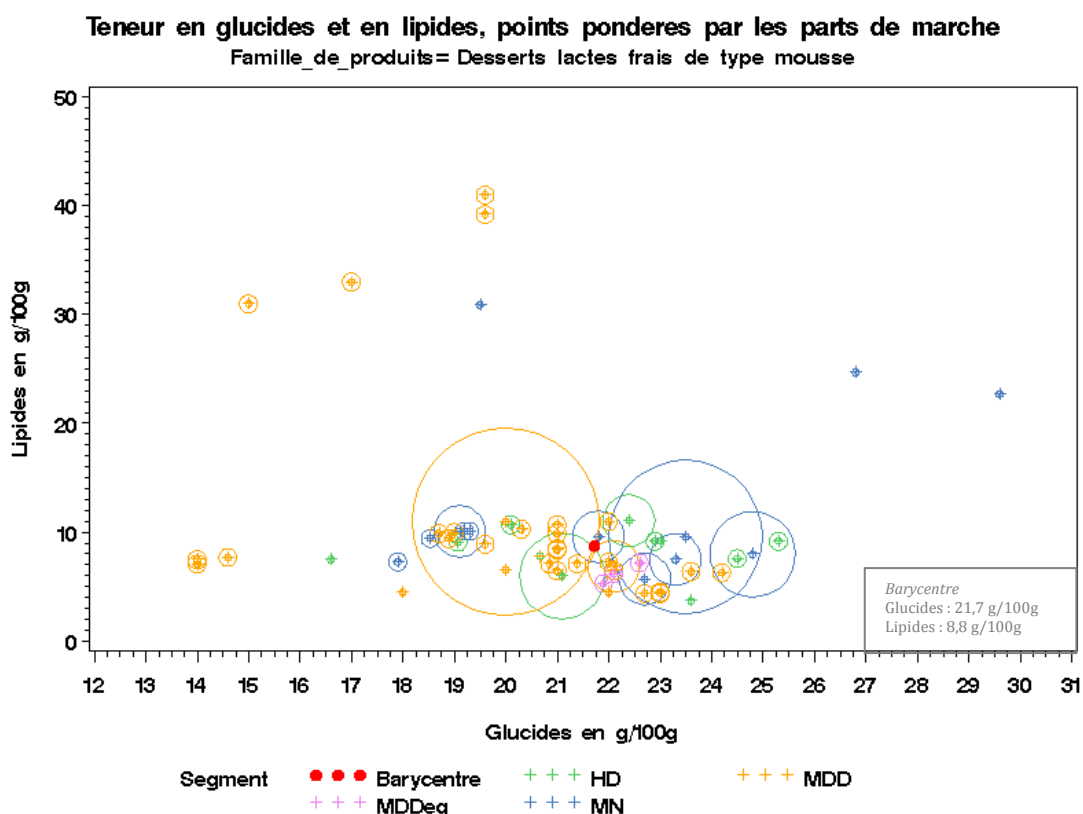
94% (n=80) des produits de la famille des DLF de type mousse étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La teneur en glucides varie de 14,0 à 29,6g/100g et celle en lipides, de 3,7 à 41,0g/100g. Il existe donc un écart important entre les extrêmes de teneurs, tant pour les glucides que pour les lipides.

2 groupes de produits se distinguent selon les teneurs en lipides. **Le premier**, regroupant la majorité des produits, présente des teneurs en glucides comprises entre 14,0g/100g et 29,6g/100g et des teneurs en lipides autour de 9,0g/100g. Les mousses aux fruits correspondent aux teneurs en glucides les plus faibles, alors que les parfums plus gourmands (caramel/chocolat/café) présentent les teneurs les plus élevées.

Le second groupe se caractérise par des teneurs en lipides dans les plus élevées (>30g/100g) et correspond à des recettes de « mousses sur ganache ». Leur teneur en glucides est en revanche inférieure à celle du barycentre, soit 21,7g/100g.

Les parts de marché les plus élevées correspondent à 1 produit de marque de distributeur et à 1 autre de marque nationale. Ils sont situés au cœur du nuage de points.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

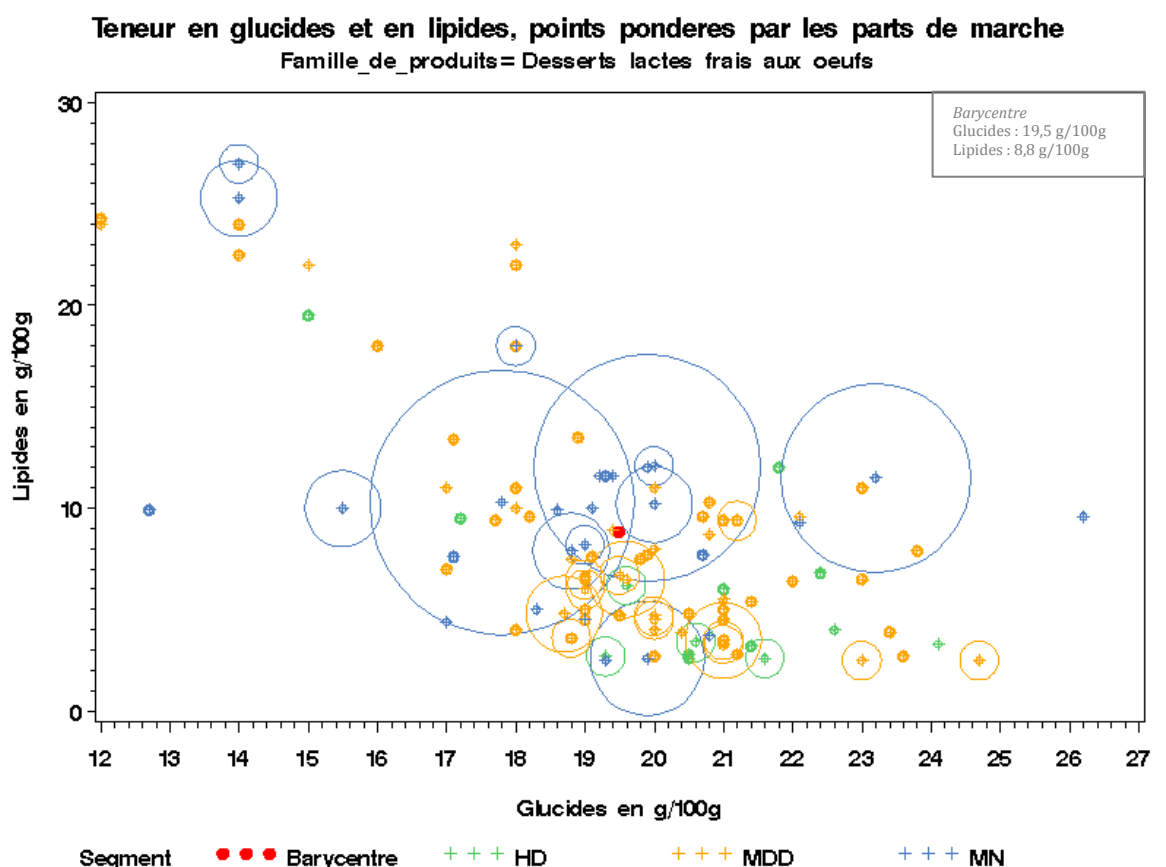
Figure 40 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais de type mousse étudiée, pondérées par les parts de marché.

Desserts lactés frais aux œufs (Figure 41)

90% (n=120) des produits de la famille des DLF aux œufs étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La teneur en glucides varie de 12,0 à 26,2g/100g et celle en lipides, de 2,5 à 27,0g/100g. Le nuage de points présente une dispersion assez importante, et la disposition des produits semble former une diagonale : les produits à teneurs les plus élevées en lipides sont ceux à teneurs les plus faibles en glucides, et inversement. Les produits à teneurs élevées en lipides et faibles en glucides correspondent à des recettes de type « crèmes brûlées », et le groupe opposé à des recettes de « crèmes caramel » et d' « îles flottantes ».

Les produits de plus fortes parts de marché correspondent à des marques nationales au cœur du nuage de points. Les produits de marques de distributeurs couvrent toute la dispersion du nuage de points, alors que ceux issus du hard discount sont concentrés majoritairement au niveau des teneurs les plus faibles en lipides et les plus élevées en glucides.



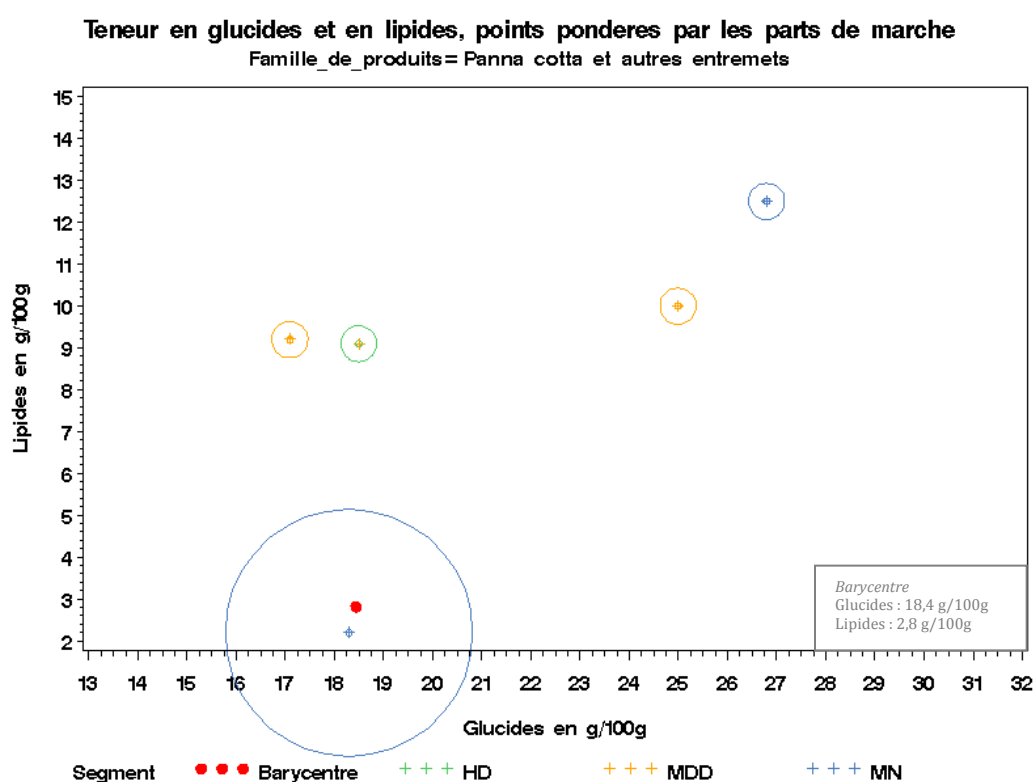
Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 41 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais aux œufs étudiée, pondérées par les parts de marché.

Panna cotta et autres entremets (Figure 42)

78% (n=7) des produits de la famille des Panna cotta et autres entremets étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La teneur en glucides varie de 17,1 à 26,8g/100g et celle en lipides, de 2,2 à 12,5g/100g. Le nuage de points est ici très éclaté, du fait du très faible effectif de la famille mais aussi de la variabilité des teneurs en glucides et en lipides observées. Cette famille regroupe presque exclusivement des recettes de type « panna cotta », mais également d'autres desserts lactés frais n'ayant pu être classés dans aucune autre famille de la catégorie. Le produit isolé de marque nationale de plus forte part de marché correspond notamment à une recette autre que « panna cotta ». En ne considérant pas ce point, une plus grande homogénéité est observée entre les autres produits. Le barycentre est considérablement influencé par ce produit isolé qui présente une part de marché très supérieure à celles des autres produits.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

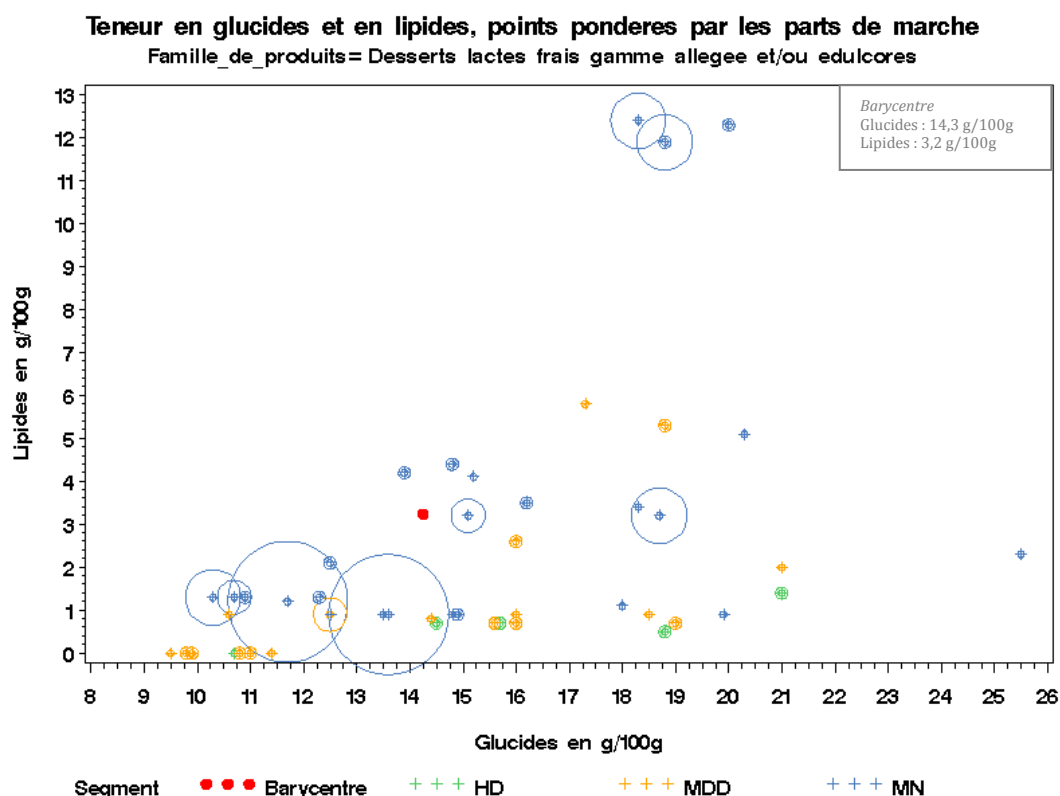
Figure 42 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Panna cotta et autres entremets étudiée, pondérées par les parts de marché.

Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés (Figure 43)

100% (n=52) des produits de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

La teneur en glucides varie de 9,5 à 25,5g/100g et celle en lipides, de 0,0 à 12,4g/100g. En ce qui concerne les lipides, un groupe de produits aux teneurs maximales en lipides se détache du nuage de points. Il s'agit de produits édulcorés mais n'étant pas allégés ni en lipides ni en sucres. Le reste du nuage de points présente une plus grande homogénéité de teneurs en lipides : de 0,0g/100g pour des produits sans matière grasse à 5,8g/100g pour des produits allégés. L'allégement pouvant porter sur les sucres et/ou les lipides, cela explique la variabilité observée selon chacun des axes. La dispersion des teneurs en glucides est élevée. Les produits de plus faibles teneurs en glucides correspondent aux produits édulcorés et ceux de plus fortes teneurs en glucides, essentiellement à des produits allégés en matière grasse uniquement. Les produits au cœur du nuage de points présentent majoritairement un allégement à la fois en sucres et en matière grasse, avec ou sans présence d'édulcorants.

