

**ETUDE DE
L'EVOLUTION
DU SECTEUR DES
PRODUITS LAITIERS
FRAIS ET ASSIMILES
ENTRE 2009 ET 2011**

Oqali



EDITION 2013

SOMMAIRE

SYNTHESE	15
INTRODUCTION	20
1. PRESENTATION DU SECTEUR.....	20
1.1 Modes d'obtention des données recueillies	20
1.2 Nomenclature des aliments.....	22
1.3 Répartition du nombre de références par segment de marché	25
1.4 Couverture du secteur	26
1.5 Décomposition de l'offre du secteur en 2011.....	27
2. EVOLUTION DE L'ETIQUETAGE	32
2.1 Suivi des paramètres de l'étiquetage	32
2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel	33
2.3 Allégations nutritionnelles et de santé.....	35
2.4 Repères nutritionnels.....	40
2.5 Recommandations de consommation.....	41
2.6 Adjonctions de vitamines et/ou minéraux	42
2.7 Portions indiquées et valeurs nutritionnelles à la portion	44
2.7.1 Portions indiquées	44
2.7.2 Valeurs nutritionnelles à la portion	46
2.8 Récapitulatif du suivi des paramètres de l'étiquetage par segment de marché.....	48
3. EVOLUTION DE LA VARIABILITE DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETEES	50
3.1 Evolution de la variabilité des teneurs en lipides	53
3.1.1 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et par année	53
3.1.2 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe.....	57
3.1.3 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés	63
3.1.4 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché	70
3.2 Evolution de la variabilité des teneurs en sucres	78
3.2.1 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et par année	78

3.2.2	Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe.....	82
3.2.3	Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés	89
3.2.4	Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché	98
3.3	Evolution de la variabilité des teneurs en calcium.....	108
3.3.1	Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et par année	108
3.3.2	Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe.....	112
3.3.3	Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés	117
3.3.4	Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché	121
4.	CARTOGRAPHIES PAR FAMILLE	129
5.	TRAITEMENTS SUPPLEMENTAIRES : EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETTES A LA PORTION	150
5.1	Lipides.....	151
5.2	Sucres	153
6.	ETUDE DE DONNEES RETROSPECTIVES POUR CERTAINS ACTEURS DE MARQUES NATIONALES.....	156
6.1	Evolution de la variabilité des teneurs en lipides.....	157
6.2	Evolution de la variabilité des teneurs en glucides.....	159
6.3	Evolution de la variabilité des teneurs en calcium.....	162
7.	CONCLUSIONS	165
7.1	Conclusions sur les paramètres d'étiquetage	166
7.2	Conclusions sur les valeurs nutritionnelles pour 100g.....	168
7.2.1	Lipides	168
7.2.2	Sucres.....	169
7.2.3	Calcium.....	171
7.3	Conclusions sur les valeurs nutritionnelles à la portion.....	173
7.4	Conclusion sur l'étude de données rétrospectives pour certains acteurs de marques nationales.....	174
7.5	Perspectives.....	175

Liste des figures

Figure 1 : Comparaison des sources de données du secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	21
Figure 2 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre 2009 et 2011 pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.	24
Figure 3 : Comparaison de la répartition des produits étudiés, en nombre de références, entre segments de marché, en 2009 et en 2011 pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés.	25
Figure 4 : 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, pour 2009 et 2011.	26
Figure 5 : Décomposition de l'offre du secteur des produits laitiers frais et assimilés en 2011 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits de 2009 retirés.	27
Figure 6 : Décomposition de l'offre du secteur des produits laitiers frais et assimilés en 2011 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2009 par famille.	28
Figure 7 : Décomposition de l'offre du secteur des produits laitiers frais et assimilés en 2011 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2009 par segment de marché.	29
Figure 8 : Nombre de produits par type de modification entre 2009 et 2011 sur l'ensemble des produits ayant été modifiés entre 2009 et 2011.	30
Figure 9 : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	33
Figure 10 : Comparaison du nombre de produits par groupe d'étiquetage et par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	34
Figure 11 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	35
Figure 12 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) de santé par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	37
Figure 13 : Comparaison de la répartition des produits avec repère(s) nutritionnel(s) par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	40
Figure 14 : Comparaison de la répartition des produits avec recommandation(s) de consommation par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	41
Figure 15 : Comparaison de la répartition des produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	42

Figure 16 : Comparaison de la répartition des produits présentant une portion indiquée par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.....	44
Figure 17 : Comparaison de la répartition des produits présentant des valeurs nutritionnelles à la portion par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.	46
Figure 18 : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis par segment de marché pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.....	48
Figure 19 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	53
Figure 20 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée.	58
Figure 21 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.....	59
Figure 22 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.....	60
Figure 23 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés gourmands étudiée.	61
Figure 24 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	63
Figure 25 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en lipides identique entre 2009 et 2011, par famille, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	65
Figure 26 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en lipides des produits appariés de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.	67
Figure 27 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en lipides des produits appariés de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.....	68
Figure 28 : Evolution entre 2009 et 2011 de la teneur en lipides des produits appariés de la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat étudiée.	69
Figure 29 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.....	70
Figure 30 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.	72
Figure 31 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée.....	74
Figure 32 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	78

Figure 33 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.....	83
Figure 34 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.....	84
Figure 35 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés gourmands étudiée.....	85
Figure 36 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.....	86
Figure 37 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat étudiée.....	87
Figure 38 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	89
Figure 39 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique entre 2009 et 2011, par famille, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	92
Figure 40 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.....	94
Figure 41 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.....	95
Figure 42 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée..	96
Figure 43 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.....	97
Figure 44 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.....	98
Figure 45 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.....	100
Figure 46 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.....	102
Figure 47 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat étudiée.....	104
Figure 48 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	108
Figure 49 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.....	113

Figure 50 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée.	114
Figure 51 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée.....	115
Figure 52 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	117
Figure 53 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en calcium identique entre 2009 et 2011, par famille, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	119
Figure 54 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée.	121
Figure 55 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.....	123
Figure 56 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée.	125
Figure 57 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	130
Figure 58 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	132
Figure 59 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	134
Figure 60 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	135
Figure 61 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	136
Figure 62 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	137
Figure 63 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	138
Figure 64 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	139
Figure 65 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	140
Figure 66 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	141

Figure 67 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	142
Figure 68 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais de type mousse, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	143
Figure 69 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais aux œufs, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	144
Figure 70 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Panna cotta et autres entremets, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.	145
Figure 71 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	146
Figure 72 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	147
Figure 73 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	148
Figure 74 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts au soja, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.....	149
Figure 75 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.	157
Figure 76 : Variabilité des teneurs en glucides (g/100g) par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.	159
Figure 77 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.	162

Liste des tableaux

Tableau 1 : Fréquence des nutriments concernés par les allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés, en 2009 et 2011.	36
Tableau 2 : Fréquence des différents types d'allégations de santé retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés, en 2009 et 2011.	38
Tableau 3 : Comparaison des statistiques descriptives sur les tailles de portions indiquées des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées en 2009 et 2011.	45
Tableau 4 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	56
Tableau 5 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par famille et par sous-groupe au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	62
Tableau 6 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par année et par famille de produit pour les produits appariés au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	65
Tableau 7 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en lipides identique par famille au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	66
Tableau 8 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.	71
Tableau 9 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par segment de marché et par année au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.	73
Tableau 10 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par segment de marché et par année au sein de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée.	75
Tableau 11 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	81
Tableau 12 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	88
Tableau 13 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par année et par famille de produit pour les produits appariés au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	91
Tableau 14 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique par famille au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	93
Tableau 15 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.	99
Tableau 16 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.	101

Tableau 17 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.	103
Tableau 18 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat étudiée.	105
Tableau 19 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	111
Tableau 20 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par famille et par sous-groupe au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	116
Tableau 21 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par année et par famille de produit pour les produits appariés au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	118
Tableau 22 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en calcium identique par famille au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	120
Tableau 23 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée.	122
Tableau 24 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.	124
Tableau 25 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée.	126
Tableau 26 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres, non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques.....	131
Tableau 27 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands.	133
Tableau 28 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques.	134
Tableau 29 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands.....	135
Tableau 30 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés.....	136
Tableau 31 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais nature non sucrés classiques.....	137

Tableau 32 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais nature non sucrés gourmands.	138
Tableau 33 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques.....	139
Tableau 34 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais sucrés gourmands.	140
Tableau 35 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois.	141
Tableau 36 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais à base de céréales.....	142
Tableau 37 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais de type mousse.....	143
Tableau 38 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais aux œufs.....	144
Tableau 39 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Panna cotta et autres entremets.	145
Tableau 40 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés.	146
Tableau 41 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat.....	147
Tableau 42 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat.	148
Tableau 43 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts au soja.	149
Tableau 44 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides à la portion, par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.	151

Tableau 45 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres à la portion, par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.....	153
Tableau 46 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.	158
Tableau 47 : Statistiques descriptives des teneurs en glucides par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.	161
Tableau 48 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.	163

Liste des annexes

Annexe 1 : Lexique	176
Annexe 2 : Types d'allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits étudiés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés	181
Annexe 3 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits en 2011 : statistiques descriptives pour 100g.....	182
Annexe 4 : Variabilité nutritionnelle par catégorie de produits en 2011 : statistiques descriptives pour 100g	187
Annexe 5 : Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe.....	188
Annexe 6 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides et en sucres par segment de marché et par année	193

SYNTHESE

L'étude d'évolution des Produits Laitiers Frais (PLF) et assimilés porte sur 1599 produits en 2009¹ et 2430 produits en 2011². Elle compare les paramètres de l'étiquetage ainsi que les valeurs nutritionnelles des lipides, des sucres et du calcium. Les produits sont répartis en 18 familles, elles-mêmes regroupées en 4 catégories : les **Yaourts et Lait 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 PLF et assimilés considérés dans cette étude couvre³ au minimum 66% du marché en volume en 2009 et 80% en 2011.

L'offre a été décomposée en 4 sous-groupes :

- **Produits retirés** correspondant à **34% des produits de 2009 (n=538)**, intégrant les produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 ;
- **Produits identiques** représentant **14% des produits de 2011 (n=333)**, réunissant les produits présents sur le marché à la fois en 2009 et en 2011 semblables en tous points ;
- **Produits modifiés** correspondant à **30% des produits de 2011 (n=728)**, intégrant les produits présents sur le marché en 2009 et également en 2011 mais dans une version évoluée (changement de l'emballage et/ou de la composition) ;
- **Produits ajoutés** représentant **56% des produits de 2011 (n=1369)**, réunissant les innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009.

Entre 2009 et 2011, la répartition des produits par famille et entre segments de marché reste relativement inchangée.

Les paramètres de l'étiquetage ont évolué entre 2009 et 2011 (Figure A). Des **augmentations significatives** sont observées pour :

- l'étiquetage nutritionnel : avec notamment une forte augmentation de l'étiquetage nutritionnel détaillé de groupe 2/2+, de 49% en 2009 à 73% en 2011, et ce dans toutes les familles ;
- les repères nutritionnels : augmentation portée essentiellement par les marques de distributeurs ;

¹ Données issues du rapport sur l'état des lieux du secteur en 2008-2009 publié par l'Oqali en 2013.

² 82,6% de produits recueillis en 2011 (n=2006), 17,2% en 2012 (n=420) et 0,2% en 2013 (n=4).

³ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

- les adjonctions de vitamines et/ou minéraux : augmentation portée par les marques de distributeurs ;
- les portions indiquées et les valeurs nutritionnelles à la portion : augmentations portées principalement par les produits issus du hard discount.

A l'inverse, la présence d'allégations de santé **diminue significativement**, notamment du fait des marques nationales et des marques de distributeurs. Cette diminution coïncide avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA durant cette période, et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012. Elle montre l'anticipation dont ce règlement a fait l'objet. Aucune différence significative n'est observée pour la présence d'allégations nutritionnelles et de recommandations de consommation.

D'autre part, les tailles de portions indiquées ont globalement augmenté entre les 2 années d'étude parmi les produits des familles des YLF nature non sucrés gourmands, YLF sucrés gourmands (pour ces 2 familles davantage de portions de 150g au détriment de celles de 125g) et DLF gamme allégée et/ou édulcorés (davantage de portions de 125g au détriment de celles de 90g). Néanmoins, ces résultats doivent être nuancés par le biais d'échantillonnage occasionné par le nombre plus important de produits captés par l'Oqali en 2011 : parmi les produits présentant des portions indiquées de tailles supérieures, la majorité correspond à des produits « Ajoutés », c'est-à-dire non présents sur le marché en 2009 ou non captés par l'Oqali en 2009.

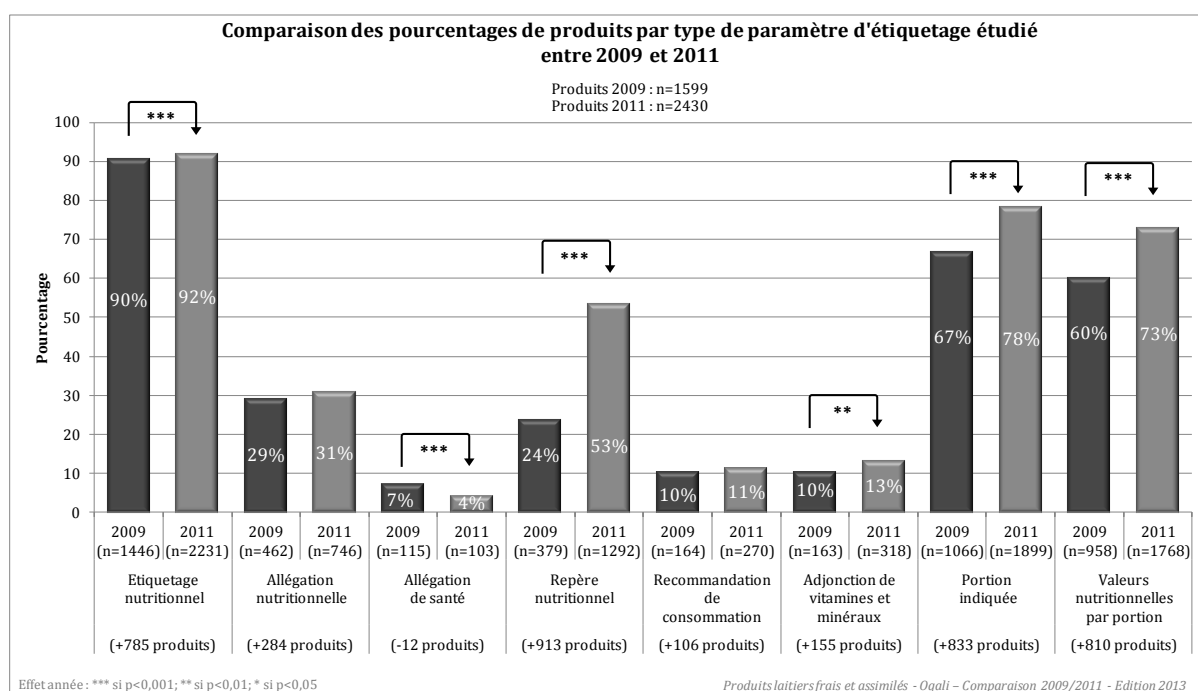


Figure A : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g a montré que les profils des teneurs en lipides et en sucres entre 2009 et 2011 restent similaires pour la majorité des familles étudiées. Des évolutions significatives des teneurs moyennes en lipides et en sucres sont cependant mises en évidence (Figure B) : au sein d'1 famille sur 18 pour les lipides (1 augmentation), et de 4 sur 18 pour les sucres (1 augmentation et 3 diminutions).

Famille de produits	Différences de teneurs moyennes entre 2009 et 2011					
	Lipides (g/100g)		Sucres (g/100g)		Calcium (mg/100g)	
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	+0,2	+13%	-0,1	-2%	+0,30	+0,2%
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	+0,4	+5%	-0,2	-4%	+5,57	+4%
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	+0,1	+5%	-0,1	-1%	+7,10*	+6%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	+0,6*	+10%	-0,5	-3%	-12,94	-10%
Yaourts et laits fermentes edulcores	+0,1	+53%	-0,3	-5%	+8,71**	+6%
Fromages frais nature non sucres classiques	-0,1	-3%	+0,1	+2%	+16,52	+14%
Fromages frais nature non sucres gourmands	-0,4	-5%	-0,1	-3%	-1,67 ¹	-1% ¹
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	-0,2	-8%	-1,0**	-8%	+2,24	+2%
Fromages frais sucres gourmands	-0,2	-4%	-1,6*	-10%		
Crèmes dessert, laits empiresures, laits gelifiés et liegeois	+0,04	+1%	-0,07	-0%	+3,60	+3%
Desserts lactes frais à base de céréales	-0,1	-3%	-2,5**	-15%	-5,50 ¹	-8% ¹
Desserts lactes frais de type mousse	+0,1	+1%	+0,04	+0%	-11,42	-8%
Desserts lactes frais aux œufs	+0,03	+0,3%	+0,1	+0,5%		
Panna cotta et autres entremets	+0,9	+11%	+0,5	+3%		
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	-1,2	-52%	+0,5	+5%	+8,64*	+7%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	-0,1	-0,5%	-1,8	-6,8%		
Desserts frais non laitiers sans chocolat	+0,9	+10%	+1,9*	+9%	-16,60 ¹	-17% ¹
Desserts au soja	-0,2	-7%	-0,7	-7%	+1,68	+1%

¹ Effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

Case en violet : différence significative entre les teneurs moyennes de 2009 et 2011 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Figure B : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en lipides, sucres et calcium entre 2009 et 2011, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Ainsi, **concernant les lipides et les sucres**, les **YLF sucrés gourmands** présentent une légère augmentation significative de la teneur moyenne en lipides (+0,6g/100g) et une tendance à la diminution du nombre de produits dans la fourchette haute des teneurs en sucres. Cette dernière tendance est portée essentiellement par les produits du hard discount (diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -2,3g/100g) qui rapprochent leur teneur moyenne en sucres de celles des marques nationales et de distributeurs. Les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** montrent une tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes basses des teneurs en lipides et une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (-1,0g/100g). Celles-ci sont notamment liées à la présence plus importante en 2011 de produits édulcorés et sans matière grasse de marques nationales. Les **FF sucrés gourmands** présentent une diminution du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides et une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (-1,6g/100g). Les **DLF à base de céréales** présentent également une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (-2,5g/100g). Celle-ci est portée essentiellement par les produits de marques de distributeurs, via une diminution significative de -2,9g/100g : la teneur obtenue est similaire à celle des produits des autres segments étiquetant en 2011 (à noter qu'en 2009, le segment des marques de distributeurs était le seul à présenter plusieurs produits avec un étiquetage des teneurs en sucres). Enfin les **DFNL sans chocolat** connaissent quant à eux une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres (+1,9g/100g), due à la fois aux produits de marques nationales (augmentation non significative de +4,7g/100g) et de marques de distributeurs (augmentation significative de +1,4g/100g).

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions ne sont pas toutes allées dans le même sens. **Ainsi, l'étude des produits appariés (produits présents en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été faites à la fois dans le sens d'une amélioration et dans le sens d'une dégradation.** Pour les catégories des Desserts Lactés Frais et des Desserts Frais Non Laitiers, présentant des variabilités intra-famille importantes en 2009 et en 2011, le peu de différences observées peut également s'expliquer par la diversité des recettes mises en œuvre.

Concernant le calcium, les différences significatives observées sont faibles et doivent être nuancées. En effet, la majorité des familles présentent une teneur moyenne en calcium supérieure ou égale à 120mg/100g, seuil de l'allégation « source de calcium ». Ces teneurs sont directement liées au lait, principal ingrédient de la majorité des produits. Les variations de teneurs selon les familles se font alors sur l'adjonction de calcium dans les produits. Les évolutions observées, notamment sur les YLF sucrés classiques et les YLF édulcorés sont dues, en partie, à la présence plus importante en 2011 de produits avec des teneurs supérieures ou égales à 240mg/100g, seuil de l'allégation « riche en calcium ». La faible proportion de produits étiquetant une teneur en calcium en 2009 et en 2011 biaise néanmoins l'interprétation.

La plupart des produits étudiés se présentant sous format individuel (93% en 2009 et 92% en 2011) et des tendances d'évolution des tailles de portions ayant été mises en évidence, il a paru intéressant **d'étudier l'évolution des teneurs moyennes en lipides et en sucres à la portion.** Des évolutions significatives des teneurs moyennes à la portion ont été observées entre 2009 et 2011 au sein de 3 familles sur 18 pour les lipides ainsi que pour les sucres (dans les 2 cas : 1 augmentation et 2 diminutions). Pour certaines familles, les variations de teneurs moyennes pour 100g observées entre 2009 et 2011 sont **amplifiées par le passage à la portion** (augmentation significative de la teneur moyenne en lipides à la portion pour les YLF sucrés gourmands de +0,9g/portion, diminutions significatives de la teneur moyenne en lipides à la portion pour les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (-0,4g/portion) et des teneurs en lipides et sucres pour les FF sucrés gourmands (-1,0 et -4,4g/portion)). A l'inverse, pour d'autres familles, **les variations mises en évidence pour 100g sont minimisées au passage à la portion** (diminution significative moindre de la teneur moyenne en sucres à la portion pour les DLF à base de céréales de -1,9g/portion).

Par ailleurs, **l'étude de données rétrospectives portant sur certains produits de marques nationales** entre 2003-2004-2005 et 2011 a également montré des améliorations effectuées sur les teneurs en lipides, sucres et calcium, antérieurement à 2009, pour certaines familles et dans le périmètre de produits étudiés. Ainsi, 3 familles sur les 14 étudiées présentent une évolution significative de la teneur moyenne en lipides : diminution pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,8g/100g) et les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-0,8g/100g), et inversement, augmentation pour les YLF édulcorés (+0,1g/100g). Cette dernière est à nuancer car les teneurs moyennes sont inférieures à 1g/100g. 5 familles sur 14 montrent quant à elles une variation significative de leur teneur moyenne en glucides : des diminutions sont mises en évidence au sein des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-4,3g/100g), des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,0g/100g), des YLF sucrés classiques (-1,6g/100g) et des YLF édulcorés (-1,2g/100g) et une augmentation de +2,8g/100g pour les FF sucrés gourmands. Ces résultats sont cependant à nuancer en raison des modes d'échantillonnage différents entre les 2 années.

Toutefois, au sein des catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais, pour les familles de produits sucrés, les variabilités des teneurs en sucres restent non négligeables, malgré une réglementation^{4,5} qui encadre les recettes, notamment en limitant les quantités d'ingrédients ajoutés. Il pourrait donc être envisagé de travailler encore sur les teneurs en sucres. De plus, d'importantes variabilités intra-famille des teneurs en lipides et en sucres subsistent au sein des catégories des Desserts Lactés Frais et des Desserts Frais Non Laitiers. Bien que celles-ci soient dues en grande partie à la diversité de recettes mises en œuvre dans ces familles, les variabilités au sein d'une même recette pourraient être réduites. Par ailleurs, il pourrait également être envisagé de réduire les tailles de portions individuelles des plus gros formats. 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 – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013*.

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.

INTRODUCTION

Ce rapport a pour vocation de présenter l'évolution entre 2008-2009 et 2011 du 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 y sont étudiées.

Les données servant de référence pour 2008-2009 sont issues du rapport sur l'état des lieux du secteur en 2008-2009 (publié par l'Oqali en 2013). Un premier rapport d'état des lieux avait en effet été publié en 2009 : il regroupait les yaourts, les spécialités laitières, les laits fermentés, les fromages frais et les desserts lactés, et portait sur 1646 produits. Suite à ce rapport, un travail a été effectué avec les professionnels du secteur afin de redéfinir la nomenclature employée. 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 produits laitiers frais et assimilés, il a donc été nécessaire de retraiter en 2013 les données 2008-2009 suivant la nouvelle nomenclature, sur un périmètre redéfini de 1599 produits.

Dans la suite du rapport et par souci de simplification, les données 2008-2009 de l'état des lieux initial seront désignées comme les données 2009. Le secteur des « produits laitiers frais et assimilés » sera quant à lui désigné comme le secteur des « PLF et assimilés ».

1. PRESENTATION DU SECTEUR

L'étude des données 2009 a porté sur 1599 produits laitiers frais et assimilés ; en 2011 elle porte sur 2430 produits⁶, soit 831 produits supplémentaires.

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 (premier prix) seront également distingués.

1.1 Modes d'obtention des données recueillies

En 2011 comme en 2009, les données recueillies proviennent de plusieurs sources (Figure 1) :

- visites en magasins réalisées par les équipes de l'Oqali (37% en 2009 et 36% en 2011) ;
- données fournies par les distributeurs (9% en 2009 et 25% en 2011) ;
- données envoyées par les industriels (aucune en 2009 et 18% en 2011) ;

⁶ 82,6% de produits recueillis en 2011 (n=2006), 17,2% en 2012 (n=420) et 0,2% en 2013 (n=4).

- d'autres sources, comme l'apport volontaire d'emballages (54% en 2009 et 21% en 2011).

La part de chaque source a évolué entre 2009 et 2011, et notamment celle des données provenant des industriels, absente en 2009. Cela s'explique par la mise en place d'un partenariat avec les industriels entre les 2 années d'étude.

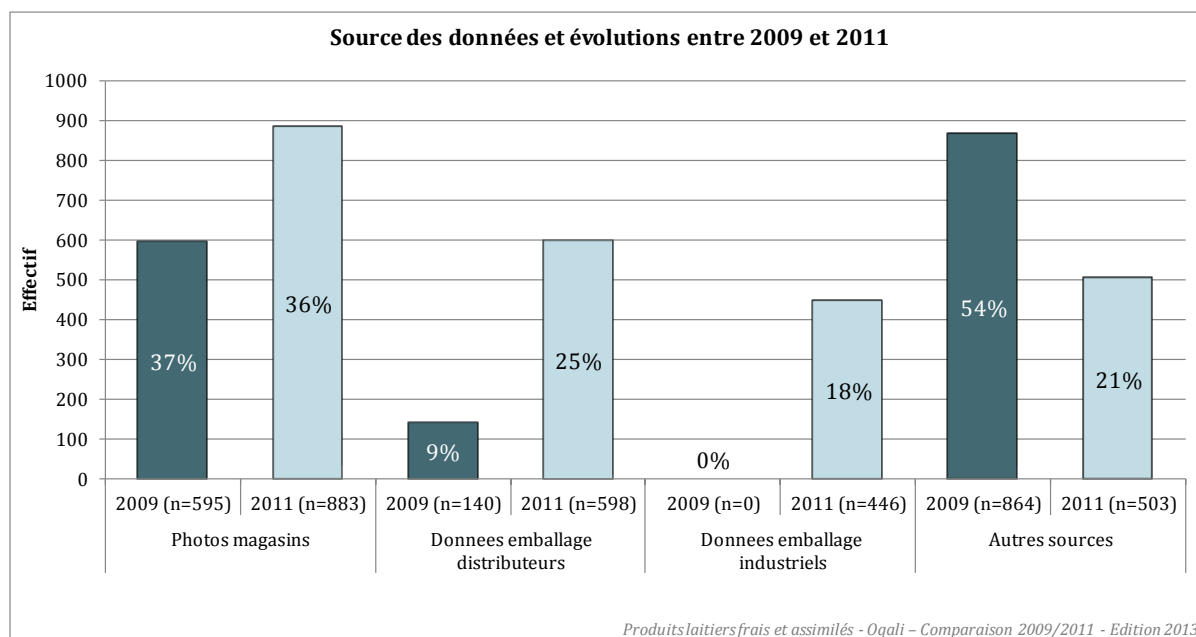


Figure 1 : Comparaison des sources de données du secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

1.2 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 produits étudiés ont été répartis en 18 familles, avec :

- Dans la catégorie des **Yaourts et Laits Fermentés (YLF)**, les familles des :
 - **YLF nature non sucrés classiques** correspondant aux yaourts et laits fermentés nature non sucrés avec une teneur en lipides $\leq 3,6\text{g}/100\text{g}^7$;
 - **YLF nature non sucrés gourmands** qui rassemblent les yaourts et laits fermentés nature non sucrés avec une teneur en lipides $> 3,6\text{g}/100\text{g}^7$, principalement due à l'ajout de crème ;
 - **YLF sucrés classiques** 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 $\leq 3,6\text{g}/100\text{g}^7$;
 - **YLF sucrés gourmands** 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 $> 3,6\text{g}/100\text{g}^7$, principalement due à l'ajout de crème ;
 - **YLF édulcorés** rassemblant les produits avec des édulcorants quelle que soit leur teneur en lipides ;
- Dans la catégorie des **Fromages Frais (FF)**, les familles des :
 - **FF nature non sucrés classiques** correspondant aux produits de type fromages frais, fromages blancs lisses et faisselles, nature non sucrés, possédant une teneur en lipides $\leq 3,8\text{g}/100\text{g}^8$;
 - **FF nature non sucrés gourmands** 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 $> 3,8\text{g}/100\text{g}^8$, principalement due à l'ajout de crème ;

⁷ Le seuil de $3,6\text{g}/100\text{g}$ est équivalent au taux de matière grasse du lait entier (source Syndifrais).

⁸ Le seuil de $3,8\text{g}/100\text{g}$ 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 sucrés et/ou édulcorés classiques** 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 $\leq 3,8\text{g}/100\text{g}^8$;
- **FF sucrés gourmands** 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 $> 3,8\text{g}/100\text{g}^8$, principalement due à l'ajout de crème ;
 - Dans la catégorie des **Desserts Lactés Frais (DLF)**, les familles des :
 - **Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois** qui regroupent l'ensemble des crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ;
 - **DLF à base de céréales** correspondant aux riz et semoules au lait ainsi qu'aux gâteaux de riz et de semoule ;
 - **DLF de type mousse** qui rassemblent les mousses laitières (sans œufs) quel que soit le parfum (chocolat, café, caramel, aux fruits, etc.) ;
 - **DLF aux œufs** 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** 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** 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°1924/2006⁹. 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)**, les familles des :
 - **DFNL à base de chocolat** 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** correspondant aux desserts pâtisseries sans chocolat vendus au rayon frais tels que les tiramisus, les clafoutis, les babas au rhum, etc. ;
 - **Desserts au soja** 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.

⁹ 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>

La Figure 2 compare la répartition par famille des produits étudiés en 2009 et en 2011. Les pourcentages sont exprimés par rapport à l'effectif total du secteur, soit 1599 produits en 2009 et 2430 en 2011.

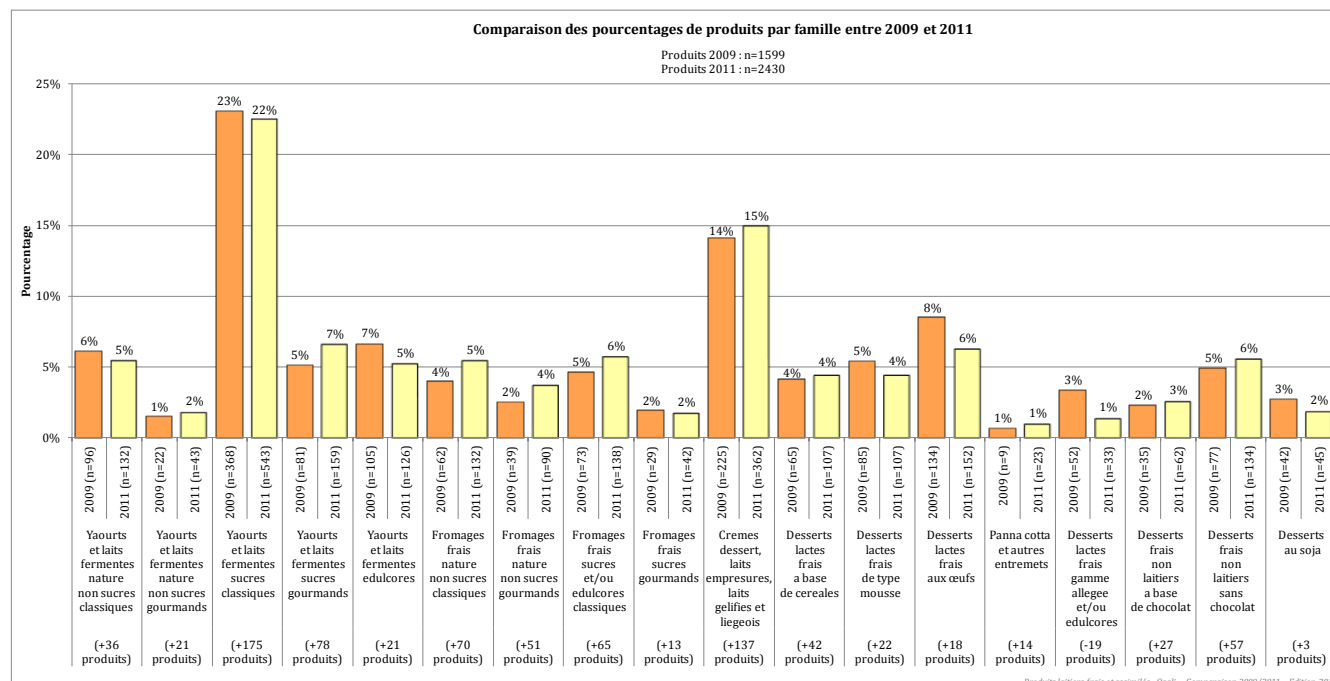


Figure 2 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre 2009 et 2011 pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés étudié.

La répartition globale des produits étudiés entre ces 2 années reste très semblable. En effet, aucune famille ne présente un écart supérieur à 2% entre 2009 et 2011. Les mêmes classes de fréquence sont observées pour ces 2 années d'étude :

- **les familles les moins représentées (entre 1 et 5% des produits étudiés)** : les Panna cotta et autres entremets (2009 : 1% ; 2011 : 1%), les YLF nature non sucrés gourmands (2009 : 1% ; 2011 : 2%), les FF sucrés gourmands (2009 : 2% ; 2011 : 2%), les DFL à base de chocolat (2009 : 2% ; 2011 : 3%), les FF nature non sucrés gourmands (2009 : 2% ; 2011 : 4%), les Desserts au soja (2009 : 3% ; 2011 : 2%), les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (2009 : 3% ; 2011 : 1%), les DLF à base de céréales (2009 : 4% ; 2011 : 4%), les FF nature non sucrés classiques (2009 : 4% ; 2011 : 5%) et les DLF de type mousse (2009 : 5% ; 2011 : 4%) ;
- **les familles intermédiaires (entre 5 et 8% des produits étudiés)** : les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (2009 : 5% ; 2011 : 6%), les DFL sans chocolat (2009 : 5% ; 2011 : 6%), les YLF sucrés gourmands (2009 : 5% ; 2011 : 7%), les YLF nature non sucrés classiques (2009 : 6% ; 2011 : 5%), les YLF édulcorés (2009 : 7% ; 2011 : 5%) et les DLF aux œufs (2009 : 8% ; 2011 : 6%) ;
- **les familles les plus représentées (entre 14 et 23% des produits étudiés)** : les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (2009 : 14% ; 2011 : 15%) et les YLF sucrés classiques (2009 : 23% ; 2011 : 22%).

Toutes les familles, à l'exception des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (- 19 produits), voient leur effectif augmenter entre 2009 et 2011.

Entre 2009 et 2011, la répartition selon les familles reste relativement inchangée.

1.3 Répartition du nombre de références par segment de marché

La Figure 3 compare la répartition des produits étudiés entre segments de marché pour les 2 années de suivi.

Parmi les produits étudiés et en nombre de références, la proportion de produits issus du hard discount a augmenté (de 19% en 2009 à 21% en 2011 ; +2%), ainsi que celle des marques de distributeurs entrée de gamme (de 4% à 6% ; +2%). À l'inverse, la proportion de produits de marques nationales a diminué (de 30% en 2009 à 27% en 2011 ; -3%), ainsi que celle de marques de distributeurs (de 47% à 46% ; -1%).

En nombre de références, le segment des marques de distributeurs est majoritaire pour les 2 années de suivi (47% en 2009 ; 46% en 2011), suivi par les marques nationales (30% en 2009 ; 27% en 2011).