Les principales parts de marché sont retrouvées parmi les produits de marques nationales. Ces produits présentent des teneurs en glucides et en lipides inférieures à celles du barycentre. Ils sont retrouvés dans le groupe de produits édulcorés à faibles teneurs en lipides. Les produits sans matière grasse appartiennent aux segments des marques de distributeurs et du hard discount.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

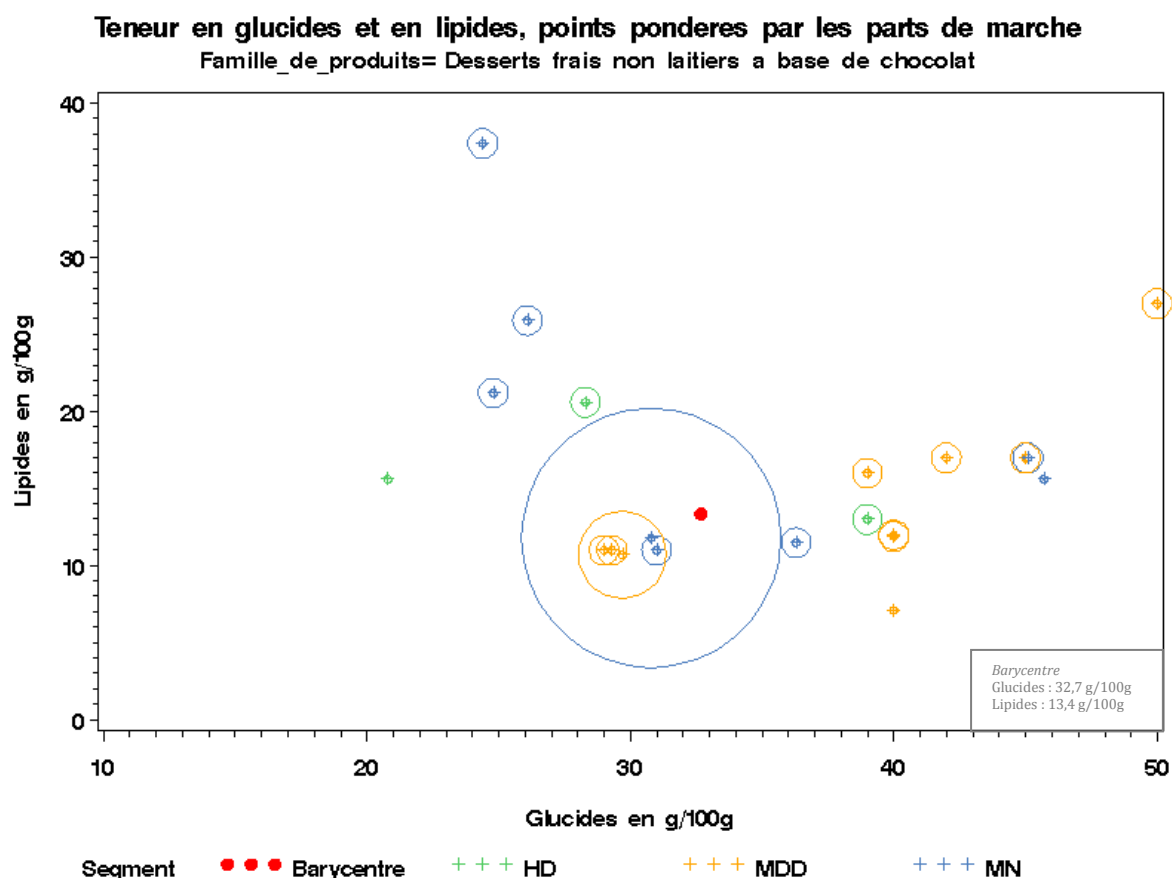
Figure 43 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée, pondérées par les parts de marché.

Desserts frais non laitiers à base de chocolat (Figure 44)

71% (n=25) des produits de la famille des DFNL à base de chocolat étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

Les teneurs en glucides varient de 20,8 à 50,0g/100g et celles en lipides de 7,1 à 37,4g/100g. La famille des DFNL à base de chocolat réunit de nombreuses recettes ce qui explique en grande partie la répartition des produits étudiés au sein de la cartographie, ainsi que la large gamme de teneurs en glucides et en lipides observée. En effet, les produits avec une teneur en glucides supérieure à 39g/100g correspondent majoritairement à des recettes de « fondants au chocolat ». Leurs teneurs en lipides sont variables et s'échelonnent entre 7,1g/100g et 27,0 g/100g. À l'inverse, les références à teneur en glucides inférieures à 30g/100g correspondent majoritairement à des recettes de « profiteroles », « mousses » et « moelleux au chocolat ».

1 produit de marque nationale présente une part de marché grandement supérieure à celles des autres produits étudiés. Il influence notablement la position du barycentre. En ce qui concerne les segments de marché, les produits de plus fortes teneurs en lipides correspondent globalement à des marques nationales, alors que ceux de plus fortes teneurs en glucides proviennent essentiellement de marques de distributeurs.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

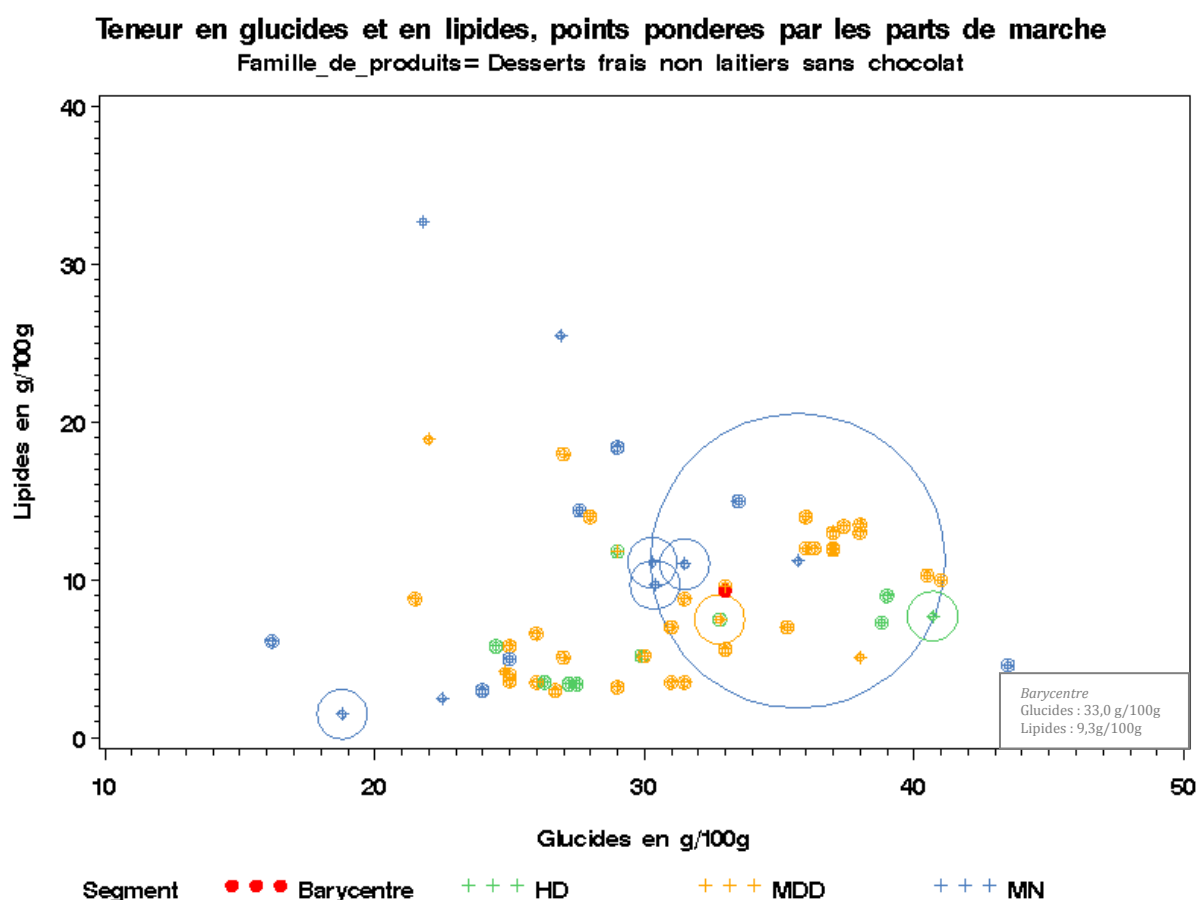
Figure 44 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat étudiée, pondérées par les parts de marché.

Desserts frais non laitiers sans chocolat (Figure 45)

87% (n=67) des produits de la famille des DFNL sans chocolat étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides.

Les teneurs en glucides varient de 16,2 à 43,5g/100g et celles en lipides de 1,5 à 32,7g/100g. Comme pour la famille des DFNL à base de chocolat, la répartition des produits de cette famille est en grande partie expliquée par la recette à laquelle ils correspondent, notamment selon un gradient glucidique. En effet, les recettes associées aux teneurs en glucides les plus élevées, à partir de 33g/100g environ, sont celles des « tiramisus », « capuccino » et « tartufo ». Les « fars » et « baba au rhum » correspondent aux recettes à teneurs en glucides intermédiaires, de 27g/100g à 33g/100g environ, alors que les « clafoutis » et les « crumbles aux fruits » représentent les recettes de plus faibles teneurs en glucides, globalement inférieures à 27g/100g.

Par ailleurs, en termes de segments de marché, les produits de marques nationales et de marques de distributeurs sont séparés par un axe diagonal : les références de marques nationales présentent en effet majoritairement des teneurs en lipides plus élevées mais plus faibles en glucides, alors qu'il s'agit de l'inverse pour les références de marques de distributeurs. Enfin le barycentre est notamment influencé par un produit dont la part de marché prédomine, il s'agit d'une marque nationale à teneurs intermédiaires en glucides et en lipides.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

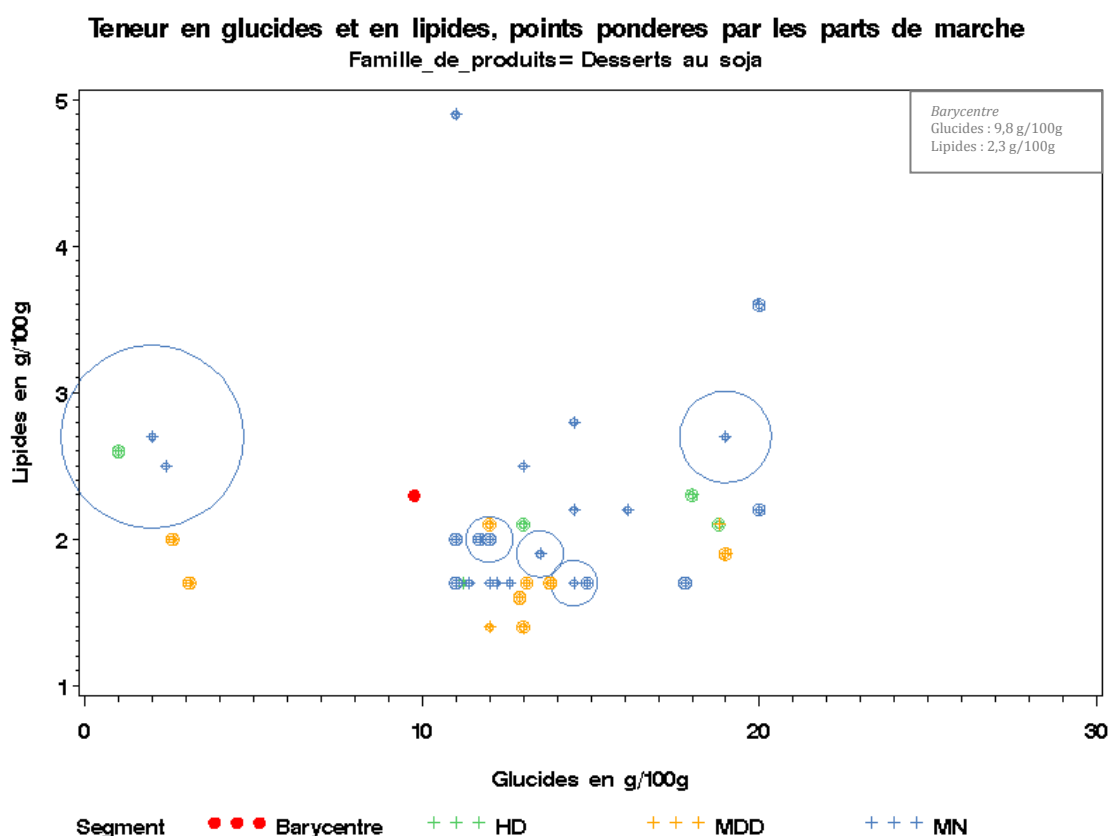
Figure 45 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat, pondérées par les parts de marché.

Desserts au soja (Figure 46)

Tous les produits de la famille des Desserts au soja étiquettent à la fois leurs teneurs en glucides et en lipides (n=42).

Les teneurs en glucides varient de 1,0 à 20,0g/100g et celles en lipides de 1,4 à 4,9g/100g. Contrairement aux 2 familles de Desserts frais non laitiers précédentes, les Desserts au soja présentent des teneurs en lipides globalement faibles et homogènes, situées autour de 2g/100g. La répartition des produits de cette famille s'effectue surtout selon l'axe des teneurs en glucides pour lesquelles une diversité importante est observée : celles-ci varient en effet de 1,0g/100g à 20,0g/100g. Cette diversité s'explique par les parfums de ces Desserts au soja. Les références présentant les teneurs en glucides les plus élevées (supérieures à 13g/100g environ) correspondent aux références à base de céréales d'une part (riz, semoule), et de parfums du type « chocolat/vanille/café » d'autre part. Celles aux teneurs en glucides intermédiaires, de 10g/100g à 13g/100g, correspondent aux références de parfum du type « fruits ». Enfin, les produits avec les teneurs en glucides les plus faibles, inférieures à 4g/100g, sont des références « nature ».

Le barycentre correspond quant à lui à une teneur en lipides de 2,3g/100g centrée par rapport au nuage de points, et à une teneur en glucides de 9,8g/100g résultant du grand nombre de références à teneur supérieure à 10g/100g contrebalancé par une référence « nature » à très forte part de marché.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 46 : Teneurs en glucides et en lipides de la famille des Desserts au soja, pondérées par les parts de marché.

4.2 Tableau comparatif des moyennes brutes et des moyennes pondérées par les parts de marché, par famille

Afin de compléter l'étude de la structuration de l'offre en intégrant les caractéristiques nutritionnelles et les parts de marché, le Tableau 14 compare, par famille étudiée et par nutriment d'intérêt, la moyenne brute à la moyenne pondérée par les parts de marché. Les effectifs associés à ces 2 moyennes figurent également : en effet tous les produits présentant une donnée de composition pour un nutriment donné n'ont pas nécessairement pu être associés à une part de marché. Le delta (Δ) indiqué correspond à l'écart entre moyenne brute et moyenne pondérée : il reflète ainsi l'influence des plus fortes parts de marché sur la moyenne. Un code couleur souligne les écarts les plus importants : les cases en bleu clair correspondent aux $10\% \leq \Delta < 20\%$, alors que celles en bleu foncé correspondent aux $\Delta \geq 20\%$.

Tableau 14 : Tableau comparatif des moyennes brutes et des moyennes pondérées par les parts de marché, par famille étudiée.

Nom famille	Valeur énergétique (kcal/100g)					Lipides (g/100g)					Acides gras saturés (g/100g)					Glucides (g/100g)					Sucres (g/100g)				
	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	91	53	78	58	+9%	91	1,8	78	2,3	+28,7%	57	1,2	48	1,5	+24,0%	91	5,1	78	5,3	+5,1%	57	4,8	48	5,0	+4,0%
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	19	99	12	113	+14%	19	7,4	12	9,1	+23,7%	9	5,1	5	6,0	+19,2%	19	4,6	12	4,2	-9,0%	9	4,0	5	4,0	-0,3%
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	352	88	296	90	+3%	352	2,2	296	2,4	+9,4%	229	1,4	199	1,6	+14,1%	352	13,7	296	13,7	-0,3%	229	13,1	199	13,2	+1,1%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	59	125	47	120	-4%	59	5,6	47	4,7	-16,5%	29	3,8	24	2,9	-23,3%	59	15,2	47	15,7	+3,0%	29	15,0	24	15,3	+1,8%
Yaourts et laits fermentes edulcores	105	47	83	45	-4%	105	0,1	83	0,1	+1,4%	76	0,0	62	0,0	+13,0%	105	7,2	83	6,6	-7,3%	76	6,3	62	6,3	-0,7%
Fromages frais nature non sucres classiques	57	64	54	66	+2%	57	2,0	54	2,1	+8,3%	30	1,4	27	1,5	+3,1%	57	3,9	54	3,9	+0,1%	30	3,9	27	3,9	+1,5%
Fromages frais nature non sucres gourmands	36	114	33	105	-7%	36	8,2	33	6,7	-17,8%	22	4,8	19	3,4	-30,4%	36	3,6	33	3,8	+4,8%	22	3,6	19	3,9	+9,0%
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	71	103	65	101	-2%	71	2,6	65	2,6	+0,9%	43	1,8	40	1,8	+0,3%	71	13,7	65	13,0	-5,3%	43	12,9	40	12,1	-6,0%
Fromages frais sucres gourmands	25	136	15	137	+1%	25	5,9	15	5,4	-8,6%	10	3,4	8	3,4	-0,5%	25	15,7	15	17,0	+8,3%	10	15,7	8	16,5	+5,3%
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	180	125	147	126	+1%	180	4,0	147	3,8	-5,0%	78	2,6	64	2,2	-14,4%	180	19,2	147	19,8	+3,1%	78	16,4	64	16,3	-0,6%
Desserts lactes frais à base de céréales	58	137	56	134	-2%	58	3,2	56	3,2	+0,5%	14	2,0	14	2,0	-1,5%	58	23,8	56	23,2	-2,7%	14	17,2	14	17,4	+1,3%
Desserts lactes frais de type mousse	80	199	58	183	-8%	80	10,7	58	8,8	-17,8%	36	8,6	25	6,3	-26,9%	80	20,9	58	21,7	+3,8%	36	18,4	25	19,2	+4,2%
Desserts lactes frais aux oeufs	120	174	88	176	+1%	120	8,7	88	8,8	+1,6%	49	5,4	37	3,6	-31,9%	120	19,5	88	19,5	-0,2%	52	17,2	37	17,8	+3,4%
Panna cotta et autres entremets	7	172	7	110	-36%	7	8,7	7	2,8	-67,8%	6	5,9	6	1,8	-69,2%	7	20,4	7	18,4	-9,5%	6	18,5	6	17,0	-8,3%
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	52	98	33	103	+5%	52	2,4	33	3,2	+36,5%	29	0,8	19	0,8	-0,5%	52	15,1	33	14,3	-5,5%	29	10,4	19	9,8	-5,5%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	25	316	22	273	-14%	25	16,4	22	13,4	-18,4%	11	11,6	10	11,5	-0,5%	25	36,3	22	32,7	-9,9%	11	27,2	10	24,7	-9,2%
Desserts frais non laitiers sans chocolat	67	217	57	230	+6%	67	8,6	57	9,3	+7,6%	27	7,1	20	5,5	-22,6%	67	30,5	57	33,0	+8,0%	29	21,0	21	21,9	+4,3%
Desserts au soja	42	83	28	75	-9%	42	2,1	28	2,3	9,8%	38	0,4	24	0,3	-14,0%	42	12,6	28	9,8	-22,2%	37	10,4	23	10,9	+4,7%

Δ=(moyenne pondérée - moyenne) / moyenne en %

	10% ≤ Δ < 20%
	Δ ≥ 20%

Nom famille	Protéines (g/100g)					Fibres alimentaires (g/100g)					Sodium (g/100g)					Calcium (mg/100g)				
	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ	Effectif	Moyenne	Effectif moyenne pondérée	Moyenne pondérée	Δ
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	91	4	78	4	-4,3%	57	0,1	48	0,0	-91,3%	57	0,05	48	0,05	-1,05%	60	134,98	55	139,62	+3,43%
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	19	4	12	3	-9,5%	9	0,0	5	0,0	-100,0%	9	0,04	5	0,04	-6,91%	7	139,43	5	138,69	-0,53%
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	352	3	296	3	+2,1%	229	0,3	199	0,2	-25,2%	229	0,05	199	0,05	+8,18%	142	121,38	127	119,66	-1,42%
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	59	3	47	4	+9,5%	29	0,4	24	1,0	+154,4%	29	0,04	24	0,04	+10,97%	6	125,50	5	120,01	-4,38%
Yaourts et laits fermentés edulcorés	105	4	83	4	+1,4%	77	0,6	62	0,7	+17,4%	76	0,07	62	0,07	+4,89%	61	137,43	48	139,46	+1,48%
Fromages frais nature non sucres classiques	57	8	54	8	-1,2%	30	0,1	27	0,1	-40,1%	30	0,04	27	0,04	+15,01%	11	120,64	11	122,16	+1,26%
Fromages frais nature non sucres gourmands	36	6	33	7	+15,1%	22	0,0	19	0,0	+189,1%	22	0,05	19	0,05	+0,70%	2	151,00	2	151,00	0,00%
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques	71	6	65	7	+6,3%	43	0,1	40	0,2	+34,4%	43	0,04	40	0,04	+7,08%	30	141,60	29	153,77	+8,60%
Fromages frais sucres gourmands	25	5	15	5	+3,9%	10	0,3	8	0,3	-11,8%	10	0,04	8	0,05	+15,77%					
Crèmes dessert, laits empiresures, laits gelifiés et liegeois	180	3	147	3	+5,5%	78	0,2	64	0,2	-3,1%	78	0,05	64	0,04	-4,19%	18	134,62	15	119,83	-10,99%
Desserts lactés frais à base de céréales	58	3	56	3	-3,2%	14	0,5	14	0,6	+17,2%	14	0,04	14	0,04	+5,92%	2	68,50	2	68,00	-0,73%
Desserts lactés frais de type mousse	80	5	58	4	-9,5%	36	1,5	25	1,4	-6,4%	36	0,06	25	0,06	+0,33%	6	138,67	6	135,19	-2,51%
Desserts lactés frais aux œufs	120	4	88	4	+2,7%	49	0,4	37	0,3	-27,2%	49	0,05	37	0,05	+5,58%					
Panna cotta et autres entremets	7	3	7	3	-4,8%	6	0,7	6	0,1	-83,7%	6	0,05	6	0,05	+3,37%	1	150,00	1	150,00	0,00%
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	52	4	33	4	-2,9%	29	0,8	19	1,2	+41,4%	29	0,06	19	0,08	+25,21%	18	128,33	12	139,21	+8,47%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	25	6	22	6	-5,1%	11	3,3	10	3,0	-8,9%	11	0,08	10	0,07	-12,19%					
Desserts frais non laitiers sans chocolat	67	4	57	3	-17,6%	27	1,4	20	0,9	-34,0%	27	0,06	20	0,04	-30,03%	1	100,60	1	100,60	0,00%
Desserts au soja	42	4	28	4	+10,5%	33	0,8	19	0,3	-64,6%	38	0,04	24	0,05	+25,40%	28	118,32	19	120,00	+1,42%

Δ=(moyenne pondérée - moyenne) / moyenne en %

	10% ≤ Δ < 20%
	Δ ≥ 20%

Des écarts notables entre moyenne et moyenne pondérée sont observés pour tous les nutriments, à l'exception des sucres. Les principaux écarts observés concernent :

- **les lipides** : l'écart important observé pour la famille des Panna cotta et autres entremets (-67,8%) doit être nuancé par le faible effectif de cette famille. Concernant les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (+36,5%), il a été vu au 4.1 que des produits de marques nationales à fortes parts de marché présentaient des teneurs en lipides bien supérieures au nuage de points principal : il s'agit de produits contenant des édulcorants mais non allégés. Enfin, pour les YLF nature non sucrés classique (+28,7%) et les YLF nature non sucrés gourmands (+23,7%), l'étude des cartographies a montré que les produits de plus fortes parts de marché étaient ceux présentant les teneurs en lipides les plus élevées ;
- **les acides gras saturés** : outre les Panna cotta et autres entremets (-69,2%), pour lesquels les conclusions sont sujettes au faible effectif de la famille, les familles des DLF aux œufs (-31,9%), des FF nature non sucrés gourmands (-30,4%) et des DLF de type mousse (-26,9%) présentent les plus forts écarts entre moyenne et moyenne pondérée. Ces écarts négatifs montrent que les produits de plus fortes parts de marché présentent des teneurs en acides gras saturés inférieures à la moyenne des produits. A l'inverse, pour la famille des YLF nature non sucrés classiques l'écart entre la moyenne et la moyenne pondérée de +24,0%, s'explique car le produit de plus forte part de marché présente une teneur en acides gras saturés parmi les plus élevées ;
- **les fibres alimentaires** : les écarts très élevés observés entre moyenne et moyenne pondérée sont à nuancer : la majorité des teneurs étant inférieures à 1, cela explique que le pourcentage de variation soit très élevé.

5. TRAITEMENTS SUPPLÉMENTAIRES : COMPARAISON DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G ET À LA PORTION

Au vu du nombre important de produits se présentant sous format individuel (93%), il a paru intéressant d'étudier la variabilité nutritionnelle à la portion et de la comparer à celle pour 100g.

Ainsi, parallèlement aux données présentées dans le paragraphe 3.1, les graphiques suivants comparent la variabilité nutritionnelle pour 100g et à la portion, par nutriment et pour une famille de produits, pour les lipides, les glucides et le calcium, principaux constituants d'intérêt du secteur des PLF et assimilés. La variabilité de la valeur énergétique résultant essentiellement des teneurs en lipides et en glucides, celle-ci n'a pas été étudiée dans cette partie.

En ce qui concerne le choix des portions :

- pour les produits présentant une portion individuelle (n=1494 ; 93%), celle-ci a été sélectionnée comme référence pour le calcul des valeurs nutritionnelles par portion ;
- pour ceux ne possédant pas de portion individuelle, lorsqu'une portion indiquée existe, celle-ci a été prise comme référence (n=40 ; 3% de produits sans portion individuelle mais possédant une portion indiquée) ;
- les produits ne comportant ni portion individuelle ni portion indiquée n'ont pas été pris en compte dans cette étude (n=65 ; 4%).

Lipides (Figure 47)

La Figure 47 compare la variabilité nutritionnelle des teneurs en lipides pour 100g (noir) et à la portion (bleu) des 18 familles du secteur des PLF et assimilés étudié.

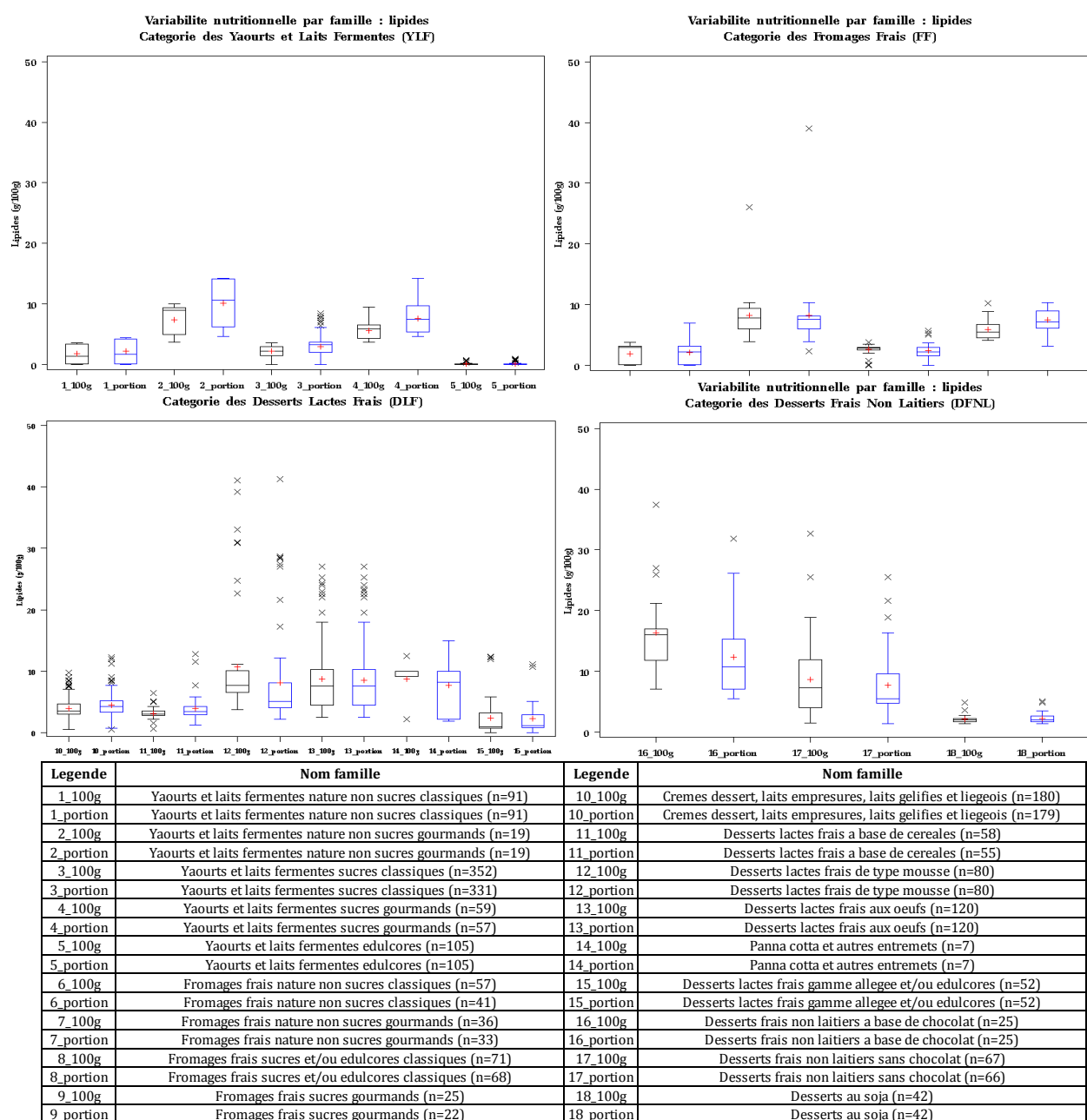


Figure 47 : Comparaison de la variabilité nutritionnelle des teneurs en lipides pour 100g et à la portion au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Le profil des teneurs en lipides à la portion reste globalement similaire à celui des teneurs en lipides pour 100g.

Plus spécifiquement, au sein des **Yaourts et Laits Fermentés**, l'écart se creuse entre les YLF nature non sucrés gourmands (2) et les autres familles de la catégorie au passage des teneurs en lipides pour 100g à la portion. En effet, la teneur moyenne est plus élevée de +2,8g entre la teneur aux 100g (7,4g/100g) et celle à la portion (10,2g/portion). De même, pour les YLF sucrés gourmands (4) un écart de +2,0g est observé entre la teneur moyenne en lipides

pour 100g (5,6g/100g) et celle à la portion (7,6g/portion). Dans cette catégorie, la portion de 125g est prépondérante quelle que soit la famille. Néanmoins les YLF nature non sucrés gourmands (4) comprennent 41% des produits de la famille avec une portion individuelle supérieure ou égale à 150g. Cet élément explique notamment l'écart plus important observé pour celle-ci entre les teneurs moyennes aux 100g et par portion.

Au sein des **Fromages Frais**, une dispersion des produits vers des teneurs en lipides par portion plus élevées est observée pour les FF nature non sucrés classiques (6) (augmentation du maximum). L'écart le plus important entre les teneurs moyennes en lipides pour 100g et à la portion est observé pour les FF sucrés gourmands (9) : de 5,9g/100g à 7,5g/portion (+1,6g). En effet, 48% des produits de cette famille comportent une portion individuelle supérieure ou égale à 150g.

Parmi les **Desserts Lactés Frais**, les DLF de type mousse (12) présentent la différence majeure (-2,6g) entre la teneur moyenne en lipides pour 100g (10,7g/100g) et celle par portion (8,1g/portion). Cette différence s'accompagne d'une modification du profil en conséquence : diminution des 1^{er} et 3^{ème} quartiles^{25,26} et de la médiane²⁷. Cet écart s'explique car cette famille présente une portion individuelle majoritaire de 60g, inférieure donc à 100g, contrairement aux autres familles de la catégorie dont les portions majoritaires se répartissent entre 90, 100 et 125g. Le profil des DLF aux œufs (13) reste par exemple presque identique, 89% des portions individuelles de cette famille étant de 100g.

Enfin, parmi les **Desserts Frais Non Laitiers**, les DFNL à base de chocolat (16) présentent un écart de -4,0g entre la teneur moyenne en lipides pour 100g (16,4g/100g) et celle à la portion (12,4g/portion), accompagné d'un profil comportant une diminution importante du 1^{er} quartile, de la médiane et du maximum. En effet, 86% des produits de cette famille possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g.

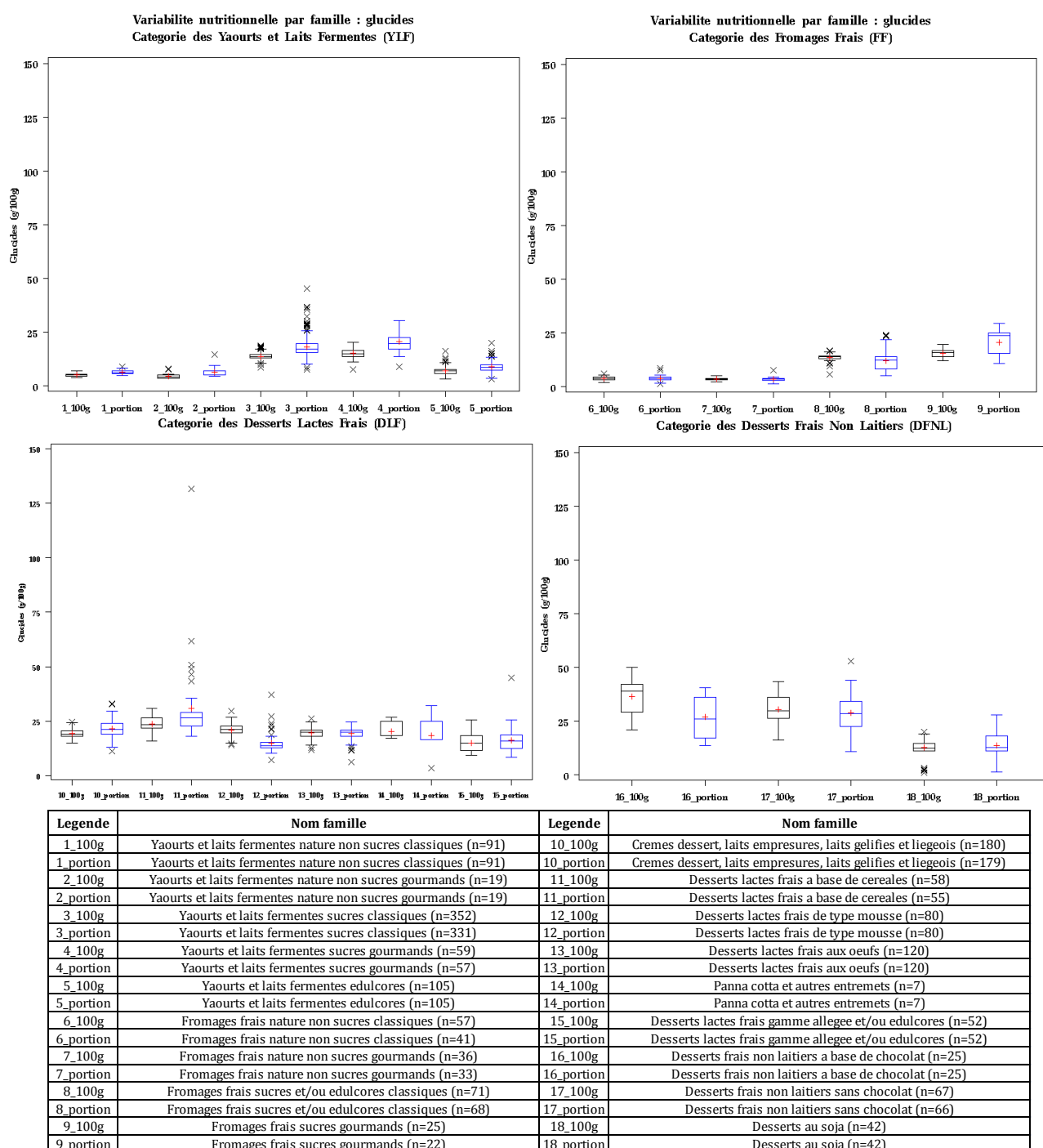
²⁵ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses.