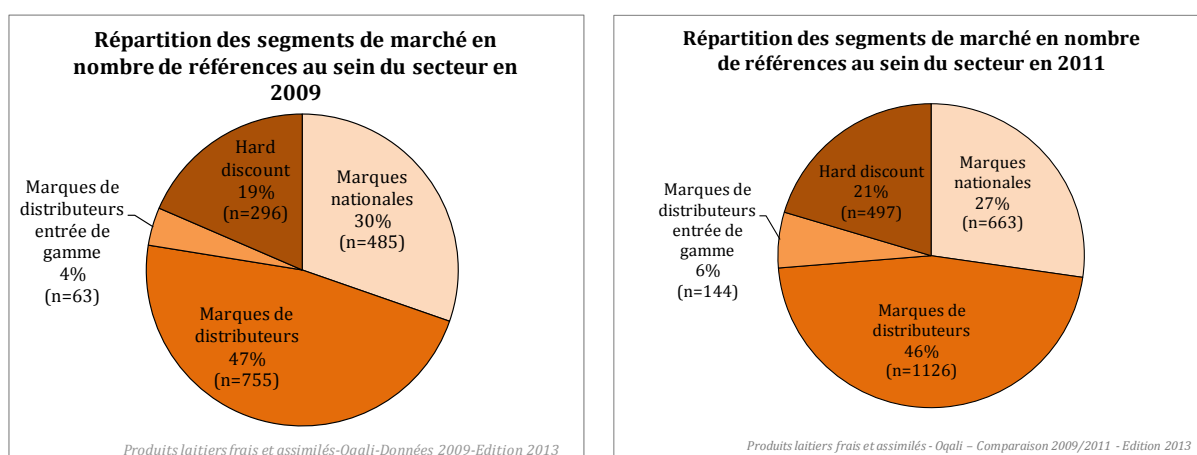


Figure 3 : Comparaison de la répartition des produits étudiés, en nombre de références, entre segments de marché, en 2009 et en 2011 pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés.

Entre 2009 et 2011, la répartition entre segments de marché des produits étudiés reste relativement inchangée.

1.4 Couverture¹⁰ du secteur

A partir des données de Kantar Worldpanel¹¹ (de septembre 2008 à octobre 2009 pour les données 2009 d'une part, et de janvier 2011 à décembre 2011 pour les données 2011 d'autre part), les parts de marché des produits ont pu être calculées en considérant les marchés suivants : les « desserts frais », les « fromages frais », les « petits suisses » et les « yaourts ».

Ainsi, les produits laitiers frais et assimilés pris en compte lors de cette étude couvrent¹⁰ au minimum 66% du marché du secteur en volume en 2009 et 80% en 2011. La couverture¹⁰ du marché du secteur a donc augmenté de 14% entre les 2 années de suivi (en volume).

Cependant, cette couverture¹⁰ 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 produits de 2009 et 12% de ceux de 2011 n'ont pas pu être attribués à une part de marché ;
- à l'inverse, des produits présents dans la base de données Kantar Worlpanel ne sont pas retrouvés parmi les produits récoltés par l'Oqali.

La couverture¹⁰ du secteur ainsi calculée est donc sous-estimée.

La Figure 4 compare, en 2009 et en 2011, les parts de marché en volume, par segment de marché, entre les produits recueillis par l'Oqali ayant été associés à une part de marché, et les données du secteur entier (d'après Kantar Worldpanel). Pour les 2 années de suivi, la comparaison aux données du secteur entier (d'après Kantar Worldpanel) montre une grande similitude de répartition. Elle montre aussi que la répartition par segment de marché des produits étudiés par l'Oqali a peu changé entre 2009 et 2011 : une diminution de 3% pour le segment des marques nationales en 2011 correspond à une augmentation de 2% pour les marques de distributeurs et de 1% pour le hard discount. L'écart existant en 2009 entre le secteur entier et les produits récoltés par l'Oqali se comble en 2011 par l'évolution précédemment décrite.

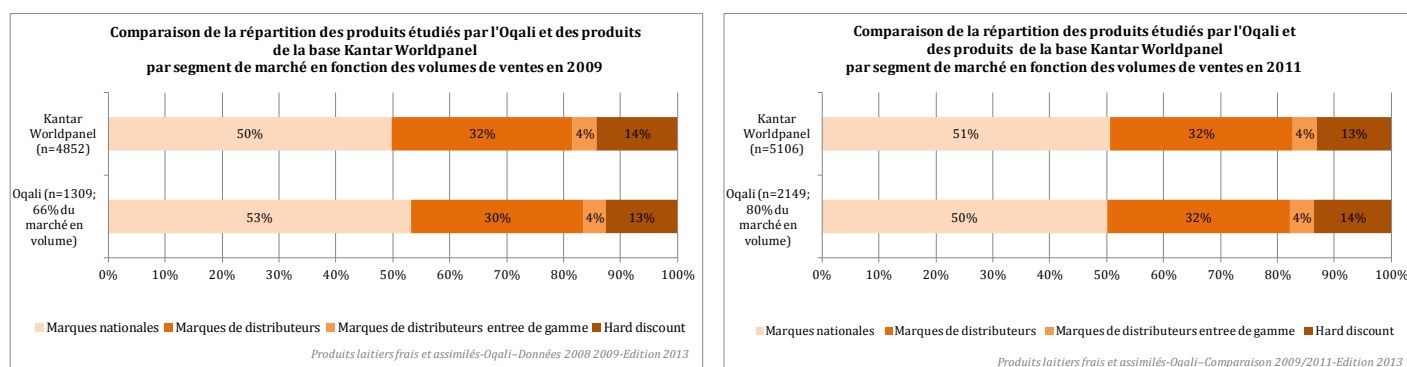


Figure 4 : Comparaison de la répartition des produits laitiers frais et assimilés par segment de marché, en volume, pour les produits considérés par l'Oqali ayant été associés à une part de marché et au sein du secteur entier d'après les données Kantar Worldpanel, pour 2009 et 2011.

¹⁰ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

¹¹ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française.

1.5 Décomposition de l'offre du secteur en 2011

Avant d'entrer dans l'étude de comparaison à proprement parler, et dans le but d'avoir une meilleure représentation de la répartition des données en 2011 par rapport à 2009, les produits ont été classés selon les sous-groupes suivants :

- **Produits retirés** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) ;
- **Produits identiques** : produits présents sur le marché à la fois en 2009 et en 2011, et semblables en tous points ;
- **Produits modifiés** : produits présents sur le marché en 2009 et également en 2011 mais dans une version évoluée, impliquant un changement de l'emballage (informations générales, portions, repères nutritionnels, allégations) et/ou de la composition (valeurs nutritionnelles ou listes d'ingrédients) ;
- **Produits ajoutés** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme : par exemple, nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment, et produits non captés par l'Oqali en 2009).

Ceux-ci pourront être désignés par le terme « **sous-groupes** » dans la suite du rapport. Les **produits identiques** et les **produits modifiés** forment les **produits appariés** : ce sont les produits qui possèdent une version, identique ou non, en 2009 et en 2011.

La Figure 5 présente la décomposition du secteur en 2011 en produits identiques, modifiés et ajoutés, ainsi que les produits de 2009 ayant été retirés. Sur l'ensemble du secteur, les produits ajoutés entre 2009 et 2011 représentent 56% de l'offre en 2011 (n=1369), les produits modifiés 30% (n=728) et les produits identiques 14% (n=333). L'offre 2011 se compose donc majoritairement de produits ajoutés. 34% des produits pris en compte dans la première étude n'ont pas été retrouvés pour l'étude d'évolution (n=538).

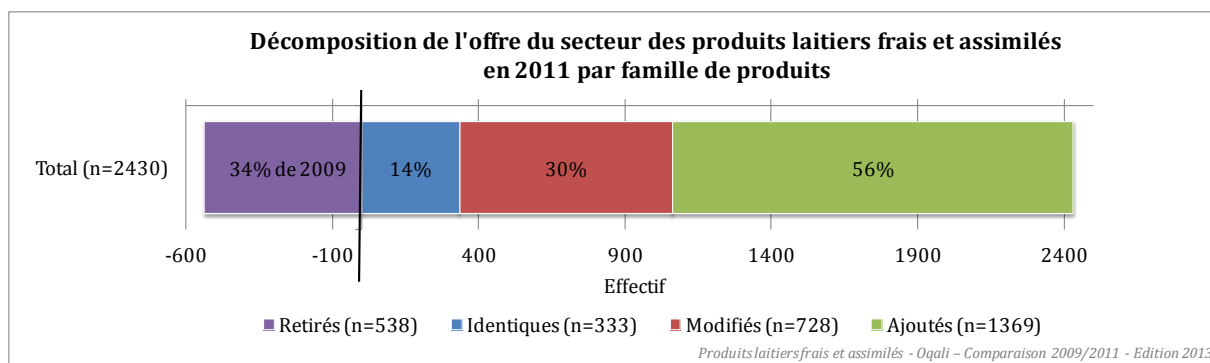


Figure 5 : Décomposition de l'offre du secteur des produits laitiers frais et assimilés en 2011 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits de 2009 retirés.

Les graphiques suivants représentent la répartition de ces différents sous-groupes par famille de produits (Figure 6) et par segment de marché (Figure 7).

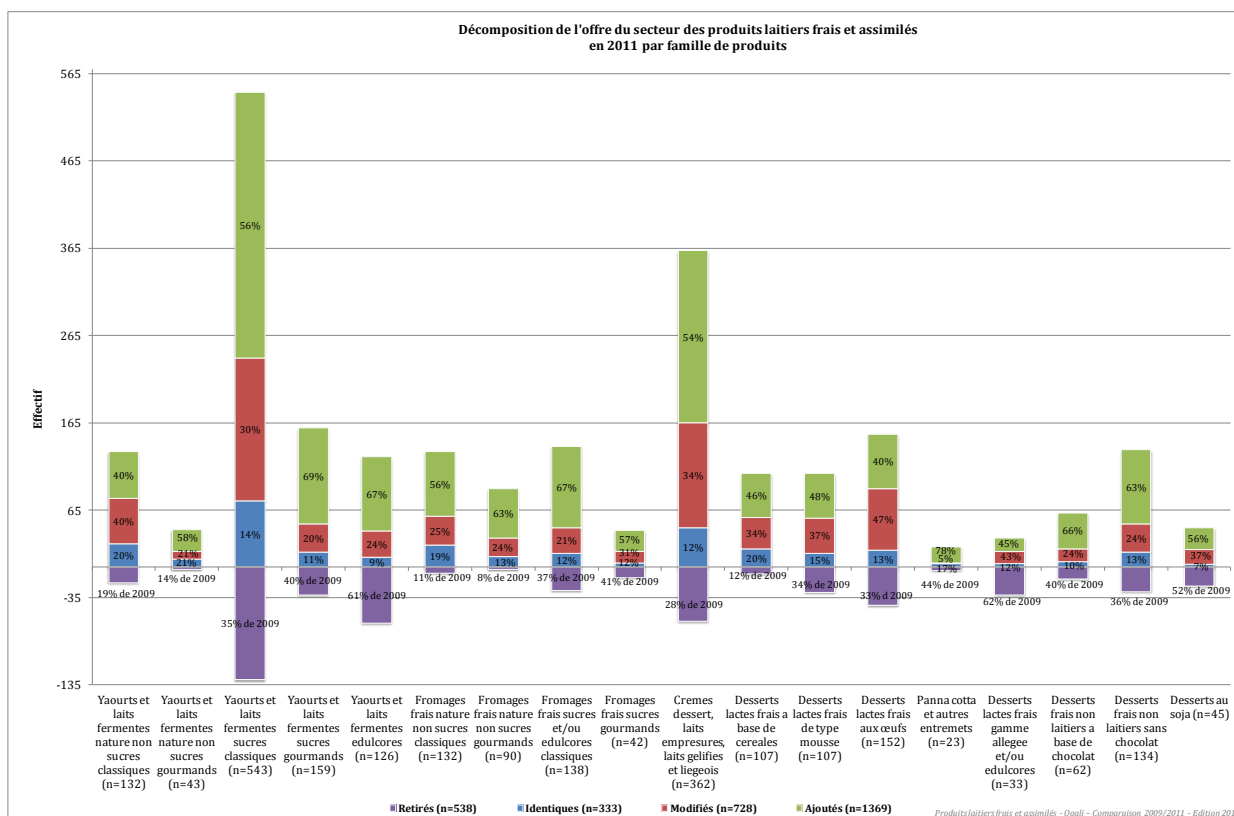


Figure 6 : Décomposition de l'offre du secteur des produits laitiers frais et assimilés en 2011 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2009 par famille.

Les **produits identiques** à ceux de 2009 représentent de 7% (Desserts au soja ; n=3) à 21% (YLF nature non sucrés gourmands ; n=9) des produits des familles étudiées. Ils correspondent également à 20% des YLF nature non sucrés classiques (n=7).

La famille des DLF aux œufs est celle comportant la plus grande proportion de **produits modifiés** (n=71; 47%), contrairement à la famille des Panna cotta et autres entremets qui en possède le plus faible pourcentage (n=1 ; 5%).

Les **produits ajoutés** sont majoritaires dans l'ensemble des familles à l'exception des DLF aux œufs : ils représentent 40% de l'effectif de la famille (n=62) alors que les produits modifiés en représentent 47% (n=71). La famille des Panna cotta et autres entremets possède la proportion de **produits ajoutés** la plus importante (n=18 ; 78%). Inversement, les familles des YLF nature non sucrés (n=53 ; 40%) et des DLF aux œufs présentent la proportion de produits ajoutés la plus faible (n=62 ; 40%).

La plus forte proportion de **produits retirés** est observée dans la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (n=32 ; 62%). De même les YLF édulcorés dénombrent 61% de produits retirés (n=64). En revanche la famille des FF nature non sucrés gourmands en présente la plus faible part (n=3 ; 8%).

La Figure 7 représente la répartition de ces différents sous-groupes par segment de marché.

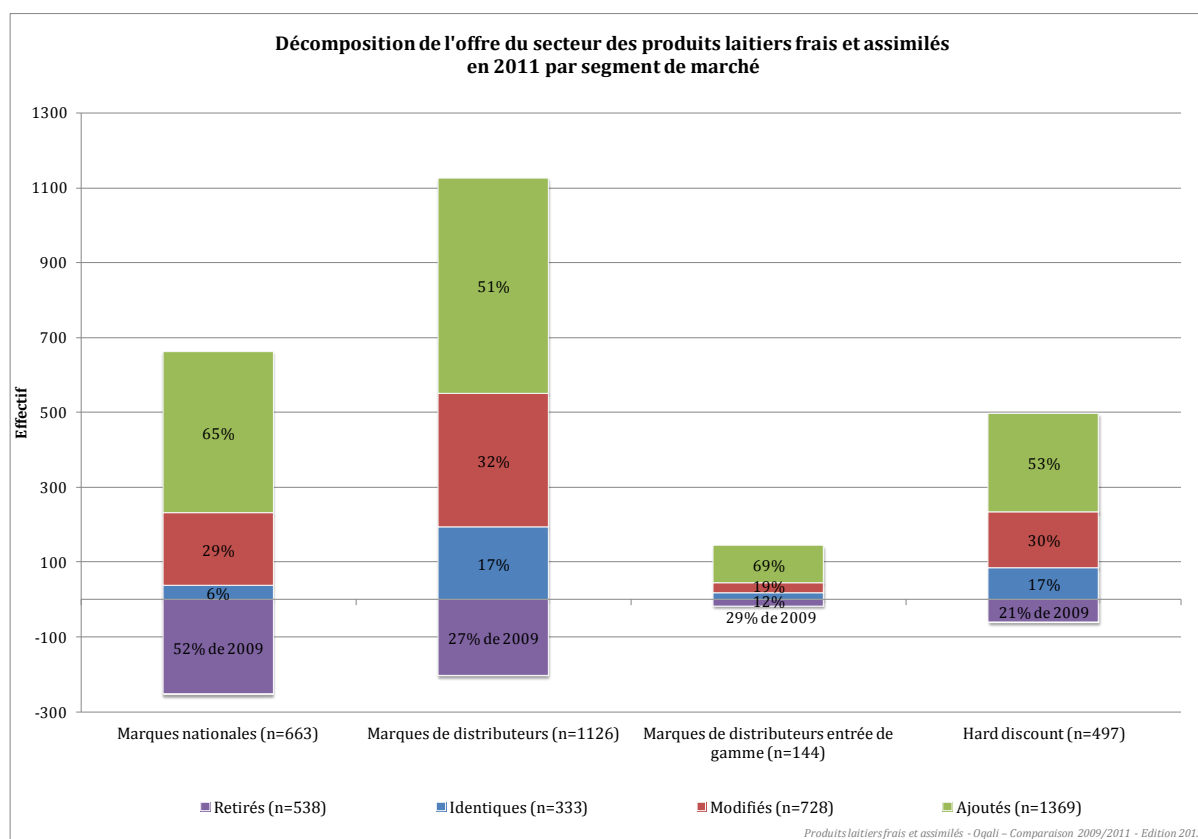


Figure 7 : Décomposition de l'offre du secteur des produits laitiers frais et assimilés en 2011 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2009 par segment de marché.

Les **produits identiques** sont les plus fréquents dans les segments des marques de distributeurs (n=193 ; 17%) et du hard discount (n=85 ; 17%). À l'inverse, les produits de marques nationales en possèdent la plus faible proportion (n=38 ; 6%).

Les marques de distributeurs présentent la plus grande proportion de **produits modifiés** (n=358 ; 32%) et les marques de distributeurs entrée de gamme, la plus faible proportion (n=28 ; 19%). Les marques nationales et le hard discount en présentent respectivement 29% (n=193) et 30% (n=149).

Les **produits ajoutés** constituent 69% des marques de distributeurs entrée de gamme, 65% des marques nationales, 53% des produits issus du hard discount et 51% des marques de distributeurs. Ils sont donc majoritaires pour l'ensemble des segments de marché étudiés.

Enfin les **produits retirés** représentent 52% des produits de marques nationales étudiés en 2009 (n=254). Inversement, ils représentent 21% des produits issus du hard discount étudiés en 2009 (n=62).

Les évolutions impactant les produits modifiés peuvent faire intervenir un ou plusieurs des types de modifications suivants, repérés en comparant les emballages recueillis :

- les informations générales sur l'emballage (dénominations de vente, portions, poids, etc.) ;
- les indicateurs suivis par l'Oqali : groupes nutritionnels, allégations nutritionnelles, allégations de santé, repères nutritionnels, étiquetage de portions indiquées ou de valeurs nutritionnelles à la portion ;
- les valeurs nutritionnelles ;
- la liste d'ingrédients.

La Figure 8 représente les effectifs de produits faisant intervenir les différents types de modifications (en abscisse) observés parmi les 728 produits modifiés entre 2009 et 2011. Un produit peut être concerné par plusieurs types de modification. Les étiquettes en pourcentage sont calculées par rapport au nombre total de produits modifiés (n=728). L'objectif est de pouvoir identifier les paramètres de l'étiquetage les plus impactés dans les cas de révisions des produits.

Les modifications relatives aux informations générales et aux allégations autres que nutritionnelles et de santé sont regroupées dans les évolutions de type « Autre » car il ne s'agit pas d'indicateurs suivis par l'Oqali.

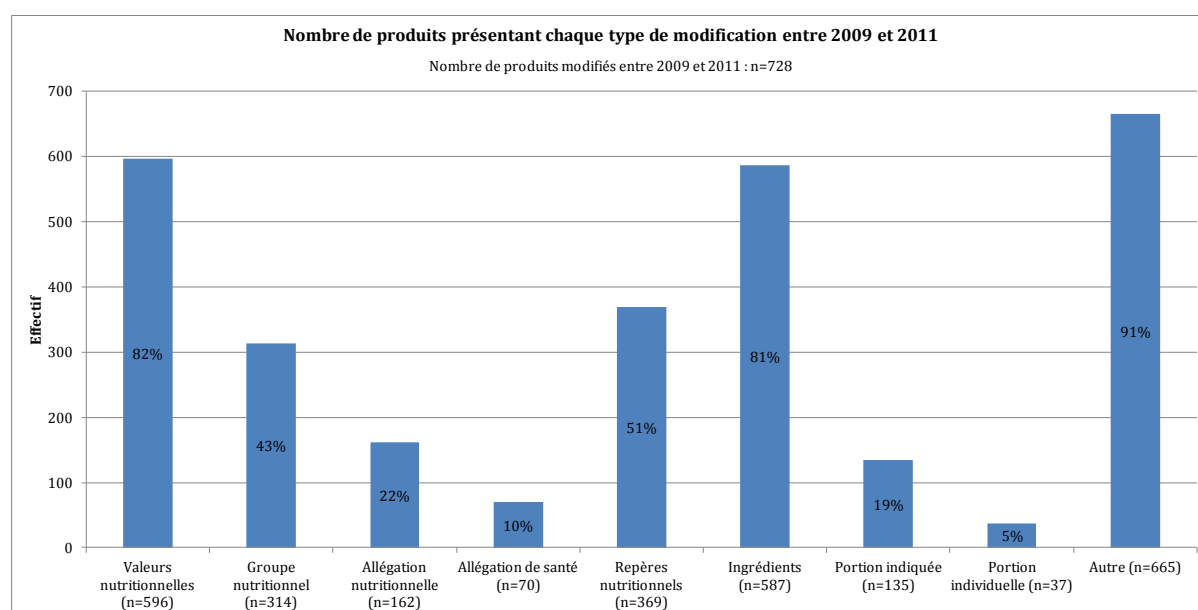


Figure 8 : Nombre de produits par type de modification entre 2009 et 2011 sur l'ensemble des produits ayant été modifiés entre 2009 et 2011.

Les modifications de valeurs nutritionnelles concernent 82% des produits modifiés entre 2009 et 2011 (n=596). 81% des produits modifiés connaissent des évolutions d'ingrédients (n=587), 51% de repères nutritionnels (n=369) et 43% de groupe nutritionnel (n=314). Parmi les 596 produits présentant une modification des valeurs nutritionnelles, il est par ailleurs intéressant de noter que 508, soit 85%, présentent également une modification d'ingrédients. Les évolutions portant sur les allégations concernent 22% des produits modifiés (n=162) pour les

allégations nutritionnelles et 10% (n=70) pour les allégations de santé. Enfin, les évolutions de portions indiquées et de portions individuelles concernent respectivement 19% (n=135) et 5% (n=37) des produits modifiés. La quasi-totalité (n=665 ; 91%) des produits modifiés connaissent également des modifications d'une autre nature : code barre, dénomination de vente, etc., soit des éléments de l'emballage autres que ceux traités comme indicateurs par l'Oqali.

2. EVOLUTION DE L'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 9) (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 2009¹²) :

- les étiquetages nutritionnels ;
- les allégations nutritionnelles ;
- les allégations de santé ;
- les repères nutritionnels ;
- les recommandations de consommation ;
- les adjonctions de vitamines et minéraux ;
- les portions indiquées ;
- la présence de valeurs nutritionnelles à la portion.

Des tests statistiques (chi-2) ont été effectués pour mettre en évidence des évolutions significatives de la proportion de produits présentant ou non tel paramètre entre les 2 années. Ce test tient compte à la fois de la proportion et des effectifs : plus les effectifs sont élevés, plus les écarts de proportion mis en évidence sont faibles. Lorsque cette différence est significative, elle est signifiée par une flèche entre les 2 années.

La Figure 9 reprend les fréquences de chacun des paramètres étudiés en 2009 et 2011.

¹² Rapport méthodologique 2009, disponible sur le site
http://www.oqali.fr/oqali/publications_oqali/etudes_sectorielles.

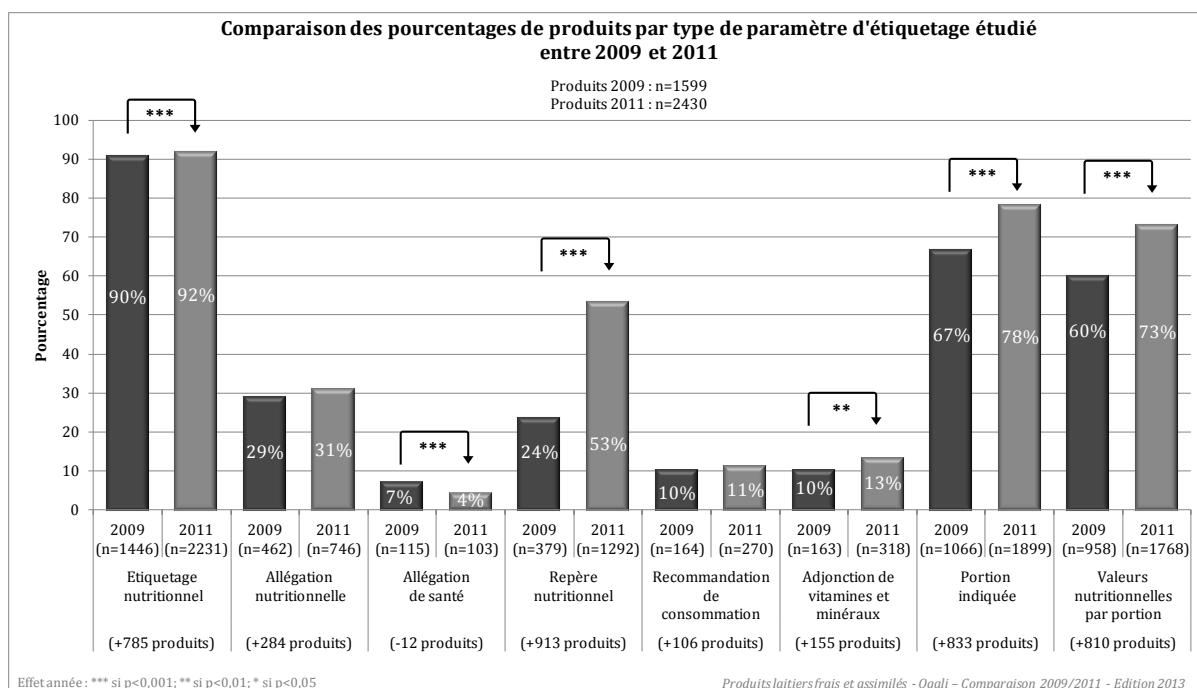


Figure 9 : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

Les fréquences de produits avec étiquetage nutritionnel (2009 : n=1446, 90% ; 2011 : n=2231, 92%), repère(s) nutritionnel(s) (2009 : n=379, 24% ; 2011 : n=1292, 53%), adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux (2009 : n=163, 10% ; 2011 : n=318, 13%), présence de portion indiquée (2009 : n=1066, 67% ; 2011 : n=1899, 78%) et de valeurs nutritionnelles à la portion (2009 : n=958, 60% ; 2011 : n=1768, 73%) ont augmenté significativement en 2011. Les augmentations majeures sont observées pour la présence de repère(s) nutritionnel(s) (+913 produits), de portions indiquées (+833 produits) et pour les valeurs nutritionnelles à la portion (+810 produits).

La fréquence de produits avec allégation(s) de santé diminue significativement entre 2009 et 2011 : de 7% des produits étudiés en 2009 (n=115) à 4% de ceux étudiés en 2011 (n=103), ce qui s'explique par les changements réglementaires initiés entre ces 2 années.

Aucune différence significative n'est observée pour la présence d'allégations nutritionnelles et de recommandations de consommation.

2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel

La Figure 10 présente, par famille, le nombre de produits par groupe d'étiquetage en 2009 et en 2011.

La proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel a significativement augmenté en 2011 ($p < 0,0001$) : 92% des produits possèdent un étiquetage nutritionnel en 2011, alors que 90% en présentaient en 2009.

Plus spécifiquement, la proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel de groupe 0/0+ est restée relativement stable : de 10% en 2009 à 8% en 2011. Les produits de groupe 0 se retrouvent dans toutes les familles sauf 3 : les YLF édulcorés, les DLF gamme allégée et/ou édulcorés, ainsi que les Desserts au soja, en raison notamment des allégations nutritionnelles dont ces familles font l'objet. La proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel de groupe 1/1+ a diminué (de 41 à 19%) alors que celle avec un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ a fortement augmenté (de 49 à 73%), et ce, dans toutes les familles. En 2011, les familles des DLF gamme allégée et/ou édulcorés et des Desserts au soja possèdent exclusivement un étiquetage nutritionnel détaillé (2/2+).

Des différences significatives de répartition des produits entre les groupes d'étiquetage et pour les 2 années sont observées pour toutes les familles à l'exception des YLF nature non sucrés gourmands, des FF nature non sucrés gourmands et des Panna cotta et autres entremets. Il s'agit de familles pour lesquelles la fréquence d'étiquetage nutritionnel détaillé a le moins progressé.

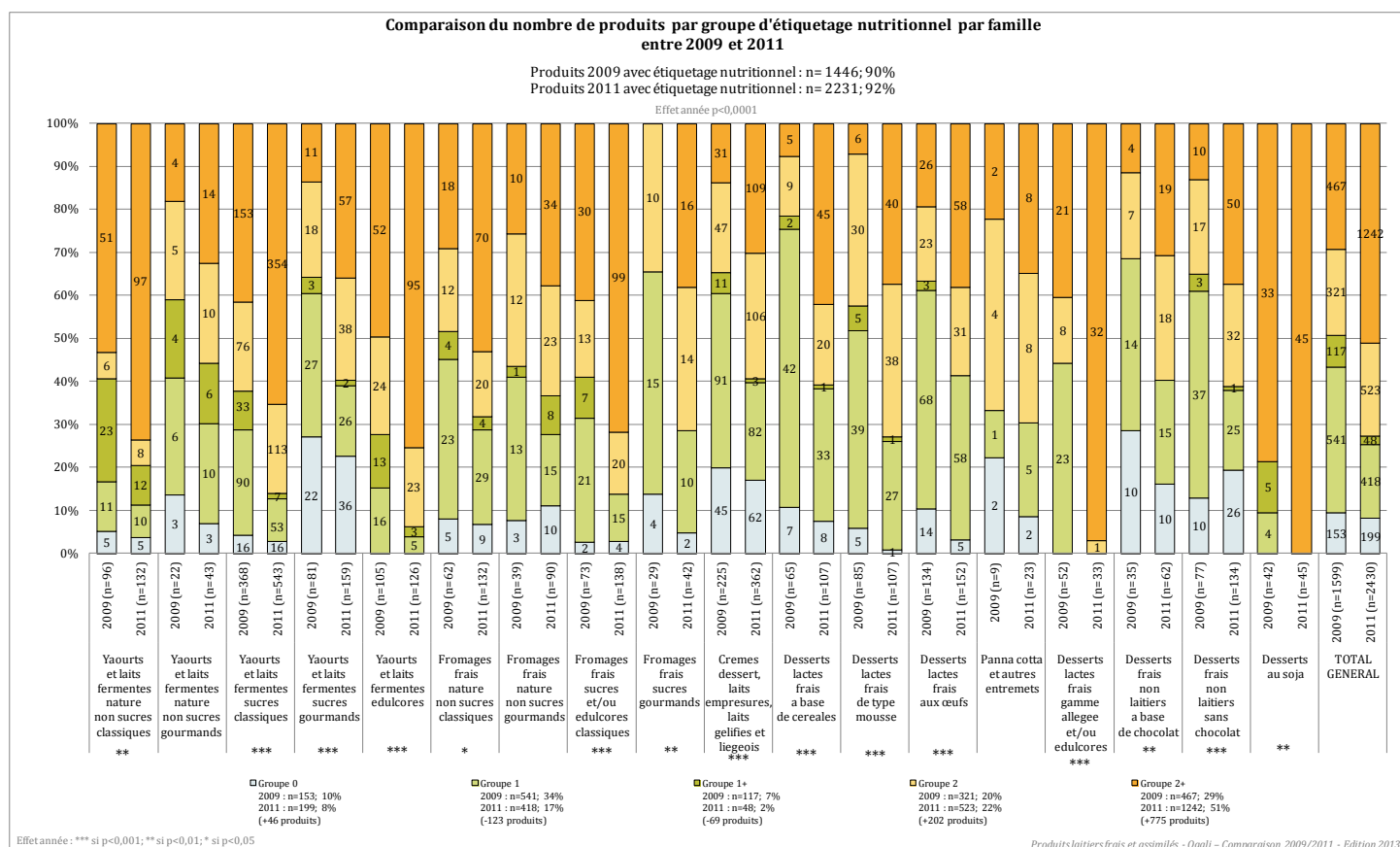


Figure 10 : Comparaison du nombre de produits par groupe d'étiquetage et par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

La proportion de produits avec **étiquetage nutritionnel** a augmenté significativement en 2011 : de 90% en 2009 à 92% en 2011 (p<0,0001). La proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel détaillé (de groupe 2/2+), déjà majoritaire en 2009, augmente fortement en 2011 (de 49% à 73%).

2.3 Allégations nutritionnelles et de santé

Allégations nutritionnelles

La Figure 11 présente le nombre de produits par famille avec allégation(s) nutritionnelle(s) en 2009 et 2011.

Celui-ci a augmenté de 284 produits entre 2009 et 2011 : la proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) est néanmoins restée stable entre 2009 (29%) et 2011 (31%) en raison de l'augmentation globale de l'effectif du secteur.

Une augmentation significative de la fréquence de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) entre 2009 et 2011 est observée pour 4 familles : les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (2009 : n=39, 53% ; 2011 : n=104, 75%), les FF sucrés gourmands (2009 : n=1, 3% ; 2011 : n=9, 21%), les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (2009 : n=37, 71% ; 2011 : n=32, 97%), ainsi que les Desserts au soja (2009 : n=31, 74% ; 2011 : n=42, 93%).

Parmi les autres familles, la majorité présente une augmentation de l'effectif de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s), mais pas nécessairement de la fréquence, en raison de l'augmentation globale des effectifs par famille. Les DLF à base de céréales, les Panna cotta et autres entremets, ainsi que les DFNL à base de chocolat ne comportent aucune allégation nutritionnelle ni en 2009, ni en 2011. Enfin, 2 familles connaissent une diminution de l'effectif de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) : il s'agit des DLF aux œufs (-2 produits, effectif nul en 2011) et des DFNL sans chocolat (-1 produit, effectif nul en 2011).

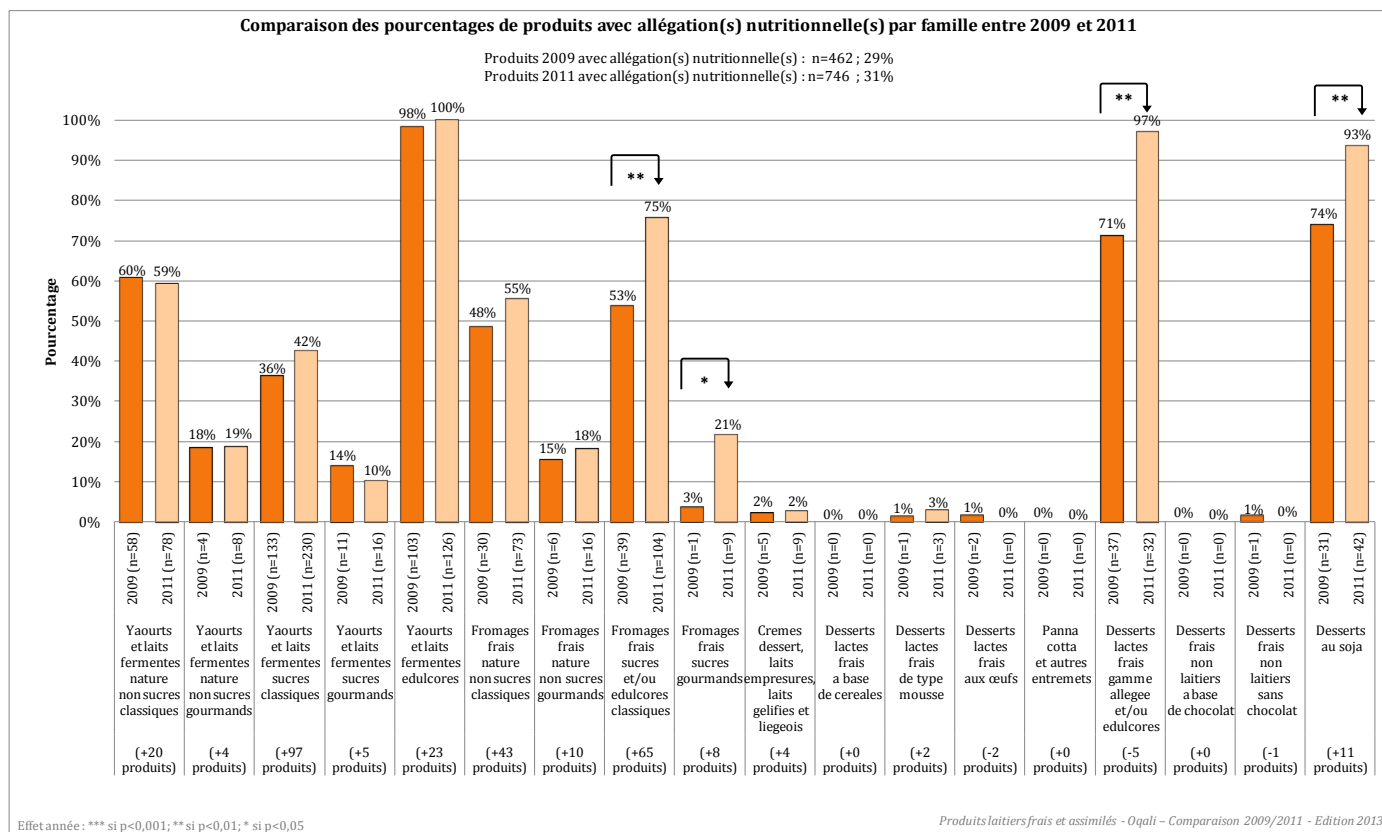


Figure 11 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

Comme le montre le Tableau 1, les allégations nutritionnelles les plus citées en 2009 et 2011 concernent les vitamines et minéraux (55% des produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2011, et 49% en 2009), ainsi que les lipides (41% en 2011 et 53% en 2009). Cependant, une augmentation de la fréquence des allégations nutritionnelles portant sur les vitamines et minéraux est observée entre 2009 et 2011, au contraire d'une diminution de celles portant sur les lipides. Une augmentation des allégations nutritionnelles sur les ferments lactiques est par ailleurs à noter entre 2009 (13% ; n=58) et 2011 (22% ; n=163).

Les types d'allégations les plus cités portent notamment sur l'absence de matière grasse, et sur le caractère enrichi ou source de vitamines et/ou de minéraux, en particulier de calcium et de vitamine D, mais aussi de vitamines B12, B6, B2, E et de phosphore. Les types d'allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits étudiés sont détaillés en Annexe 2.

Tableau 1 : Fréquence des nutriments concernés par les allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés, en 2009 et 2011.

Nutriments concernés	Nombre de produits en 2009	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (n=462)	Nombre de produits en 2011	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (n=746)
Vitamines et minéraux	227	49%	409	55%
Lipides	244	53%	309	41%
Ferments lactiques	58	13%	163	22%
Sucres ajoutés	69	15%	100	13%
Protéines	41	9%	74	10%
Fibres	14	3%	31	4%
Sucres	2	0,4%	14	2%
Valeur énergétique	5	1%	0	0%
Acides gras oméga 3	1	0,2%	0	0%

Allégations de santé

La Figure 12 présente, par famille, le nombre de produits avec allégation(s) de santé en 2009 et 2011.

La fréquence de produits avec allégation(s) de santé a significativement diminué entre 2009 (n=115 ; 7%) et 2011 (n=103 ; 4%) ($p<0,0001$). Cette évolution coïncide avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA durant cette période, et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012¹³. Sur la période d'étude, soit 2009-2011, ce règlement et la liste d'allégations de santé autorisées l'accompagnant, n'étaient pas encore en application. Néanmoins, les diminutions observées montrent l'anticipation dont celui-ci a fait l'objet.

Plus particulièrement, 2 familles présentent des évolutions significatives de la fréquence de produits avec allégation(s) de santé. Ainsi, les YLF sucrés gourmands connaissent une diminution significative entre 2009 et 2011 : -2 produits, faisant passer de 4% à 1% la fréquence de produits avec allégation(s) de santé au sein de cette famille. Les DLF gamme allégée et/ou édulcorés connaissent quant à eux une augmentation significative : +4 produits, de 8% des produits en 2009 à 24% en 2011. Ces évolutions sont néanmoins à relativiser du fait du faible effectif de produits concernés pour les 2 années.

Concernant les autres familles, celles qui ne présentaient aucune allégation de santé en 2009 n'en présentent pas davantage en 2011. La tendance générale est à la diminution de la fréquence de produits avec allégation(s) de santé, comme par exemple pour les YLF sucrés classiques (2009 : n=57, 15% ; 2011 : n=29, 5%) ou encore les Desserts au soja (2009 : n=3, 7% ; 2011 : n=1, 2%).

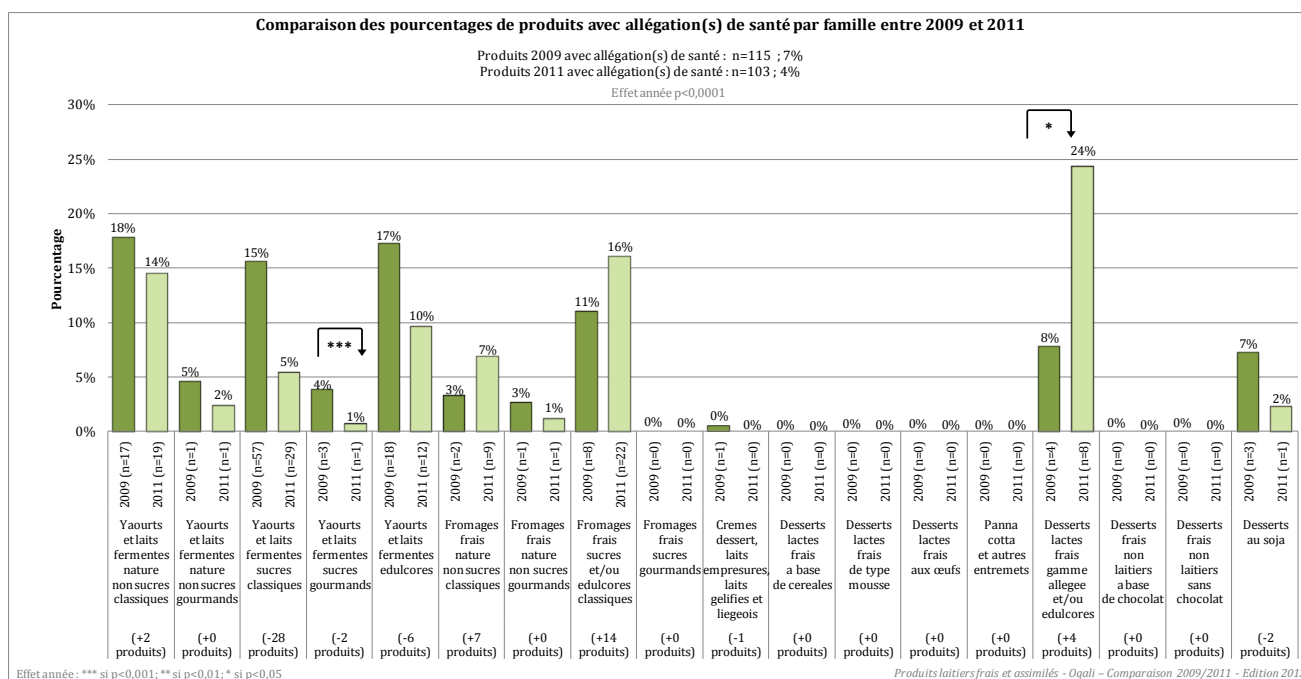


Figure 12 : Comparaison de la répartition des produits avec allégation(s) de santé par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

¹³ Règlement (UE) n°432/2012 de la Commission du 16 mai 2012, établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:FR:PDF>

Les allégations de santé retrouvées sur les produits étudiés concernent avant tout l'action du calcium sur le capital osseux (65% des produits présentant au moins une allégation de santé en 2011, et 32% en 2009) et l'action de la vitamine D sur le capital osseux (39% en 2011 et 17% en 2009). Une importante augmentation de la fréquence de ces 2 types d'allégations est observée : de 32% en 2009 (n=37) à 65% en 2011 (n=67) pour le calcium et le capital osseux, et de 17% en 2009 (n=20) à 39% en 2011 (n=40) pour la vitamine D et le capital osseux.

Les allégations sur l'action du produit sur le système digestif ont en revanche diminué de façon importante : de 28% (n=32) en 2009 à 7% (n=7) en 2011. De même, plusieurs allégations de santé retrouvées en 2009 ne le sont plus en 2011 : par exemple protéines et système immunitaire, vitamine E et protection cellulaire, vitamine D et croissance ou encore fibres et système digestif. 2 allégations sont quant à elles apparues en 2011 : il s'agit de l'action des protéines sur le capital osseux (n=7 ; 7%) et de la vitamine B sur le métabolisme énergétique (n=1 ; 1%).

Tableau 2 : Fréquence des différents types d'allégations de santé retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des produits laitiers frais et assimilés, en 2009 et 2011.

Type d'allégation de santé	Nombre de produits en 2009	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation de santé (n=115)	Nombre de produits en 2011	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation de santé (n=103)
CALCIUM ET CAPITAL OSSEUX	37	32%	67	65%
VITAMINE D ET CAPITAL OSSEUX	20	17%	40	39%
STEROLS VEGETAUX ET CHOLESTEROLEMIE	1	1%	8	8%
ACTION DU PRODUIT SUR LE SYSTEME DIGESTIF	32	28%	7	7%
PROTEINES ET CAPITAL OSSEUX	0	0%	7	7%
ACTION DU PRODUIT SUR LE CAPITAL OSSEUX	11	10%	6	6%
ACTION DU PRODUIT SUR LA CHOLESTEROLEMIE	4	3%	6	6%
FERMENTS LACTIQUES ET SYSTEME DIGESTIF	13	11%	4	4%
FERMENTS LACTIQUES ET SYSTEME IMMUNITAIRE	4	3%	2	2%
CALCIUM ET CROISSANCE	2	2%	1	1%
PROTEINES ET SYSTEME MUSCULAIRE	1	1%	1	1%
VITAMINE B ET METABOLISME ENERGETIQUE	0	0%	1	1%
PROTEINES ET SYSTEME IMMUNITAIRE	10	9%	0	0%
ACTION DU PRODUIT SUR LE SYSTEME IMMUNITAIRE	9	8%	0	0%
VITAMINE E ET PROTECTION CELLULAIRE	3	3%	0	0%
VITAMINE D ET CROISSANCE	2	2%	0	0%
ACTION DU PRODUIT SUR LA CROISSANCE	2	2%	0	0%
FIBRES ET SYSTEME DIGESTIF	2	2%	0	0%
ACTION DU PRODUIT SUR LE CONTRÔLE DU POIDS	2	2%	0	0%

Le nombre de produits avec **allégation(s) nutritionnelle(s)** a augmenté de 284 produits entre 2009 et 2011 : la proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) est néanmoins restée stable entre 2009 (29%) et 2011 (31%) en raison de l'augmentation globale de l'effectif du secteur.

Les allégations nutritionnelles les plus citées concernent les vitamines et minéraux (55% des produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2011, et 49% en 2009), ainsi que les lipides (41% en 2011 et 53% en 2009). Une augmentation de la fréquence des allégations nutritionnelles portant sur les vitamines et minéraux est observée entre 2009 et 2011, au contraire d'une diminution de celles portant sur les lipides.

Celles-ci portent notamment sur l'absence de matière grasse et sur le caractère enrichi ou source de vitamines et/ou de minéraux, en particulier de calcium et de vitamine D, mais aussi de vitamines B12, B6, B2, E et de phosphore.

La fréquence de produits avec **allégation(s) de santé** a significativement diminué entre 2009 (n=115 ; 7%) et 2011 (n=103 ; 4%) ($p<0,0001$). Cette diminution, ainsi que la disparition de certains libellés entre 2009 et 2011, coïncident avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA durant cette période, et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012. Cela montre l'anticipation dont ce règlement a fait l'objet.

Les allégations de santé retrouvées sur les produits étudiés concernent avant tout l'action du calcium sur le capital osseux (65% des produits présentant au moins une allégation de santé en 2011, et 32% en 2009) et l'action de la vitamine D sur le capital osseux (39% en 2011 et 17% en 2009).

Les allégations sur l'action du produit sur le système digestif ont diminué de façon importante : de 28% (n=32) en 2009 à 7% (n=7) en 2011. De même, plusieurs allégations de santé retrouvées en 2009 ne le sont plus en 2011 : par exemple protéines et système immunitaire, vitamine E et protection cellulaire, vitamine D et croissance ou encore fibres et système digestif.

2.4 Repères nutritionnels

La Figure 13 présente le nombre de produits par famille avec repère(s) nutritionnel(s) en 2009 et 2011.

La fréquence de produits avec repère(s) nutritionnel(s) a significativement augmenté entre 2009 (n=379 ; 24%) et 2011 (n=1292 ; 53%) ($p<0,0001$). L'augmentation d'effectifs s'observe dans toutes les familles. En revanche, en termes de proportion, la famille des Panna cotta et autres entremets (2009 : n=4, 44% ; 2011 : n=7, 30%) présente une diminution de la fréquence de produits avec repère(s) nutritionnel(s) en raison de l'augmentation de son effectif total.

Plus spécifiquement, cette augmentation est significative dans toutes les familles à l'exception des YLF nature non sucrés gourmands (2009 : n=8, 36% ; 2011 : n=17, 40%), des FF nature non sucrés classiques (2009 : n=24, 39% ; 2011 : n=67, 51%), des FF nature non sucrés gourmands (2009 : n=16, 41% ; 2011 : n=44, 49%), des FF sucrés gourmands (2009 : n=7, 24% ; 2011 : n=15, 36%) et des Panna cotta et autre entremets (2009 : n=4, 44% ; 2011 : n=7, 30%).

En 2011, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés devient celle avec la plus grande proportion de produits avec repère(s) nutritionnel(s) (n=29 ; 88%) alors que celle des DFNL à base de chocolat en possède la plus faible proportion (n=17 ; 27%).

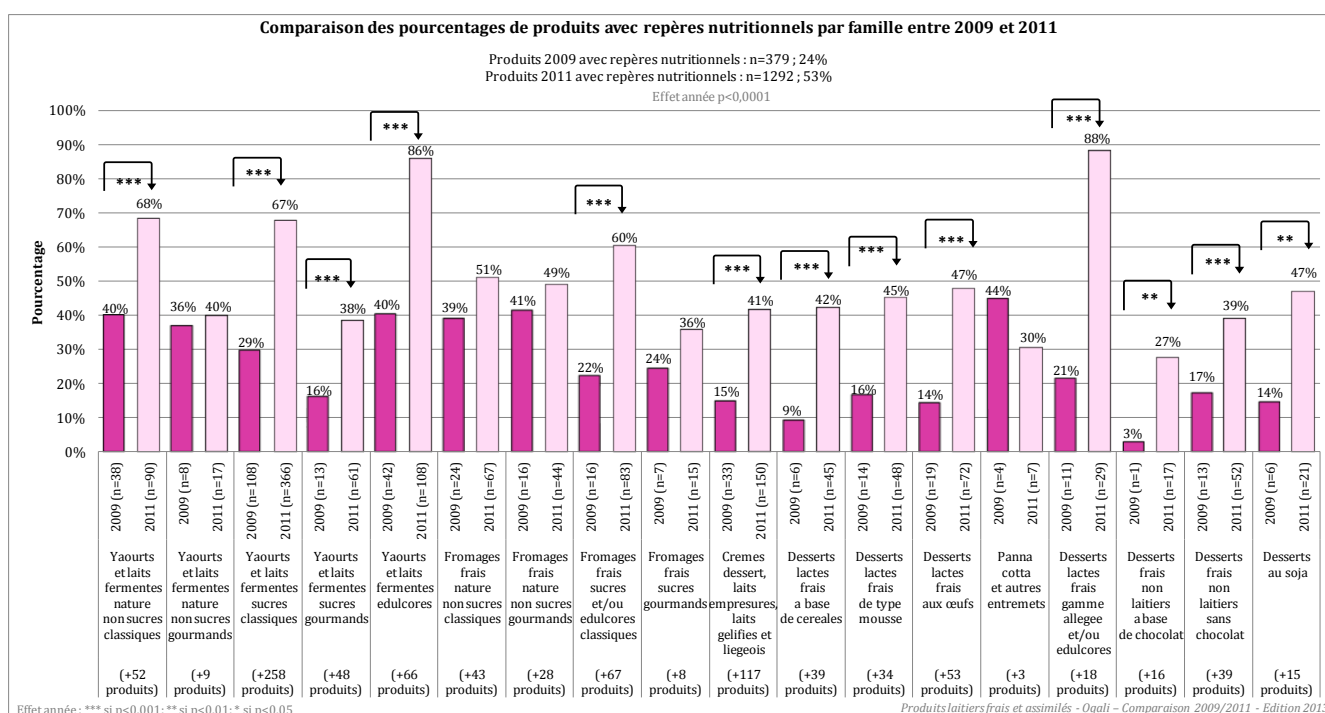


Figure 13 : Comparaison de la répartition des produits avec repère(s) nutritionnel(s) par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

La fréquence de produits avec **repère(s) nutritionnel(s)** a significativement augmenté entre 2009 (n=379 ; 24%) et 2011 (n=1292 ; 53%) ($p<0,0001$). Cette augmentation est significative au sein de la majorité des familles étudiées. En 2011, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés devient celle avec la plus grande proportion de produits avec repère(s) nutritionnel(s) (n=29 ; 88%) alors que celle des DFNL à base de chocolat en présente la plus faible proportion (n=17 ; 27%).

2.5 Recommandations de consommation

La Figure 14 présente le nombre de produits par famille avec au moins une recommandation de consommation en 2009 et 2011.

La proportion de produits avec recommandation(s) de consommation reste quasiment inchangée entre 2009 (n=164 ; 10%) et 2011 (n=270 ; 11%).

Plus spécifiquement, cette proportion a significativement augmenté parmi les FF nature non sucrés classiques entre 2009 (n=0 ; 0%) et 2011 (n=13 ; 10%). À l'inverse, elle a significativement diminué au sein des DLF de type mousse : de 13 produits en 2009 (15%) à 5 en 2011 (5%).

La famille des YLF nature non sucrés gourmands (n=4 ; 18%) ainsi que les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (n=13 ; 18%) sont celles présentant la plus grande proportion de recommandations de consommation en 2009. En 2011, il s'agit des FF sucrés gourmands (n=7 ; 17%).

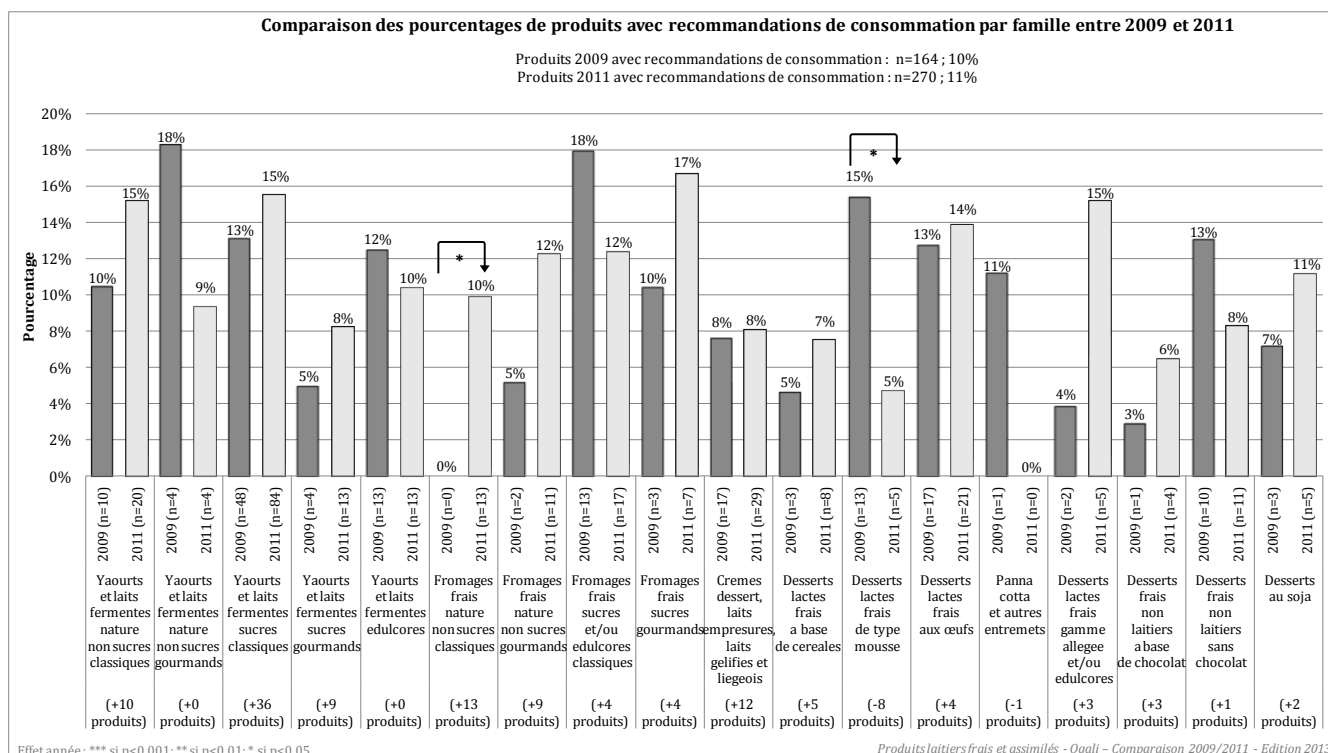


Figure 14 : Comparaison de la répartition des produits avec recommandation(s) de consommation par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

La proportion de produits avec **recommandation(s) de consommation** reste quasiment inchangée entre 2009 et 2011 (10% et 11% respectivement).

Plus spécifiquement, cette proportion a significativement augmenté parmi les FF nature non sucrés classiques entre 2009 (n=0 ; 0%) et 2011 (n=13 ; 10%). À l'inverse, elle a significativement diminué au sein des DLF de type mousse : de 13 produits en 2009 (15%) à 5 en 2011 (5%).

2.6 Adjonctions de vitamines et/ou minéraux

La Figure 15 présente le nombre de produits par famille avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux en 2009 et 2011.

La proportion de produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux a augmenté significativement entre 2009 (n=163 ; 10%) et 2011 (n=318 ; 13%) (p=0,0056).

Plus particulièrement, cette proportion a significativement augmenté entre 2009 et 2011 pour les YLF sucrés classiques (2009 : n=62, 17% ; 2011 : n=125, 23%) ainsi que les Desserts au soja (2009 : n=26, 62% ; 2011 : n=38, 84%).

Le classement des familles présentant le plus de produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux est globalement identique en 2009 et en 2011. Les Desserts au soja présentent la plus grande proportion de produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux (2009 : 62% ; 2011 : 84%), suivis des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (2009 : 41% ; 2011 : 54%), des YLF édulcorés (2009 : 29% ; 2011 : 38%), des YLF sucrés classiques (2009 : 17% ; 2011 : 23%) et des YLF nature non sucrés classiques (2009 : 7% ; 2011 : 7%). Les autres familles ne comptent pas ou peu de produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux. Celles-ci sont donc majoritairement retrouvées au sein des catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais, ainsi que dans la famille des Desserts au soja. Pour cette dernière, les adjonctions concernent essentiellement le calcium, et dans une moindre mesure la vitamine E. Pour les Yaourts et Laites Fermentés et les Fromages Frais, les adjonctions portent principalement sur le calcium et la vitamine D, mais également sur les vitamines B12, B2, B6 et E.

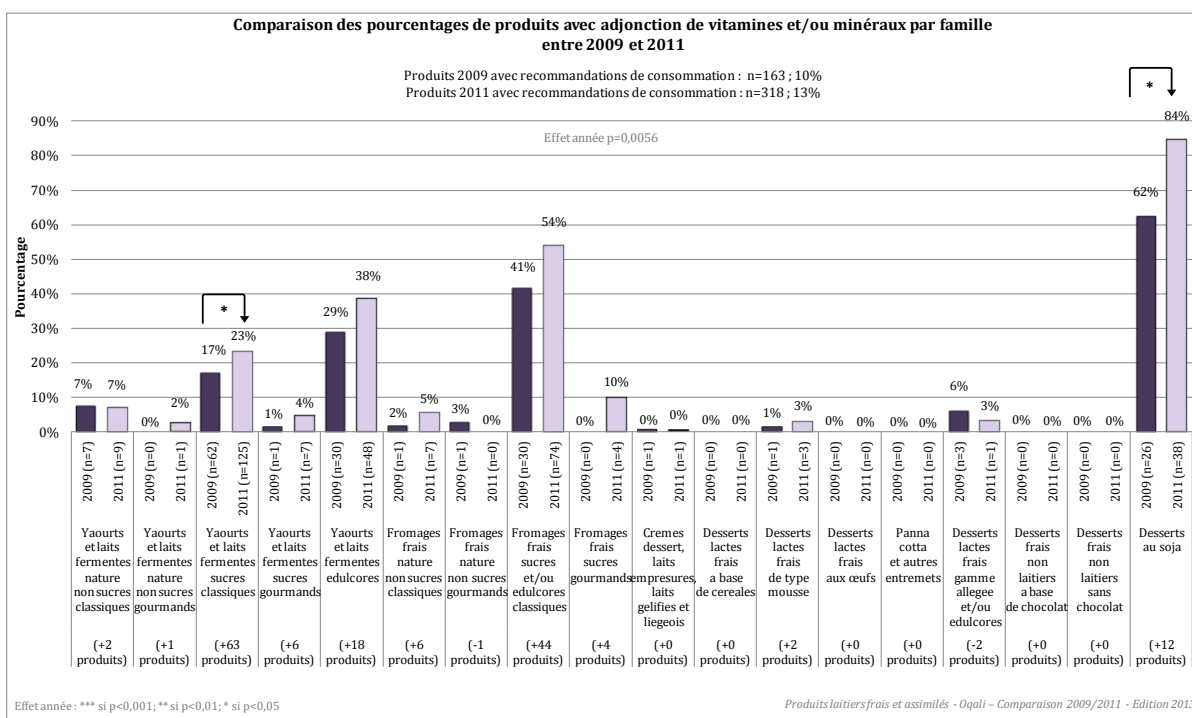


Figure 15 : Comparaison de la répartition des produits avec adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

La proportion de produits avec **adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux** a augmenté significativement entre 2009 (n=163 ; 10%) et 2011 (n=318 ; 13%) (p=0,0056).

Plus spécifiquement, celle-ci a significativement augmenté entre 2009 et 2011 pour les YLF sucrés classiques (2009 : n=62, 17% ; 2011 : n=125, 23%) ainsi que les Desserts au soja (2009 : n=26, 62% ; 2011 : n=38, 84%).

Ces adjonctions sont majoritairement retrouvées au sein des catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais, ainsi que dans la famille des Desserts au soja. Pour cette dernière, les adjonctions concernent essentiellement le calcium, et dans une moindre mesure la vitamine E. Pour les Yaourts et Laites Fermentés et les Fromages Frais, les adjonctions portent principalement sur le calcium et la vitamine D, mais également sur les vitamines B12, B2, B6 et E.

2.7 Portions indiquées et valeurs nutritionnelles à la portion

2.7.1 Portions indiquées

La proportion de produits avec une taille de portion indiquée a significativement augmenté entre 2009 (n=1066 ; 67%) et 2011 (n=1899 ; 78%) (p<0,0001) (Figure 16).

Cette augmentation s'observe dans toutes les familles et elle est significative pour les familles des YLF sucrés classiques (2009 : n=253, 69% ; 2011 : n=473, 87%), des YLF sucrés gourmands (2009 : n=26, 32% ; 2011 : n=77, 48%), des YLF édulcorés (2009 : n=87, 83% ; 2011 : n=120, 95%), des FF nature non sucrés classiques (2009 : n=36, 58% ; 2011 : n=103, 78%), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (2009 : n=45, 62% ; 2011 : n=119, 86%), des DLF à base de céréales (2009 : n=44, 68% ; 2011 : n=87, 81%), des DLF aux œufs (2009 : n=117, 87% ; 2011 : n=143, 94%) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (2009 : n=35, 67% ; 2011 : n=32, 97%).

En 2011, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés compte le plus de produits avec une portion indiquée (97%). En 2009, il s'agissait de la famille des DLF aux œufs (87%). La famille des YLF sucrés gourmands reste en 2011 la famille présentant le moins de produits avec une portion indiquée (2009 : 32% ; 2011 : 48%), même si la proportion de produits en présentant a augmenté significativement.

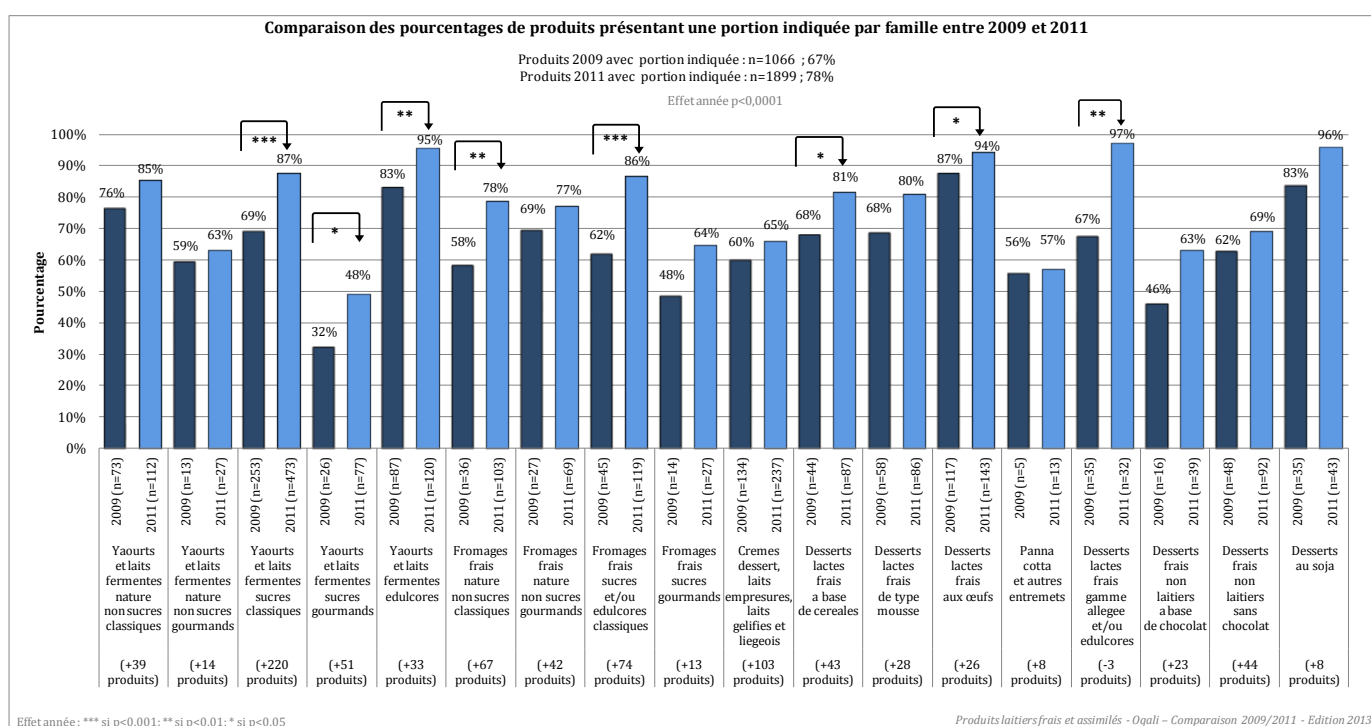


Figure 16 : Comparaison de la répartition des produits présentant une portion indiquée par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

Le Tableau 3 présente le comparatif des statistiques descriptives des tailles de portions observées, parmi les produits présentant une portion indiquée dans chaque famille en 2009 et en 2011. De manière globale, **1 famille voit les tailles de portions indiquées de ses produits diminuer** (FF sucrés gourmands), **12 conservent des tailles de portions équivalentes** (YLF nature non sucrés classiques ; YLF sucrés classiques ; 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 à base de céréales ; DLF de type mousse ; DLF aux œufs ; DFNL à base de chocolat ; Desserts au soja) et **5 présentent des tailles de portions supérieures** en 2011 (YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés gourmands ; Panna cotta et autres entremets ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés ; DFNL sans chocolat).

Les principales différences concernent les familles des YLF nature non sucrés gourmands et des YLF sucrés gourmands pour lesquelles la fréquence de produits avec une portion à 150g a augmenté au détriment de la portion de 125g. En effet, pour les YLF nature non sucrés gourmands, la fréquence de produits avec une portion de 125g passe de 54% en 2009 à 30% en 2011, alors que celle des portions de 150g passe de 38% à 63%. Au sein des YLF sucrés gourmands, elle passe de 77% à 36% pour la portion de 125g, et de 23% à 44% pour celle de 150g. Par ailleurs, au sein des DLF gamme allégée et/ou édulcorés, la fréquence de produits présentant une portion indiquée de 90g, majoritaire en 2009 (34% des produits de la famille présentant une portion indiquée), diminue au profit des portions de 125g, majoritaires en 2011 (66%). Néanmoins ces résultats doivent être nuancés par le biais d'échantillonnage occasionné par le nombre plus important de produits captés par l'Oqali en 2011 : parmi les produits présentant des portions de tailles supérieures en 2011, la majorité correspond à des produits « Ajoutés », c'est-à-dire non présents sur le marché en 2009 ou non captés par l'Oqali en 2009.

Tableau 3 : Comparaison des statistiques descriptives sur les tailles de portions indiquées des familles de produits laitiers frais et assimilés étudiées en 2009 et 2011.

Famille de produits	2009					2011				
	N	Taille de la portion indiquée (g)				N	Taille de la portion indiquée (g)			
		Min	Max	Moy	Remarque		Min	Max	Moy	Remarque
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	73	100	125	124	95% à 125g	112	100	150	125	94% à 125g
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	13	100	150	133	54% à 125g 38% à 150g	27	115	150	140	63% à 150g 30% à 125g
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	253	65	300	127	64% à 125g	473	50	250	129	60% à 125g
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	26	125	150	131	77% à 125g 23% à 150g	77	105	169	136	44% à 150g 36% à 125g
Yaourts et laits fermentés edulcorés	87	96	200	124	90% à 125g	120	100	200	124	89% à 125g
Fromages frais nature non sucres classiques	36	60	250	101	75% à 100g	103	60	250	100	80% à 100g
Fromages frais nature non sucres gourmands	27	60	120	98	89% à 100g	69	60	150	99	80% à 100g
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques	45	50	125	100	58% à 100g	119	40	125	90	53% à 100g
Fromages frais sucres gourmands	14	100	150	121	57% à 100g 43% à 150g	27	50	200	117	59% à 100g
Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois	134	60	150	110	50% à 100g 36% à 125g	237	60	200	112	47% à 100g 32% à 125g
Desserts lactés frais à base de céréales	44	95	500	118	64% à 100g	87	95	500	117	57% à 100g
Desserts lactés frais de type mousse	58	56	120	69	26% à 60g	86	58	150	72	27% à 60g
Desserts lactés frais aux œufs	117	90	100	100	93% à 100g	143	89	115	100	86% à 100g
Panna cotta et autres entremets	5	20	120	84	40% à 90g	13	90	120	105	46% à 90g 46% à 120g
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	35	60	145	104	34% à 90g 31% à 125g	32	55	150	114	66% à 125g
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	16	35	100	77	50% à 90g	39	40	125	87	49% à 90g
Desserts frais non laitiers sans chocolat	48	50	150	95	21% à 80g 23% à 90g	92	45	150	94	24% à 90g 21% à 100g
Desserts au soja	35	100	125	104	86% à 100g	43	100	125	102	93% à 100g

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

2.7.2 Valeurs nutritionnelles à la portion

La proportion de produits étiquetant des valeurs nutritionnelles à la portion a significativement augmenté entre 2009 (n=958 ; 60%) et 2011 (n=1768 ; 73%) (p<0,0001) (Figure 17).