²⁶ Le 3^{ème} quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.

²⁷ La médiane correspond à la valeur qui partage la distribution en 2 parts égales : 50% des produits se situent donc en dessous de ce seuil.

Glucides (Figure 48)

La Figure 48 compare la variabilité nutritionnelle des teneurs en glucides pour 100g (noir) et à la portion (bleu) des 18 familles du secteur des PLF et assimilés étudié.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Données 2008 2009-Edition 2013

Figure 48 : Comparaison de la variabilité nutritionnelle des teneurs en glucides pour 100g et à la portion au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Le profil des teneurs en glucides à la portion reste globalement similaire à celui des teneurs en glucides pour 100g.

Au sein des **Yaourts et Laits Fermentés**, les 2 familles de produits sucrés (3-4) présentent un écart important entre les teneurs moyennes en glucides pour 100g (YLF sucrés

classiques : 13,7g/100g ; YLF sucrés gourmands : 15,2g/100g) et celles à la portion (YLF sucrés classiques : 18,1g/portion ; YLF sucrés gourmands : 20,5g/100g), soit +4,4g et +5,3g respectivement. Dans cette catégorie, la portion de 125g est en effet prépondérante quelle que soit la famille.

Parmi les **Fromages Frais**, les FF sucrés gourmands (9) possèdent l'écart le plus important (+5,0g) entre leur teneur moyenne en glucides pour 100g (15,7g/100g) et celle par portion (20,7g/100g). Pour cette famille, le profil est également sensiblement modifié avec une dispersion plus importante des valeurs, par une médiane et un 3^{ème} quartile notamment plus élevés. Comme vu dans l'étude des lipides, 48% des produits de cette famille comportent une portion individuelle supérieure ou égale à 150g. Les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) connaissent quant à eux une différence de -1,5g entre la teneur moyenne en glucides pour 100g (13,7g/100g) et celle par portion (12,2g/portion). Cela s'explique par le fait que 51% des produits de cette dernière famille possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g (portions de 90, 60, 50 et 40g).

Concernant les **Desserts Lactés Frais**, la même observation que pour les lipides s'effectue avec les glucides pour les DLF de type mousse (12), à savoir un écart de -6,1g entre la teneur moyenne pour 100g (20,9g/100g) et celle par portion (14,8g/portion), due à la présence majoritaire de portions individuelles de 60g dans cette famille. Les DLF à base de céréales (11) présentent quant à eux une teneur moyenne à la portion (30,7g/portion) plus élevée de +6,9g par rapport à celle pour 100g (23,8g/100g). Cet écart important de la teneur moyenne est en opposition avec le décalage modéré du profil de distribution, qui conserve une structure très semblable : la moyenne est en effet notamment influencée par une portion indiquée extrême de 500g d'un produit étiquetant des valeurs nutritionnelles à la portion pour 500g, mais aussi par d'autres portions individuelles supérieures à 100g.

Enfin, au sein des **Desserts Frais Non Laitiers**, les DFNL à base de chocolat (16) possèdent une teneur moyenne en glucides à la portion (26,9g/portion) plus faible de -9,4g par rapport à celle pour 100g (36,3g/100g). En effet, 86% des produits de cette famille possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g. Les Desserts au soja (18) comportent des teneurs moyennes en glucides similaires, mais les distributions des teneurs par portion connaissent une plus grande dispersion, tant vers des valeurs plus faibles que vers des valeurs plus élevées (diminution du minimum, et augmentation du 3^{ème} quartile et du maximum).

Calcium (Figure 49)

La Figure 49 compare la variabilité nutritionnelle des teneurs en calcium pour 100g (noir) et à la portion (bleu) des 18 familles du secteur des PLF et assimilés étudié.

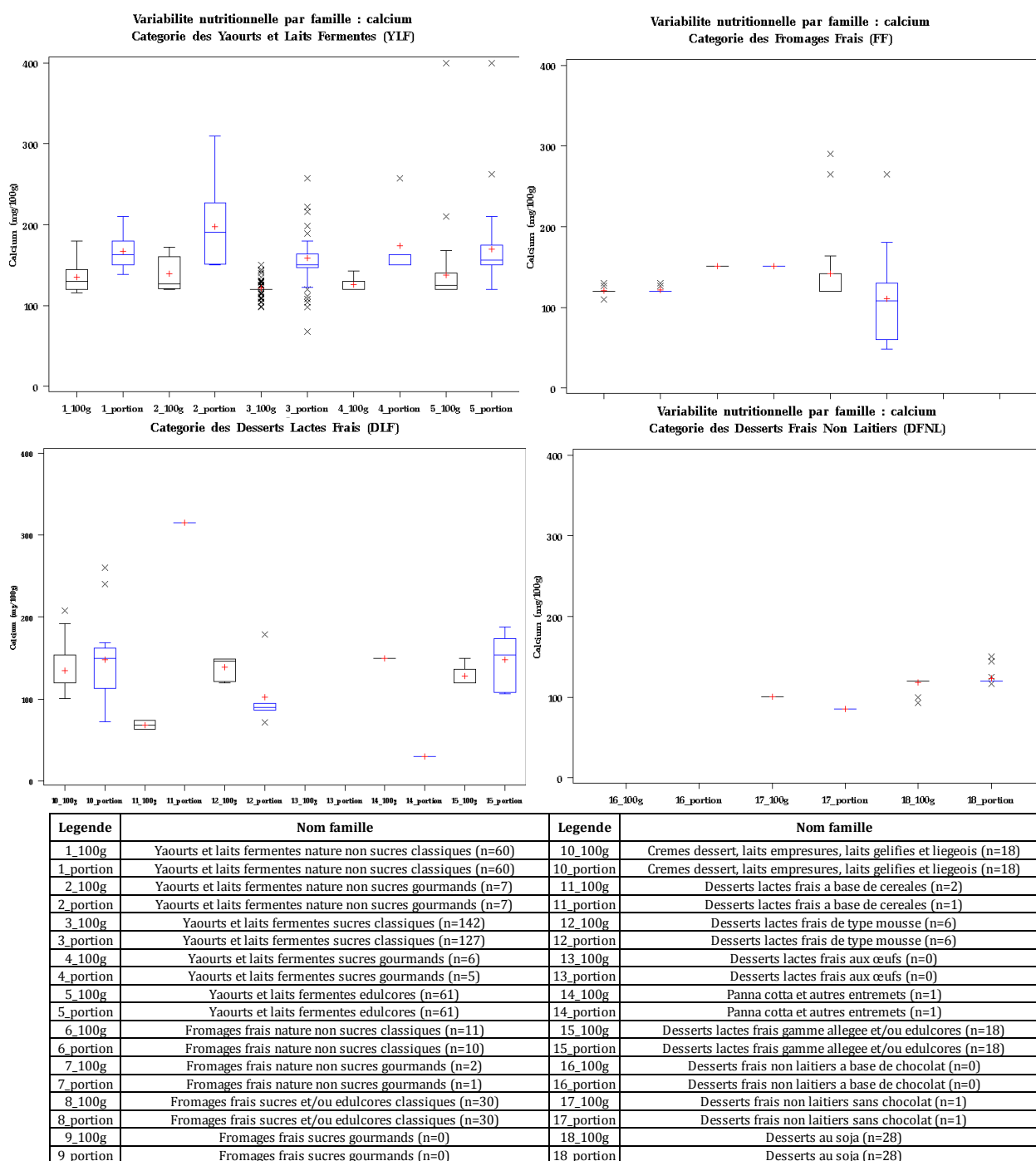


Figure 49 : Comparaison de la variabilité nutritionnelle des teneurs en calcium pour 100g et à la portion au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les faibles effectifs de données disponibles pour de nombreuses familles rendent difficile l'interprétation des distributions observées.

Parmi les **Yaourts et Laites Fermentés**, toutes les familles possèdent une teneur moyenne en calcium par portion supérieure au seuil de source (120mg) : cela était déjà vrai lors de l'étude des teneurs en calcium pour 100g. Le nombre de produits « riches en calcium » (240mg)

augmente par ailleurs à la portion : 8 produits de la catégorie atteignent en effet le statut « riche en calcium » à la portion, contre 1 aux 100g.

Au sein des **Fromages Frais** en revanche, la teneur moyenne en calcium par portion des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) est inférieure au seuil de source, alors que la teneur moyenne pour 100g était de 141,60mg/100g. Cela s'explique car 49% des produits de cette famille possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g.

Cela est également observé pour les DLF de type mousse (12), majoritairement conditionnés en portions de 60g : la teneur moyenne en calcium par portion n'est plus supérieure au seuil de source.

Conclusion sur la comparaison des valeurs nutritionnelles pour 100g et par portion

Pour conclure, les écarts entre teneurs moyennes pour 100g et à la portion observés précédemment pour certaines familles et nutriments conduisent donc à des modifications dans le classement des familles et dans les différences significatives mises en évidence pour 100g (Tableau 5).

Ainsi, pour les lipides, les différences les plus marquées concernent les YLF nature non sucrés gourmands, YLF sucrés gourmands, et FF sucrés gourmands dont les teneurs moyennes à la portion sont plus élevées, et les DLF de type mousse dont les teneurs sont plus faibles.

Pour les glucides, il s'agit des YLF sucrés classiques, YLF sucrés gourmands, FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, dont les teneurs moyennes en glucides à la portion sont plus élevées alors que celles des DLF de type mousse sont plus faibles.

Le Tableau 15 illustre ainsi les différences significatives de composition nutritionnelle à la portion entre les familles pour les lipides, les glucides et le calcium.

Tableau 15 : Variabilité nutritionnelle des produits laitiers frais et assimilés étudiés à la portion : différences entre familles²⁸.

	Lipides (g/portion)			Glucides (g/portion)			Calcium (mg/portion)		
p Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	p<0,0001			p<0,0001			p<0,0001		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	91	2,2 e,f	1,9	91	6,3 h	0,9	60	166,85 a	17,24
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	19	10,2 a,b	3,6	19	6,3 h	2,4	7	197,73 a,b,c	57,10
Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	331	3,0 e	1,3	331	18,1 d	4,7	127	158,79 b	34,79
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	57	7,6 b	2,4	57	20,5 b,c	4,8	5	173,98 a,b,c,e	46,95
Yaourts et laits fermentés edulcorés	105	0,1 g	0,2	105	8,9 g	2,9	61	169,65 a,b	37,67
Fromages frais nature non sucrés classiques	41	2,1 f	1,7	41	3,8 i	1,5	10	121,70 d,e	3,65
Fromages frais nature non sucrés gourmands	33	8,2 a,b,c	5,8	33	3,5 i	1,2	1	151,00 a,b,c,d	
Fromages frais sucrés et/ou edulcorés classiques	68	2,4 f	1,2	68	12,2 f	4,7	30	110,93 c,d	55,27
Fromages frais sucrés gourmands	22	7,5 a,b,c	2,0	22	20,7 b,c,d	5,8			
Crèmes dessert, laits empiresures, laits gelifiés et liegeois	179	4,4 d	2,0	179	21,4 b	4,0	18	147,82 a,b,c,d	46,60
Desserts lactés frais à base de céréales	55	4,0 d	2,0	55	30,7 a	17,1	1	315,00 a,b,c,d	
Desserts lactés frais de type mousse	80	8,1 c	8,0	80	14,8 e	4,2	6	101,91 a,b,c,d	38,52
Desserts lactés frais aux œufs	120	8,5 b,c	5,6	120	19,3 c	2,8			
Panna cotta et autres entremets	7	7,7 a,b,c,d,e,f	4,5	7	18,4 a,b,c,d,e,f,g,h	8,8	1	30,00 a,b,c,d	
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	52	2,3 f	2,8	52	16,2 d,e	5,9	18	147,68 a,b,c,d	31,25
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	25	12,4 a	6,7	25	26,9 a,b,c	9,7			
Desserts frais non laitiers sans chocolat	66	7,7 b,c	4,6	66	29,0 a	8,2	1	85,51 a,b,c,d	
Desserts au soja	42	2,3 f	0,8	42	13,7 e,f	5,9	28	123,04 d	8,93

²⁸ Pour chaque famille, les différences entre les teneurs moyennes des nutriments d'intérêt ont été étudiées. Lorsque les moyennes du Tableau 15 sont en violet, cela signifie qu'au moins une famille se différencie des autres. Les moyennes sans aucune lettre commune (« a » d'une part, « b » d'autre part, par exemple) sont statistiquement et significativement différentes. Celles avec des lettres communes (ex : « b » et « a,b ») ne sont pas statistiquement différentes.

Au vu du nombre important de produits se présentant sous format individuel (93%), il a paru intéressant d'étudier la variabilité nutritionnelle à la portion et de la comparer à celle pour 100g.

Au sein des **Yaourts et Laits Fermentés**, les écarts majeurs entre les valeurs nutritionnelles pour 100g et à la portion sont observés pour **les familles de produits « gourmands » en ce qui concerne les lipides**, et pour **les familles de produits « sucrés » concernant les glucides**. Ainsi, les YLF nature non sucrés gourmands présentent une teneur moyenne en lipides à la portion plus élevée de +2,8g par rapport à celle aux 100g, et les YLF sucrés gourmands de +2,0g. Cela s'explique car 41% des produits des YLF nature non sucrés gourmands présentent une portion individuelle supérieure ou égale à 150g ; les autres familles de Yaourts et Laits Fermentés possèdent toutes une portion individuelle prépondérante de 125g. Les YLF sucrés classiques connaissent quant à eux un écart de +4,4g entre leur teneur moyenne en glucides pour 100g et celle à la portion, et les YLF sucrés gourmands, de +5,3g. Les écarts majeurs sont observés au sein des familles possédant les teneurs en lipides et en glucides les plus élevées aux 100g car cela implique que toute augmentation de la taille de portion impacte plus fortement les teneurs à la portion.

Parmi les **Fromages Frais**, les **FF sucrés gourmands** connaissent l'écart le plus important entre les teneurs moyennes pour 100g et à la portion à la fois en termes de lipides (+1,6g) et de glucides (+5,0g). En effet, 48% des produits de cette famille se présentent en portions individuelles supérieures ou égales à 150g, ce qui explique l'écart important entre les teneurs moyennes à la portion et pour 100g. Les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** connaissent quant à eux une différence de -1,5g entre leur teneur moyenne en glucides pour 100g et celle par portion, 51% d'entre eux possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g.

Au sein des **Desserts Lactés Frais**, les teneurs moyennes à la portion sont plus faibles que celles pour 100g pour les **DLF de type mousse**, tant pour les lipides (-2,6g) que pour les glucides (-6,1g). Les portions individuelles de 60g sont majoritaires pour cette famille, contrairement aux autres de la catégorie qui se répartissent entre 90, 100 et 125g. Les **DLF à base de céréales** connaissent à l'inverse des teneurs moyennes en glucides à la portion plus élevées que celles pour 100g (+6,9g), notamment en raison d'une portion de 500g provenant d'un produit étiquetant une portion indiquée de 500g, mais aussi d'autres produits à portion individuelle supérieure à 100g.

Enfin parmi les **Desserts Frais Non Laitiers**, les **DFNL à base de chocolat**, dont 81% des produits possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g, présentent des écarts négatifs entre leurs teneur moyennes pour 100g et celles par portion pour les lipides (-4,0g) et pour les glucides (-9,4g).

Concernant les teneurs moyennes en **calcium**, peu de données sont disponibles. Elles permettent néanmoins d'observer que parmi les **Yaourts et Laits Fermentés**, les produits demeurent « sources de calcium » à la portion (120mg), celles-ci étant majoritairement supérieures à 100g. Le nombre de produits « riches en calcium » (240mg) augmente par ailleurs à la portion : 8 produits de cette catégorie atteignent en effet le statut « riche en calcium » à la portion, contre 1 aux 100g. En revanche, une diminution du nombre de produits « sources de calcium » à la portion est visible au sein des **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** (51% de portions inférieures ou égales à 90g) et des **DLF de type mousse** (portions de 60g majoritaires).