Cette augmentation s'observe dans toutes les familles et elle est significative pour les familles des YLF sucrés classiques (2009 : n=221, 60% ; 2011 : n=446, 82%), des YLF sucrés gourmands (2009 : n=20, 25% ; 2011 : n=64, 40%), des YLF édulcorés (2009 : n=81, 77% ; 2011 : n=118, 94%), des FF nature non sucrés classiques (2009 : n=34, 55% ; 2011 : n=100, 76%), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (2009 : n=40, 55% ; 2011 : n=112, 81%) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (2009 : n=31, 60% ; 2011 : n=28, 85%).

En 2011, la famille des YLF édulcorés compte le plus de produits avec des valeurs nutritionnelles à la portion (94%). En 2009, il s'agissait de la famille des DLF aux œufs (87%). La famille des YLF sucrés gourmands reste en 2011 la famille présentant le moins de produits avec des valeurs nutritionnelles à la portion (2009 : 25% ; 2011 : 40%), même si la proportion de produits en présentant a beaucoup augmenté (de 25% à 40%).

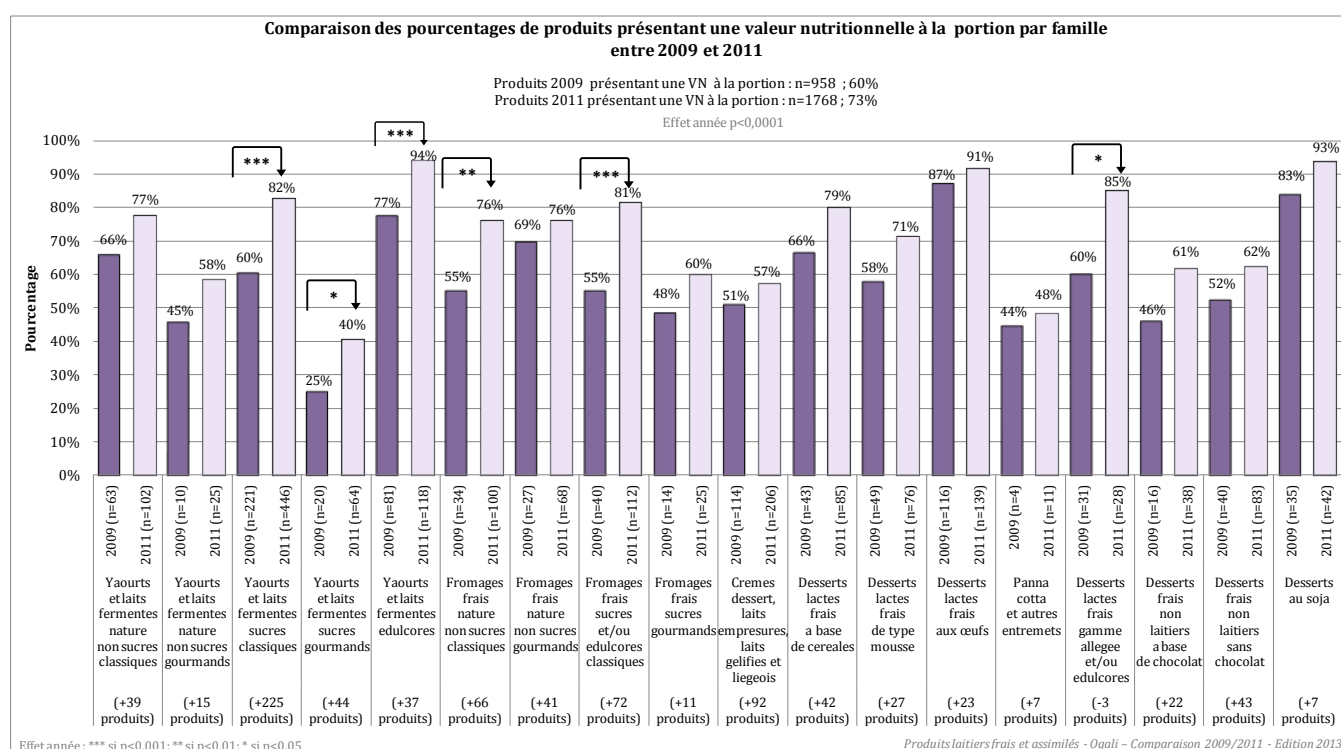


Figure 17 : Comparaison de la répartition des produits présentant des valeurs nutritionnelles à la portion par famille pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

Les proportions de produits avec une **taille de portion indiquée** et avec des **valeurs nutritionnelles à la portion** ont significativement augmenté entre 2009 (respectivement 67% et 60%) et 2011 (respectivement 78% et 73%).

En 2009, les DLF aux œufs présentaient la fréquence la plus élevée de produits avec portion indiquée et valeurs nutritionnelles à la portion (87%). En 2011, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés compte le plus de produits avec une portion indiquée (97%) et celle des YLF édulcorés, le plus de produits avec des valeurs nutritionnelles à la portion (94%).

Par ailleurs, les tailles de portions indiquées ont **globalement augmenté** entre les 2 années d'étude parmi les produits des familles des YLF nature non sucrés gourmands et des YLF sucrés gourmands présentant une portion indiquée. La fréquence des portions de 150g augmente (de 38 à 63%, et de 23 à 44% des produits étiquetant des portions indiquées pour ces 2 familles respectivement), au détriment de celles de 125g. Au sein des DLF gamme allégée et/ou édulcorés, la fréquence de produits présentant une portion indiquée de 90g majoritaire en 2009 (34%), diminue en 2011 au profit des portions de 125g (66%). Néanmoins ces résultats doivent être nuancés par le biais d'échantillonnage occasionné par le nombre plus important de produits captés par l'Oqali en 2011 : parmi les produits présentant des portions indiquées de tailles supérieures en 2011, la majorité correspond à des produits « Ajoutés », c'est-à-dire non présents sur le marché en 2009 ou non captés par l'Oqali en 2009.

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

La Figure 18 reprend les fréquences de chacun des paramètres étudiés en 2009 et 2011, et fait figurer la répartition des produits par segment de marché pour chacun d'eux. Les 2 premières barres du diagramme reproduisent la répartition des références étudiées par segment de marché à l'échelle du secteur entier en 2009 et 2011 respectivement, afin de pouvoir confronter la répartition au sein de chaque paramètre d'étiquetage à celle au sein du secteur entier.

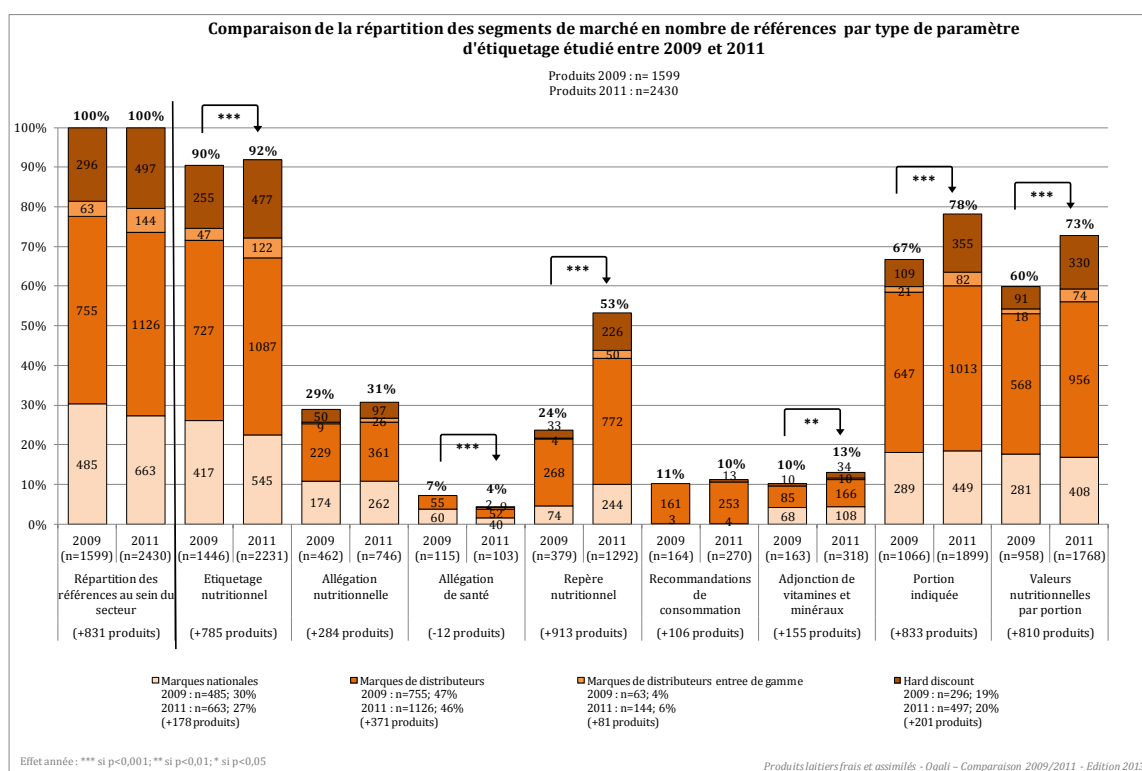


Figure 18 : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis par segment de marché pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.

Il en ressort que la répartition du nombre de références, pour la majorité des paramètres d'étiquetage étudiés, respecte celle à l'échelle du secteur en 2009 et en 2011 : les produits de marques de distributeurs sont ceux présentant le plus de références pour chaque paramètre d'étiquetage, mais aussi ceux qui prédominent, en nombre de références, à l'échelle du secteur entier. 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 majorité des paramètres d'étiquetage étudiés, à l'exception :

- des allégations de santé pour 2009 : absence de produits issus du hard discount et de marques de distributeurs entrée de gamme ;
- des recommandations de consommation : absence de produits issus du hard discount et de marques de distributeurs entrée de gamme en 2009, et de marques de distributeurs entrée de gamme en 2011 ;

-des adjonctions de vitamines et minéraux pour 2009 : absence de marques de distributeurs entrée de gamme.

Plus particulièrement, la progression de l'**étiquetage nutritionnel** est notamment due aux produits issus du hard discount (+4% des produits de ce segment possèdent un étiquetage nutritionnel entre 2009 et 2011) et de marques de distributeurs entrée de gamme (+2%). À l'inverse, la part de produits de marques nationales présentant un étiquetage nutritionnel passe de 26% des produits de ce segment en 2009 à 22% en 2011. Cela s'explique à la fois car certains produits sont passés d'un étiquetage nutritionnel de groupe 1 à un étiquetage de groupe 0, mais aussi par la meilleure couverture des marques nationales sans étiquetage nutritionnel par l'Oqali en 2011.

Concernant les **allégations de santé**, la diminution significative observée résulte principalement des marques nationales (-2% des produits de ce segment) et des marques de distributeurs (-1%). Celle-ci coïncide avec le chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA durant cette période, et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012. Les diminutions observées montrent l'anticipation dont celui-ci a fait l'objet.

L'augmentation significative de la fréquence de **repères nutritionnels** provient essentiellement des marques de distributeurs : en effet de 17% en 2009 à 32% en 2011 des produits de ce segment possèdent des repères nutritionnels.

De même, l'augmentation significative de la fréquence de produits présentant des **adjonctions de vitamines et minéraux** est portée par les marques de distributeurs : de 5% en 2009 à 7% en 2011 des produits de ce segment en présentent en effet.

L'augmentation significative à l'échelle du secteur de la fréquence de **portions indiquées** et de **valeurs nutritionnelles à la portion** s'explique quant à elle principalement par l'augmentation de fréquence au sein des produits issus du hard discount : de 7% en 2009 à 15% en 2011 des produits de ce segment présentent des portions indiquées, et de 6% à 14% pour les valeurs nutritionnelles à la portion.

3. EVOLUTION DE LA VARIABILITE DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETTES

Suite à la publication de la Directive 2008/100/CE¹⁴ concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, le calcul de la valeur énergétique des produits a été modifié pour y intégrer la valeur énergétique liée aux fibres alimentaires. Afin de ne pas biaiser les comparaisons de valeurs nutritionnelles d'une part et d'alléger le rapport d'autre part, il a été décidé avec le secteur de limiter pour ce rapport l'étude des nutriments d'intérêt aux lipides, sucres et calcium.

Les statistiques descriptives détaillées par famille de produits, ainsi que les teneurs moyennes en nutriments pondérées ou non par les parts de marché sont présentées en Annexe 3, et ce pour les 9 nutriments suivants : valeur énergétique, lipides, glucides, acides gras saturés, sucres, protéines, fibres, sodium et calcium. L'Annexe 4 présente quant à elle les statistiques descriptives détaillées par catégorie de produits pour ces mêmes nutriments.

Ainsi, ce chapitre présente, à partir des données recueillies sur l'emballage des produits et de manière détaillée, la variabilité des teneurs des nutriments d'intérêt pour les PLF et assimilés (lipides, sucres et calcium), pour 100g, par famille de produits et par année.

L'objectif de cette étude étant de caractériser au mieux les évolutions de teneurs observées, les résultats sont détaillés :

- **au niveau des familles de produits** pour observer les évolutions de chacune d'entre elles dans leur ensemble ;
- **au niveau de sous-groupes par famille** afin d'identifier sur quels produits l'effort a été réalisé. Les familles de produits sont divisées en 6 sous-groupes :
 - 2009 : correspondant à l'offre des produits récoltés par l'Oqali en 2009¹⁵ ;
 - 2011 : correspondant à l'offre des produits récoltés par l'Oqali en 2011¹⁶ ;
 - Retirés : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) ;
 - VN identiques : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que celui des valeurs nutritionnelles, quel que soit le nutriment) ;

¹⁴ Directive 2008/100/CE de la commission du 28 octobre 2008 modifiant la directive 90/496/CEE du Conseil relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires en ce qui concerne les apports journaliers recommandés, les coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique et les définitions.

¹⁵ Couvrant au minimum 66% du marché total du secteur en volume (ratio des volumes de produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel).

¹⁶ Couvrant au minimum 80% du marché total du secteur en volume (ratio des volumes de produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel).

- Evolutions VN : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011, avec au moins une valeur nutritionnelle ayant évolué entre ces 2 années (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution) ;
- Ajoutés : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme : par exemple, nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment, et produits non captés par l'Oqali en 2009) ;
- **au niveau des produits appariés** entre 2009 et 2011 pour préciser si les évolutions de teneurs sont dues au moins en partie à des reformulations de produits existants. Les produits appariés correspondent aux références qui étaient dans l'échantillon en 2009, et qui le sont toujours en 2011, sous une forme strictement identique ou évoluée. Plus spécifiquement, pour être intégrés au suivi des valeurs nutritionnelles des produits appariés, ceux-ci doivent non seulement exister sur le marché les 2 années d'étude mais également présenter une teneur pour le nutriment considéré chacune de ces 2 années. Ainsi pour un nutriment donné, les effectifs de produits suivis sont donc égaux pour 2009 et 2011, mais ils peuvent varier d'un nutriment à l'autre. De plus, les comparaisons étant effectuées par famille, il n'est pas possible de considérer les produits ayant changé de famille (cas par exemple d'un produit classé en 2009 dans la famille des FF nature non sucrés gourmands et classé en 2011 en FF nature non sucrés classiques en raison de la diminution de sa teneur en lipides en-dessous du seuil), dans ce cas les produits n'ont pas été pris en compte dans ce traitement par famille ;
- **au niveau des segments de marché par famille** pour voir si les évolutions sont portées ou non par tous les segments de marché ;
- **au niveau des sous-groupes par segment de marché et par famille** afin d'expliquer les différences observées au niveau des segments de marché. Par famille, chaque segment de marché est divisé selon les 6 sous-groupes définis ci-dessus (« 2009 », « 2011 », « Retirés », « VN identiques », « Evolutions VN » et « Ajoutés »).

Des tests statistiques ont été effectués pour l'étude des différences de teneurs moyennes entre les années 2009 et 2011. Le test non paramétrique de Kruskal Wallis a été utilisé ($p=5\%$). Dans le cas des produits appariés, les différences de teneurs entre les 2 années ont été testées grâce au test des rangs signés (Wilcoxon).

Dans les graphiques, les évolutions significatives entre les teneurs moyennes sont signalées par une flèche entre les 2 échantillons testés. La valeur de la différence des teneurs moyennes est indiquée dans le sens suivant : [teneur du groupe en bout de flèche – teneur du groupe à l'origine de la flèche]. Toutes les combinaisons ont été testées ; l'absence de flèche indique que le test n'a pas montré de différence significative entre les teneurs moyennes des 2 échantillons concernés.

Par ailleurs, le secteur des PLF et assimilés est particulier de par son étiquetage en millilitres ou en grammes. En effet 2% des produits étudiés en 2009 (n=24 sur 1446 produits étiquetant des valeurs nutritionnelles) et 0,8% des produits étudiés en 2011 (n=18 sur 2231 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 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 Laites Fermentés**¹⁷ et des **Fromages Frais**¹⁸, 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**¹⁹ et des **Desserts Frais Non Laitiers**²⁰, 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.

¹⁷ YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés.

¹⁸ FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés et/ou édulcorés classiques ; FF sucrés gourmands.

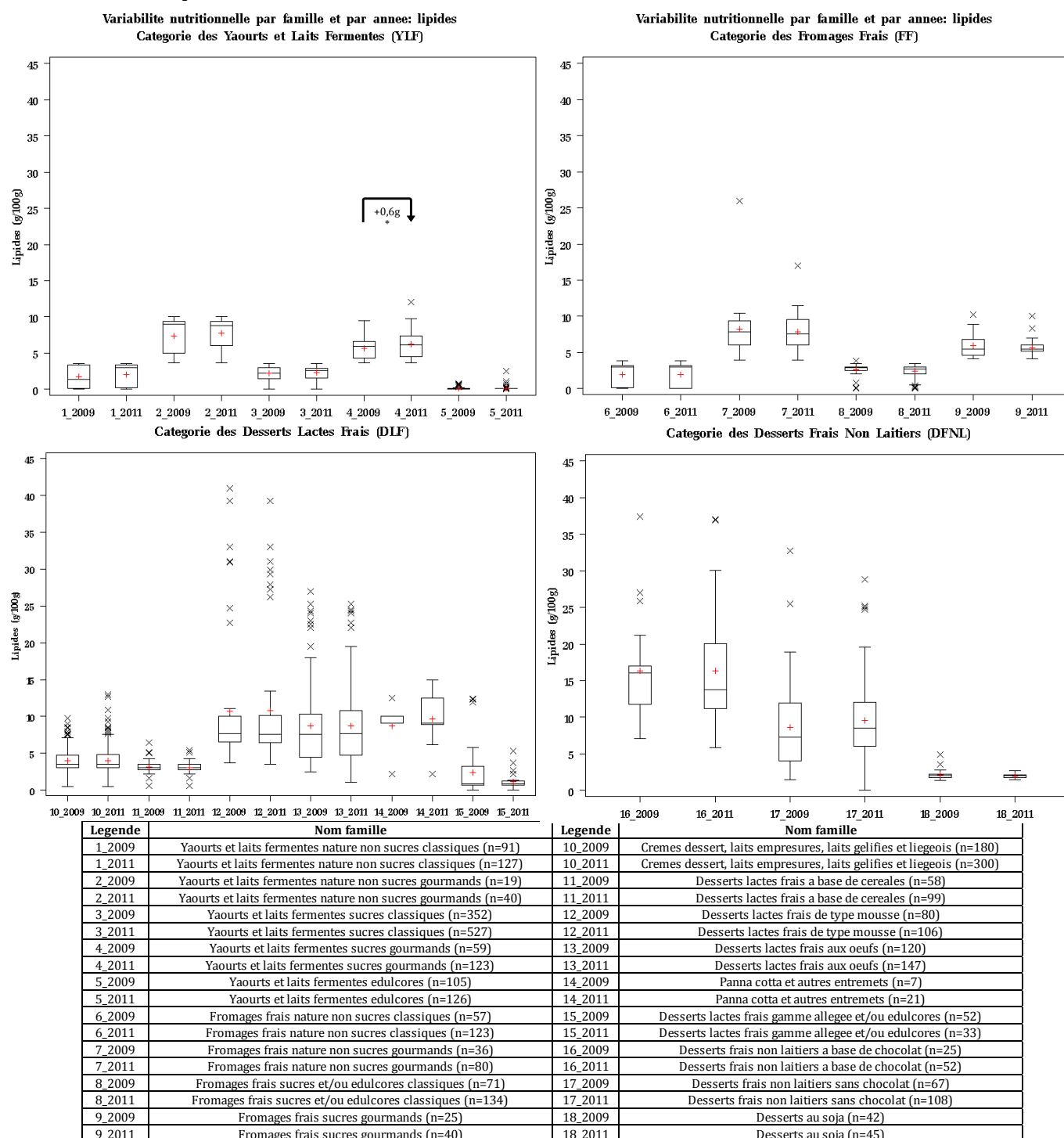
¹⁹ Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF à base de céréales ; DLF de type mousse ; DLF aux œufs ; Panna cotta et autres entremets ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés.

²⁰ DFNL à base de chocolat ; DFNL sans chocolat ; Desserts au soja.

3.1 Evolution de la variabilité des teneurs en lipides

3.1.1 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et par année

La Figure 19 présente la variabilité des teneurs en lipides des 18 familles du secteur des PLF et assimilés, par année.



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 19 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les profils des teneurs en lipides entre 2009 et 2011 restent globalement similaires pour l'ensemble des familles du secteur des PLF et assimilés étudié. Les tests statistiques mettent en évidence une augmentation significative de teneur moyenne entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF sucrés gourmands (4) de +0,6g/100g (soit +10% par rapport à la teneur initiale).

Les autres familles étudiées ne présentent pas de différence significative entre leurs teneurs moyennes en lipides entre 2009 et 2011. Le Tableau 4 montre que la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) présente la plus forte diminution entre 2009 et 2011 (-1,2g/100g soit -52% par rapport à la teneur initiale). Cette famille est d'ailleurs la seule du secteur dont l'effectif des produits a diminué entre 2009 et 2011. A l'inverse, les familles des Panna Cotta et autres entremets (14) et des DFNL sans chocolat (17) montrent les plus fortes augmentations (+0,9g/100g pour les 2 familles soit respectivement +11% et +10% des teneurs initiales).

Au sein de la catégorie des Yaourts et Laites Fermentés, les variabilités sont relativement similaires entre 2009 et 2011. Cependant, pour les familles des YLF nature non sucrés classiques (1) et des YLF sucrés classiques (3), la comparaison des profils de distribution des teneurs en lipides met en évidence un plus grand nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs (augmentation des valeurs des médianes²¹ de +1,4 et +0,4g/100g respectivement). Par ailleurs, les variabilités des teneurs en lipides des familles des YLF sucrés gourmands (4) et des YLF édulcorés (5) augmentent légèrement en 2011 en raison de produits non présents dans l'échantillon 2009 possédant des teneurs en lipides plus élevées. Concernant la famille des YLF édulcorés (5), celle-ci contient majoritairement des produits à 0% de matière grasse, mais également des YLF avec des édulcorants qui ne sont pas forcément associés à une absence de matière grasse.

Concernant la catégorie des Fromages Frais, la distribution des teneurs en lipides et la variabilité de la famille des FF nature non sucrés classiques (6) sont restées identiques. La variabilité de la famille des FF nature non sucrés gourmands (7) a diminué en raison de la diminution de la teneur en lipides extrême supérieure. Par ailleurs, la comparaison des profils de distribution de la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) montre une diminution de la valeur du 1^{er} quartile²² (-0,5g/100g) ce qui implique qu'un plus grand nombre de produits se situent dans la fourchette basse des teneurs en lipides. De même, la famille des FF sucrés gourmands (9) présente une diminution de la valeur du 3^{ème} quartile²³ (-0,8g/100g), ce qui montre que les teneurs en lipides des produits se sont rapprochées de la teneur moyenne de 5,7g/100g en 2011.

Concernant la catégorie des Desserts Lactés Frais, les variabilités des teneurs en lipides des familles des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) et des Panna cotta et autres entremets (14) ont légèrement augmenté (du fait de l'intégration de produits à teneur en lipides plus hautes) alors que les variabilités des autres familles de la catégorie (11-12-13-15) ont diminué. La distribution des teneurs en lipides des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15)

²¹ 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.

²² Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses.

²³ Le 3^{ème} quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.

met notamment en évidence un plus grand nombre de produits dans la fourchette basse des teneurs en lipides de la famille (diminution de la valeur du 3^{ème} quartile de -2,0g/100g).

Concernant la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers, la variabilité des teneurs en lipides de la famille des DFNL à base de chocolat (16) a légèrement augmenté entre 2009 et 2011, avec notamment l'apparition de produits avec des teneurs en lipides plus faibles. A l'inverse, les variabilités des familles de DFNL sans chocolat (17) et des Desserts au soja (18) ont diminué, notamment en raison de la diminution des teneurs extrêmes supérieures.

Le Tableau 4²⁴ récapitule les statistiques descriptives des teneurs en lipides par famille pour les échantillons de 2009 et de 2011, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

²⁴ Pour chaque famille, les différences entre les teneurs moyennes des nutriments d'intérêt entre 2009 et 2011 ont été étudiées. Lorsque les moyennes du Tableau 4 sont en violet, cela signifie qu'il existe une différence significative entre les teneurs moyennes des 2 années d'étude.

Tableau 4 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Lipides (g/100g)	2009								2011								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	91	0,0	3,6	0,1	1,4	3,4	1,8	1,5	127	0,0	3,6	0,2	3,0	3,4	2,0	1,5	+0,2	+13%
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	19	3,7	10,0	5,0	9,0	9,4	7,4	2,3	40	3,7	10,0	6,0	8,8	9,4	7,7	2,1	+0,4	+5%
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	352	0,0	3,6	1,5	2,3	3,0	2,2	0,9	527	0,1	3,6	1,6	2,6	2,9	2,3	0,8	+0,1	+5%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	59	3,7	9,5	4,3	5,9	6,6	5,6	1,4	123	3,7	12,0	4,5	6,1	7,4	6,2	1,7	+0,6*	+10%
Yaourts et laits fermentes edulcores	105	0,0	0,8	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	126	0,0	2,5	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	+0,1	+53%
Fromages frais nature non sucres classiques	57	0,0	3,8	0,1	3,0	3,2	2,0	1,6	123	0,0	3,8	0,1	3,0	3,2	1,9	1,6	-0,1	-3%
Fromages frais nature non sucres gourmands	36	3,9	26,0	6,0	7,8	9,4	8,2	3,6	80	3,9	17,0	6,0	7,6	9,6	7,8	2,1	-0,4	-5%
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	71	0,0	3,8	2,5	2,9	3,0	2,6	0,9	134	0,0	3,5	2,0	2,7	3,0	2,4	1,0	-0,2	-8%
Fromages frais sucres gourmands	25	4,1	10,2	4,6	5,5	6,8	5,9	1,6	40	4,1	10,0	5,2	5,5	6,0	5,7	1,2	-0,2	-4%
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	180	0,5	9,8	3,0	3,5	4,7	4,0	1,8	300	0,5	13,0	3,0	3,5	4,9	4,0	1,9	+0,04	+1%
Desserts lactes frais à base de céréales	58	0,6	6,4	2,8	3,0	3,5	3,2	0,9	99	0,6	5,4	2,8	3,0	3,5	3,1	0,7	-0,1	-3%
Desserts lactes frais de type mousse	80	3,7	41,0	6,6	7,7	10,1	10,7	8,4	106	3,5	39,2	6,4	7,6	10,1	10,8	8,3	+0,1	+1%
Desserts lactes frais aux œufs	120	2,5	27,0	4,5	7,6	10,3	8,7	5,8	147	1,1	25,3	4,7	7,7	10,8	8,7	5,4	+0,03	+0,3%
Panna cotta et autres entremets	7	2,2	12,5	9,1	9,1	10,0	8,7	3,1	21	2,2	15,0	8,9	9,1	12,5	9,7	3,3	+0,9	+11%
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	52	0,0	12,4	0,7	0,9	3,2	2,4	3,2	33	0,0	5,3	0,7	0,9	1,2	1,1	1,1	-1,2	-52%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	25	7,1	37,4	11,8	16,0	17,0	16,4	6,4	52	5,8	37,0	11,2	13,8	20,1	16,3	7,4	-0,1	-0,5%
Desserts frais non laitiers sans chocolat	67	1,5	32,7	4,0	7,3	11,9	8,6	5,7	108	0,0	28,8	6,0	8,6	12,0	9,5	5,3	+0,9	+10%
Desserts au soja	42	1,4	4,9	1,7	2,0	2,2	2,1	0,6	45	1,5	2,7	1,7	2,0	2,1	1,9	0,3	-0,2	-7%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

3.1.2 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe

Afin d'identifier quels produits sont responsables des évolutions observées, une étude de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe a été effectuée. Celle-ci a mis en évidence au moins une différence significative entre sous-groupes pour les 8 familles des :

- YLF nature non sucrés classiques ;
- YLF sucrés classiques ;
- YLF sucrés gourmands ;
- YLF édulcorés ;
- FF sucrés et/ou édulcorés classiques ;
- FF sucrés gourmands ;
- DLF de type mousse ;
- DFNL sans chocolat.

Pour les 10 autres familles, aucune différence significative de teneur moyenne en lipides entre les sous-groupes n'a été mise en évidence.

Dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles dont une différence significative ou une tendance forte a été identifiée dans l'étude de la variabilité par famille et année afin d'expliquer les différences observées, soit pour les :

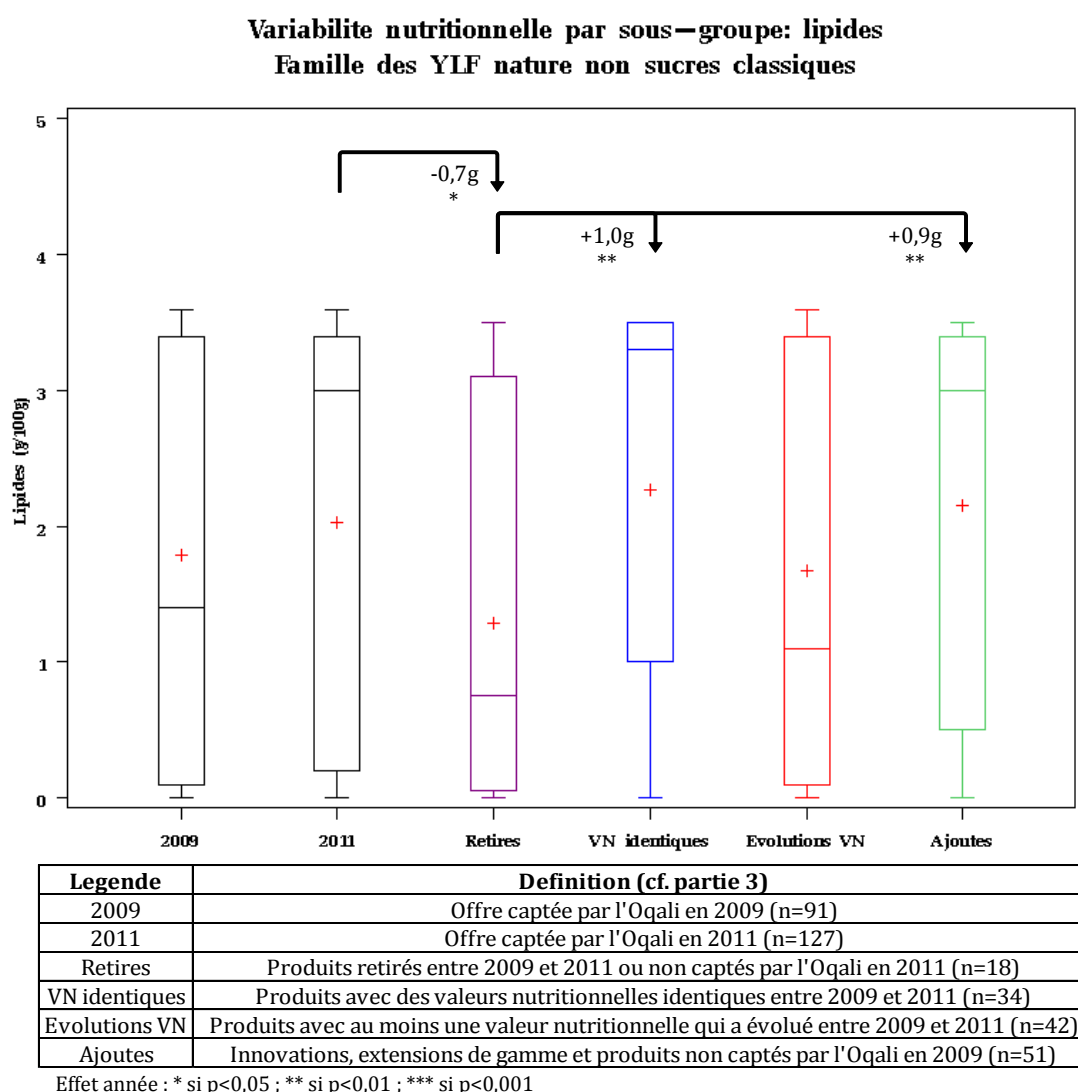
- YLF nature non sucrés classiques ;
- YLF sucrés gourmands ;
- FF sucrés et/ou édulcorés classiques ;
- FF sucrés gourmands.

Les résultats des 4 autres familles présentant des différences significatives par sous-groupe sont présentés en Annexe 5.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques (Figure 20)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année n'a pas mis en évidence de différence significative entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF nature non sucrés classiques. Cependant, bien que les variabilités soient similaires entre 2009 et 2011, la comparaison des profils de distribution montre un plus grand nombre de produits dans la fourchette haute des teneurs (augmentation de la valeur médiane : +1,4g/100g) et une augmentation de la teneur moyenne de +0,2g/100g.

La Figure 20 met en évidence que cette tendance peut s'expliquer par le fait que les produits « Retirés » (correspondants aux produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou aux produits non captés par l'Oqali en 2011) présentent une teneur moyenne en lipides significativement inférieure à celle des produits de 2011, de -0,7g/100g, et à celle des produits « Ajoutés » (correspondants aux innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009), de -0,9g/100g. Ainsi, il semblerait que, dans l'échantillon étudié, les différences observées soient liées à une modification de l'offre : avec la disparition des produits avec des teneurs en lipides dans la tranche inférieure et l'apparition de produits avec des teneurs en lipides dans la tranche supérieure.



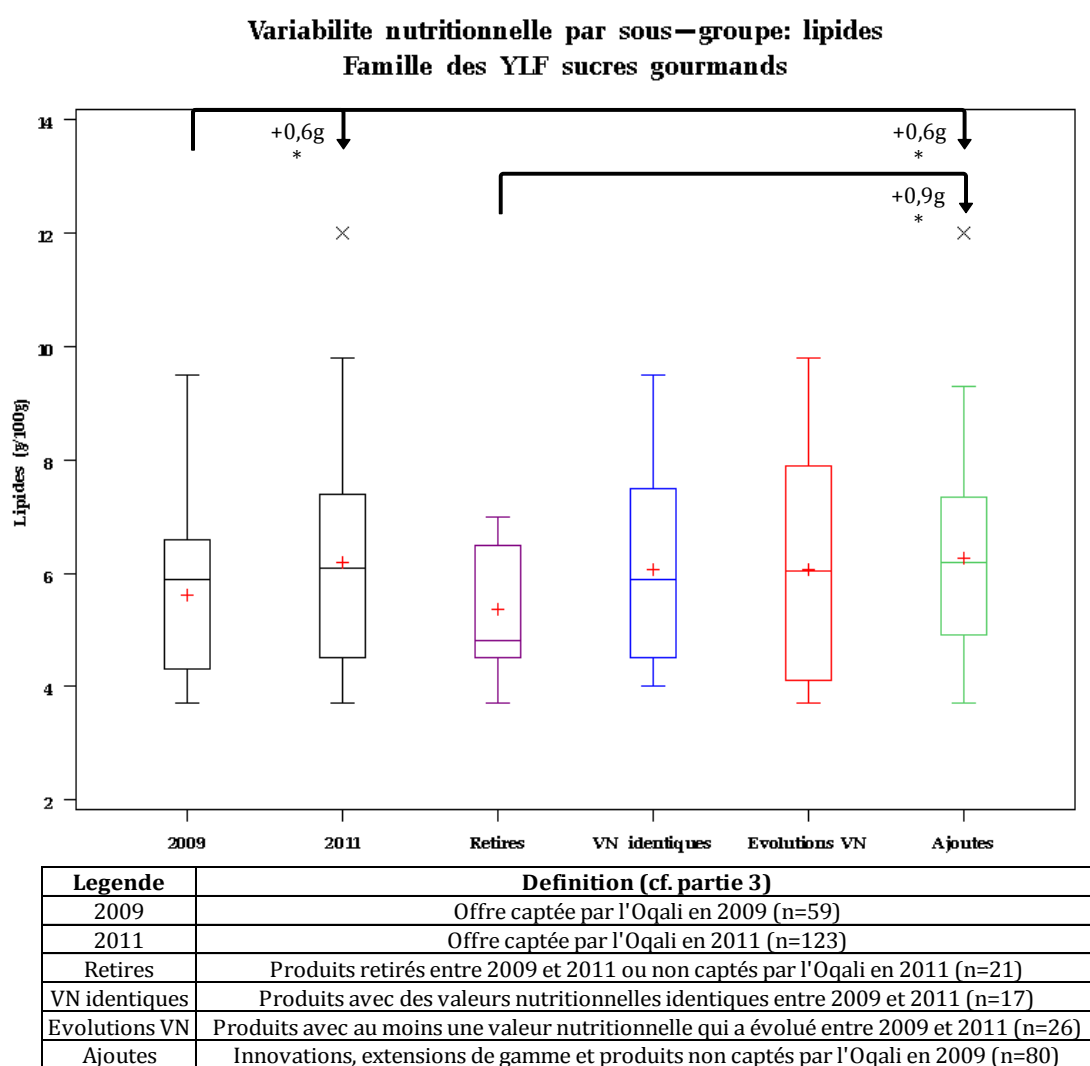
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 20 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée.

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (Figure 21)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année a mis en évidence une légère augmentation significative de la teneur moyenne en lipides entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF sucrés gourmands (+0,6g/100g).

Celle-ci est en grande partie due aux produits « Ajoutés », c'est-à-dire aux innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009. En effet la teneur moyenne en lipides des produits « Ajoutés » est statistiquement supérieure à la teneur moyenne en lipides des produits de 2009 (+0,6g/100g) et des produits « Retirés » (+0,9g/100g) (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011).



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

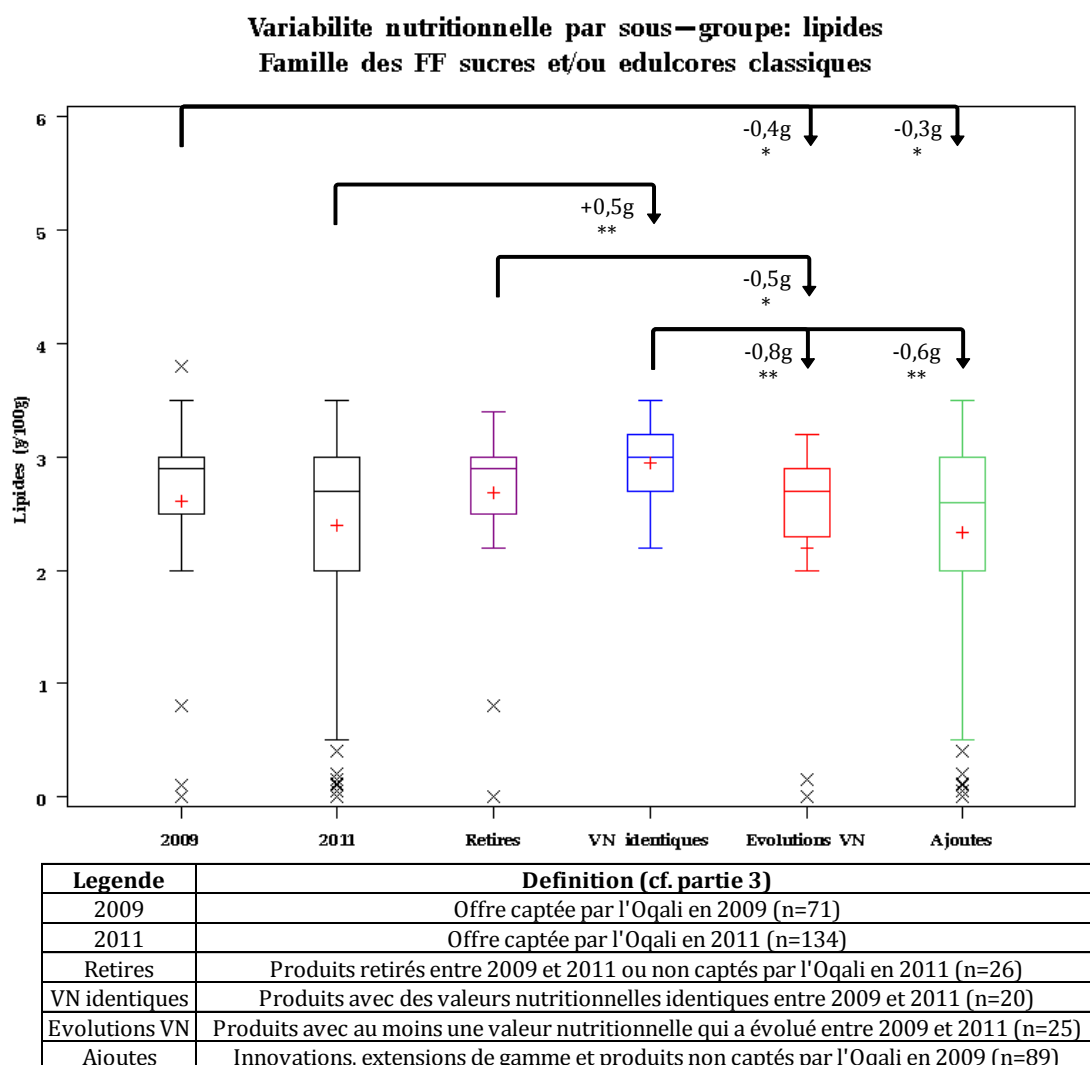
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 21 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.

Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques (Figure 22)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année n'a pas mis en évidence de différence significative entre 2009 et 2011 pour la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques. Cependant, la comparaison des profils de distribution met en évidence un plus grand nombre de produits dans la fourchette basse des teneurs en lipides de la famille (diminution des valeurs de la médiane et du 1^{er} quartile) et une diminution de la teneur moyenne en lipides de -0,2g/100g.

Cette tendance peut s'expliquer en partie par le fait que les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en lipides significativement inférieure à celle des produits de 2009 (-0,3g/100g) et une distribution des teneurs en lipides avec plus de produits dans la tranche inférieure des teneurs de cette famille.



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

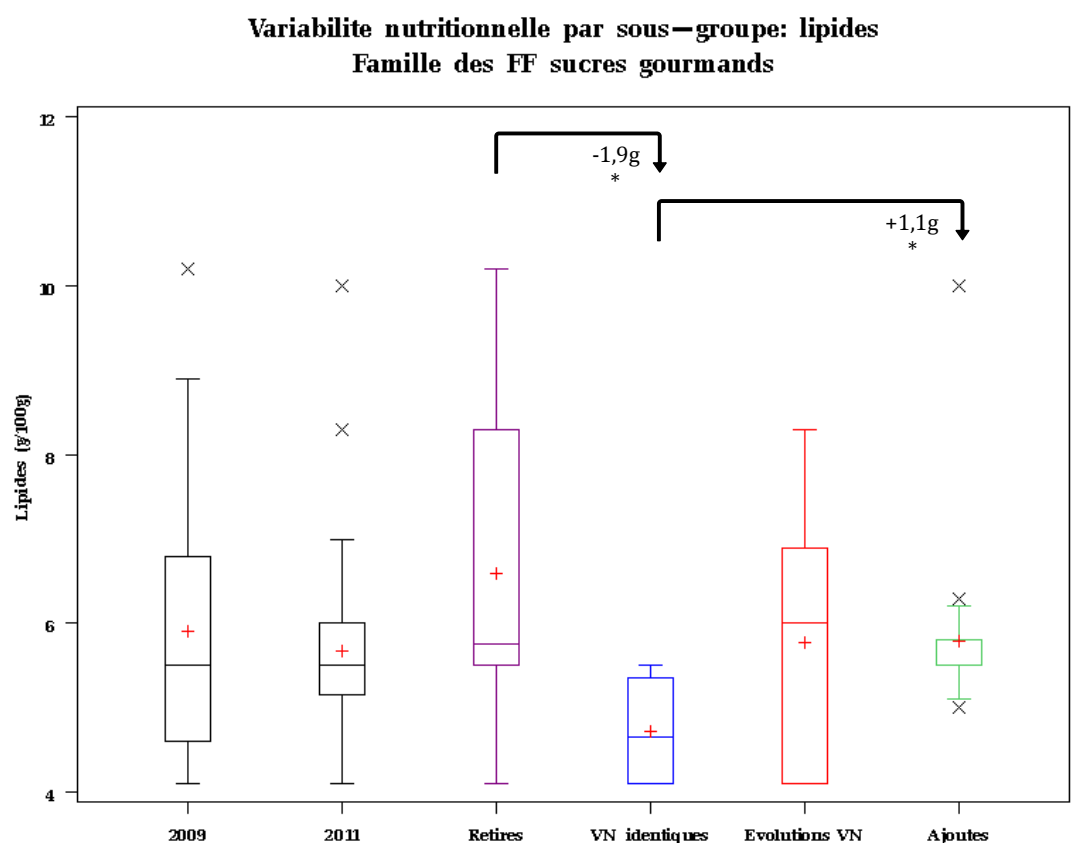
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 22 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.

Fromages frais sucrés gourmands (Figure 23)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année n'a pas mis en évidence de différence significative entre 2009 et 2011 pour la famille des FF sucrés gourmands. Cependant, la comparaison des profils de distribution met en évidence un plus faible nombre de produits dans la fourchette haute des teneurs en lipides de la famille (diminution de la valeur du 3^{ème} quartile) et une diminution de la teneur moyenne en lipides de -0,2g/100g.

La Figure 23 montre que la teneur moyenne en lipides des produits « VN identiques » (c'est-à-dire des produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques) est significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-1,9g/100g), ce qui va dans le sens d'une amélioration de l'offre entre les 2 années. Cependant cet effet est atténué par le fait que la teneur moyenne en lipides des produits « Ajoutés » est également significativement supérieure à la teneur moyenne en lipides des produits « VN identiques » (+1,1g/100g). La distribution des produits « Retirés » montre également un plus grand nombre de produits dans la tranche supérieure des teneurs en lipides de cette famille. Ainsi, il semblerait que, dans l'échantillon étudié, les produits avec des teneurs en lipides dans la tranche supérieure aient été retirés de l'échantillon et que les produits avec les teneurs en lipides les plus faibles aient été conservés.



Legende	Definition (cf. partie3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=25)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=40)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=10)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=13)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=23)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 23 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés gourmands étudiée.

Le Tableau 5 ci-dessous reprend les effectifs, moyennes et écarts-types par famille et par sous-groupe de l'ensemble des familles étudiées.

Tableau 5 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par famille et par sous-groupe au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Lipides (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	18	1,3	1,5	34	2,3	1,4	42	1,7	1,5	51	2,2	1,4
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	3	7,4	2,3	12	7,4	2,5	4	8,4	1,8	24	7,8	2,0
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	124	2,1	0,9	101	2,4	0,8	131	2,2	0,8	295	2,3	0,7
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	21	5,4	1,2	17	6,1	1,8	26	6,1	1,8	80	6,3	1,7
Yaourts et laits fermentes edulcores	64	0,1	0,1	13	0,1	0,1	28	0,1	0,1	85	0,2	0,3
Fromages frais nature non sucres classiques	6	2,3	1,8	32	1,9	1,6	22	2,2	1,6	69	1,8	1,6
Fromages frais nature non sucres gourmands	2	9,0	1,6	17	8,0	1,5	13	8,8	3,0	50	7,5	2,0
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	26	2,7	0,7	20	2,9	0,4	25	2,2	1,1	89	2,3	1,0
Fromages frais sucres gourmands	10	6,6	1,9	4	4,7	0,7	13	5,8	1,5	23	5,8	1,0
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	50	3,9	1,5	46	4,2	1,8	95	4,1	2,2	159	3,9	1,8
Desserts lactes frais à base de céréales	4	4,4	1,6	26	3,0	0,7	29	2,9	0,7	44	3,2	0,6
Desserts lactes frais de type mousse	29	12,9	10,4	17	11,1	8,0	39	8,3	5,4	50	12,6	9,7
Desserts lactes frais aux oeufs	40	9,1	5,7	30	9,7	6,8	56	7,8	4,7	61	9,1	5,1
Panna cotta et autres entremets	2	9,6	0,6	4	10,0	1,7	1	2,2		16	10,1	3,2
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	32	2,4	3,0	4	0,7	0,4	14	1,5	1,5	15	0,9	0,5
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	10	16,9	4,6	6	13,6	4,1	12	15,9	8,0	34	16,9	7,7
Desserts frais non laitiers sans chocolat	23	8,5	5,9	17	7,7	3,5	29	9,0	5,5	62	10,3	5,5
Desserts au soja	22	2,1	0,8	3	2,1	0,4	17	2,0	0,3	25	1,9	0,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

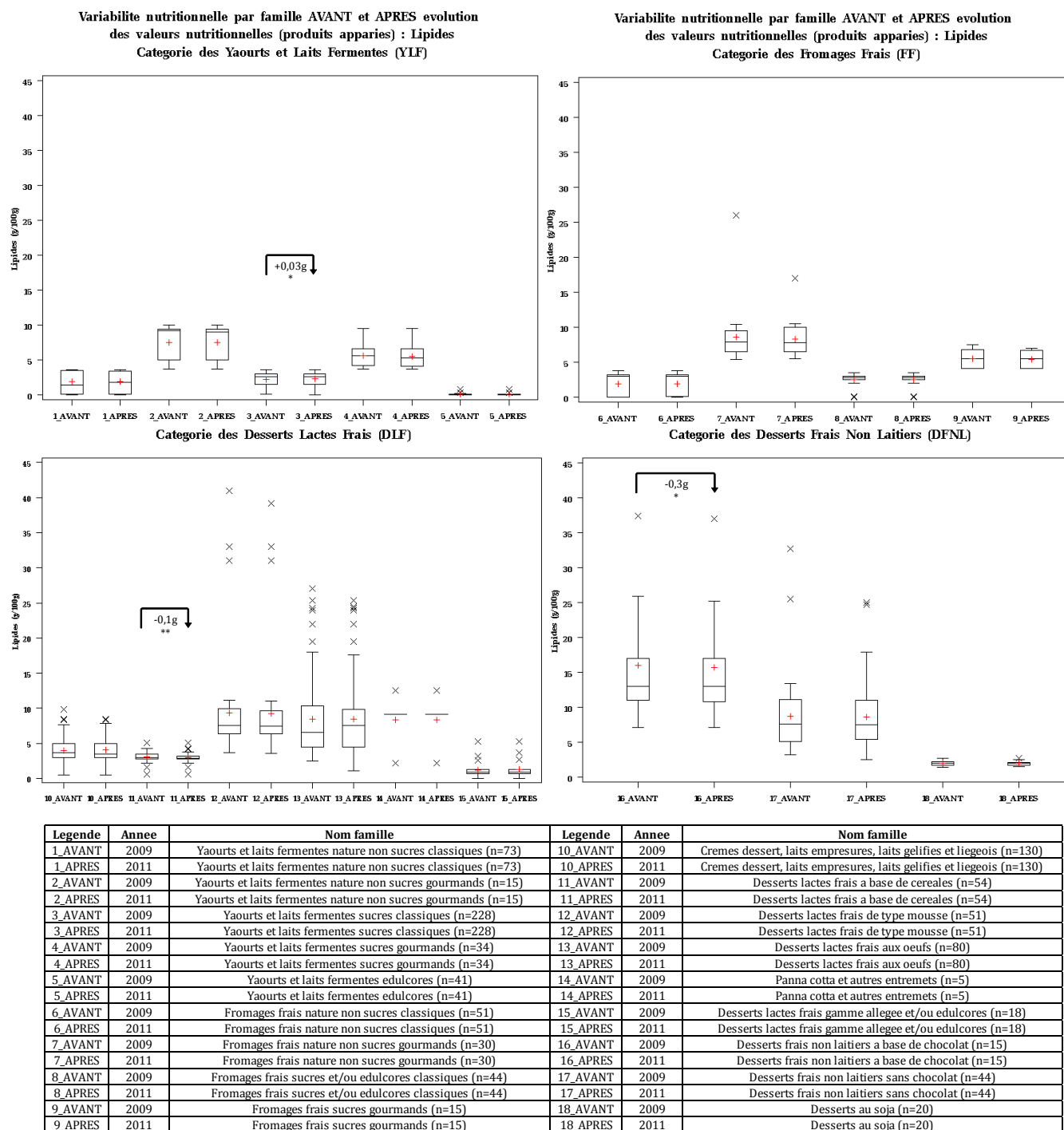
²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

3.1.3 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés

Afin d'identifier si les évolutions nutritionnelles sont liées au moins en partie à des reformulations de produits, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2009 et en 2011. Ainsi, l'évolution de la variabilité des teneurs en lipides des produits appariés par famille et par année est illustrée dans la Figure 24.



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 24 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les profils des teneurs en lipides pour les produits présents à la fois en 2009 et en 2011 restent globalement similaires entre ces 2 années au sein des familles de PLF et assimilé étudiées.

Les tests statistiques mettent en évidence des différences significatives entre les teneurs moyennes en lipides pour 3 familles. La famille des YLF sucrés classiques (3) présente une teneur moyenne en lipides significativement plus élevée en 2011 qu'en 2009 (+0,03g/100g, +2% par rapport à la teneur initiale). A l'inverse, les familles des DLF à base de céréales (11) et des DFNL à base de chocolat (16) présentent des teneurs moyennes en lipides significativement plus faibles en 2011 qu'en 2009 (respectivement -0,1g/100g soit -3% par rapport à la teneur initiale et -0,3g/100g soit -2%). Ces variations sont cependant à relativiser en raison de leur faible impact nutritionnel.

Les autres familles du secteur des PLF et assimilés étudiées ne présentent pas de différence significative entre leurs teneurs en lipides en 2009 et en 2011 pour les produits appariés. Les variations entre 2009 et 2011 des teneurs moyennes oscillent de -0,3g/100g pour la famille des FF nature non sucrés gourmands (7) à +0,04g/100g pour la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) (Tableau 6).

Les distributions des teneurs en lipides des produits appariés entre 2009 et 2011, **au sein de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés**, sont très proches.

Concernant la catégorie des Fromages Frais, la variabilité de la famille des FF nature non sucrés gourmands (7) a diminué en raison de la diminution de la teneur en lipides extrême supérieure (de 26,0g/100g en 2009 à 17,0g/100g en 2011). Les distributions des teneurs en lipides des autres familles de la catégorie (6-8-9) sont très similaires entre 2009 et 2011.

Concernant la catégorie des Desserts Lactés Frais, les familles des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10), des DLF de type mousse (12) et des DLF aux œufs (13) présentent une diminution des teneurs en lipides extrêmes supérieures de leurs produits appariés. Les distributions des teneurs en lipides des autres familles de la catégorie (11-14-15) sont très similaires entre 2009 et 2011.

Concernant la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers, la famille des DFNL sans chocolat (17) montre une diminution de la teneur en lipides extrême supérieure (de 32,7g/100g en 2009 à 28,8g/100g en 2011), ce qui traduit une reformulation du produit. Les profils des produits appariés des 2 autres familles (16-18) restent similaires entre ces 2 années d'étude.

Le Tableau 6 reprend les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides des produits appariés, ainsi que les différences entre 2009 et 2011 en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 6 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par année et par famille de produit pour les produits appariés au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Lipides (g/100g) Produits appariés	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	73	1,9	1,5	73	1,9	1,5	+0,02	+1%
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	15	7,5	2,5	15	7,5	2,4	+0,01	+0,2%
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	228	2,3	0,8	228	2,3	0,8	+0,03*	+2%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	34	5,6	1,6	34	5,5	1,6	-0,1	-2%
Yaourts et laits fermentes edulcores	41	0,1	0,1	41	0,1	0,1	-0,0002	-0,3%
Fromages frais nature non sucres classiques	51	1,9	1,6	51	1,9	1,6	-0,01	-0,3%
Fromages frais nature non sucres gourmands	30	8,6	3,6	30	8,3	2,3	-0,3	-3%
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	44	2,5	1,0	44	2,5	1,0	-0,02	-1%
Fromages frais sucres gourmands	15	5,5	1,2	15	5,4	1,2	-0,03	-1%
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	130	4,0	1,8	130	4,0	1,8	+0,02	+1%
Desserts lactes frais à base de céréales	54	3,1	0,7	54	3,0	0,7	-0,1**	-3%
Desserts lactes frais de type mousse	51	9,4	6,8	51	9,3	6,6	-0,1	-1%
Desserts lactes frais aux œufs	80	8,5	5,9	80	8,5	5,6	+0,004	+0,04%
Panna cotta et autres entremets	5	8,4	3,8	5	8,4	3,8	0,0	0%
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	18	1,2	1,3	18	1,3	1,3	+0,04	+3%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	15	16,0	7,5	15	15,7	7,5	-0,3*	-2%
Desserts frais non laitiers sans chocolat	44	8,7	5,6	44	8,6	4,9	-0,1	-1%
Desserts au soja	20	2,0	0,4	20	2,0	0,3	-0,05	-2%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

Afin de mieux caractériser les reformulations réalisées entre 2009 et 2011 sur les produits appariés étudiés, la Figure 25 illustre, par famille, le pourcentage de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en lipides identique.

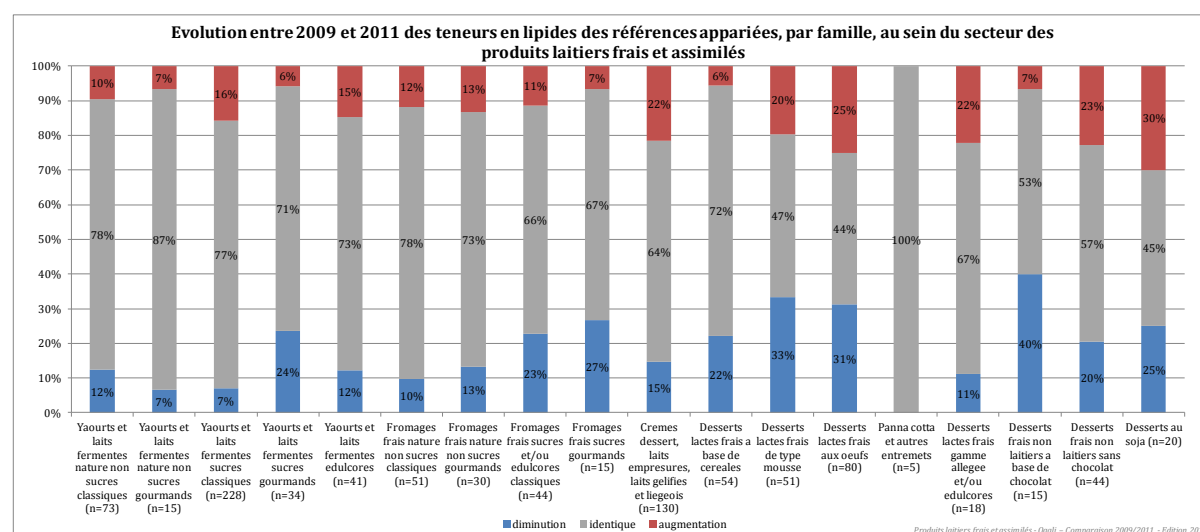


Figure 25 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en lipides identique entre 2009 et 2011, par famille, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Ainsi, les produits ont des teneurs en lipides majoritairement identiques entre 2009 et 2011 (de 45 à 100% des produits appariés des familles).

Les diminutions de teneurs entre les 2 années varient de 7% des produits appariés (des familles YLF nature non sucrés gourmands et YLF sucrés classiques) à 40% (DFNL à base de chocolat). Les augmentations représentent quant à elles de 6 à 30% des produits appariés en fonction des familles considérées. A l'exception des Panna cotta et autres entremets, pour lesquels les effectifs sont faibles, toutes les familles présentent à la fois des augmentations et des diminutions, ce qui peut en partie expliquer l'absence de différences importantes au niveau des teneurs moyennes.

Les pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en lipides sont également à mettre en relation avec la valeur des variations observées. En effet, sur l'ensemble du secteur, les diminutions de la teneur en lipides varient de -0,0001g/100g à -9,0g/100g et les augmentations varient de +0,1g/100g à +10,2g/100g (Tableau 7). Les plus faibles diminutions et augmentations peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

Le Tableau 7 récapitule le nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en lipides identique par famille au sein des PLF et assimilés étudiés.

Tableau 7 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en lipides identique par famille au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Lipides (g/100g) Produits appariés (n=948)	Diminutions de la teneur (n=157)					Teneurs identiques (n=641)	Augmentations de la teneur (n=150)				
	N	Min	Max	Moy	ET	N	N	Min	Max	Moy	ET
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques (n=73)	9	-0,0001	-0,5	-0,2	0,2	57	7	+0,05	+2,5	+0,5	+0,9
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands (n=15)	1	-0,6	-0,6	-0,6		13	1	+0,8	+0,8	+0,8	
Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (n=228)	16	-0,1	-1,3	-0,4	0,4	176	36	+0,1	+1,1	+0,4	+0,4
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (n=34)	8	-0,2	-0,9	-0,5	0,3	24	2	+0,1	+0,6	+0,4	+0,4
Yaourts et laits fermentés edulcorés (n=41)	5	-0,01	-0,2	-0,1	0,1	30	6	+0,1	+0,1	+0,1	+0,0
Fromages frais nature non sucrés classiques (n=51)	5	-0,0001	-0,4	-0,2	0,2	40	6	+0,1	+0,1	+0,1	+0,0
Fromages frais nature non sucrés gourmands (n=30)	4	-0,2	-9,0	-2,5	4,4	22	4	+0,1	+1,0	+0,4	+0,4
Fromages frais sucrés et/ou edulcorés classiques (n=44)	10	-0,1	-0,6	-0,2	0,2	29	5	+0,1	+0,5	+0,2	+0,2
Fromages frais sucrés gourmands (n=15)	4	-0,1	-0,5	-0,3	0,2	10	1	+0,7	+0,7	+0,7	
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois (n=130)	19	-0,1	-5,0	-1,0	1,4	83	28	+0,1	+2,4	+0,8	+0,7
Desserts lactés frais à base de céréales (n=54)	12	-0,1	-1,3	-0,5	0,3	39	3	+0,1	+0,2	+0,1	+0,1
Desserts lactés frais de type mousse (n=51)	17	-0,1	-1,9	-0,7	0,5	24	10	+0,3	+1,5	+0,8	+0,6
Desserts lactés frais aux œufs (n=80)	25	-0,1	-3,2	-1,2	0,8	35	20	+0,3	+5,0	+1,5	+1,3
Panna cotta et autres entremets (n=5)						5					
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés (n=18)	2	-0,1	-0,5	-0,3	0,3	12	4	+0,1	+1,1	+0,3	+0,5
Desserts frais non laitiers à base de chocolat (n=15)	6	-0,2	-2,7	-0,9	1,0	8	1	+0,1	+0,1	+0,1	
Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=44)	9	-0,5	-8,0	-2,7	2,3	25	10	+0,2	+10,2	+2,0	+3,0
Desserts au soja (n=20)	5	-0,1	-0,7	-0,4	0,3	9	6	+0,1	+0,3	+0,2	+0,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Pour les 3 familles présentant des différences significatives entre les teneurs moyennes en lipides en 2009 et en 2011 pour les produits appariés, les figures suivantes permettent d'illustrer, par famille et référence par référence, l'ampleur des éventuelles reformulations effectuées. L'axe des abscisses représente l'ensemble des couples de références appariées, ainsi, en un même point d'abscisse, le losange bleu représente la teneur moyenne en lipides de la référence en 2009 et le carré rouge représente la teneur moyenne en lipides de la référence en 2011 (ceux-ci peuvent être superposés si les teneurs sont identiques). Les couples sont classés par teneurs en lipides 2009 décroissantes.

Concernant la famille des YLF sucrés classiques, le Tableau 7 montre que la faible augmentation significative de la teneur moyenne en lipides observée au sein des produits appariés (+0,03g/100g soit +2% par rapport à la teneur initiale) est due aux 16% (n=36) de produits dont les teneurs en lipides augmentent entre 2009 et 2011, la majorité des produits présentant des teneurs en lipides identiques entre 2009 et 2011 (n=176 ; 77%).

Les variations des teneurs en lipides sont comprises entre -1,3g/100g et +1,1g/100g. L'évolution référence par référence (Figure 26) montre que la majorité des augmentations ont été faites sur les produits présentant les plus faibles teneurs en lipides en 2009. Celle-ci met également en évidence que des reformulations du même ordre de grandeur ont été faites (notamment sur les produits présentant des teneurs intermédiaires en 2009) d'une part dans le sens d'une amélioration et d'autre part dans le sens d'une dégradation des teneurs en lipides.

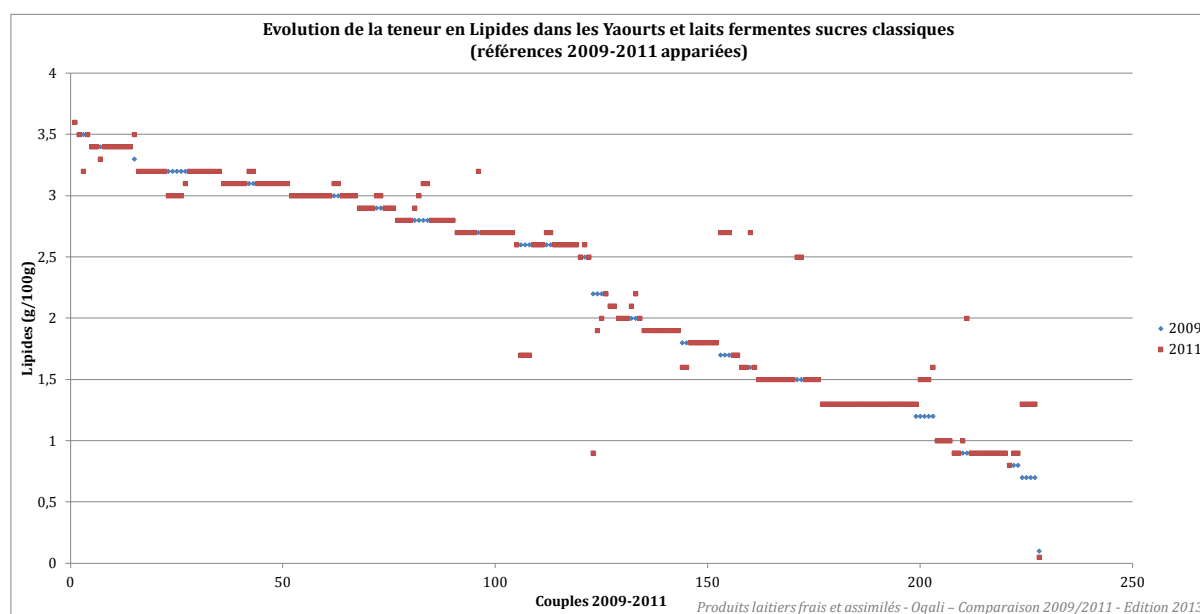


Figure 26 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en lipides des produits appariés de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.

Concernant la famille des DLF à base de céréales, le Tableau 7 montre que la diminution significative de la teneur moyenne en lipides observée au niveau des produits appariés (-0,1g/100g soit -3% par rapport à la teneur initiale) est due aux 22% (n=12) de produits dont les teneurs en lipides diminuent entre 2009 et 2011.

Les diminutions des teneurs en lipides varient de -0,1 à -1,3g/100g et il semblerait que la majorité des efforts aient été faits sur les produits présentant les teneurs en lipides dans les plus élevées en 2009 (Figure 27). Seul 3 produits connaissent une augmentation de leur teneur en lipides entre 2009 et 2011. Celles-ci sont comprises entre +0,1 et +0,2g/100g.

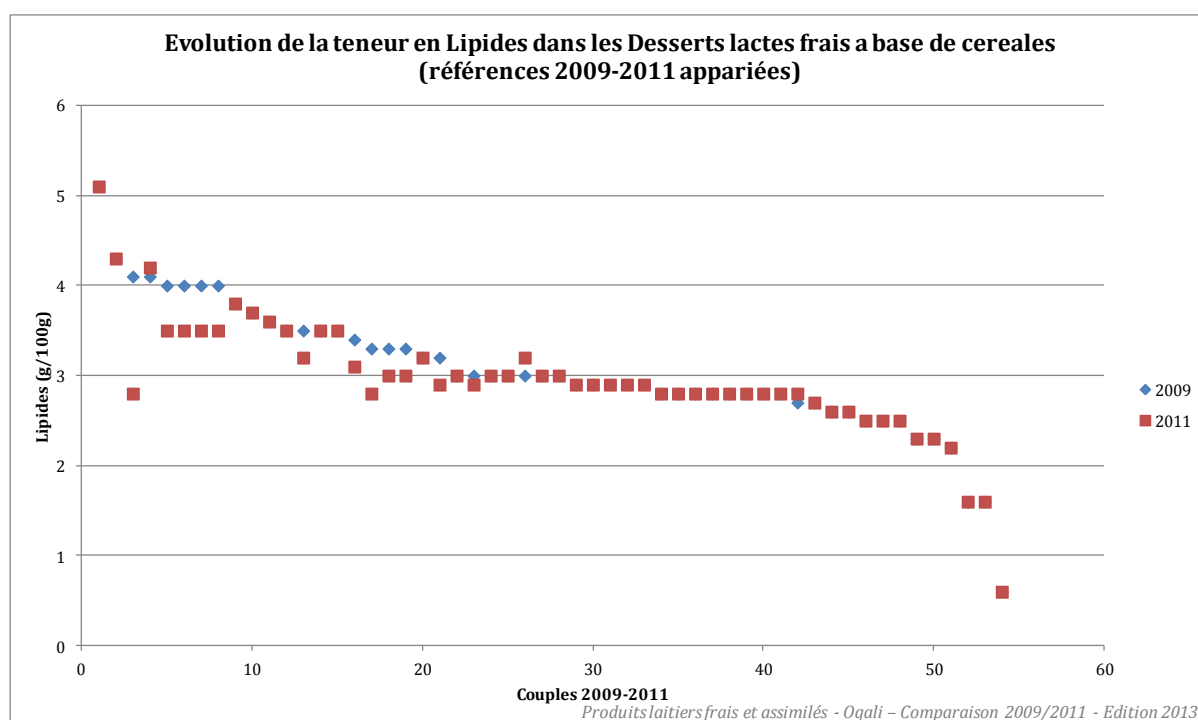


Figure 27 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en lipides des produits appariés de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.

Concernant la famille des DFNL à base de chocolat, le Tableau 7 illustre que la diminution significative de la teneur moyenne en lipides observée au sein des produits appariés (-0,3g/100g soit -2% par rapport à la teneur initiale) est due aux 40% (n=6) de produits dont les teneurs en lipides ont diminué entre 2009 et 2011.

Les diminutions des teneurs en lipides varient de -0,2 à -2,7g/100g. Seul 1 produit présente une augmentation de sa teneur en lipides entre 2009 et 2011 (+0,1g/100g) : il est situé dans la fourchette basse des teneurs en lipides de la famille (Figure 28). La diminution de la teneur moyenne en lipides mise en évidence est cependant à nuancer en raison du faible effectif de produits appariés de la famille (n=15).