6. CONCLUSIONS

Cette étude du secteur des PLF et assimilés porte sur 1599 produits recueillis en 2008 et 2009, et répartis en 18 familles, elles-mêmes regroupées en 4 catégories plus générales :

- la catégorie des **Yaourts et Laits Fermentés (YLF)** comprenant les familles suivantes : YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands et YLF édulcorés ;
- la catégorie des **Fromages Frais (FF)** regroupant les familles : FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés et/ou édulcorés classiques et FF sucrés gourmands ;
- la catégorie des **Desserts Lactés Frais (DLF)** comprenant les familles suivantes : Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF à base de céréales ; DLF de type mousse ; DLF aux œufs ; Panna cotta et autres entremets et DLF gamme allégée et/ou édulcorés ;
- la catégorie des **Desserts Frais Non Laitiers (DFNL)** avec les familles : DFNL à base de chocolat ; DFNL sans chocolat et Desserts au soja.

Parmi les produits récoltés et en nombre de références, le segment des marques de distributeurs (n=755 ; 47%) est majoritaire, suivi par les marques nationales (n=485 ; 30%), le hard discount (n=296 ; 19%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (n=63 ; 4%).

L'ensemble des produits étudiés couvre²⁹ au moins 66% du marché des PLF et assimilés, en volume.

6.1 Conclusions sur les paramètres d'étiquetage

90% des 1599 PLF et assimilés étudiés présentent un **étiquetage nutritionnel**. 49% d'entre eux possèdent un étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+). Parmi les 1599 PLF et assimilés étudiés, 65% des marques de distributeurs (n=491) comportent un **étiquetage nutritionnel détaillé** (2/2+), ainsi que 45% des produits de marques nationales (n=218), 24% des produits issus du hard discount (n=71) et 13% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=8). Au sein de chaque segment de marché, les produits de groupe 0 représentent 25% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme, 14% des marques nationales et des produits issus du hard discount, et 4% des marques de distributeurs.

29% des 1599 PLF et assimilés étudiés présentent au moins une **allégation nutritionnelle** (n=462) : ils sont répartis dans 15 familles sur les 18 étudiées. Elles portent principalement sur l'absence de matière grasse, mais aussi sur la présence de vitamines et minéraux : calcium et vitamine D en particulier. Parmi les familles avec allégations nutritionnelles, la fréquence de produits avec au moins une allégation varie significativement : de 1% pour les familles des DLF

²⁹ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

de type mousse, DLF aux œufs et DFNL sans chocolat, à 98% pour les YLF édulcorés. Les familles présentant la plus grande proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) sont les YLF édulcorés (n=103 ; 98%), les Desserts au soja (n=31 ; 74%), les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (n=37 ; 71%) et les YLF nature non sucrés classiques (n=58 ; 60%). En proportion et par segment de marché, 36% des produits de marques nationales (n=174) comportent au moins une allégation nutritionnelle, ainsi que 30% des produits de marques de distributeurs (n=229), 17% des produits issus du hard discount (n=50) et 14% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme (n=9).

7% des produits étudiés comportent au moins une **allégation de santé** (n=115) : ils sont répartis dans 11 familles sur les 18 étudiées. Elles portent avant tout sur le calcium et le capital osseux. Parmi les familles avec allégations de santé, la fréquence de produits avec au moins une allégation varie de 0,4% pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois à 18% pour les YLF nature non sucrés classiques. Les familles présentant le plus de produits avec allégation(s) de santé sont les YLF nature non sucrés classiques (n=17 ; 18%), les YLF édulcorés (n=18 ; 17%) et les YLF sucrés classiques (n=57 ; 15%). En proportion et par segment de marché, 12% des produits de marques nationales (n=60) possèdent au moins une allégation de santé, ainsi que 7% des produits de marques de distributeurs (n=55). Aucun produit de marque de distributeur entrée de gamme ou issu du hard discount n'en comporte.

24% des PLF et assimilés étudiés présentent des **repères nutritionnels** (n=379). La fréquence des produits avec au moins un repère nutritionnel varie significativement entre les familles de 3 à 44%. Les Panna cotta et autres entremets (n=4 ; 44%), les FF nature non sucrés gourmands (n=16 ; 41%), les YLF édulcorés (n=42 ; 40%) et les YLF nature non sucrés classiques (n=38 ; 40%) sont celles avec le plus de produits en comportant. Dans le cas des Panna cotta et autres entremets, ce chiffre doit toutefois être nuancé par le faible effectif de cette famille (n=9). En proportion, 35% des produits de marques de distributeurs (n=268) comportent un repère nutritionnel, ainsi que 15% des produits de marques nationales (n=74), 11% des produits issus du hard discount (n=33) et 6% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=4).

10% des PLF et assimilés étudiés possèdent des **recommandations de consommation** (n=164). Toutes les familles sont concernées, à l'exception des FF nature non sucrés classiques. Parmi les familles avec recommandations de consommation, la fréquence de produits avec au moins une recommandation varie significativement de 3% pour les DFNL à base de chocolat (n=1) à 18% pour les YLF nature non sucrés gourmands (n=4) et les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (n=13). En proportion, 21% des produits de marques de distributeurs (n=161) présentent une recommandation de consommation, ainsi que 1% des produits de marques nationales (n=3). Aucun produit de marque de distributeur entrée de gamme ou issu du hard discount n'en comporte.

10% des PLF et assimilés étudiés comportent des **adjonctions de vitamines et/ou minéraux** (n=163). Ils sont répartis dans 11 familles sur les 18 étudiées. Ces adjonctions concernent principalement le calcium et la vitamine D, mais aussi les vitamines A, B1, B12, B2, B5, B6, C et E. Parmi les familles avec adjonctions de vitamines et/ou minéraux, la fréquence de produits avec adjonction(s) varie significativement de 0,4% pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois à 62% pour les Desserts au soja. Les Desserts au soja (n=26 ; 62%), les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (n=30 ; 41%) et les YLF édulcorés (n=30 ; 29%) comptent le plus de produits en comportant.

En proportion, 14% des produits de marques nationales (n=68) comportent une adjonction, ainsi que 11% des marques de distributeurs (n=85) et 3% des produits issus du hard discount (n=10). Aucun produit de marque de distributeur entrée de gamme n'en présente.

67% des PLF et assimilés étudiés présentent une **portion indiquée** (n=1066). Selon les familles, la fréquence de présence d'une portion indiquée varie significativement de 32% pour les YLF sucrés gourmands (n=26) à 87% pour les DLF aux œufs (n=117). En proportion, 86% des produits de marques de distributeurs (n=647) comportent une taille de portion indiquée ainsi que 60% des produits de marques nationales (n=289), 37% des produits issus du hard discount et enfin 33% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme (n=21). La majorité des produits de la catégorie des Yaourts et Laites Fermentés possède des portions indiquées de 125g, alors que les portions indiquées de la catégorie des Fromages Frais sont essentiellement de 100g, comme les DLF à base de céréales, les DLF aux œufs et les Desserts au soja. Les autres familles étudiées possèdent des portions indiquées globalement inférieures. Ces portions indiquées correspondent en grande majorité à 1 ou plusieurs portions individuelles de produit : 93% des produits étudiés se présentent en effet sous format individuel (n=1494).

60% des produits considérés présentent des **valeurs nutritionnelles à la portion** (n=958). La fréquence de présence de valeurs nutritionnelles à la portion varie significativement de 25% des produits pour les YLF sucrés gourmands (n=20) à 87% pour les DLF aux œufs (n=116). En proportion, 75% des produits de marques de distributeurs (n=568) possèdent des valeurs nutritionnelles à la portion, ainsi que 58% des marques nationales (n=281), 31% des produits issus du hard discount (n=91) et 29% des marques de distributeurs entrée de gamme (n=18).

L'étude met également en évidence que la répartition des références pour la plupart des paramètres d'étiquetage étudiés respecte celle à l'échelle du secteur : les produits de marques de distributeurs sont ceux présentant le plus fréquemment chaque paramètre d'étiquetage, mais aussi ceux qui prédominent à l'échelle du secteur entier, en nombre de références. Ils sont suivis par les produits de marques nationales, puis par ceux issus du hard discount et enfin de marques de distributeurs entrée de gamme. Les 4 segments de marché sont représentés dans la plupart des paramètres étudiés, à l'exception des allégations de santé et des recommandations de consommation où ne figurent que les marques de distributeurs et les marques nationales, et des adjonctions de vitamines/minéraux desquelles les marques de distributeurs entrée de gamme sont absentes.

6.2 Conclusions sur les valeurs nutritionnelles

Le secteur des PLF et assimilés rassemble des produits présentant des recettes d'une grande diversité, ce qui en fait un secteur très hétérogène. Cette diversité est reflétée par l'étude de la variabilité des valeurs nutritionnelles. En considérant les 1599 produits de l'étude, des différences significatives entre familles sont observées pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres, le sodium et le calcium.

Les différences significatives observées entre les **valeurs énergétiques** moyennes s'expliquent en grande partie par celles observées pour les teneurs moyennes en **lipides** et en **glucides**. Ainsi :

- les **DFNL à base de chocolat** et **DFNL sans chocolat** présentent des valeurs énergétiques moyennes supérieures aux autres familles (316 et 217kcal/100g) car leurs teneurs moyennes en glucides sont supérieures à celles des autres familles, et que leurs teneurs moyennes en lipides se trouvent parmi les plus élevées ;
- les valeurs énergétiques moyennes des **DLF de type mousse, DLF aux œufs** et **Panna cotta et autres entremets**, situées entre 170 et 200 kcal/100g, s'expliquent majoritairement par leurs teneurs en glucides positionnées dans la tranche supérieure par rapport aux autres familles ;
- bien que les **DLF à base de céréales** présentent une teneur moyenne en glucides parmi les plus élevées, leur teneur moyenne en lipides située dans la tranche inférieure explique que leur valeur énergétique moyenne soit intermédiaire (137kcal/100g) ;
- les valeurs énergétiques moyennes intermédiaires des **YLF sucrés gourmands, FF sucrés gourmands** et **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois** (autour de 120kcal/100g) sont dues à leurs teneurs moyennes en glucides et en lipides intermédiaires par rapport à celles des autres familles ;
- les valeurs énergétiques moyennes dans la tranche inférieure des **YLF sucrés classiques, FF sucrés et/ou édulcorés classiques, DLF gamme allégée et/ou édulcorés** et **Desserts au soja** (autour de 100kcal/100g) résultent de la combinaison de leurs faibles teneurs en lipides et de leurs teneurs en glucides intermédiaires ;
- à l'inverse, celles des **YLF nature non sucrés gourmands** et des **FF nature non sucrés gourmands**, également dans la tranche inférieure, résultent de la combinaison de leurs teneurs en lipides intermédiaires et de leurs teneurs en glucides faibles ;
- enfin, les valeurs énergétiques moyennes des **FF nature non sucrés classiques, YLF nature non sucrés classiques** et **YLF fermentés édulcorés**, significativement plus faibles que celles des autres familles (autour de 50kcal/100g), s'expliquent principalement par leurs teneurs moyennes en lipides plus faibles que toutes les autres familles et leurs teneurs moyennes en glucides dans les plus faibles.

Concernant les autres nutriments, les différences observées pour les **acides gras saturés** et les **sucres** sont similaires à celles observées pour les lipides et les glucides.

Globalement, les 4 familles de la catégorie des Fromages Frais présentent les teneurs moyennes en **protéines** les plus élevées. Selon les familles, les protéines proviennent du lait, des œufs ou du soja.

Les différences observées sur les teneurs en **fibres** sont liées au classement des produits. Les **DFNL à base de chocolat** présentent une teneur moyenne en fibres significativement supérieure à celle des autres familles, notamment en raison de la quantité de chocolat mise en œuvre dans les recettes. A l'inverse, par définition, les **YLF et les FF nature non sucrés** ne comprennent pas de fibres, car aucun ingrédient (fruits, etc.) ne peut y être ajouté, sauf en cas d'enrichissement spécifique.

Les différences observées entre les familles sont faibles pour le **sodium** et le **calcium**. Plus particulièrement, pour le calcium, toutes les familles présentent des teneurs moyennes supérieures ou égales au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g), à l'exception des FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, DLF aux œufs, DFNL à base de chocolat, DFNL sans chocolat (ces 5 familles n'étiquetant aucune teneur en calcium ou très peu) et Desserts au soja (la quasi-totalité des produits se situant au seuil de 120mg/100g).

Plus particulièrement au sein de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés, en accord avec le classement des produits fait, d'une part sur la présence ou non d'ingrédients supplémentaires (sucre, fruits, arômes, etc.) ou d'édulcorants, et d'autre part sur la teneur en lipides :

- les **YLF nature non sucrés gourmands** et les **YLF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en lipides et en acides gras saturés significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **YLF sucrés classiques** et les **YLF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en glucides et en sucres significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **YLF édulcorés** présentent des teneurs moyennes en lipides et en acides gras saturés significativement plus faibles que celles des autres familles de la catégorie et des teneurs moyennes en glucides et en sucres intermédiaires.

Au sein de la catégorie des Fromages Frais, en accord avec le classement des produits fait d'une part sur la présence ou non d'ingrédients supplémentaires (sucre, fruits, arômes, etc.) ou d'édulcorants, et d'autre part sur la teneur en lipides :

- les **FF nature non sucrés gourmands** et les **FF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en lipides et en acides gras saturés significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** (le nombre de produits édulcorés étant très faible) et les **FF sucrés gourmands** présentent des teneurs moyennes en glucides et en sucres significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie.

Au sein de la catégorie des Desserts Lactés Frais :

- les **DLF de type mousse** et les **DLF aux œufs** présentent des valeurs énergétiques moyennes et des teneurs moyennes en lipides dans la tranche supérieure par rapport aux autres familles de la catégorie et des teneurs moyennes en glucides intermédiaires ;

- les **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois** se caractérisent par une valeur énergétique moyenne et des teneurs en lipides et glucides dans la tranche inférieure par rapport aux autres familles de la catégorie ;
- les **DLF à base de céréales** présentent une teneur moyenne en lipides significativement inférieure à celle des autres familles de la catégorie (excepté pour les DLF gamme allégée et/ou édulcorés) et une teneur moyenne en glucides significativement supérieure ;
- les **DLF gamme allégée et/ou édulcorés** possèdent une valeur énergétique moyenne ainsi que des teneurs moyennes en lipides, acides gras saturés et sucres significativement inférieures à celles des autres familles de la catégorie.

Au sein de la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers :

- les **DFNL à base de chocolat** présentent une valeur énergétique, des teneurs moyennes en lipides, en glucides, en sucres, en protéines et en fibres significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie ;
- les **Desserts au soja** possèdent une valeur énergétique moyenne et des teneurs moyennes en lipides, en acides gras saturés, en glucides et en sucres significativement inférieures à celles des autres familles de la catégorie.

Il existe également une grande **variabilité intra-famille** suivant les familles et les nutriments. Plus particulièrement, les DFNL à base de chocolat et des DFNL sans chocolat se caractérisent par de grandes variabilités pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines et les fibres. Celles-ci peuvent s'expliquer notamment par la grande diversité des recettes regroupées au sein de ces familles. Les DLF de type mousse et des DLF aux œufs présentent également des variabilités importantes pour la valeur énergétique, les lipides et les acides gras saturés, celles-ci sont liées d'une part à des mousses sur ganache et d'autre part à des crèmes brûlées qui présentent un profil nutritionnel différent des autres produits de ces familles. À l'inverse, la variabilité intra-famille des familles des catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais est plus faible en raison de la réglementation qui encadre les recettes, notamment en limitant la quantité d'ingrédients ajoutés dans ces produits.

Les variabilités nutritionnelles entre les familles peuvent notamment s'expliquer par la grande diversité des recettes mises en œuvre dans le secteur des PLF et assimilés. La variabilité intra-famille peut être liée pour les catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais, d'une part au type de lait utilisé (écrémé, partiellement écrémé, entier), à l'origine du lait (vache, brebis, etc.) ou à l'ajout de crème, et d'autre part à la diversité des recettes au sein des familles (au sucre, aromatisé, aux fruits, sur lit de fruits, avec inclusions de chocolat ou de biscuits, etc.). En ce qui concerne les Desserts Lactés Frais et les Desserts Frais Non Laitiers, la variabilité intra-famille peut être liée à la diversité des recettes mises en œuvre au sein des familles.

L'étude de la composition nutritionnelle par segment de marché a mis en évidence quelques différences significatives, concernant notamment le calcium et les lipides, mais non généralisables, pour les 8 familles des YLF nature non sucrés classiques, YLF sucrés classiques, YLF sucrés gourmands, YLF édulcorés, Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois, DLF aux œufs, DLF gamme allégée et/ou édulcorés et Desserts au soja.

Au vu du nombre important de produits se présentant sous format individuel (93%), il a paru intéressant d'étudier la variabilité nutritionnelle à la portion et de la comparer à celle pour 100g.