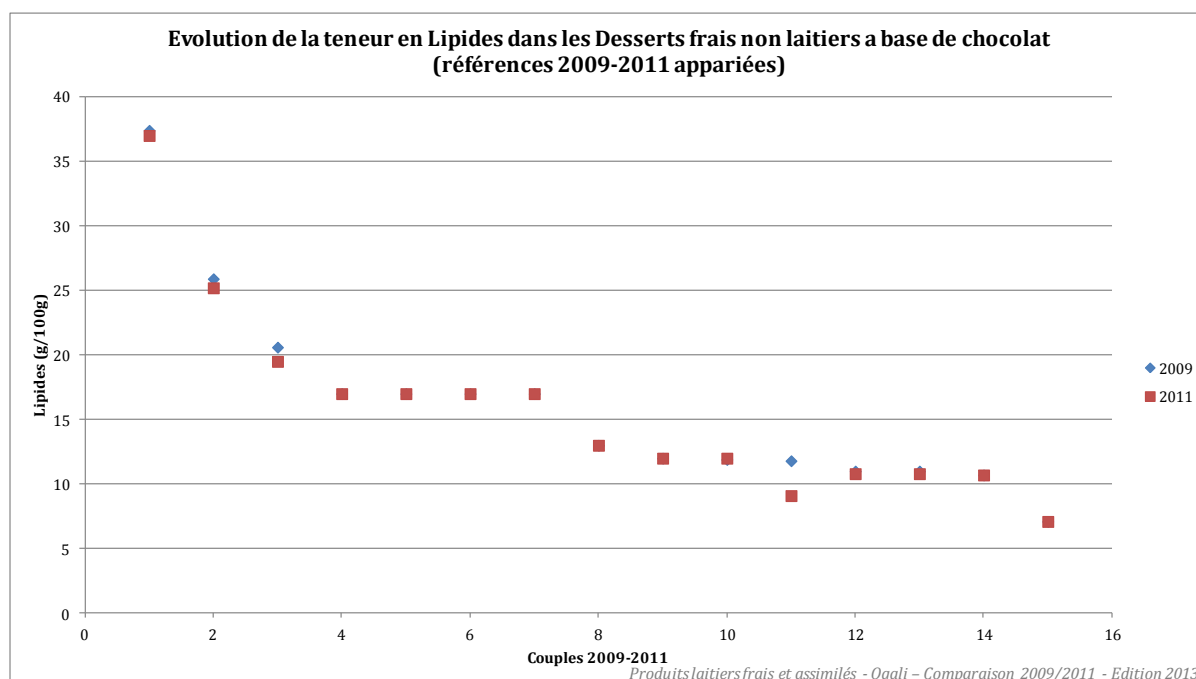


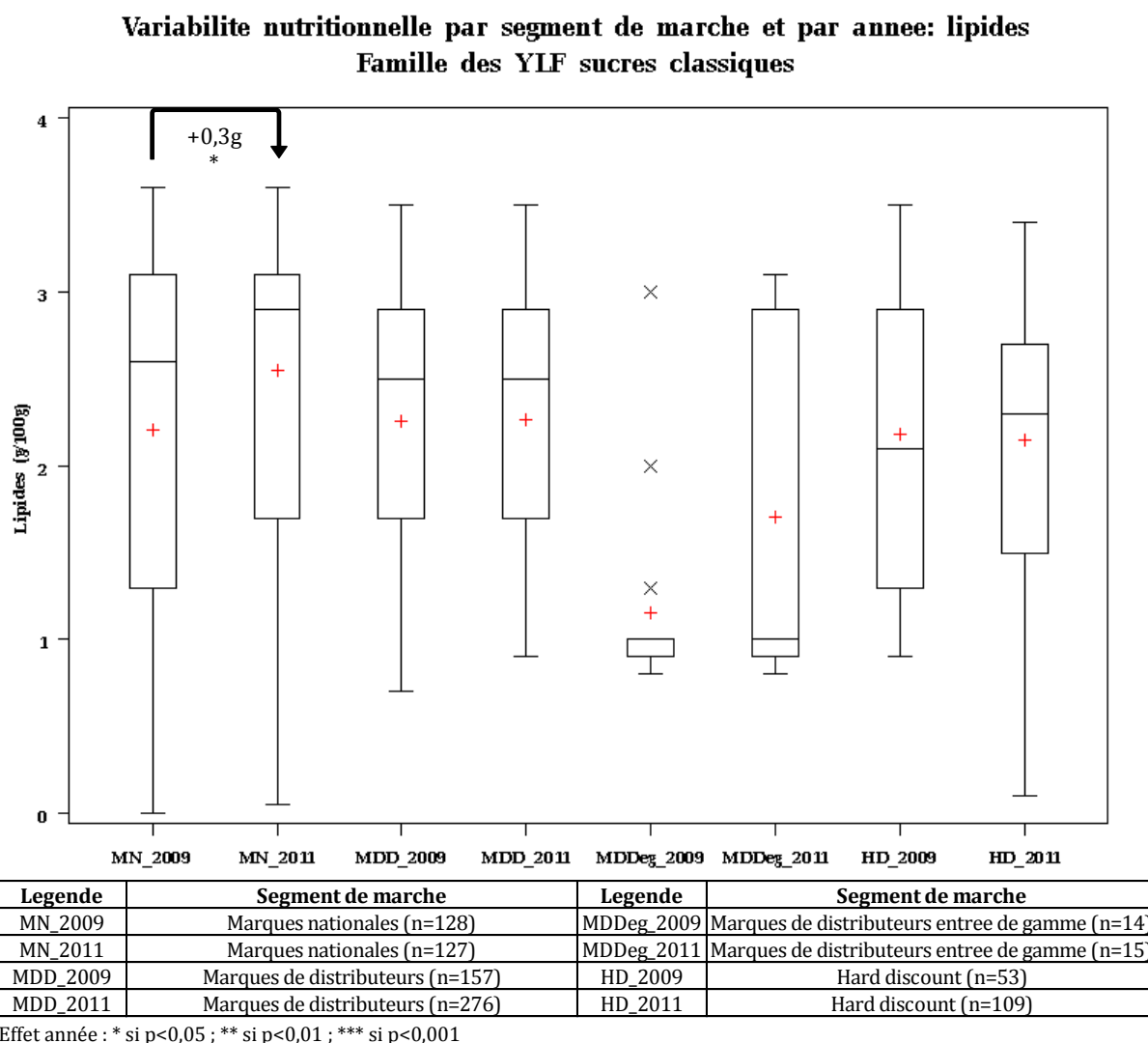
Figure 28 : Evolution entre 2009 et 2011 de la teneur en lipides des produits appariés de la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat étudiée.

3.1.4 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché

L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché permet d'observer si les évolutions sont portées ou non par tous les segments de marché. Ainsi, seules les familles présentant au moins une différence significative pour 1 segment de marché, entre 2009 et 2011, sont présentées ci-dessous, soit les 3 familles des YLF sucrés classiques, des FF sucrés et/ou édulcorés classiques et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés. Pour les autres familles, aucune différence significative n'a été mise en évidence, les tableaux de statistiques correspondants sont présentés en Annexe 6.

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (Figure 29)

La Figure 29 présente la variabilité des teneurs en lipides au sein de la famille des YLF fermentés sucrés classiques par segment de marché et année.



Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 29 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence que la teneur en lipides des produits de marques nationales de la famille des YLF sucrés classiques a significativement augmenté entre 2009 et 2011 (+0,3g/100g soit +16% par rapport à la teneur initiale). Les

autres segments de marché ne présentent pas d'évolution significative de leur teneur moyenne en lipides entre 2009 et 2011. Néanmoins une augmentation de la teneur moyenne pour les produits de marques de distributeurs entrée de gamme (+0,5g/100g soit +47% par rapport à la teneur initiale) ainsi qu'une diminution pour les produits issus du hard discount (-0,03g/100g soit -1% de la teneur initiale) sont observées. La teneur moyenne en lipides des produits de marques de distributeurs reste stable entre les 2 années.

Concernant les variabilités des produits de marques nationales et de marques de distributeurs entrée de gamme, bien que celles-ci soient restées similaires, les distributions mettent en évidence que les produits se sont déplacés dans les fourchettes hautes des teneurs (augmentation des valeurs médianes). Cette tendance est en partie due aux produits « Ajoutés » (innovations, extension de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) qui présentent des teneurs moyennes en lipides plus élevées que celles des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) (Tableau 8).

La légère augmentation non significative de la teneur moyenne en lipides au sein de la famille (+0,1g/100g soit +5% par rapport à la teneur initiale) est donc retrouvée essentiellement au sein des produits de marques nationales et de marques de distributeurs entrée de gamme.

Le Tableau 8 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 8 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.

Yaourts et laits fermentés sucres classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	128	2,2	1,0	127	2,5	0,8	+0,3*	+16%	67	1,9	1,0	17	3,1	0,5	45	2,3	0,9	65	2,6	0,8
Marques de distributeurs	157	2,3	0,8	276	2,3	0,7	+0,003	+0,1%	40	2,3	0,7	59	2,5	0,7	59	2,1	0,7	158	2,2	0,7
Marques de distributeurs entrée de gamme	14	1,2	0,6	15	1,7	0,9	+0,5	+47%	7	1,4	0,8	6	0,9	0,1	1	1,0		8	2,4	0,8
Hard discount	53	2,2	0,8	109	2,1	0,8	-0,03	-1,4%	10	2,1	0,8	19	2,1	0,8	26	2,2	0,8	64	2,1	0,7

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹ produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

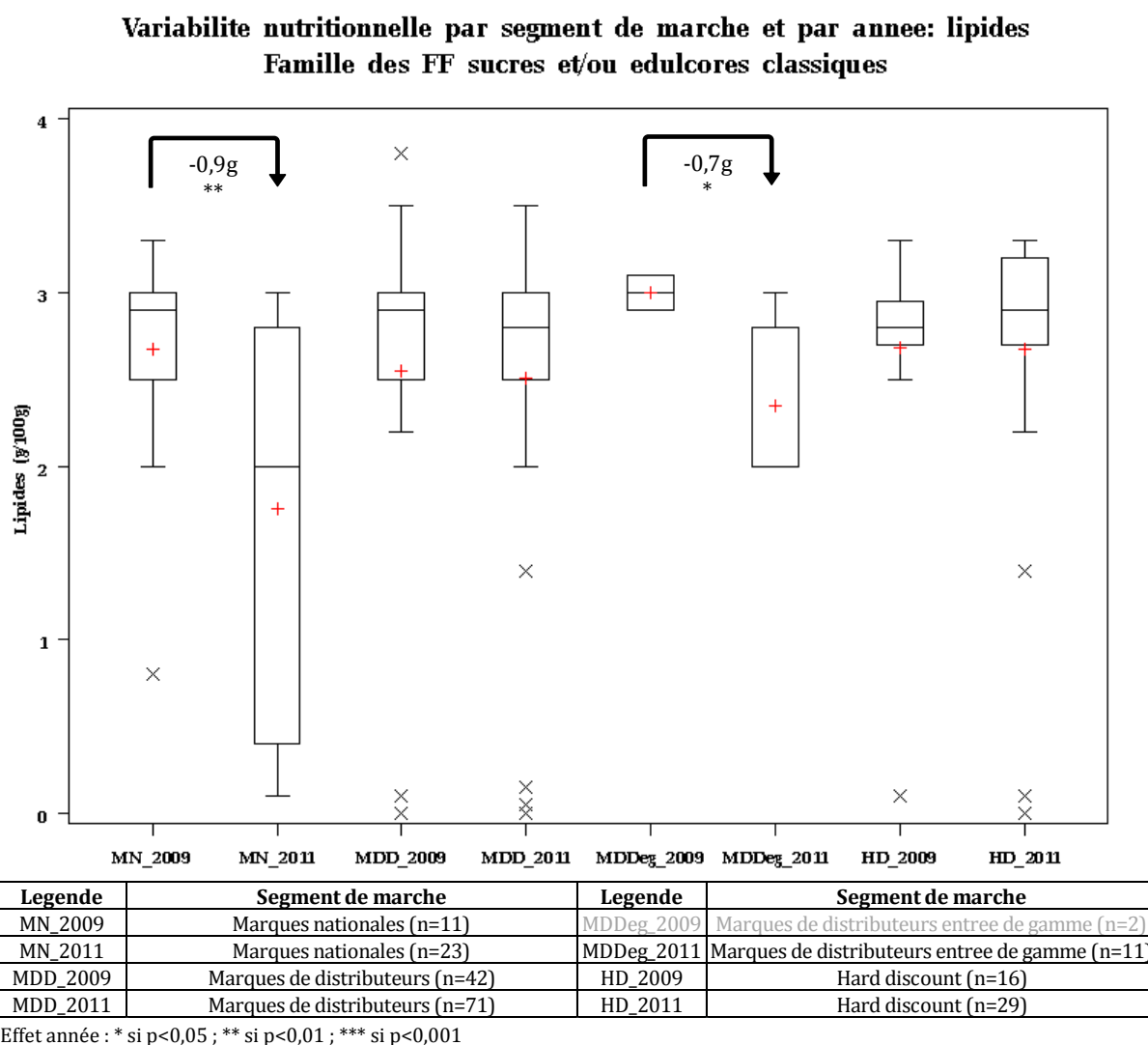
² produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques (Figure 30)

La Figure 30 présente la variabilité des teneurs en lipides au sein de la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques par segment de marché et année.



Produits laitiers frais et assimilés – Oqali _ Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 30 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence que la teneur moyenne en lipides des produits de marques nationales a significativement diminué (-0,9g/100g soit -34% par rapport à la teneur initiale). La diminution significative au sein des produits de marques de distributeurs entrée de gamme (-0,7g/100g) est à relativiser du fait du faible effectif pour 2009. Les produits de marques de distributeurs et issus du hard discount présentent également une faible diminution non significative de leurs teneurs moyennes en lipides (respectivement -0,04g/100g et -0,01g/100g).

Concernant les variabilités, les produits de marques nationales montrent une variabilité plus élevée en 2011 (2,5g/100g en 2009 et 2,9g/100g en 2011). L'étude des distributions indique un développement des produits avec des teneurs en lipides plus faibles. Cette tendance semble être confirmée par l'étude des sous-groupes par segment de marché (Tableau 9) qui révèle une teneur moyenne en lipides plus faible pour les produits du sous-groupe « Ajoutés » (c'est-à-dire les innovations, les extensions de gamme et les produits non captés par l'Oqali en 2009). Celle-ci

s'explique par la présence de produits édulcorés avec 0% de matière grasse absents de l'échantillon 2009 (7 produits sur les 20 de marques nationales « Ajoutés » correspondent à des produits édulcorés avec 0% de matière grasse). Les variabilités des produits de marques de distributeurs et des produits issus du hard discount sont proches entre 2009 et 2011.

La légère diminution non significative de la teneur moyenne en lipides au sein des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (-0,2g/100g soit -8% par rapport à la teneur initiale) semble donc être portée par l'ensemble des segments de marché et plus particulièrement par les marques nationales.

Le Tableau 9 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 9 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par segment de marché et par année au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.

Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	11	2,7	0,7	23	1,8	1,1	-0,9**	-34%	8	2,7	0,8				3	2,4	0,4	20	1,7	1,2
Marques de distributeurs	42	2,6	1,0	71	2,5	0,9	-0,04	-2%	13	2,6	0,9	16	3,0	0,4	12	1,8	1,3	43	2,5	0,8
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	3,0	0,1	11	2,3	0,4	-0,7*	-22%	1	3,1					1	2,7		10	2,3	0,4
Hard discount	16	2,7	0,7	29	2,7	0,8	-0,01	-0,3%	4	2,9	0,1	4	2,9	0,2	9	2,6	1,0	16	2,7	0,9

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

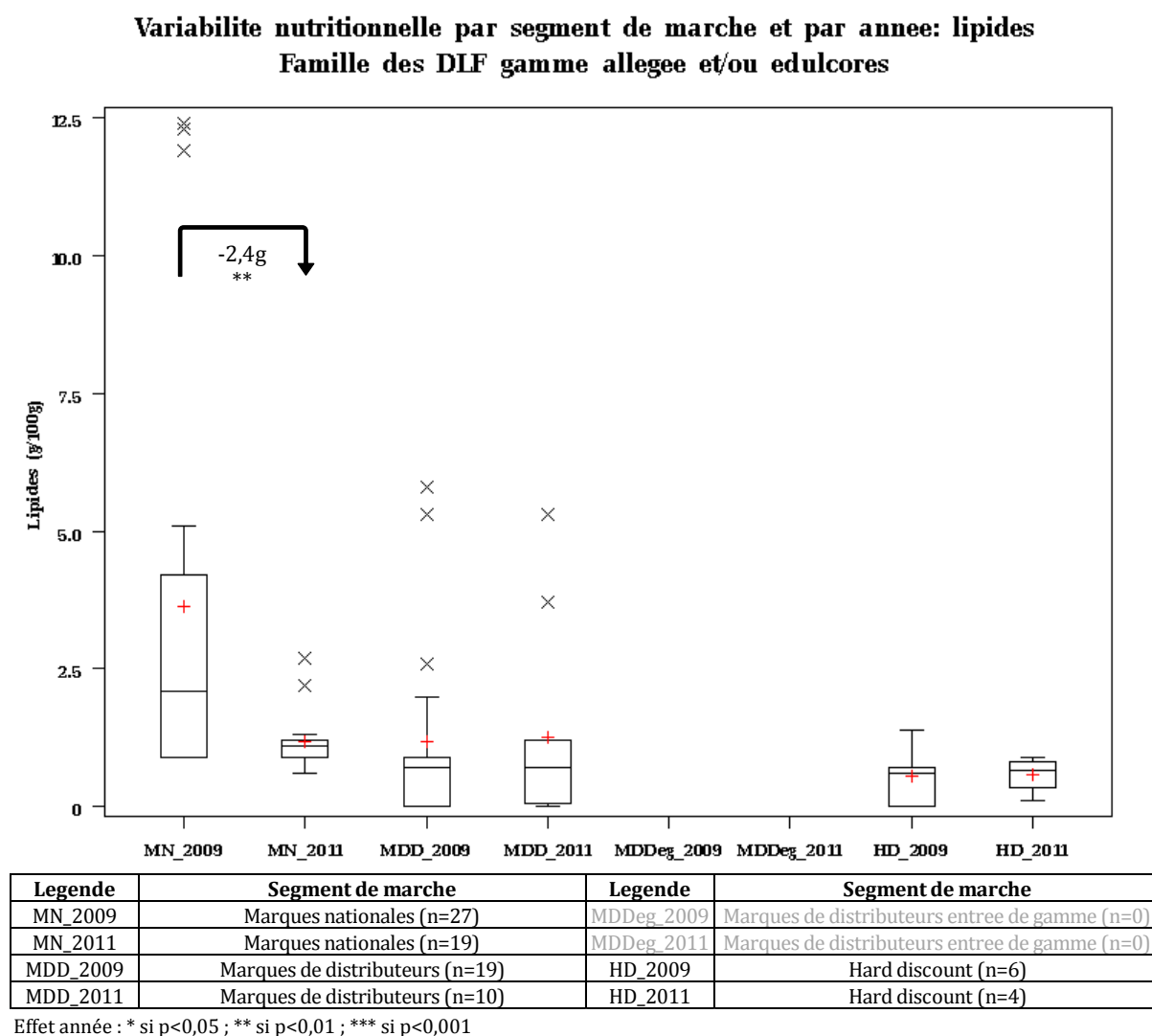
²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés (Figure 31)

La Figure 31 présente la variabilité des teneurs en lipides au sein de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés par segment de marché et année.



Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 31 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence une diminution significative de la teneur moyenne en lipides des produits de marques nationales entre 2009 et 2011 (-2,4g/100g soit -67% par rapport à la teneur initiale), celle-ci s'aligne sur les produits des autres segments de marché. Les produits de marques de distributeurs et issus du hard discount présentent de faibles augmentations non significatives de leur teneur moyenne (respectivement +0,1 et +0,02g/100g).

Concernant la variabilité des produits de marques nationales, celle-ci a diminué entre 2009 et 2011 (11,5g/100g en 2009 et 2,1 g/100g en 2011) notamment en raison de la disparition des produits avec des teneurs extrêmes supérieures, qui correspondaient à des produits contenant des édulcorants mais n'appartenant pas à une gamme allégée. En effet, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés comporte seulement en partie des produits allégés en matière grasse, elle est également composée de produits allégés uniquement en sucres ou qui présentent des édulcorants dans leur liste d'ingrédients. L'étude des sous-groupes par segment

de marché (Tableau 10) montre également que les produits de marques nationales avec les teneurs en lipides les plus élevées appartiennent au sous-groupe « Retirés », c'est-à-dire aux produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011. Les produits de marques de distributeurs et issus du hard discount présentent également une faible diminution de leur variabilité entre 2009 et 2011.

La diminution non significative de la teneur moyenne en lipides observée (-1,2g/100g soit -52% par rapport à la teneur initiale) pour la famille entre 2009 et 2011 semble donc être portée par la diminution de la teneur moyenne en lipides des produits de marques nationales. Celle-ci s'aligne sur les produits des autres segments notamment via la disparition de produits avec édulcorants mais n'appartenant pas à une gamme allégée en matière grasse.

Le Tableau 10 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 10 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par segment de marché et par année au sein de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée.

Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	27	3,6	3,8	19	1,2	0,5	-2,4**	-67%	17	3,7	3,5	2	0,9	0,0	6	1,4	0,6	11	1,1	0,4
Marques de distributeurs	19	1,2	1,7	10	1,3	1,8	+0,1	+8%	11	1,1	1,7	2	0,5	0,6	6	1,8	2,2	2	0,6	0,8
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	6	0,6	0,5	4	0,6	0,3	+0,02	+5%	4	0,5	0,7				2	0,7	0,1	2	0,5	0,6

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Les profils des teneurs en lipides entre 2009 et 2011 restent globalement similaires pour l'ensemble des familles du secteur des PLF et assimilés étudié.

Les tests statistiques mettent en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides entre 2009 et 2011 pour la famille des **YLF sucrés gourmands** de +0,6g/100g (soit +10% par rapport à la teneur initiale). Aucune différence significative n'est observée pour les 17 autres familles.

La comparaison des distributions des teneurs en lipides a également montré des profils semblables pour la majorité des familles. Cependant quelques tendances sont observées :

- un plus grand nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides pour les **YLF nature non sucrés classiques** et **YLF sucrés classiques** (augmentation des valeurs des médianes, respectivement de +1,4 et +0,4g/100g) ;

- à l'inverse, un plus grand nombre de produits dans les fourchettes basses des teneurs pour les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** (diminution de la valeur du 1^{er} quartile de -0,5g/100g), **FF sucrés gourmands** et **DLF gamme allégée et/ou édulcorés** (diminution des valeurs des 3^{ème} quartiles, respectivement de -0,8 et -2,0g/100g) ;

Ces différences et tendances observées au sein des familles de PLF et assimilés étudiés sont expliquées en partie par les études des variabilités des valeurs nutritionnelles par sous-groupe, pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali à la fois en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) et par segment de marché. Ainsi :

- pour les **YLF sucrés gourmands**, la faible augmentation significative de la teneur moyenne en lipides est en grande partie due à une modification de l'offre. Les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 et des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) (+0,6 et +0,9g/100g) ;

- pour les **YLF nature non sucrés classiques**, la tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides est en grande partie due à une modification de l'offre. Les produits « Ajoutés » présentent les teneurs moyennes en lipides les plus élevées alors que les produits « Retirés » correspondent aux teneurs les plus faibles ;

- pour les **YLF sucrés classiques**, la tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides est en partie due à des reformulations (la teneur moyenne des produits appariés augmente significativement de +0,03g/100g), notamment sur les plus faibles teneurs en lipides de 2009. Celle-ci est portée essentiellement par les marques nationales (augmentation significative de la teneur moyenne : +0,3g/100g) et les marques de distributeurs entrée de gamme (tendance à l'augmentation de la teneur moyenne) ;

- pour les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques**, la tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes basses des teneurs s'explique en grande partie par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement plus faible que celle des produits captés par l'Oqali en 2009 (-0,3g/100g). Celle-ci est portée par l'ensemble des segments de marché et plus particulièrement par les marques nationales avec une diminution significative de la teneur moyenne de -0,9g/100g qui s'explique notamment via la présence de produits édulcorés avec 0% de matière grasse dans les

« Ajoutés »). Les marques de distributeurs entrée de gamme voient également leur teneur moyenne en lipides diminuer significativement (-0,7g/100g) ;

- pour les **FF sucrés gourmands**, la tendance à la diminution du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs est en majorité due à l'offre : les produits « Retirés » présentent les teneurs les plus élevées alors que les produits avec les teneurs les plus faibles ont été conservés ;

- pour les **DLF gamme allégée et/ou édulcorés**, la tendance à la diminution du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs est portée par les marques nationales (diminution significative de la teneur moyenne de -2,4g/100g). Ce segment présentait en 2009 la teneur moyenne la plus élevée ; en 2011, celle-ci s'aligne sur les produits des autres segments notamment via la disparition de produits avec édulcorants mais n'appartenant pas à une gamme allégée en matière grasse ;

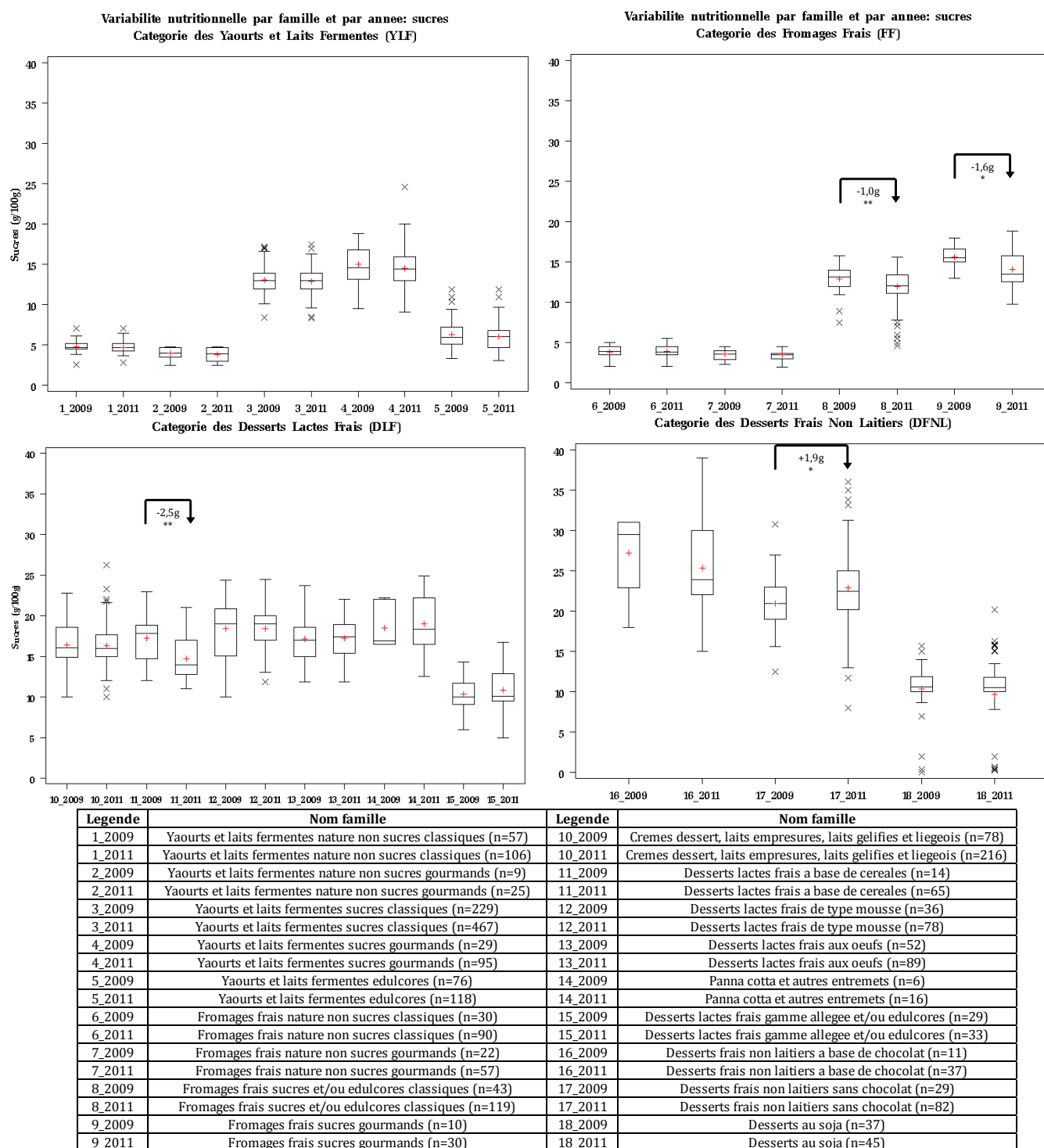
- pour les **DLF à base de céréales** et les **DFNL à base de chocolat**, les teneurs moyennes des produits appariés ont significativement diminué (respectivement de -0,1g/100g et -0,3g/100g). Pour les DLF à base de céréales, la majeure partie des reformulations a été réalisée sur les teneurs en lipides les plus élevées en 2009. Les effectifs de produits des DFNL à base de chocolat sont trop faibles pour conclure.

Globalement les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement que, au sein d'une même famille, des reformulations ont été faites à la fois dans le sens d'une amélioration et dans le sens d'une dégradation.

3.2 Evolution de la variabilité des teneurs en sucres

3.2.1 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et par année

La Figure 32 présente la variabilité des teneurs en sucres des 18 familles du secteur des PLF et assimilés, par année.



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 32 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les profils des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 restent globalement similaires pour la majorité des familles du secteur des PLF et assimilés étudié. Les tests statistiques mettent en évidence des évolutions significatives des teneurs moyennes en sucres entre 2009 et 2011 pour 4 familles (3 diminutions et 1 augmentation) :

- les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) : diminution de la teneur moyenne en sucres de -1,0g/100g soit -8% par rapport à la teneur initiale ;
- les FF sucrés gourmands (9) : diminution de la teneur moyenne en sucres de -1,6g/100g soit -10% par rapport à la teneur initiale ;
- les DLF à base de céréales (11) : diminution de la teneur moyenne en sucres de -2,5g/100g soit -15% par rapport à la teneur initiale ;
- les DFNL sans chocolat (17) : augmentation de la teneur moyenne en sucres de +1,9g/100 soit +9% par rapport à sa teneur initiale.

Les autres familles étudiées ne montrent pas de différence significative entre leurs teneurs moyennes en sucres entre 2009 et 2011. Cependant, le Tableau 11 montre que la famille des DFNL à base de chocolat (16) présente une diminution entre 2009 et 2011 dans les plus élevées (-1,8g/100 soit -7% par rapport à la teneur initiale). A l'inverse, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) présente une augmentation de +0,5g/100g (soit +5% par rapport à la teneur initiale). Par ailleurs, la teneur moyenne en sucres des Desserts au soja (18) diminue de -0,7g/100g (soit -7%).

Au sein de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés, malgré une augmentation de la variabilité des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF sucrés gourmands (4) (notamment en raison de l'apparition de valeurs extrêmes supérieures), la distribution des teneurs en sucres traduit une diminution du nombre de références dans la tranche supérieure des teneurs en sucres (diminution de la valeur du 3^{ème} quartile de -0,8g/100g). Les autres familles de la catégorie (1-2-3-5) présentent des profils de distributions globalement similaires entre les 2 années suivies.

Concernant la catégorie des Fromages Frais, les variabilités des teneurs en sucres des familles des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) et des FF sucrés gourmands (9) augmentent en raison de l'apparition de valeurs extrêmes inférieures, les valeurs extrêmes supérieures étant restées similaires. La comparaison des distributions des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 montre un plus grand nombre de produits dans la tranche inférieure des teneurs (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles, respectivement de -1,1 ; -0,9 et -0,6g/100g pour les FF sucrés et/ou édulcorés classiques et de -2,1 ; -2,4 et -0,8g/100g pour les FF sucrés gourmands). Les autres familles de la catégorie (6-7) présentent des profils de distributions globalement semblables.

Concernant la catégorie des Desserts Lactés Frais, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres observée (-2,5g/100g) pour la famille des DLF à base céréales (11) est confirmée par l'étude de la distribution des teneurs en sucres. Celle-ci montre un déplacement de l'ensemble des produits dans la tranche inférieure des teneurs en sucres de la famille, via la diminution des valeurs de la médiane (-3,8g/100g), des 1^{er} et 3^{ème} quartiles (-1,9 et -1,8g/100g), du minimum (-1,0g/100g) et du maximum (-2,0g/100g). Par ailleurs, les variabilités des teneurs en sucres des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (11), des Panna cotta et autres entremets (14) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) augmentent.

Concernant la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers, la distribution des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des DFNL sans chocolat (17) traduit un nombre plus important de produits dans la tranche supérieure des teneurs en sucres de la famille (augmentation de la valeur de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles de +1,5, +1,2 et +2,0g/100g).

Le Tableau 11 récapitule les statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille pour les échantillons de 2009 et de 2011, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 11 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Sucres (g/100g)	2009								2011								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	57	2,6	7,1	4,5	4,7	5,2	4,8	0,8	106	2,8	7,1	4,3	4,7	5,2	4,7	0,8	-0,1	-2%
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	9	2,5	4,8	3,5	4,0	4,7	4,0	0,8	25	2,5	4,8	3,0	3,9	4,7	3,9	0,8	-0,2	-4%
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	229	8,4	17,2	12,0	13,0	13,9	13,1	1,4	467	8,3	17,5	12,0	13,0	13,9	12,9	1,3	-0,1	-1%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	29	9,5	18,8	13,2	14,6	16,8	15,0	2,4	95	9,1	24,6	13,0	14,4	16,0	14,5	2,6	-0,5	-3%
Yaourts et laits fermentes edulcores	76	3,3	11,9	5,1	6,0	7,2	6,3	1,7	118	3,1	11,9	4,7	6,1	6,8	6,0	1,6	-0,3	-5%
Fromages frais nature non sucres classiques	30	2,1	5,0	3,5	4,0	4,5	3,9	0,7	90	2,1	5,5	3,5	3,8	4,5	4,0	0,7	+0,1	+2%
Fromages frais nature non sucres gourmands	22	2,3	4,5	2,9	3,6	4,0	3,6	0,6	57	2,0	4,5	3,0	3,5	3,7	3,5	0,5	-0,1	-3%
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	43	7,5	15,8	12,0	13,2	14,0	12,9	1,6	119	4,6	15,6	11,1	12,1	13,4	11,9	2,2	-1,0**	-8%
Fromages frais sucres gourmands	10	13,0	18,0	15,0	15,6	16,6	15,7	1,5	30	9,8	18,8	12,6	13,5	15,8	14,1	2,2	-1,6*	-10%
Crèmes dessert, laits empesures, laits gelifiés et liegeois	78	10,0	22,8	14,9	16,1	18,6	16,4	2,8	216	10,0	26,2	15,0	16,0	17,7	16,3	2,3	-0,07	-0%
Desserts lactes frais à base de céréales	14	12,0	23,0	14,7	17,8	18,8	17,2	2,9	65	11,0	21,0	12,8	14,0	17,0	14,7	2,6	-2,5**	-15%
Desserts lactes frais de type mousse	36	10,0	24,4	15,1	19,0	20,9	18,4	3,4	78	11,9	24,5	17,0	19,0	20,0	18,4	3,0	+0,04	+0%
Desserts lactes frais aux œufs	52	11,9	23,7	15,0	17,0	18,6	17,2	2,5	89	11,9	22,0	15,4	17,4	18,9	17,3	2,2	+0,1	+0,5%
Panna cotta et autres entremets	6	16,5	22,2	16,5	16,9	22,0	18,5	2,8	16	12,5	24,9	16,5	18,4	22,2	19,0	3,4	+0,5	+3%
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	29	6,0	14,3	9,1	10,0	11,7	10,4	2,0	33	5,0	16,7	9,5	10,1	12,9	10,9	2,9	+0,5	+5%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	11	18,0	31,0	22,9	29,5	31,0	27,2	4,5	37	15,0	39,0	22,1	23,9	30,0	25,4	5,2	-1,8	-6,8%
Desserts frais non laitiers sans chocolat	29	12,5	30,8	19,0	21,0	23,0	21,0	3,5	82	8,0	36,0	20,2	22,5	25,0	22,9	4,9	+1,9*	+9%
Desserts au soja	37	0,0	15,7	10,0	10,6	11,9	10,4	3,5	45	0,3	20,2	10,0	10,5	11,8	9,7	5,1	-0,7	-7%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001

3.2.2 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe

Afin d'identifier quels produits sont responsables des évolutions observées, une étude de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe a été effectuée. Celle-ci a mis en évidence au moins une différence significative entre sous-groupes pour les 7 familles des :

- YLF sucrés classiques ;
- YLF sucrés gourmands ;
- FF sucrés et/ou édulcorés classiques ;
- FF sucrés gourmands ;
- DLF à base de céréales ;
- DFNL à base de chocolat ;
- DFNL sans chocolat.

Pour les 11 autres familles, aucune différence significative de teneur moyenne en sucres entre les sous-groupes n'a été mise en évidence.

Dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles dont une différence significative ou une tendance forte a été identifiée dans l'étude de la variabilité par famille et année afin d'expliquer les différences observées, soit pour :

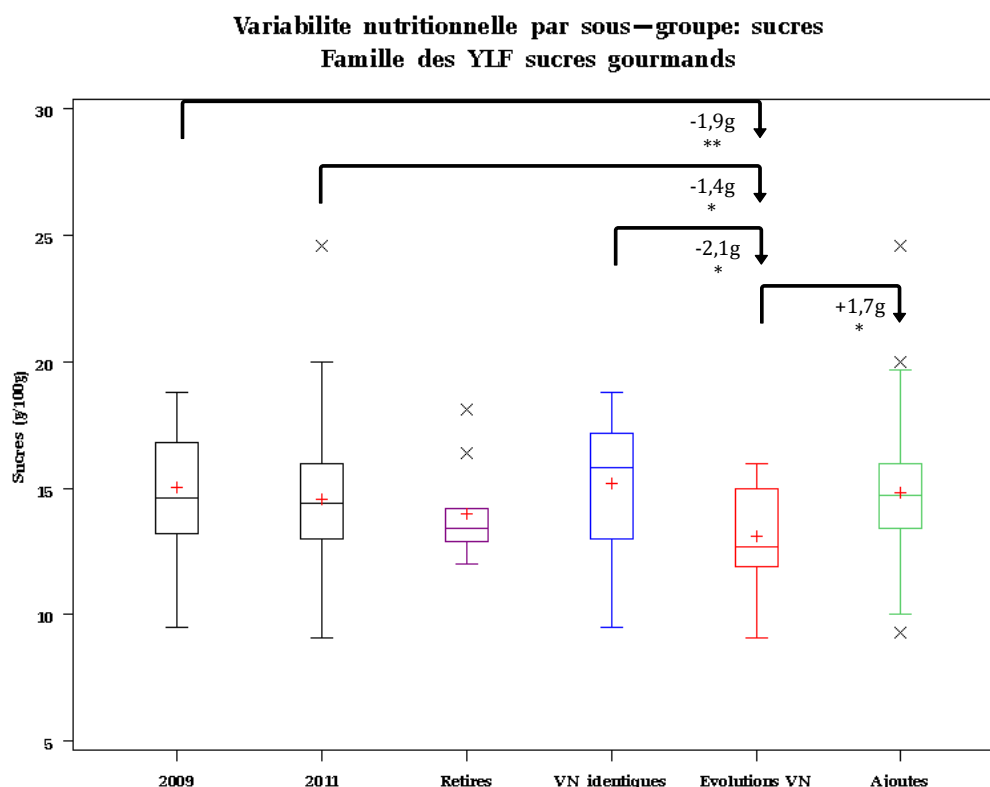
- les YLF sucrés gourmands ;
- les FF sucrés et/ou édulcorés classiques ;
- les FF sucrés gourmands ;
- les DLF à base de céréales ;
- les DFNL sans chocolat.

Les résultats des 2 autres familles présentant des différences significatives par sous-groupe sont présentés en Annexe 5.

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (Figure 33)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année n'a pas mis en évidence de différence significative entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF sucrés gourmands. Cependant, malgré une augmentation de la variabilité des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 (notamment en raison de l'apparition de valeurs extrêmes supérieures), la comparaison des distributions des teneurs en sucres met en évidence une diminution de la valeur du 3^{ème} quartile, et donc une diminution du nombre de références dans la fourchette haute des teneurs en sucres. Une diminution non significative de la teneur moyenne de -0,5g/100g est également observée.

L'étude de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe met en évidence que les produits « Evolution VN » (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle ayant évolué quel que soit le nutriment) présentent une teneur moyenne en sucres significativement inférieure à celle des produits de 2009 (-1,9g/100g). Cependant aucune différence significative n'a été mise en évidence entre les produits « Retirés » ou « Ajoutés » et les offres 2009 ou 2011. Ainsi, la tendance observée (diminution de la teneur moyenne en sucres) ne semble pas être majoritairement liée à une modification de l'offre mais plutôt à des reformulations de produits. Par ailleurs, l'étude des distributions des teneurs en sucres montre que l'augmentation de la variabilité (notamment via l'apparition de valeurs extrêmes supérieures) est liée aux produits « Ajoutés ».



Legende	Definition (cf. Partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=29)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=95)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=9)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=10)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=18)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=67)

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

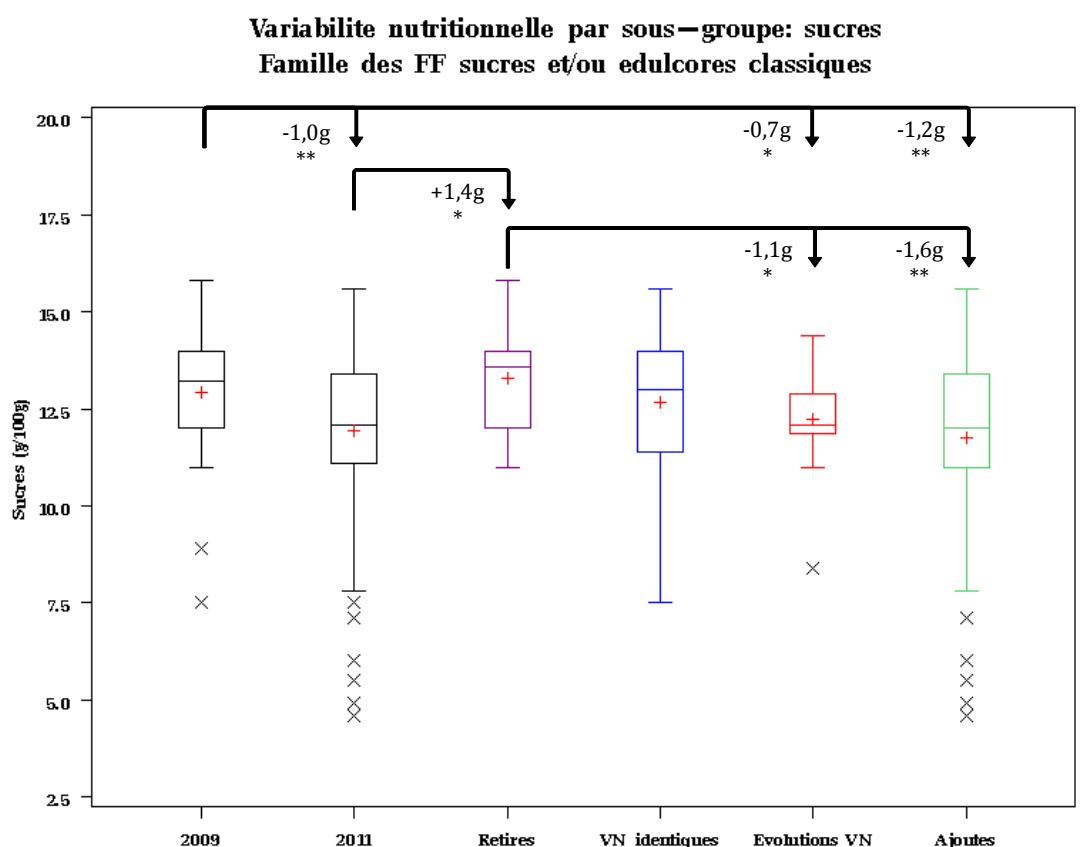
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 33 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.

Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques (Figure 34)

L'étude de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et année a mis en évidence une diminution significative de la teneur en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (-1,0g/100g) ainsi qu'un plus grand nombre de produits dans la tranche inférieure des teneurs en sucres de la famille (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles).

Ces observations peuvent notamment s'expliquer par le fait que la teneur moyenne en sucres des produits « Retirés » est significativement supérieure à celle des produits de 2011 (+1,4g/100g) et que la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés » est, quant à elle, significativement inférieure à celles des produits de 2009 et des produits « Retirés » (respectivement -1,2 et -1,6g/100g). Ainsi, il semblerait que, pour l'échantillon analysé, la différence observée s'explique en partie par le fait que les produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 présentaient des teneurs en sucres supérieures à celles des produits « Ajoutés », c'est-à-dire aux innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009. Les produits « Ajoutés » dans la tranche inférieure des teneurs correspondent en majorité à des produits édulcorés sans matière grasse.



Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=43)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=119)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=16)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=16)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=20)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=83)

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

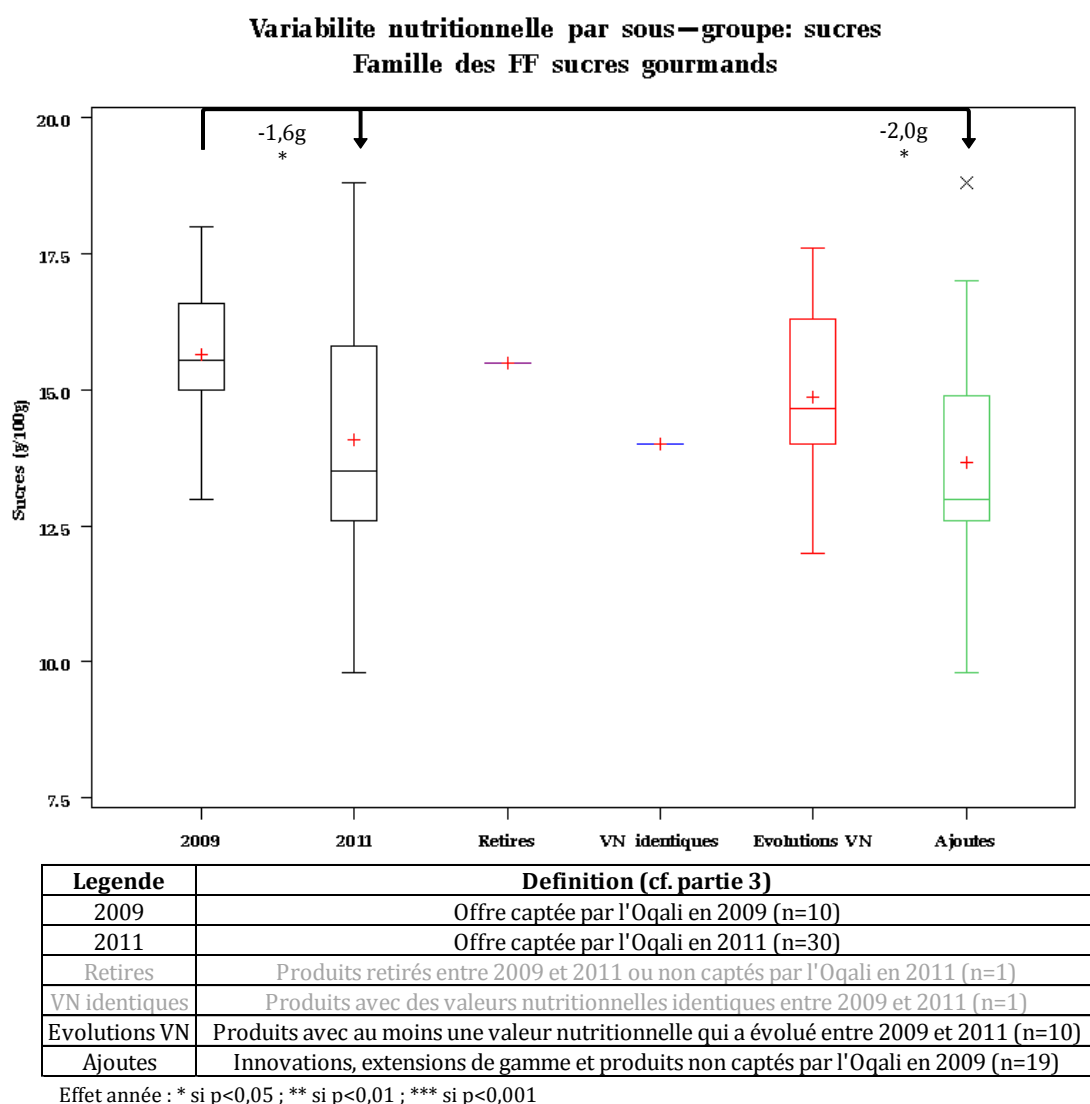
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 34 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.

Fromages frais sucrés gourmands (Figure 35)

L'étude de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et année a mis en évidence une diminution significative de la teneur en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des FF sucrés gourmands (-1,6g/100g) ainsi qu'un plus grand nombre de produits dans la tranche inférieure des teneurs en sucres de la famille (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles).

L'étude de la variabilité nutritionnelle par sous-groupe met en évidence que ces observations sont en grande partie dues aux produits « Ajoutés », c'est-à-dire aux innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009. En effet, la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés » est significativement inférieure à celle des produits de 2009 (-2,0g/100g), ce qui va dans le sens d'une amélioration de l'offre. Le faible effectif des produits « Retirés » (n=1) s'explique par le fait que sur les 12 produits du sous-groupe « Retirés » de la famille des FF sucrés gourmands (cf. 1.5), seul 1 produit présente un étiquetage détaillé des valeurs nutritionnelles et apparaît donc dans les traitements sur les teneurs en sucres.



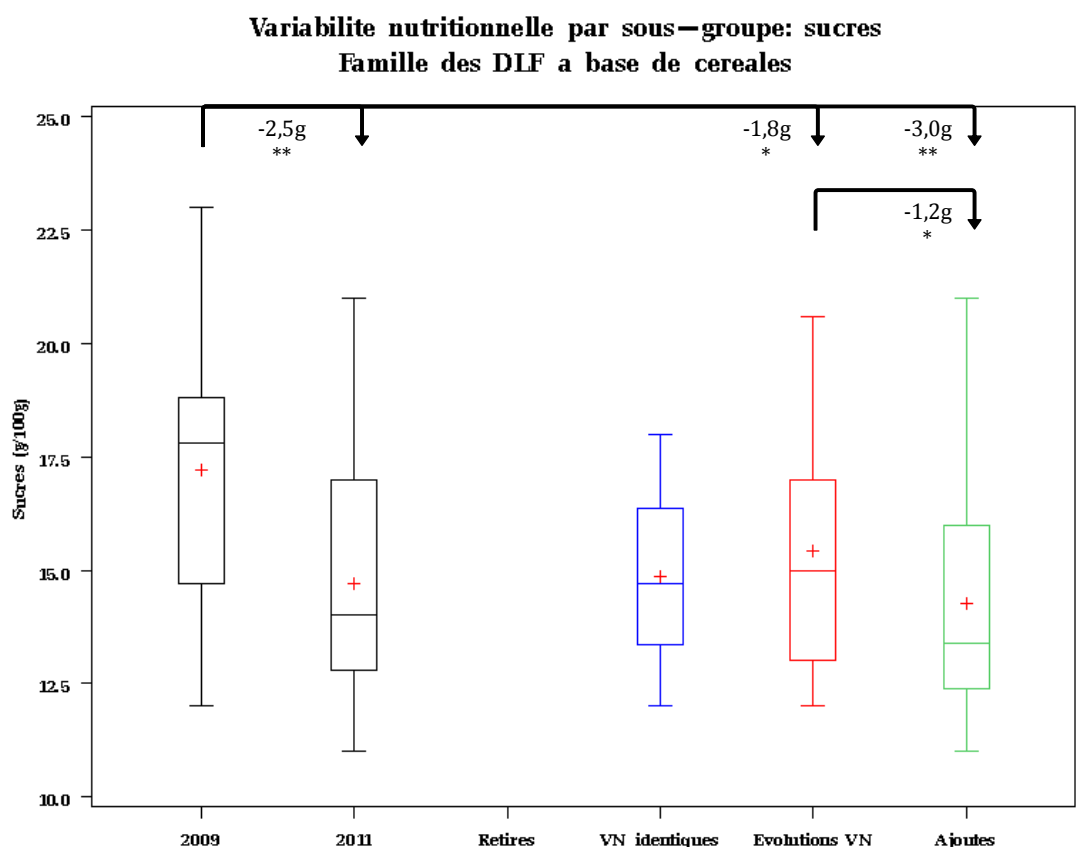
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 35 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Fromages frais sucrés gourmands étudiée.

Desserts lactés frais à base de céréales (Figure 36)

L'étude de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et année a mis en évidence une diminution significative de la teneur en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des DLF à base de céréales (-2,5g/100g). L'étude de la distribution des teneurs en sucres montre également un déplacement de l'ensemble des produits dans la tranche inférieure des teneurs en sucres de la famille, via la diminution des valeurs de la médiane, des 1^{er} et 3^{ème} quartiles, du minimum et du maximum.

Comme pour la famille précédente des FF sucrés gourmands, l'étude de la variabilité nutritionnelle par sous-groupe met en évidence que ces observations sont en grande partie dues aux produits « Ajoutés ». En effet, la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés » est significativement inférieure à celle des produits de 2009 (-3,0g/100g), ce qui va dans le sens d'une amélioration de l'offre. L'effectif nul des produits « Retirés » s'explique, d'une part, par le fait que la famille présente peu de produits « Retirés » (n=8 ; 12% de l'effectif de 2009 - cf. 1.5), et d'autre part, par le fait que les 8 produits du sous-groupe « Retirés » ne présentent pas d'étiquetage détaillé des valeurs nutritionnelles.



Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=14)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=65)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=0)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=23)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=38)

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

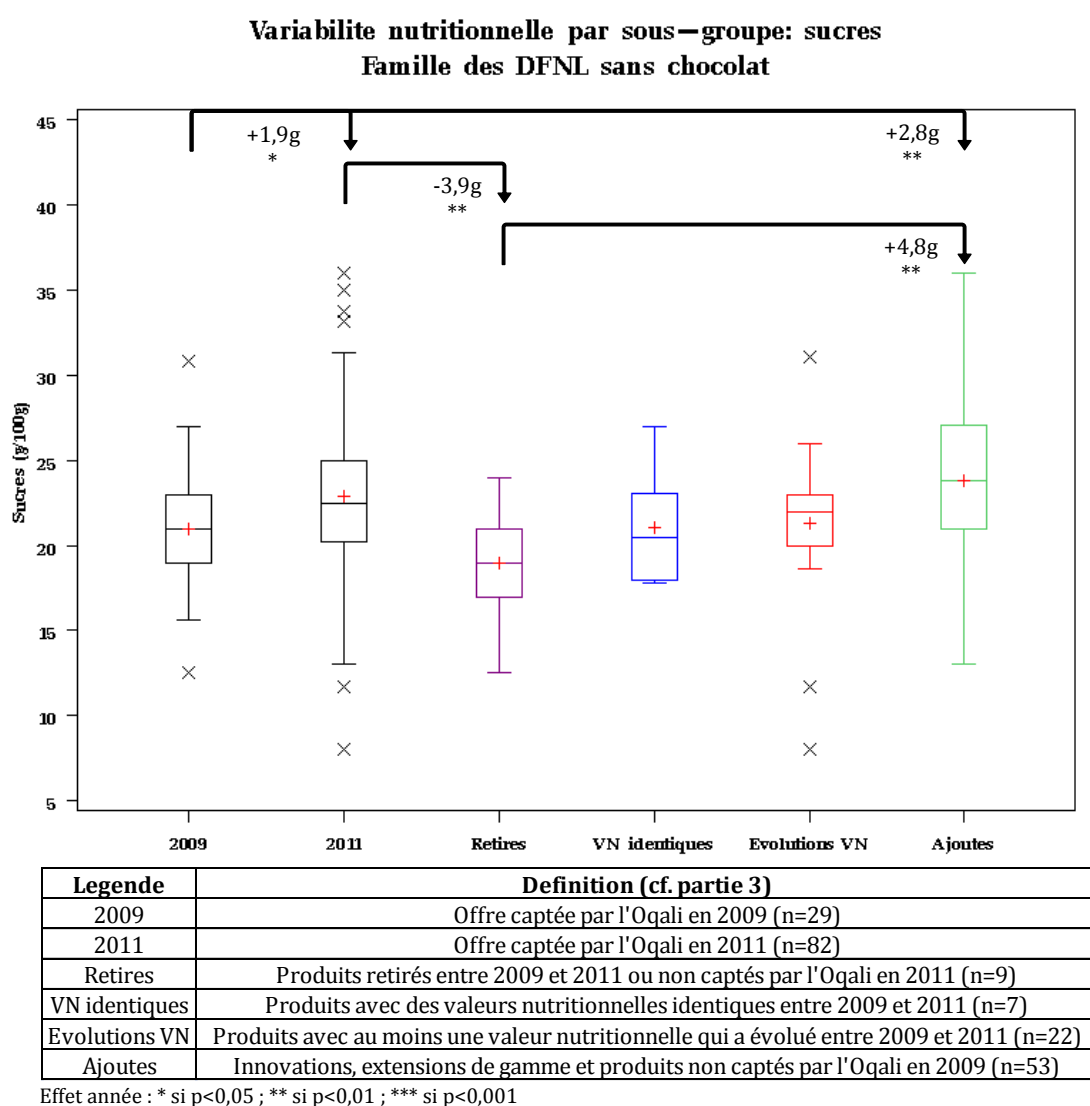
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 36 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.

Desserts frais non laitiers sans chocolat (Figure 37)

L'étude de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et année a mis en évidence une augmentation significative de la teneur en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des DFNL sans chocolat (+1,9g/100g).

Cette tendance s'explique en partie par le fait que les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en sucres significativement supérieure à celles des produits captés par l'Oqali en 2009 et des produits « Retirés » (respectivement +2,8 et +4,8g/100g), et que les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en sucres significativement inférieure à celle des produits captés par l'Oqali en 2011 (-3,9g/100g). Ainsi, il semblerait que, pour l'échantillon analysé, l'augmentation de la teneur moyenne soit en partie due à l'apparition de produits avec des teneurs en sucres plus élevées (innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) et à la disparition des produits avec les teneurs en sucres les plus faibles.



Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 37 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat étudiée.

Le Tableau 12 ci-dessous reprend les effectifs, moyennes et écarts-types par famille et par sous-groupe de l'ensemble des familles étudiées.

Tableau 12 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Sucres (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	11	4,9	0,9	26	4,8	0,7	38	4,7	0,7	42	4,7	1,0
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	2	4,7	0,2	7	3,8	0,8	3	3,5	1,0	15	3,9	0,9
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	76	13,1	1,5	75	13,2	1,4	120	12,8	1,1	272	12,9	1,4
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	9	14,0	2,0	10	15,2	2,9	18	13,1	2,0	67	14,8	2,6
Yaourts et laits fermentes edulcores	46	6,5	1,9	8	5,6	1,4	27	6,0	1,6	83	6,0	1,6
Fromages frais nature non sucres classiques	5	3,6	0,5	24	3,8	0,6	19	4,0	0,7	47	4,0	0,6
Fromages frais nature non sucres gourmands				15	3,6	0,7	12	3,4	0,6	30	3,4	0,4
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	16	13,3	1,4	16	12,7	1,9	20	12,2	1,2	83	11,7	2,4
Fromages frais sucres gourmands	1	15,5		1	14,0		10	14,9	1,7	19	13,7	2,5
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	20	16,6	2,4	28	16,6	2,7	71	16,1	2,1	117	16,4	2,3
Desserts lactes frais à base de céréales				4	14,9	2,5	23	15,4	2,3	38	14,3	2,7
Desserts lactes frais de type mousse	12	17,7	4,1	9	16,8	4,0	33	19,0	2,0	36	18,3	3,3
Desserts lactes frais aux œufs	18	17,3	2,3	9	17,9	2,8	40	17,2	2,2	40	17,3	2,0
Panna cotta et autres entremets	2	19,5	3,6	3	18,4	3,3	1	16,7		12	19,3	3,6
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	16	10,5	1,9	4	9,3	0,8	14	11,1	3,4	15	11,1	2,7
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	5	29,5	2,6	2	28,5	3,5	9	23,2	5,1	26	25,9	5,2
Desserts frais non laitiers sans chocolat	9	19,0	3,6	7	21,1	3,2	22	21,3	4,6	53	23,8	5,1
Desserts au soja	20	10,6	1,4	3	4,7	6,2	17	10,5	5,2	25	9,7	4,9

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

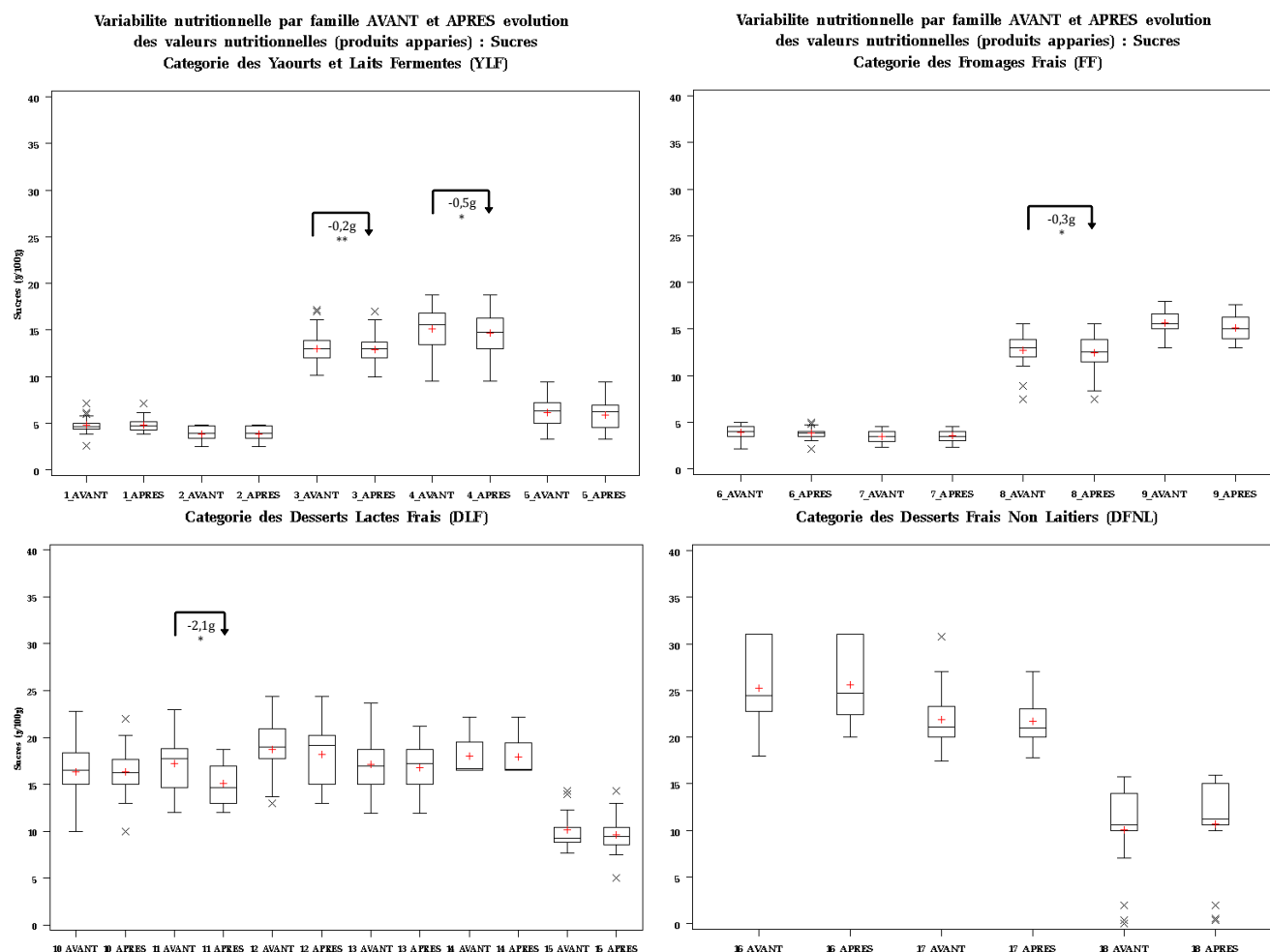
²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

3.2.3 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés

Afin d'identifier si les évolutions nutritionnelles sont liées au moins en partie à des reformulations de produits, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2009 et en 2011. Ainsi, l'évolution de la variabilité des teneurs en sucres des produits appariés par famille et par année est illustrée dans la Figure 38.



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_AVANT	2009	Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques (n=45)	10_AVANT	2009	Cremes dessert, laits empiresures, laits gelifies et liegeois (n=54)
1_APRES	2011	Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques (n=45)	10_APRES	2011	Cremes dessert, laits empiresures, laits gelifies et liegeois (n=54)
2_AVANT	2009	Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands (n=7)	11_AVANT	2009	Desserts lactes frais a base de cereales (n=14)
2_APRES	2011	Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands (n=7)	11_APRES	2011	Desserts lactes frais a base de cereales (n=14)
3_AVANT	2009	Yaourts et laits fermentes sucres classiques (n=152)	12_AVANT	2009	Desserts lactes frais de type mousse (n=24)
3_APRES	2011	Yaourts et laits fermentes sucres classiques (n=152)	12_APRES	2011	Desserts lactes frais de type mousse (n=24)
4_AVANT	2009	Yaourts et laits fermentes sucres gourmands (n=18)	13_AVANT	2009	Desserts lactes frais aux oeufs (n=34)
4_APRES	2011	Yaourts et laits fermentes sucres gourmands (n=18)	13_APRES	2011	Desserts lactes frais aux oeufs (n=34)
5_AVANT	2009	Yaourts et laits fermentes edulcores (n=30)	14_AVANT	2009	Panna cotta et autres entremets (n=4)
5_APRES	2011	Yaourts et laits fermentes edulcores (n=30)	14_APRES	2011	Panna cotta et autres entremets (n=4)
6_AVANT	2009	Fromages frais nature non sucres classiques (n=25)	15_AVANT	2009	Desserts lactes frais gamme allgee et/ou edulcores (n=13)
6_APRES	2011	Fromages frais nature non sucres classiques (n=25)	15_APRES	2011	Desserts lactes frais gamme allgee et/ou edulcores (n=13)
7_AVANT	2009	Fromages frais nature non sucres gourmands (n=18)	16_AVANT	2009	Desserts frais non laitiers a base de chocolat (n=6)
7_APRES	2011	Fromages frais nature non sucres gourmands (n=18)	16_APRES	2011	Desserts frais non laitiers a base de chocolat (n=6)
8_AVANT	2009	Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques (n=27)	17_AVANT	2009	Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=20)
8_APRES	2011	Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques (n=27)	17_APRES	2011	Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=20)
9_AVANT	2009	Fromages frais sucres gourmands (n=9)	18_AVANT	2009	Desserts au soja (n=17)
9_APRES	2011	Fromages frais sucres gourmands (n=9)	18_APRES	2011	Desserts au soja (n=17)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 38 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les profils des teneurs en sucres pour les produits présents à la fois en 2009 et en 2011 restent globalement similaires entre ces 2 années pour la majorité des familles de PLF et assimilés étudiées.

Les tests statistiques mettent en évidence des diminutions significatives entre les teneurs moyennes en sucres pour 4 familles : les YLF sucrés classiques (-0,2g/100g soit -1% par rapport à la teneur initiale), les YLF sucrés gourmands (-0,5g/100g soit -3%), les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (-0,3g/100g soit -2%) et les DLF à base de céréales (-2,1g/100g soit -12%). Les plus faibles variations sont cependant à relativiser en raison de leur faible impact nutritionnel.

Les autres familles du secteur des PLF et assimilés étudié ne présentent pas de différence significative entre leurs teneurs moyennes en sucres en 2009 et en 2011 pour les produits appariés. Pour ces familles, les variations entre 2009 et 2011 des teneurs moyennes oscillent de -0,5g/100g pour les FF sucrés gourmands (9), DLF de type mousse (12) et DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) à +0,6g/100g pour la famille des Desserts au soja (18) (Tableau 13).

Au sein de la catégorie des Yaourts et Laits Fermentés, la distribution des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF sucrés gourmands (4) montre un plus grand nombre de produits avec des teneurs en sucres dans la tranche inférieure des teneurs de la famille (diminution de la valeur médiane). Les distributions des autres familles de la catégorie sont très proches.

Concernant la catégorie des Fromages Frais, les distributions des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 des familles de FF nature non sucrés classiques (6), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) et FF sucrés gourmands (9) montre un plus grand nombre de produits avec des teneurs en sucres dans la tranche inférieure des teneurs de la famille (diminution de la valeur médiane).

Concernant la catégorie des Desserts Lactés Frais, l'étude de la distribution des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 de la famille des DLF à base de céréales (11) montre un déplacement de l'ensemble des produits dans la tranche inférieure des teneurs en sucres de la famille (diminution des valeurs de la médiane, du 1^{er} et du 3^{ème} quartile).

Concernant la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers, les distributions des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 des 3 familles (16-17-18) sont très proches.

Le Tableau 13 reprend les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres des produits appariés, ainsi que les différences entre 2009 et 2011 en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 13 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par année et par famille de produit pour les produits appariés au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Sucres (g/100g) Produits appariés	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	45	4,8	0,7	45	4,8	0,7	+0,05	+1%
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	7	3,8	0,8	7	3,8	0,8	0,0	0%
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	152	13,0	1,4	152	12,9	1,3	-0,2 **	-1%
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	18	15,1	2,4	18	14,7	2,4	-0,5 *	-3%
Yaourts et laits fermentés edulcorés	30	6,1	1,5	30	5,9	1,5	-0,2	-4%
Fromages frais nature non sucres classiques	25	3,9	0,7	25	3,8	0,6	-0,1	-3%
Fromages frais nature non sucres gourmands	18	3,5	0,6	18	3,5	0,6	+0,02	+0,5%
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques	27	12,7	1,7	27	12,4	1,8	-0,3 *	-2%
Fromages frais sucres gourmands	9	15,7	1,6	9	15,2	1,5	-0,5	-3%
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	54	16,4	2,9	54	16,4	2,4	0,0	0%
Desserts lactés frais à base de céréales	14	17,2	2,9	14	15,1	2,2	-2,1 *	-12%
Desserts lactés frais de type mousse	24	18,7	3,1	24	18,2	3,2	-0,5	-3%
Desserts lactés frais aux œufs	34	17,1	2,6	34	16,8	2,3	-0,4	-2%
Panna cotta et autres entremets	4	18,0	2,8	4	18,0	2,8	-0,05	-0,3%
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	13	10,1	2,1	13	9,6	2,5	-0,5	-5%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	6	25,3	5,1	6	25,6	4,6	+0,4	+1%
Desserts frais non laitiers sans chocolat	20	21,9	3,2	20	21,7	2,5	-0,2	-1%
Desserts au soja	17	10,1	5,0	17	10,6	5,1	+0,6	+6%

N=Effectif; Moy=Moyenne; ET=Ecart-type

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

Afin de mieux caractériser les reformulations réalisées entre 2009 et 2011 sur les produits appariés étudiés, la Figure 39 illustre, par famille, le pourcentage de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique.

Ainsi, plusieurs catégories de familles sont identifiées :

- la famille des YLF nature non sucrés gourmands qui présente 100% de ses produits appariés avec des teneurs en sucres identiques entre 2009 et 2011 (l'effectif étant cependant limité, n=7) ;
- les familles des YLF nature non sucrés classiques ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés ; FF nature non sucrés classiques ; FF sucrés et/ou édulcorés classiques ; Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; Panna cotta et autres entremets ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés et DFNL sans chocolat qui présentent, d'une part, une majorité de produits appariés avec des teneurs en sucres identiques entre les 2 années et, d'autre part, plus de diminutions de teneurs en sucres que d'augmentations ;
- les familles des FF nature non sucrés gourmands, des FF sucrés gourmands et des DFNL à base de chocolat qui présentent, d'une part, une majorité de produits appariés avec des teneurs en sucres identiques entre les 2 années et, d'autre part, plus d'augmentations de teneurs en sucres que de diminutions ;
- les familles des DLF à base de céréales, DLF de type mousse et DLF aux œufs qui présentent une majorité de produits avec des diminutions de teneurs en sucres (respectivement 50%, 42% et 41% des produits appariés des familles) ;
- la famille des Desserts au soja qui présente une majorité de produits avec des augmentations de teneurs en sucres (47% des produits appariés de la famille).