Au sein des **Yaourts et Laits Fermentés**, les écarts majeurs entre les valeurs nutritionnelles pour 100g et à la portion sont observés pour **les familles de produits « gourmands » en ce qui concerne les lipides**, et pour **les familles de produits « sucrés » concernant les glucides**. Ainsi, les YLF nature non sucrés gourmands présentent une teneur moyenne en lipides à la portion plus élevée de +2,8g par rapport à celle aux 100g, et les YLF sucrés gourmands de +2,0g. Cela s'explique car 41% des produits des YLF nature non sucrés gourmands présentent une portion individuelle supérieure ou égale à 150g ; les autres familles de Yaourts et Laits Fermentés possèdent toutes une portion individuelle prépondérante de 125g. Les YLF sucrés classiques connaissent quant à eux un écart de +4,4g entre leur teneur moyenne en glucides pour 100g et celle à la portion, et les YLF sucrés gourmands, de +5,3g. Les écarts majeurs sont observés au sein des familles possédant les teneurs en lipides et en glucides les plus élevées aux 100g car cela implique que toute augmentation de la taille de portion impacte plus fortement les teneurs à la portion.

Parmi les **Fromages Frais**, les **FF sucrés gourmands** connaissent l'écart le plus important entre les teneurs moyennes pour 100g et à la portion à la fois en termes de lipides (+1,6g) et de glucides (+5,0g). En effet, 48% des produits de cette famille se présentent en portions individuelles supérieures ou égales à 150g, ce qui explique l'écart important entre les teneurs moyennes à la portion et pour 100g. Les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** connaissent quant à eux une différence de -1,5g entre leur teneur moyenne en glucides pour 100g et celle par portion, 51% d'entre eux possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g.

Au sein des **Desserts Lactés Frais**, les teneurs moyennes à la portion sont plus faibles que celles pour 100g pour les **DLF de type mousse**, tant pour les lipides (-2,6g) que pour les glucides (-6,1g). Les portions individuelles de 60g sont majoritaires pour cette famille, contrairement aux autres de la catégorie qui se répartissent entre 90, 100 et 125g. Les **DLF à base de céréales** connaissent à l'inverse des teneurs moyennes en glucides à la portion plus élevées que celles pour 100g (+6,9g), notamment en raison d'une portion de 500g provenant d'un produit étiquetant une portion indiquée de 500g, mais aussi d'autres produits à portion individuelle supérieure à 100g.

Enfin parmi les **Desserts Frais Non Laitiers**, les **DFNL à base de chocolat**, dont 81% des produits possèdent une portion individuelle inférieure ou égale à 90g, présentent des écarts négatifs entre leurs teneur moyennes pour 100g et celles par portion pour les lipides (-4,0g) et pour les glucides (-9,4g).

Concernant les teneurs moyennes en **calcium**, peu de données sont disponibles. Elles permettent néanmoins d'observer que parmi les **Yaourts et Laits Fermentés**, les produits demeurent « sources de calcium » à la portion (120mg), celles-ci étant majoritairement supérieures à 100g. Le nombre de produits « riches en calcium » (240mg) augmente par ailleurs à la portion : 8 produits de cette catégorie atteignent en effet le statut « riche en calcium » à la portion, contre 1 aux 100g. En revanche, une diminution du nombre de produits « sources de calcium » à la portion est visible au sein des **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** (51% de portions inférieures ou égales à 90g) et des **DLF de type mousse** (portions de 60g majoritaires).

6.3 Perspectives

Le secteur des PLF et assimilés est un secteur hétérogène en termes d'informations nutritionnelles (étiquetage nutritionnel détaillé, repère nutritionnel, valeurs nutritionnelles à la portion, etc.). Celles-ci pourraient être développées notamment en ce qui concerne l'étiquetage nutritionnel détaillé.

Par ailleurs, les variabilités importantes de composition nutritionnelle observées entre les familles et au sein des familles s'expliquent par la grande diversité de produits présents au sein du secteur des PLF et assimilés.

Les produits de ce secteur sont caractérisés par des teneurs en calcium intéressantes, toutefois des améliorations pourraient être envisagées sur les teneurs en lipides et en glucides notamment, au regard des variabilités intra-familles importantes.

Ainsi, au sein des catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais, pour les familles de produits nature non sucrés gourmands, les teneurs en lipides pourraient être diminuées en jouant par exemple sur la quantité de crème ajoutée. De même, pour les familles de produits sucrés, il pourrait être envisagé de travailler sur les teneurs en sucres, en jouant sur les ingrédients ajoutés.

Au sein des catégories des Desserts Lactés Frais et des Desserts Frais Non Laitiers, il pourrait être envisagé de travailler sur les teneurs en lipides et en glucides pour réduire la variabilité importante au sein d'une même recette.

Enfin, des améliorations seraient également possibles en poursuivant le développement des produits allégés en matière grasse et/ou en sucres.

Pour finir, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont cependant soumises à l'acceptabilité des consommateurs et aux contraintes techniques et organoleptiques liées au secteur des PLF et assimilés.

Annexe 1 : Lexique

Adjonction de vitamines et/ou minéraux

Tout enrichissement ou restauration de produits en vitamines et/ou minéraux.

L'**enrichissement** est l'adjonction à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels qui sont ou non normalement contenus dans cet aliment, à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population (présence de la mention « enrichi en » sur l'emballage du produit).

La **restauration** est l'addition à un aliment de vitamine(s) et/ou minéraux qui ont été inévitablement perdus lors de sa fabrication, son entreposage et son transport, en quantités au moins égales à celles qui se trouvaient dans l'aliment avant sa transformation, son entreposage et son transport (présence de la mention « à teneur garantie en » sur l'emballage du produit).

Est également considérée comme adjonction de vitamines et/ou minéraux toute mention de vitamines et/ou minéraux dans la liste des ingrédients, accompagnée de la teneur correspondante dans la liste des valeurs nutritionnelles lorsque celle-ci respecte le seuil de « source », qu'il y ait ou non présence d'une allégation nutritionnelle relative à ces vitamines/minéraux.

Allégation

Tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

Allégation de santé

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé. Il en existe 2 types : les allégations de santé fonctionnelles (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n° 1924/2006³⁰) et les allégations de santé relatives à la réduction d'un risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantiles (relatives à l'article 14 du règlement (CE) n° 1924/2006).

Les allégations de santé fonctionnelles sont des allégations qui décrivent ou mentionnent le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans :

- la croissance, le développement et les fonctions de l'organisme ;
- les fonctions psychologiques ou comportementales ;
- l'amaigrissement, le contrôle du poids, une réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire.

³⁰ Rectificatif au règlement (CE) no 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (20/12/2006) concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Allégation nutritionnelle

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie (valeur calorique) qu'elle: i) fournit, ii) fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou iii) ne fournit pas, et/ou de par les nutriments ou autres substances qu'elle : i) contient, ii) contient en proportion moindre ou plus élevée, ou iii) ne contient pas.

En particulier, dans les rapports sectoriels effectués par l'Oqali, ont été considérées comme « allégations nutritionnelles » toutes les allégations remplissant les conditions d'utilisation des annexes du règlement (CE) n°1924/2006 et du règlement (UE) n°116/2010³¹ actuellement en vigueur, ainsi que celles pouvant avoir le même sens pour le consommateur.

Etiquetage nutritionnel

Toute information apparaissant sur l'étiquette relative à la valeur énergétique et aux nutriments suivants : protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, sodium, vitamines et sels minéraux (énumérés à l'annexe de la directive 90/496/CEE du Conseil³², lorsqu'ils sont présents en quantité significative conformément à ladite annexe). La réglementation prévoit deux groupes d'étiquetage :

- **le groupe 1** : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides et les lipides ;
- **le groupe 2** : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium.

Dans les rapports sectoriels publiés par l'Oqali, des groupes d'étiquetage supplémentaires ont été pris en compte :

- **groupe 0** : absence de valeurs énergétiques et nutritionnelles ;
- **groupe 0+** : présence de la valeur énergétique ou des valeurs nutritionnelles pour une partie des nutriments du groupe 1 et/ou pour des micronutriments, selon les spécificités réglementaires de certains secteurs ;
- **groupe 1+** : présence de l'étiquetage du groupe 1 ainsi que l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles d'un ou de plusieurs des éléments suivants : le sel, les glucides complexes, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, sels minéraux ou vitamines ;
- **groupe 2+** : présence de l'étiquetage du groupe 2 comprenant également l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles d'un ou de plusieurs des éléments suivants : le sel, les glucides complexes, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, sels minéraux ou vitamines.

Famille de produits

Entité la plus fine sur laquelle sont réalisés les traitements. Les produits peuvent être regroupés au sein d'une même famille selon différents critères : la dénomination de vente, la technologie de fabrication, la recette, le positionnement marketing...

³¹ Règlement (UE) no 116/2010 de la commission du 9 février 2010 modifiant le règlement (CE) no 1924/2006 du parlement européen et du conseil en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles.

³² Directive du conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE).

Incitation à l'activité physique

Dans les rapports sectoriels publiés par l'Oqali, les incitations à l'activité physique rassemblent tous les messages ayant une notion de durée ou de fréquence de l'exercice physique. Par exemple, « l'activité physique est indispensable pour votre forme et votre vitalité, pensez à bouger au moins 30 minutes chaque jour ».

Portion indiquée

Les portions indiquées regroupent :

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

Portions individuelles

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

Produit

Pour l'Oqali, un produit correspond à une référence commercialisée et enregistrée dans la base. Il peut être identifié par un certain nombre de critères (le nom commercial, la marque, le code barre, la dénomination de vente, ...).

Recommandations de consommation

Elles informent le consommateur sur l'intégration du produit étudié dans un repas équilibré. Elles regroupent les recommandations qualitatives ou quantitatives (exemple de recommandation sur un paquet de biscuits : « idée de goûter : 4 biscuits avec une pomme (150g) et un verre de lait (150ml) »).

Recommandations pour une alimentation équilibrée

Elles correspondent aux informations relatives à la nutrition et à l'alimentation.

Il existe plusieurs types de recommandations pour une alimentation équilibrée :

- les recommandations de consommation ;
- les recommandations nutritionnelles : elles fournissent des informations générales sur la nutrition (par exemple, « nombre de portions de groupes d'aliment recommandé par jour : au moins 5 portions de fruits et légumes ; 6 portions de pain, pâtes, riz, légumes secs ; 1 à 2 portions de viandes, poissons, œufs ; 3 produits laitiers »), sur l'équilibre alimentaire (par exemple, « les céréales participent à notre équilibre quotidien ») ou correspondent à tout autre message de santé publique lié à la nutrition ;
- les moments de consommation : il s'agit des messages indiquant uniquement le moment le plus approprié pour la consommation du produit (par exemple, « à consommer à l'apéritif ») ;
- les mentions d'équivalence : elles correspondent aux mentions faisant apparaître une équivalence entre une portion du produit étudié et un groupe d'aliment (par exemple, « 20g de ce produit équivaut à une portion de féculents »).

Repères nutritionnels

Les repères nutritionnels pris en compte dans le cadre de l'Oqali rassemblent toutes les icônes et tableaux de type % des RNJ (Repères Nutritionnels Journaliers), % des ANC (Apports Nutritionnels Conseillés), cadrans, cartouches, curseurs, échelles, nutri-pass ou camembert présents sur l'emballage du produit. Ils symbolisent l'apport en kcal et/ou en nutriments d'une portion donnée du produit pour un type de consommateur (par exemple, adulte dont les besoins journaliers sont de 2000 kcal). Les AJR (Apports Journaliers Recommandés) sont pris en compte en tant que repères uniquement lorsqu'ils sont présentés sous forme de pictogrammes (échelles par exemple). Les AJR indiqués seulement dans le tableau nutritionnel ne sont donc pas considérés comme des repères nutritionnels.

Secteur

Un secteur regroupe des familles de produits homogènes entre elles selon un ou plusieurs critères, notamment l'ingrédient principal (ex. lait pour les produits laitiers, cacao pour les produits chocolatés), le moment de consommation (ex. l'apéritif pour le secteur des apéritifs à croquer),... Dans le cadre de l'Oqali, les études sont menées par secteur alimentaire.

Segment de marché

Pour les traitements réalisés dans les études sectorielles, chaque secteur peut être divisé en 5 segments de marché :

- marques nationales (ou MN) : ce sont les produits de marque ;
- marques de distributeurs (ou MDD) : ce sont les produits à marques d'enseignes de la distribution et dont les caractéristiques ont été définies par les enseignes qui les vendent au détail ;
- marques hard discount (ou HD) : ce sont les produits vendus uniquement en magasin hard discount ;
- distributeurs spécialisés (DS) : définis comme les produits surgelés vendus en freezers centers et par les entreprises de vente à domicile ;
- restauration hors foyer (RHF) : ce sont les produits à destination de la restauration commerciale et collective.

Une ventilation plus fine et au cas par cas peut être utilisée afin de distinguer les produits en gammes :

- cœur de marché (ou cm) : gamme par défaut ;
- entrée de gamme (ou eg) : produits souvent caractérisés par un prix moins élevé que la moyenne de la catégorie. Ils ont généralement un nom qui rappelle le fait d'être les produits les moins chers de la catégorie ;
- haut de gamme (ou hg) : produits le plus souvent caractérisés par un prix plus élevé que la moyenne de la catégorie. Peuvent appartenir à cette catégorie, par exemple, les produits issus de l'agriculture biologique.

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

Valeurs nutritionnelles à la portion

Les valeurs nutritionnelles à la portion correspondent aux valeurs nutritionnelles présentes dans le tableau nutritionnel pour une portion donnée, en complément des valeurs nutritionnelles aux 100g. Cette portion des valeurs nutritionnelles peut être égale à 100g si la portion individuelle et/ou la portion indiquée (via un repère nutritionnel ou une recommandation de consommation) est aussi égale à 100g.

Valeurs nutritionnelles non quantifiées

Les valeurs nutritionnelles non quantifiées correspondent aux valeurs indiquées dans le tableau nutritionnel comme étant « < » à une valeur donnée. Elles sont intégrées aux études après division par 2 de la valeur seuil donnée.

Annexe 2 : Types d'allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits étudiés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés.

Type d'allégation nutritionnelle	Nombre de produits	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (n=462)
SANS MATIERES GRASSES	176	38%
SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	163	35%
ENRICHIS EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	74	16%
SANS SUCRES AJOUTES	69	15%
FAIBLE TENEUR EN MATIERES GRASSES	59	13%
CONTIENT DES FERMENTS/DU BIFIDUS	58	13%
NATURELLEMENT SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	37	8%
SOURCE DE PROTEINES	25	5%
A TENEUR GARANTIE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	15	3%
SOURCE DE FIBRES	11	2%
FAIBLE TENEUR EN GRAISSES SATUREES	9	2%
NATURELLEMENT SOURCE DE PROTEINES	8	2%
RICHE EN PROTEINES	8	2%
CONTIENT DE LA VITAMINE D	5	1%
FAIBLE VALEUR ENERGETIQUE	4	1%
RICHE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	4	1%
RICHE EN FIBRES	3	1%
REDUCTION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES	2	0,4%
VALEUR ENERGETIQUE REDUITE	1	0,2%
REDUCTION DE LA TENEUR EN SUCRES	1	0,2%
RICHE EN ACIDES GRAS OMEGA 3	1	0,2%
NATURELLEMENT RICHE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	1	0,2%
NATURELLEMENT RICHE EN PROTEINES	1	0,2%
FAIBLE TENEUR EN SUCRES	1	0,2%

Annexe 3 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits : statistiques descriptives pour 100g

Les 18 tableaux suivants présentent, par famille de produits et par nutriment, les principales statistiques descriptives ainsi que les teneurs moyennes pondérées ou non par les parts de marché pour 100g des produits étudiés. Le nombre de produits inclus dans le calcul de la moyenne pondérée est plus faible que pour la moyenne non pondérée car seuls les produits pour lesquels une part de marché a pu être affectée (par référence = code barre) ont été considérés.

Les coefficients de variation permettent de mettre en avant les nutriments présentant la plus forte dispersion au sein d'une famille de produits.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	91	91	57	91	57	91	57	57	60
Min	35	0,0	0,0	3,9	2,6	3,3	0,0	0,03	116,00
Max	78	3,6	2,4	7,1	7,1	5,6	2,3	0,09	180,00
1er quartile	42	0,1	0,1	4,5	4,5	3,9	0,0	0,05	120,00
Mediane	48	1,4	0,9	5,0	4,7	4,2	0,0	0,05	130,00
3eme quartile	67	3,4	2,1	5,6	5,2	4,5	0,0	0,06	144,50
Moyenne	53	1,8	1,2	5,1	4,8	4,2	0,1	0,05	134,98
Ecart-type	13	1,5	1,0	0,7	0,8	0,5	0,4	0,01	15,36
Coefficient de variation en %	24	85,5	84,7	13,6	16,0	10,9	530,4	20,09	11,38
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	78	78	48	78	48	78	48	48	55
Moyenne pondérée par les parts de marché	58	2,3	1,5	5,3	5,0	4,0	0,0	0,05	139,62
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	9	28,7	24,0	5,1	4,0	-4,3	-91,3	-1,05	3,43

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	19	19	9	19	9	19	9	9	7
Min	67	3,7	2,5	3,4	2,5	3,0	0,0	0,04	120,00
Max	125	10,0	6,4	8,1	4,8	5,5	0,4	0,06	172,00
1er quartile	81	5,0	3,6	3,5	3,5	3,0	0,0	0,04	121,00
Mediane	110	9,0	6,0	4,1	4,0	3,7	0,0	0,04	127,00
3eme quartile	116	9,4	6,1	5,0	4,7	4,5	0,0	0,05	160,00
Moyenne	99	7,4	5,1	4,6	4,0	3,9	0,0	0,04	139,43
Ecart-type	19	2,3	1,5	1,4	0,8	0,8	0,1	0,01	21,20
Coefficient de variation en %	19	31,8	29,6	29,7	19,5	21,8	300,0	17,29	15,21
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	12	12	5	12	5	12	5	5	5
Moyenne pondérée par les parts de marché	113	9,1	6,0	4,2	4,0	3,5	0,0	0,04	138,69
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	14	23,7	19,2	-9,0	-0,3	-9,5	-100,0	-6,91	-0,53

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	352	352	229	352	229	352	229	229	142
Min	58	0,0	0,0	8,5	8,4	1,4	0,0	0,00	98,00
Max	119	3,6	2,5	18,6	17,2	6,1	2,2	0,20	150,00
1er quartile	79	1,5	1,0	13,0	12,0	3,0	0,0	0,04	120,00
Mediane	90	2,3	1,5	13,6	13,0	3,3	0,0	0,05	120,00
3eme quartile	96	3,0	1,9	14,6	13,9	3,6	0,2	0,05	120,00
Moyenne	88	2,2	1,4	13,7	13,1	3,3	0,3	0,05	121,38
Ecart-type	11	0,9	0,6	1,5	1,4	0,5	0,5	0,02	7,42
Coefficient de variation en %	13	40,0	39,2	10,9	10,8	14,9	200,2	39,09	6,11
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	296	296	199	296	199	296	199	199	127
Moyenne pondérée par les parts de marché	90	2,4	1,6	13,7	13,2	3,4	0,2	0,05	119,66
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	3	9,4	14,1	-0,3	1,1	2,1	-25,2	8,18	-1,42

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	59	59	29	59	29	59	29	29	6
Min	94	3,7	2,1	7,5	9,5	2,0	0,0	0,00	120,00
Max	164	9,5	5,5	20,2	18,8	5,1	2,0	0,06	143,00
1er quartile	111	4,3	3,0	13,7	13,2	2,4	0,0	0,03	120,00
Mediane	124	5,9	4,0	14,9	14,6	3,6	0,2	0,04	120,00
3eme quartile	136	6,6	4,3	16,6	16,8	4,0	0,5	0,05	130,00
Moyenne	125	5,6	3,8	15,2	15,0	3,4	0,4	0,04	125,50
Ecart-type	16	1,4	0,8	2,5	2,4	0,9	0,5	0,02	9,46
Coefficient de variation en %	13	25,3	22,4	16,4	16,3	25,5	133,3	41,22	7,54
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	47	47	24	47	24	47	24	24	5
Moyenne pondérée par les parts de marché	120	4,7	2,9	15,7	15,3	3,7	1,0	0,04	120,01
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	-16,5	-23,3	3,0	1,8	9,5	154,4	10,97	-4,38

Yaourts et laits fermentés edulcorés	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	105	105	76	105	76	105	77	76	61
Min	25	0,0	0,0	3,3	3,3	2,7	0,0	0,03	120,00
Max	86	0,8	0,4	16,1	11,9	4,8	2,4	0,10	400,00
1er quartile	40	0,0	0,0	5,7	5,1	4,0	0,0	0,06	120,00
Mediane	46	0,1	0,0	7,0	6,0	4,2	0,3	0,06	125,00
3eme quartile	50	0,1	0,1	7,8	7,2	4,4	1,1	0,07	140,00
Moyenne	47	0,1	0,0	7,2	6,3	4,1	0,6	0,07	137,43
Ecart-type	10	0,1	0,1	2,4	1,7	0,4	0,7	0,02	38,49
Coefficient de variation en %	22	128,7	174,3	33,3	27,3	10,3	117,4	25,17	28,00
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	83	83	62	83	62	83	62	62	48
Moyenne pondérée par les parts de marché	45	0,1	0,0	6,6	6,3	4,2	0,7	0,07	139,46
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	1,4	13,0	-7,3	-0,7	1,4	17,4	4,89	1,48

Fromages frais nature non sucrés classiques	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	57	57	30	57	30	57	30	30	11
Min	40	0,0	0,0	2,1	2,1	4,0	0,0	0,00	110,00
Max	86	3,8	2,5	6,1	5,0	10,2	2,6	0,10	130,00
1er quartile	49	0,1	0,1	3,3	3,5	7,3	0,0	0,04	120,00
Mediane	70	3,0	2,0	4,0	4,0	7,6	0,0	0,04	120,00
3eme quartile	75	3,2	2,2	4,4	4,5	8,0	0,0	0,04	120,00
Moyenne	64	2,0	1,4	3,9	3,9	7,7	0,1	0,04	120,64
Ecart-type	14	1,6	1,0	0,7	0,7	1,0	0,5	0,02	4,95
Coefficient de variation en %	22	82,1	71,8	18,1	16,9	13,5	547,7	44,17	4,10
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	54	54	27	54	27	54	27	27	11
Moyenne pondérée par les parts de marché	66	2,1	1,5	3,9	3,9	7,7	0,1	0,04	122,16
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	2	8,3	3,1	0,1	1,5	-1,2	-40,1	15,01	1,26

Fromages frais nature non sucrés gourmands	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	36	36	22	36	22	36	22	22	2
Min	82	3,9	2,6	2,3	2,3	3,5	0,0	0,02	151,00
Max	272	26,0	6,8	5,0	4,5	9,5	0,0	0,30	151,00
1er quartile	86	6,0	4,5	3,1	2,9	4,5	0,0	0,04	151,00
Mediane	110	7,8	5,0	3,7	3,6	6,8	0,0	0,04	151,00
3eme quartile	132	9,4	5,4	4,0	4,0	7,1	0,0	0,04	151,00
Moyenne	114	8,2	4,8	3,6	3,6	6,4	0,0	0,05	151,00
Ecart-type	34	3,6	1,2	0,6	0,6	1,7	0,0	0,06	0,00
Coefficient de variation en %	30	43,7	24,4	17,0	18,1	27,4	211,0	109,29	0,00
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	33	33	19	33	19	33	19	19	2
Moyenne pondérée par les parts de marché	105	6,7	3,4	3,8	3,9	7,3	0,0	0,05	151,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-7	-17,8	-30,4	4,8	9,0	15,1	189,1	0,70	0,00

Fromages frais sucrés et/ou edulcorés classiques	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	71	71	43	71	43	71	43	43	30
Min	62	0,0	0,0	5,9	7,5	4,5	0,0	0,00	120,00
Max	120	3,8	2,9	16,7	15,8	7,6	0,5	0,18	290,00
1er quartile	97	2,5	1,6	13,0	12,0	5,5	0,0	0,03	120,00
Mediane	106	2,9	1,7	14,0	13,2	6,3	0,0	0,04	120,00
3eme quartile	110	3,0	2,0	14,3	14,0	6,8	0,2	0,04	142,00
Moyenne	103	2,6	1,8	13,7	12,9	6,2	0,1	0,04	141,60
Ecart-type	11	0,9	0,5	1,6	1,6	0,8	0,1	0,02	46,40
Coefficient de variation en %	11	33,9	29,6	11,6	12,5	13,0	128,4	65,28	32,77
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	65	65	40	65	40	65	40	40	29
Moyenne pondérée par les parts de marché	101	2,6	1,8	13,0	12,1	6,6	0,2	0,04	153,77
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-2	0,9	0,3	-5,3	-6,0	6,3	34,4	7,08	8,60

Fromages frais sucrés gourmands	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	25	25	10	25	10	25	10	10	
Min	111	4,1	2,6	12,0	13,0	3,0	0,0	0,03	
Max	173	10,2	4,5	19,7	18,0	6,0	1,0	0,08	
1er quartile	124	4,6	2,6	14,0	15,0	4,5	0,0	0,03	
Mediane	137	5,5	3,5	15,9	15,6	5,0	0,2	0,04	
3eme quartile	148	6,8	4,0	16,7	16,6	5,3	0,5	0,06	
Moyenne	136	5,9	3,4	15,7	15,7	4,9	0,3	0,04	
Ecart-type	15	1,6	0,8	1,9	1,5	0,7	0,4	0,02	
Coefficient de variation en %	11	27,3	22,4	12,2	9,8	14,0	117,0	40,73	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	15	15	8	15	8	15	8	8	
Moyenne pondérée par les parts de marché	137	5,4	3,4	17,0	16,5	5,1	0,3	0,05	
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	1	-8,6	-0,5	8,3	5,3	3,9	-11,8	15,77	

Crèmes dessert, laits empiresures, laits gelifiés et liegeois	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	180	180	78	180	78	180	78	78	18
Min	80	0,5	0,0	15,0	10,0	1,5	0,0	0,00	100,20
Max	181	9,8	5,5	24,6	22,8	6,0	1,5	0,09	208,00
1er quartile	111	3,0	2,0	18,0	14,9	2,7	0,0	0,04	120,00
Mediane	123	3,5	2,5	19,0	16,1	3,1	0,0	0,05	120,00
3eme quartile	137	4,7	3,5	20,6	18,6	3,4	0,1	0,06	154,00
Moyenne	125	4,0	2,6	19,2	16,4	3,1	0,2	0,05	134,62
Ecart-type	19	1,8	1,2	2,0	2,8	0,6	0,4	0,02	29,12
Coefficient de variation en %	16	44,1	45,1	10,6	16,8	20,1	193,9	54,06	21,63
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	147	147	64	147	64	147	64	64	15
Moyenne pondérée par les parts de marché	126	3,8	2,2	19,8	16,3	3,3	0,2	0,04	119,83
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	1	-5,0	-14,4	3,1	-0,6	5,5	-3,1	-4,19	-10,99

Desserts lactés frais à base de céréales	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	58	58	14	58	14	58	14	14	2
Min	107	0,6	1,5	16,0	12,0	2,4	0,0	0,00	63,00
Max	179	6,4	2,6	30,9	23,0	4,5	2,8	0,07	74,00
1er quartile	124	2,8	1,9	21,7	14,7	2,9	0,0	0,04	63,00
Mediane	132	3,0	2,0	23,4	17,8	3,4	0,3	0,04	68,50
3eme quartile	151	3,5	2,1	26,6	18,8	3,8	0,6	0,04	74,00
Moyenne	137	3,2	2,0	23,8	17,2	3,3	0,5	0,04	68,50
Ecart-type	16	0,9	0,3	3,5	2,9	0,5	0,8	0,02	7,78
Coefficient de variation en %	12	27,6	14,0	14,6	16,8	15,1	153,1	41,39	11,35
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	56	56	14	56	14	56	14	14	2
Moyenne pondérée par les parts de marché	134	3,2	2,0	23,2	17,4	3,2	0,6	0,04	68,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-2	0,5	-1,5	-2,7	1,3	-3,2	17,2	5,92	-0,73

Desserts lactes frais de type mousse	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	80	80	36	80	36	80	36	36	6
Min	130	3,7	2,5	14,0	10,0	1,8	0,0	0,00	120,00
Max	481	41,0	28,5	29,6	24,4	9,6	5,4	0,14	149,00
1er quartile	162	6,6	4,3	19,6	15,1	3,8	0,0	0,05	121,00
Mediane	179	7,7	5,5	21,1	19,0	4,5	1,6	0,06	146,50
3eme quartile	192	10,1	7,0	22,7	20,9	5,0	2,2	0,09	149,00
Moyenne	199	10,7	8,6	20,9	18,4	4,7	1,5	0,06	138,67
Ecart-type	73	8,4	8,1	2,8	3,4	1,5	1,3	0,03	14,15
Coefficient de variation en %	37	79,2	93,8	13,4	18,7	31,0	92,7	49,27	10,21
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	58	58	25	58	25	58	25	25	6
Moyenne pondérée par les parts de marché	183	8,8	6,3	21,7	19,2	4,3	1,4	0,06	135,19
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-8	-17,8	-26,9	3,8	4,2	-9,5	-6,4	0,33	-2,51

Desserts lactes frais aux oeufs	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	120	120	49	120	52	120	49	49	
Min	121	2,5	1,2	12,0	11,9	2,5	0,0	0,02	
Max	320	27,0	16,8	26,2	23,7	6,4	2,5	0,07	
1er quartile	140	4,5	3,0	18,2	15,0	4,0	0,0	0,04	
Mediane	164	7,6	4,5	19,9	17,0	4,5	0,0	0,05	
3eme quartile	188	10,3	6,4	21,0	18,6	4,7	0,5	0,06	
Moyenne	174	8,7	5,4	19,5	17,2	4,4	0,4	0,05	
Ecart-type	47	5,8	3,6	2,6	2,5	0,6	0,6	0,01	
Coefficient de variation en %	27	67,0	66,8	13,1	14,5	14,9	172,3	23,11	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	88	88	37	88	37	88	37	37	
Moyenne pondérée par les parts de marché	176	8,8	3,6	19,5	17,8	4,5	0,3	0,05	
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	1	1,6	-31,9	-0,2	3,4	2,7	-27,2	5,58	

Panna cotta et autres entremets	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	7	7	6	7	6	7	6	6	1
Min	104	2,2	1,4	17,1	16,5	2,2	0,0	0,04	150,00
Max	233	12,5	9,1	26,8	22,2	5,2	2,7	0,06	150,00
1er quartile	164	9,1	5,9	18,3	16,5	2,2	0,0	0,04	150,00
Mediane	165	9,1	6,0	18,5	16,9	2,5	0,1	0,05	150,00
3eme quartile	200	10,0	7,0	25,0	22,0	3,2	1,3	0,05	150,00
Moyenne	172	8,7	5,9	20,4	18,5	2,9	0,7	0,05	150,00
Ecart-type	39	3,1	2,5	3,8	2,8	1,1	1,1	0,01	
Coefficient de variation en %	23	35,9	42,7	18,8	15,1	37,3	162,8	15,57	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	7	7	6	7	6	7	6	6	1
Moyenne pondérée par les parts de marché	110	2,8	1,8	18,4	17,0	2,8	0,1	0,05	150,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-36	-67,8	-69,2	-9,5	-8,3	-4,8	-83,7	3,37	0,00

Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcorés	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	52	52	29	52	29	52	29	29	18
Min	55	0,0	0,0	9,5	6,0	0,9	0,0	0,01	120,00
Max	207	12,4	3,7	25,5	14,3	5,8	2,7	0,14	150,00
1er quartile	73	0,7	0,0	11,6	9,1	3,7	0,0	0,05	120,00
Mediane	85	0,9	0,6	14,9	10,0	3,9	0,4	0,05	120,00
3eme quartile	115	3,2	0,9	18,4	11,7	4,7	1,5	0,07	136,00
Moyenne	98	2,4	0,8	15,1	10,4	4,1	0,8	0,06	128,33
Ecart-type	38	3,2	1,0	3,7	2,0	0,9	1,0	0,03	11,44
Coefficient de variation en %	39	135,4	120,8	24,8	18,9	21,1	116,3	46,67	8,92
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	33	33	19	33	19	33	19	19	12
Moyenne pondérée par les parts de marché	103	3,2	0,8	14,3	9,8	4,0	1,2	0,08	139,21
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	5	36,5	-0,5	-5,5	-5,5	-2,9	41,4	25,21	8,47

Desserts frais non laitiers a base de chocolat	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	25	25	11	25	11	25	11	11	
Min	235	7,1	5,6	20,8	18,0	3,3	1,0	0,00	
Max	470	37,4	21,0	50,0	31,0	7,6	5,8	0,20	
1er quartile	248	11,8	9,7	29,3	22,9	5,0	2,4	0,04	
Mediane	324	16,0	11,0	39,0	29,5	6,0	3,4	0,09	
3eme quartile	350	17,0	14,0	42,0	31,0	7,0	3,5	0,10	
Moyenne	316	16,4	11,6	36,3	27,2	5,8	3,3	0,08	
Ecart-type	66	6,4	4,0	8,1	4,5	1,3	1,3	0,05	
Coefficient de variation en %	21	39,2	34,8	22,3	16,7	22,5	41,1	62,31	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	22	22	10	22	10	22	10	10	
Moyenne pondérée par les parts de marché	273	13,4	11,5	32,7	24,7	5,5	3,0	0,07	
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-14	-18,4	-0,5	-9,9	-9,2	-5,1	-8,9	-12,19	

Desserts frais non laitiers sans chocolat	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	67	67	27	67	29	67	27	27	1
Min	95	1,5	0,6	16,2	12,5	1,0	0,0	0,00	100,60
Max	389	32,7	18,6	43,5	30,8	8,4	3,0	0,10	100,60
1er quartile	160	4,0	3,0	26,3	19,0	3,0	1,0	0,04	100,60
Mediane	212	7,3	7,3	29,9	21,0	4,0	1,5	0,06	100,60
3eme quartile	268	11,9	10,0	36,0	23,0	4,9	2,0	0,10	100,60
Moyenne	217	8,6	7,1	30,5	21,0	3,9	1,4	0,06	100,60
Ecart-type	60	5,7	4,3	5,9	3,5	1,5	0,8	0,04	
Coefficient de variation en %	28	65,6	60,1	19,5	16,8	37,7	59,4	60,40	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	57	57	20	57	21	57	20	20	1
Moyenne pondérée par les parts de marché	230	9,3	5,5	33,0	21,9	3,2	0,9	0,04	100,60
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	6	7,6	-22,6	8,0	4,3	-17,6	-34,0	-30,03	0,00

Desserts au soja	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	42	42	38	42	37	42	33	38	28
Min	42	1,4	0,0	1,0	0,0	2,8	0,0	0,01	93,00
Max	130	4,9	2,9	20,0	15,7	5,3	2,3	0,09	120,00
1er quartile	75	1,7	0,3	11,2	10,0	3,1	0,0	0,03	120,00
Mediane	80	2,0	0,3	12,4	10,6	3,5	0,5	0,04	120,00
3eme quartile	95	2,2	0,4	14,5	11,9	3,7	1,8	0,05	120,00
Moyenne	83	2,1	0,4	12,6	10,4	3,5	0,8	0,04	118,32
Ecart-type	19	0,6	0,4	4,7	3,5	0,5	0,8	0,02	6,24
Coefficient de variation en %	23	29,3	109,9	37,6	33,9	15,4	102,6	41,48	5,27
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	28	28	24	28	23	28	19	24	19
Moyenne pondérée par les parts de marché	75	2,3	0,3	9,8	10,9	3,9	0,3	0,05	120,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-9	9,8	-14,0	-22,2	4,7	10,5	-64,6	25,40	1,42

Annexe 4 : Variabilité nutritionnelle par catégorie de produits : statistiques descriptives pour 100g

Les 4 tableaux suivants présentent, par catégorie de produits et par nutriment, les principales statistiques descriptives pour 100g. Les coefficients de variation permettent de mettre en avant les nutriments présentant la plus forte dispersion au sein d'une catégorie de produits.

Yaourts et Lait Fermentés	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	626	626	400	626	400	626	401	400	276
Min	25	0,0	0,0	3,3	2,5	1,4	0,0	0,00	98,00
Max	164	10,0	6,4	20,2	18,8	6,1	2,4	0,20	400,00
1er quartile	63	0,9	0,3	6,8	6,0	3,1	0,0	0,04	120,00
Mediane	82	2,0	1,2	13,0	12,0	3,6	0,0001	0,05	120,00
3eme quartile	96	3,2	2,0	14,1	13,4	4,1	0,3	0,06	130,00
Moyenne	80	2,3	1,4	11,2	10,5	3,6	0,3	0,05	128,43
Ecart-type	26	1,9	1,2	4,2	4,0	0,7	0,5	0,02	21,67
Coefficient de variation en %	33	86,3	89,0	37,3	38,4	18,4	185,4	36,71	16,87

Fromages Frais	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	189	189	105	189	105	189	105	105	43
Min	40	0,0001	0,0	2,1	2,1	3,0	0,0	0,00	110,00
Max	272	26,0	6,8	19,7	18,0	10,2	2,6	0,30	290,00
1er quartile	78	2,7	1,7	3,8	3,8	5,5	0,0	0,04	120,00
Mediane	101	3,2	2,0	9,4	7,5	6,7	0,0001	0,04	120,00
3eme quartile	114	5,5	2,9	14,0	13,6	7,5	0,1	0,04	134,00
Moyenne	98	3,9	2,5	9,1	8,6	6,5	0,1	0,04	136,67
Ecart-type	31	3,1	1,6	5,4	5,1	1,4	0,3	0,03	39,83
Coefficient de variation en %	31	79,2	64,7	59,4	58,8	21,9	293,1	76,92	29,15

Desserts Lactés Frais	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	497	497	212	497	215	497	212	212	45
Min	55	0,0	0,0	9,5	6,0	0,9	0,0	0,0001	63,00
Max	481	41,0	28,5	30,9	24,4	9,6	5,4	0,14	208,00
1er quartile	118	3,0	2,0	18,0	14,0	3,0	0,0001	0,04	120,00
Mediane	139	4,3	2,8	19,6	16,5	3,6	0,0001	0,05	120,00
3eme quartile	168	7,5	4,6	21,6	18,8	4,5	1,0	0,06	148,00
Moyenne	148	6,0	4,1	19,7	16,2	3,8	0,6	0,05	130,05
Ecart-type	52	5,6	4,6	3,4	3,6	1,1	0,9	0,02	24,56
Coefficient de variation en %	35	92,9	112,6	17,5	22,4	28,2	158,9	47,46	18,89

Desserts Frais Non Laitiers	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	134	134	76	134	77	134	71	76	29
Min	42	1,4	0,03	1,0	0,0	1,0	0,0	0,0001	93,00
Max	470	37,4	21,0	50,0	31,0	8,4	5,8	0,20	120,00
1er quartile	99	2,2	0,3	16,1	10,7	3,2	0,3	0,03	120,00
Mediane	181	5,4	1,4	27,0	15,7	3,8	1,5	0,05	120,00
3eme quartile	268	11,9	8,4	35,3	22,0	5,0	2,0	0,07	120,00
Moyenne	194	8,0	4,4	26,0	16,8	4,1	1,4	0,05	117,71
Ecart-type	98	6,9	5,2	11,1	7,5	1,5	1,2	0,03	6,95
Coefficient de variation en %	51	86,2	117,7	42,8	44,5	35,4	87,3	63,92	5,91

Annexe 5 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits : différences entre segments de marché

L'étude de la composition nutritionnelle par segment des familles suivantes n'a mis en évidence aucune différence significative : les YLF nature non sucrés gourmands, les FF nature non sucrés classiques, les FF nature non sucrés gourmands, les FF sucrés et/ou édulcorés classiques, les FF sucrés gourmands, les DLF à base de céréales, les DLF de type mousse, les Panna cotta et autres entremets, les DFNL à base de chocolat et les DFNL sans chocolat. Les tableaux correspondants sont présentés ci-dessous.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,9196	5	95	24	12	99	19				2	110	0	19	99
Lipides	0,4822	5	6,7	2,8	12	7,3	2,3				2	9,4	0,0	19	7,4
Acides gras saturés	0,7045	2	4,9	2,1	6	4,9	1,6				1	6,1		9	5,1
Glucides	0,0922	5	5,2	1,7	12	4,5	1,3				2	3,4	0,0	19	4,6
Sucres	0,4937	2	4,2	0,4	6	4,1	0,9				1	3,4		9	4,0
Protéines	0,0501	5	4,5	0,9	12	3,8	0,7				2	3,0	0,0	19	3,9
Fibres alimentaires	0,2231	2	0,0	0,0	6	0,1	0,2				1	0,0		9	0,0
Sodium	0,4756	2	0,04	0,00	6	0,05	0,01				1	0,04		9	0,04
Calcium (mg)	0,4795	3	148,00	25,63	4	133,00	18,24							7	139,43

N=effectif ; ET=écart-type.

Fromages frais nature non sucrés classiques	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,8259	4	64	17	27	66	15	8	63	14	18	63	15	57	64
Lipides	0,7286	4	1,7	1,9	27	2,1	1,6	8	1,9	1,6	18	1,8	1,7	57	2,0
Acides gras saturés	0,8534	3	1,5	1,2	23	1,4	1,0	1	1,8		3	1,5	1,3	30	1,4
Glucides	0,2127	4	4,8	0,9	27	3,9	0,8	8	3,7	0,5	18	4,0	0,6	57	3,9
Sucres	0,3019	3	4,4	0,3	23	3,8	0,7	1	3,5		3	4,0	0,6	30	3,9
Protéines	0,8831	4	7,2	1,0	27	7,8	1,2	8	7,8	0,8	18	7,8	0,9	57	7,7
Fibres alimentaires	0,0448	3	0,9	1,5	23	0,0	0,0	1	0,0		3	0,0	0,0	30	0,1
Sodium	0,4190	3	0,06	0,03	23	0,04	0,01	1	0,0		3	0,04	0,01	30	0,04
Calcium (mg)	0,1224	1	127,00		7	121,43	3,78				3	116,67	5,77	11	120,64

N=effectif ; ET=écart-type.

Fromages frais nature non sucrés gourmands	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Constituants (g/100g)															
Valeur énergétique (kcal)	0,7273	6	106	27	26	115	37	1	130		3	118	27	36	114
Lipides	0,6158	6	6,6	3,0	26	8,5	3,9	1	9,0		3	8,5	2,3	36	8,2
Acides gras saturés	0,0150	3	2,6	0,0	18	5,2	0,8				1	4,5		22	4,8
Glucides	0,6680	6	3,8	0,7	26	3,6	0,6	1	3,5		3	3,9	0,6	36	3,6
Sucres	0,2283	3	3,9	1,0	18	3,5	0,6				1	4,5		22	3,6
Protéines	0,0270	6	7,8	1,1	26	5,9	1,6	1	8,5		3	6,4	2,8	36	6,4
Fibres alimentaires	0,1192	3	0,0	0,0	18	0,0	0,0				1	0,0		22	0,0
Sodium	0,0276	3	0,05	0,00	18	0,05	0,06				1	0,04		22	0,05
Calcium (mg)		2	151,00	0,00										2	151,00

N=effectif ; ET=écart-type.

Fromages frais sucrés et/ou edulcores classiques	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
Constituants (g/100g)		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Valeur énergétique (kcal)	0,0918	11	103	15	42	102	11	2	115	1	16	107	7	71	103
Lipides	0,8226	11	2,7	0,7	42	2,6	1,0	2	3,0	0,1	16	2,7	0,7	71	2,6
Acides gras saturés	0,8491	7	1,8	0,3	31	1,7	0,6				5	1,8	0,1	43	1,8
Glucides	0,0592	11	13,0	2,6	42	13,6	1,4	2	15,2	0,0	16	14,2	0,8	71	13,7
Sucres	0,1038	7	13,5	1,3	31	12,6	1,7				5	14,1	1,0	43	12,9
Protéines	0,1676	11	6,5	0,8	42	6,0	0,9	2	6,8	0,0	16	6,3	0,6	71	6,2
Fibres alimentaires	0,1006	7	0,2	0,1	31	0,1	0,2				5	0,1	0,1	43	0,1
Sodium	0,3699	7	0,03	0,01	31	0,04	0,03				5	0,03	0,02	43	0,04
Calcium (mg)	0,0065	9	181,11	70,76	17	125,29	11,79				4	122,00	4,00	30	141,60

N=effectif ; ET=écart-type.

Fromages frais sucrés gourmands	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
Constituants (g/100g)		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Valeur énergétique (kcal)	0,8084	9	133	17	8	137	13				8	138	17	25	136
Lipides	0,5537	9	5,6	2,0	8	6,1	1,0				8	6,1	1,8	25	5,9
Acides gras saturés	0,0634	5	3,0	0,8	5	3,8	0,4							10	3,4
Glucides	0,5953	9	16,0	2,4	8	15,1	1,8				8	15,9	1,5	25	15,7
Sucres	0,1161	5	16,3	0,9	5	15,0	1,9							10	15,7
Protéines	0,4290	9	4,7	0,7	8	5,1	0,5				8	4,9	0,8	25	4,9
Fibres alimentaires	0,5947	5	0,26	0,15	5	0,40	0,55							10	0,3
Sodium	0,5152	5	0,04	0,02	5	0,04	0,01							10	0,04
Calcium (mg)															

N=effectif ; ET=écart-type.

Desserts lactés frais à base de céréales	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
Constituants (g/100g)		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Valeur énergétique (kcal)	0,1985	7	131	23	32	139	14	1	120		18	136	18	58	137
Lipides	0,8614	7	3,0	1,3	32	3,2	0,5	1	3,5		18	3,2	1,2	58	3,2
Acides gras saturés	0,2625				12	2,0	0,3	1	2,5		1	2,1		14	2,0
Glucides	0,2722	7	22,5	4,4	32	24,4	3,3	1	19,0		18	23,5	3,3	58	23,8
Sucres	0,1228				12	17,9	2,5	1	12,0		1	14,7		14	17,2
Protéines	0,9115	7	3,5	0,7	32	3,3	0,5	1	3,5		18	3,3	0,4	58	3,3
Fibres alimentaires	0,7082				12	0,6	0,9	1	0,0		1	0,6		14	0,5
Sodium	0,2531				12	0,04	0,02	1	0,07		1	0,04		14	0,04
Calcium (mg)		2	68,50	7,78										2	68,50

N=effectif ; ET=écart-type.

Desserts lactés frais de type mousse	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
Constituants (g/100g)		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Valeur énergétique (kcal)	0,1683	14	217	73	49	202	83	3	163	10	14	180	20	80	199
Lipides	0,1237	14	12,2	7,8	49	11,2	9,8	3	6,2	1,0	14	8,2	2,2	80	10,7
Acides gras saturés	0,7497				30	9,3	8,7				6	5,2	2,0	36	8,6
Glucides	0,2340	14	22,1	3,4	49	20,3	2,7	3	22,2	0,4	14	21,6	2,3	80	20,9
Sucres	0,0391				30	17,8	3,4				6	21,2	2,3	36	18,4
Protéines	0,7443	14	4,5	1,6	49	4,7	1,4	3	4,5	0,2	14	4,9	1,8	80	4,7
Fibres alimentaires	0,2745				30	1,4	1,5				6	1,8	0,4	36	1,5
Sodium	0,041				30	0,06	0,03				6	0,08	0,02	36	0,06
Calcium (mg)	0,1375	5	142,40	12,07	1	120,00								6	138,67

N=effectif ; ET=écart-type.

Panna cotta et autres entremets	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
Constituants (g/100g)		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Valeur énergétique (kcal)	0,5666	2	169	91	3	179	19				2	165	1	7	172
Lipides	0,6807	2	7,4	7,3	3	9,4	0,5				2	9,1	0,0	7	8,7
Acides gras saturés	1,0000	2	5,3	5,4	3	6,3	0,6				1	6,0		6	5,9
Glucides	0,9083	2	22,6	6,0	3	20,2	4,2				2	18,5	0,0	7	20,4
Sucres	0,3355	2	19,6	3,7	3	18,5	3,1				1	16,5		6	18,5
Protéines	0,2275	2	3,0	0,3	3	3,3	1,7				2	2,2	0,0	7	2,9
Fibres alimentaires	0,2728	2	1,4	1,8	3	0,4	0,8				1	0,0		6	0,7
Sodium	0,2294	2	0,06	0,01	3	0,04	0,01				1	0,05		6	0,05
Calcium (mg)					1	150,00								1	150,00

N=effectif ; ET=écart-type.

Desserts frais non laitiers a base de chocolat	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
Constituants (g/100g)		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Valeur énergétique (kcal)	0,5649	8	324	74	14	318	67				3	288	47	25	316
Lipides	0,7070	8	18,9	9,1	14	14,9	4,8				3	16,4	3,9	25	16,4
Acides gras saturés	0,2100	3	15,2	5,7	8	10,2	2,5							11	11,6
Glucides	0,0699	8	33,0	8,6	14	39,6	6,2				3	29,4	9,1	25	36,3
Sucres	0,1340	3	25,1	3,8	8	28,0	4,8							11	27,2
Protéines	0,3084	8	5,3	1,4	14	6,2	1,1				3	5,6	2,2	25	5,8
Fibres alimentaires	0,2154	3	2,3	1,3	8	3,6	1,3							11	3,3
Sodium	0,0362	3	0,13	0,06	8	0,06	0,04							11	0,08
Calcium (mg)															

N=effectif ; ET=écart-type.

Desserts frais non laitiers sans chocolat	P Kruskal-Wallis ($\alpha=0,00556$)	Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard-Discount			Effectif total	Moyenne générale
Constituants (g/100g)		N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET	N	Moyenne	ET		
Valeur énergétique (kcal)	0,3151	15	232	85	39	219	54				13	194	39	67	217
Lipides	0,2322	15	11,4	8,8	39	8,4	4,5				13	6,1	2,5	67	8,6
Acides gras saturés	0,3215	4	10,2	7,7	23	6,6	3,4							27	7,1
Glucides	0,1358	15	27,8	6,9	39	31,6	5,4				13	30,5	5,6	67	30,5
Sucres	0,0405	6	17,9	3,9	23	21,8	3,0							29	21,0
Protéines	0,3885	15	4,2	1,8	39	3,7	1,5				13	4,2	1,0	67	3,9
Fibres alimentaires	0,0234	4	0,5	0,5	23	1,6	0,8							27	1,4
Sodium	0,7289	4	0,07	0,04	23	0,06	0,04							27	0,06
Calcium (mg)		1	100,60											1	100,60

N=effectif ; ET=écart-type.