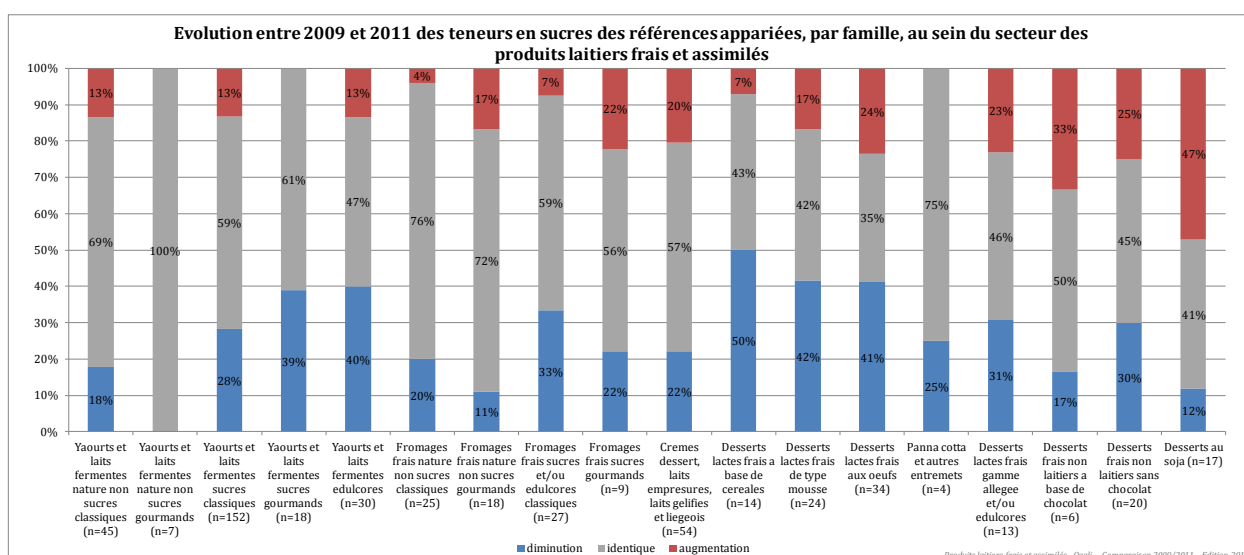


Figure 39 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique entre 2009 et 2011, par famille, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en sucres sont également à mettre en relation avec la valeur des variations observées.

En effet, sur l'ensemble du secteur, les diminutions de la teneur en sucres varient de -0,1g/100g à -8,0g/100g et les augmentations varient de +0,1g/100g à +5,4g/100g (Tableau 14). Les plus

faibles diminutions et augmentations peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

Tableau 14 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique par famille au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Sucres (g/100g) Produits appariés (n=517)	Diminutions de la teneur (n=145)					Teneurs identiques (n=292)	Augmentations de la teneur (n=80)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques (n=45)	8	-0,1	-1,1	-0,5	0,3	31	6	+0,3	+2,4	+1,0	0,8
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands (n=7)						7					
Yaourts et laits fermentés sucres classiques (n=152)	43	-0,1	-3,0	-1,1	0,7	89	20	+0,1	+3,0	+1,0	0,9
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands (n=18)	7	-0,3	-3,0	-1,2	1,0	11					
Yaourts et laits fermentés edulcorés (n=30)	12	-0,2	-1,9	-0,8	0,7	14	4	+0,5	+1,3	+0,8	0,3
Fromages frais nature non sucres classiques (n=25)	5	-0,1	-1,5	-0,7	0,5	19	1	+0,5	+0,5	+0,5	
Fromages frais nature non sucres gourmands (n=18)	2	-0,1	-0,6	-0,4	0,4	13	3	+0,1	+0,5	+0,3	0,2
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques (n=27)	9	-0,4	-2,0	-1,0	0,6	16	2	+0,1	+0,9	+0,5	0,6
Fromages frais sucres gourmands (n=9)	2	-1,0	-4,0	-2,5	2,1	5	2	+0,1	+0,2	+0,1	0,1
Crèmes dessert, laits empiresures, laits gelifiés et liegeois (n=54)	12	-0,6	-6,0	-2,0	1,5	31	11	+0,1	+5,0	+2,2	1,6
Desserts lactés frais à base de céréales (n=14)	7	-2,0	-8,0	-4,3	2,2	6	1	+0,3	+0,3	+0,3	
Desserts lactés frais de type mousse (n=24)	10	-0,2	-4,8	-1,5	1,3	10	4	+0,3	+1,0	+0,8	0,4
Desserts lactés frais aux œufs (n=34)	14	-0,1	-5,7	-2,3	1,6	12	8	+0,4	+5,2	+2,6	1,9
Panna cotta et autres entremets (n=4)	1	-0,2	-0,2	-0,2		3					
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés (n=13)	4	-0,1	-3,8	-1,9	1,6	6	3	+0,2	+0,4	+0,3	0,1
Desserts frais non laitiers à base de chocolat (n=6)	1	-0,4	-0,4	-0,4		3	2	+0,5	+2,0	+1,3	1,1
Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=20)	6	-0,9	-4,8	-2,7	1,3	9	5	+1,0	+5,4	+2,4	1,8
Desserts au soja (n=17)	2	-0,5	-0,9	-0,7	0,3	7	8	+0,1	+4,5	+1,4	1,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Pour les 4 familles présentant des différences significatives entre les teneurs moyennes en sucres en 2009 et en 2011 pour les produits appariés, les figures suivantes permettent d'illustrer, par famille et référence par référence, l'ampleur des éventuelles reformulations effectuées. L'axe des abscisses représente l'ensemble des couples de références appariées, ainsi, en un même point d'abscisse, le losange bleu représente la teneur moyenne en sucres de la référence en 2009 et le carré rouge représente la teneur moyenne en sucres de la référence en 2011 (ceux-ci peuvent être superposés si les teneurs sont identiques). Les couples sont classés par teneurs en sucres 2009 décroissantes.

Concernant la famille des YLF sucrés classiques, le Tableau 14 montre que la faible diminution significative de la teneur moyenne en sucres observée au sein des produits appariés (-0,2g/100g soit -1% par rapport à la teneur initiale) est due aux 28% (n=43) de produits dont les teneurs en sucres diminuent entre 2009 et 2011, la majorité des produits appariés présentant des teneurs en sucres identiques entre 2009 et 2011 (n=89 ; 59%).

Les diminutions de teneurs en sucres entre 2009 et 2011 sont comprises entre -0,1 et -3,0g/100g. L'évolution référence par référence (Figure 40) montre que les diminutions ont été faites, en partie, sur les produits présentant les plus fortes teneurs en sucres en 2009. A l'inverse, des augmentations de teneurs en sucres sont également observées sur les plus faibles teneurs en sucres de 2009.

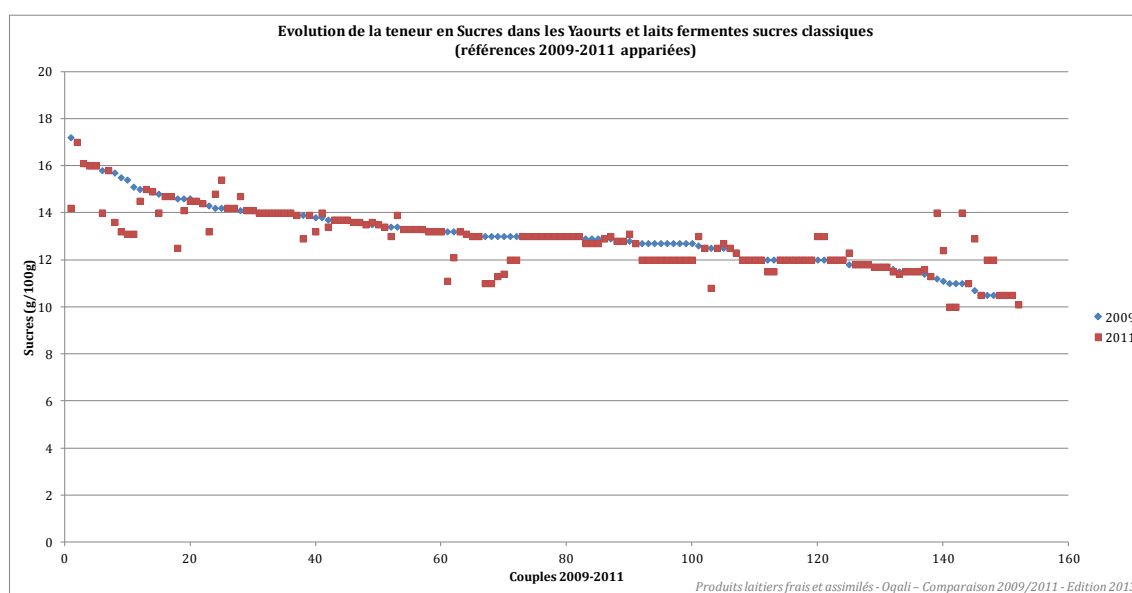


Figure 40 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.

Concernant la famille des YLF sucrés gourmands, le Tableau 14 montre que la diminution significative de la teneur moyenne en sucres observée au sein des produits appariés (-0,5g/100g soit -3% par rapport à la teneur initiale) est due aux 38% (n=7) de produits appariés dont les teneurs en sucres diminuent entre 2009 et 2011. Aucun produit ne présente d'augmentation de sa teneur.

Les diminutions des teneurs en sucres varient de -0,3 à -3,0g/100g. Les efforts ne semblent pas avoir été particulièrement faits sur les teneurs les plus fortes ou les plus faibles de 2009 (Figure 41). Ces résultats sont cependant à nuancer en raison du faible effectif de produits appariés.

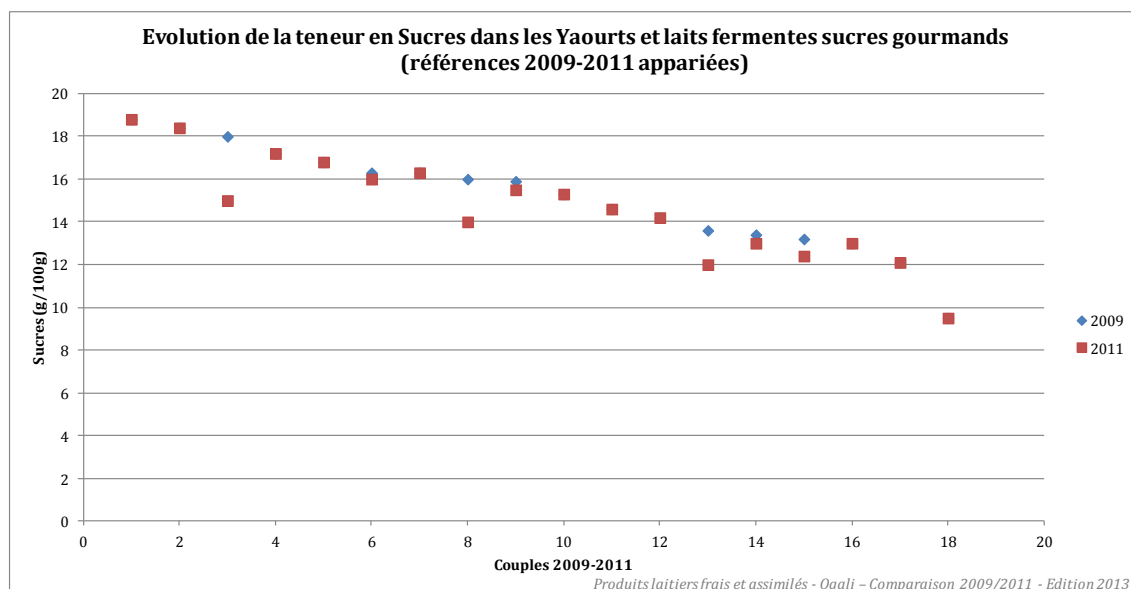


Figure 41 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.

Concernant la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques, le Tableau 14 montre que la diminution significative de la teneur moyenne en sucres observée au sein des produits appariés (-0,3g/100g soit -2% par rapport à la teneur initiale) est due aux 33% (n=9) de produits appariés dont les teneurs en sucres ont diminué entre 2009 et 2011.

Les diminutions des teneurs en sucres varient de -0,4 à -2,0g/100g. Seuls 2 produits présentent une augmentation de teneur en sucres entre 2009 et 2011 (+0,1 et +0,9g/100g). L'évolution référence par référence (Figure 42) montre que les diminutions ont été faites en majorité sur les produits présentant des teneurs en sucres intermédiaires en 2009.

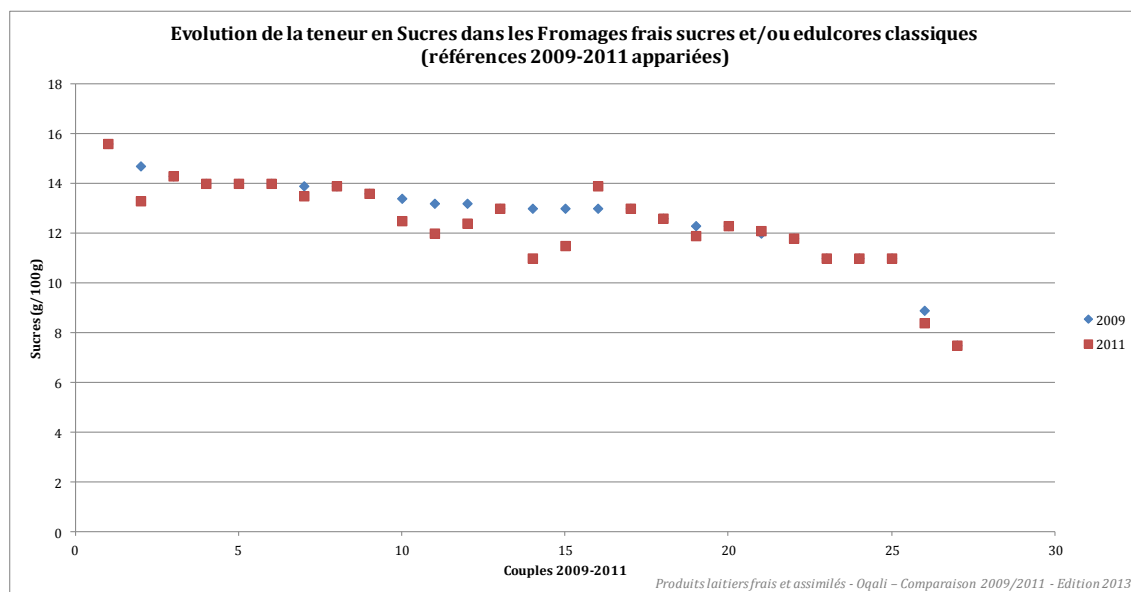


Figure 42 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.

Concernant la famille des DLF à base de céréales, le Tableau 14 montre que la diminution significative de la teneur moyenne en sucres observée au sein des produits appariés (-2,1g/100g soit -12% par rapport à la teneur initiale) est due aux 50% (n=7) de produits appariés dont les teneurs en sucres ont diminué entre 2009 et 2011.

Les diminutions des teneurs en sucres varient de -2,0 à -8,0g/100g. Seul 1 produit présente une augmentation de teneur en sucres entre 2009 et 2011 (+0,3g/100g). L'évolution référence par référence (Figure 43) montre que les plus fortes diminutions ont été faites en majorité sur les produits présentant les teneurs en sucres les plus élevées en 2009. Ces résultats sont toutefois à nuancer en raison du faible effectif de produits appariés de la famille (n=14).

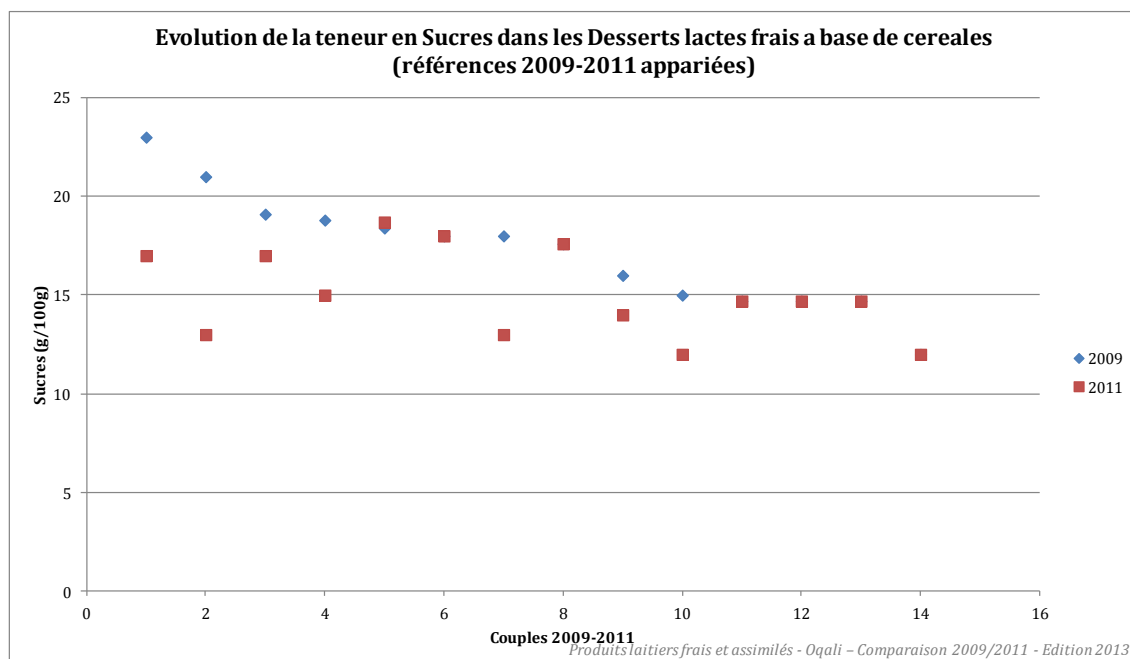


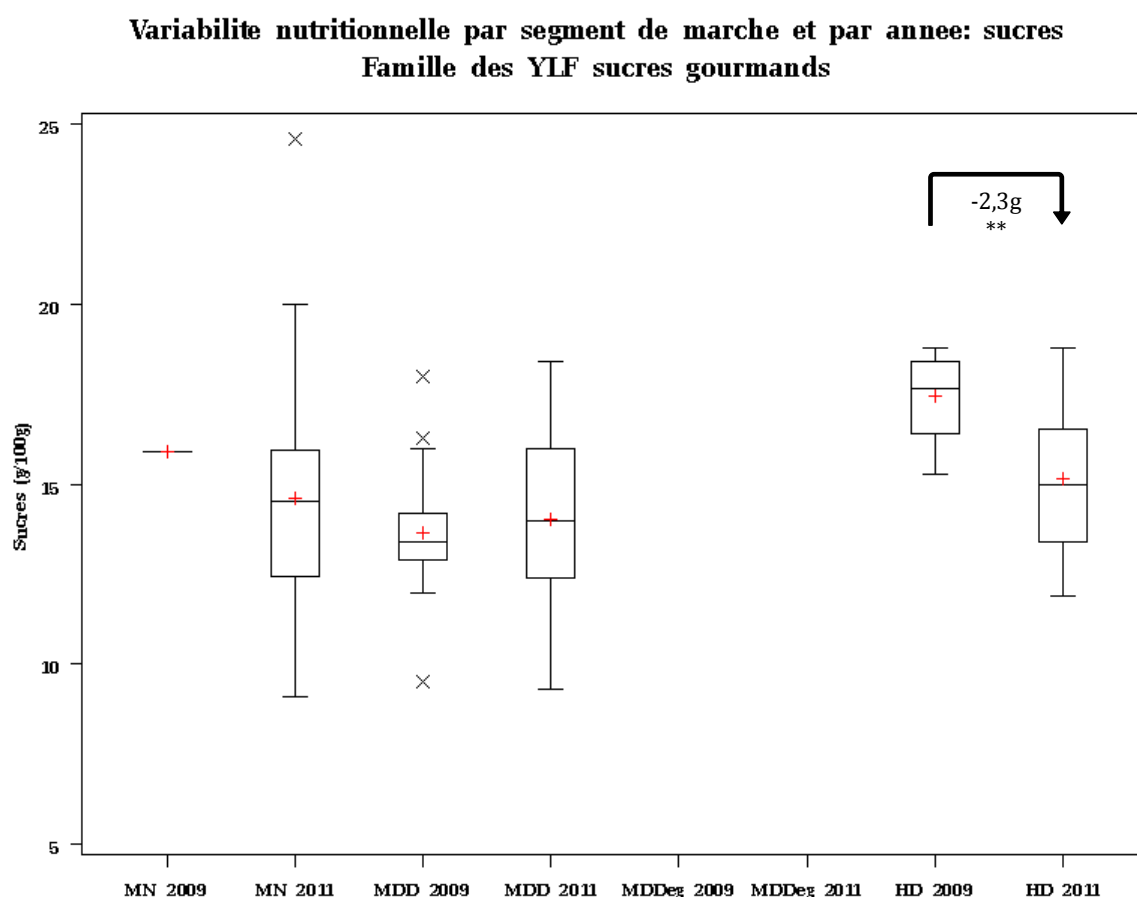
Figure 43 : Evolution entre 2009 et 2011, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.

3.2.4 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché

L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché permet d'observer si les évolutions sont portées ou non par tous les segments de marché. Ainsi, seules les familles présentant au moins une différence significative pour 1 segment de marché, entre 2009 et 2011, sont présentées ci-dessous, soit les 4 familles des YLF sucrés gourmands, des FF sucrés et/ou édulcorés classiques, des DLF à base de céréales et des DFNL sans chocolat. Pour les autres familles, aucune différence significative n'a été mise en évidence, les tableaux de statistiques correspondants sont présentés en Annexe 6.

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (Figure 44)

La Figure 44 présente la variabilité des teneurs en sucres au sein de la famille des YLF sucrés gourmands par segment de marché et année.



Legende	Segment de marché	Legende	Segment de marché
MN_2009	Marques nationales (n=1)	MDDEg_2009	Marques de distributeurs entrée de gamme (n=0)
MN_2011	Marques nationales (n=36)	MDDEg_2011	Marques de distributeurs entrée de gamme (n=0)
MDD_2009	Marques de distributeurs (n=18)	HD_2009	Hard discount (n=10)
MDD_2011	Marques de distributeurs (n=35)	HD_2011	Hard discount (n=24)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 44 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence que la teneur moyenne en sucres des produits issus du hard discount de la famille des YLF sucrés gourmands a significativement diminué entre 2009 et 2011 (-2,3g/100g soit +13% par rapport à la teneur

initiale), pour se rapprocher des teneurs moyennes des marques nationales et des marques de distributeurs. Concernant les autres segments de marché, les produits de marques de distributeurs présentent une augmentation non significative de +0,4g/100g (soit +3% par rapport à la teneur initiale). Les produits de marques de distributeurs entrée de gamme sont absents de cette famille et il est difficile de conclure sur les produits de marques nationales en raison du faible effectif 2009 (n=1 ; 1 seul produit de marque nationale de cette famille étiquetait une teneur en sucres en 2009).

La comparaison des distributions des teneurs en sucres des produits issus du hard discount entre 2009 et 2011 met en évidence un plus grand nombre de produits dans la tranche inférieure des teneurs (diminutions de la médiane, des 1^{er} et 3^{ème} quartiles). Cette tendance est majoritairement due aux produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme, produits non captés par l'Oqali en 2009) qui présentent une teneur moyenne en sucres plus faible que les autres produits (Tableau 15).

Ainsi, la légère diminution non significative de la teneur moyenne en sucres observée au sein de la famille (-0,5g/100g soit -3% par rapport à la teneur initiale) semble résulter de l'alignement des produits issus du hard discount sur les produits de marques nationales et de marques de distributeurs.

Le Tableau 15 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 15 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands étudiée.

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales	1	15,9		36	14,6	3,1	-1,3	-8%							10	12,3	2,1	26	15,5	3,0
Marques de distributeurs	18	13,6	1,9	35	14,0	2,3	+0,4	+3%	7	13,1	0,9	4	12,3	2,1	7	13,8	1,4	24	14,4	2,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	10	17,5	1,2	24	15,2	1,9	-2,3**	-13%	2	17,3	1,2	6	17,1	1,3	1	16,0		17	14,4	1,5

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

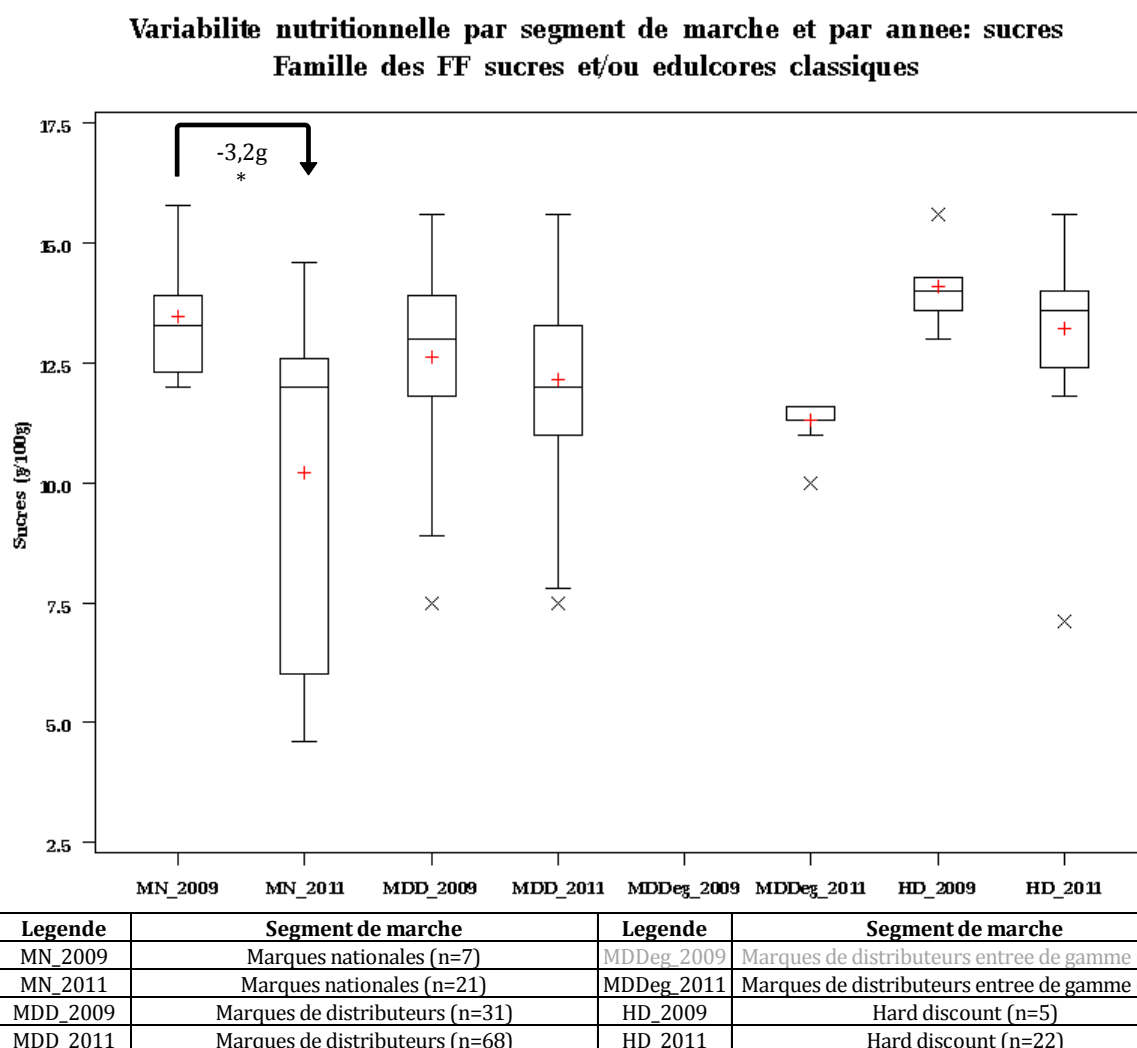
²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques (Figure 45)

La Figure 45 présente la variabilité des teneurs en sucres au sein de la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques par segment de marché et année.



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 45 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence que la teneur moyenne en sucres des produits de marques nationales a significativement diminué (-3,2g/100g soit -24% par rapport à la teneur initiale). Les teneurs moyennes en sucres des produits de marques de distributeurs et issus du hard discount présentent également des diminutions (respectivement -0,5 et -0,9g/100g). Il n'est pas possible de conclure sur les produits de marques de distributeurs entrée de gamme, leur effectif étant nul en 2009.

La comparaison des distributions des teneurs en sucres met en évidence pour les 3 segments de marché, un nombre plus important de produits dans la tranche inférieure des teneurs en sucres. Cette tendance est plus marquée pour les produits de marques nationales. Elle est en grande partie due aux produits « Ajoutés » qui présentent une teneur moyenne en sucres plus faible que celle des autres sous-groupes (Tableau 16). Pour les produits de marques nationales, cette modification de l'offre s'explique par la présence de produits édulcorés avec 0% de matière

grasse (7 produits sur les 18 de marques nationales « Ajoutés » correspondent à des produits édulcorés avec 0% de matière grasse), absents de l'échantillon 2009.

La diminution significative de la teneur moyenne en sucres au sein de la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (-1,0g/100g soit -8% de la teneur initiale) semble donc être portée principalement par les marques nationales mais aussi, dans une moindre mesure par les marques de distributeurs, et le hard discount.

Le Tableau 16 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 16 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques étudiée.

Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales	7	13,5	1,3	21	10,2	3,5	-3,2*	-24%	4	14,0	1,2				3	12,5	0,9	18	9,8	3,7
Marques de distributeurs	31	12,6	1,7	68	12,2	1,6	-0,5	-4%	10	12,9	1,5	14	12,4	1,8	11	11,8	1,3	43	12,2	1,6
Marques de distributeurs entrée de gamme				8	11,3	0,6												8	11,3	0,6
Hard discount	5	14,1	1,0	22	13,2	1,7	-0,9	-6%	2	14,0	0,5	2	14,8	1,1	6	12,9	1,0	14	13,1	2,0

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001

¹ produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

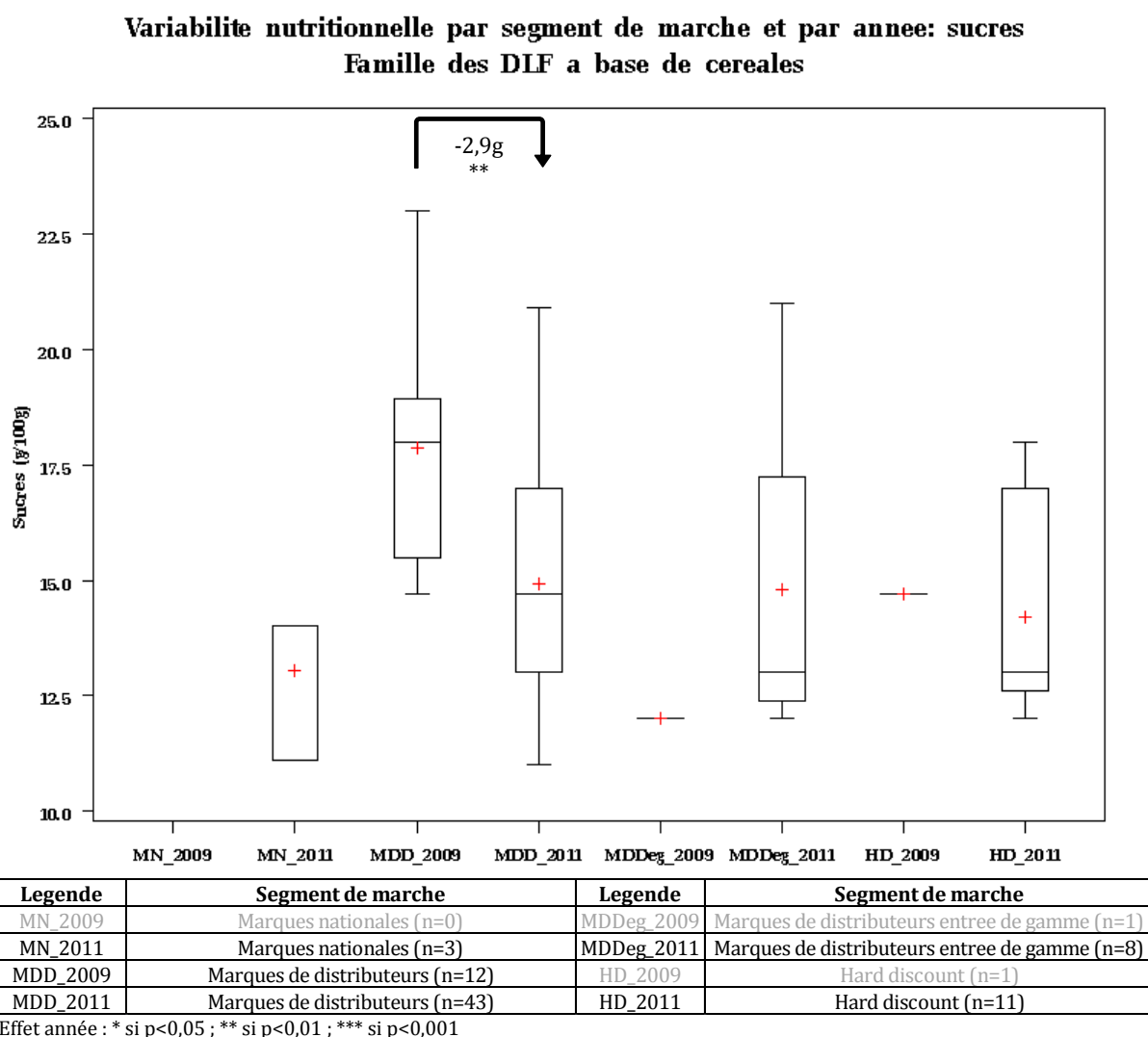
² produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactés frais à base de céréales (Figure 46)

La Figure 46 présente la variabilité des teneurs en sucres au sein de la famille des DLF à base de céréales par segment de marché et année.



Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 46 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.

Les effectifs des produits de marques nationales, de marques de distributeurs entrée de gamme et issus du hard discount étant quasi-nul en 2009 (respectivement $n=0$, $n=1$ et $n=1$), il n'est pas possible de conclure sur leurs évolutions. Concernant les produits de marques de distributeurs, les tests statistiques mettent en évidence une diminution significative de la teneur moyenne en sucres de $-2,9\text{g}/100\text{g}$ (soit -16% par rapport à la teneur initiale). La teneur obtenue est similaire à celle des produits des autres segments étiquetant en 2011 (à noter qu'en 2009, le segment des marques de distributeurs était le seul à présenter plusieurs produits avec un étiquetage des teneurs en sucres).

La comparaison des distributions des teneurs en sucres permet également d'observer un nombre plus important de produits avec des teneurs en sucres dans la fourchette inférieure des teneurs en sucres de la famille (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles).

Ainsi, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des DLF à base de céréales (-2,5g/100g soit 15% par rapport à la teneur initiale) est portée essentiellement par les produits de marques de distributeurs. Les effectifs des autres segments de marché ne permettant pas de conclure sur leurs évolutions.

Le Tableau 17 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 17 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales étudiée.

Desserts lactés frais à base de céréales	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales				3	13,0	1,7												3	13,0	1,7
Marques de distributeurs	12	17,9	2,5	43	14,9	2,6	-2,9**	-16%				3	15,8	1,9	17	16,0	2,3	23	14,1	2,7
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	12,0		8	14,8	3,3	+2,8	+23%				1	12,0					7	15,2	3,4
Hard discount	1	14,7		11	14,2	2,2	-0,5	-3%							6	13,9	1,7	5	14,6	2,9

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001

¹ produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

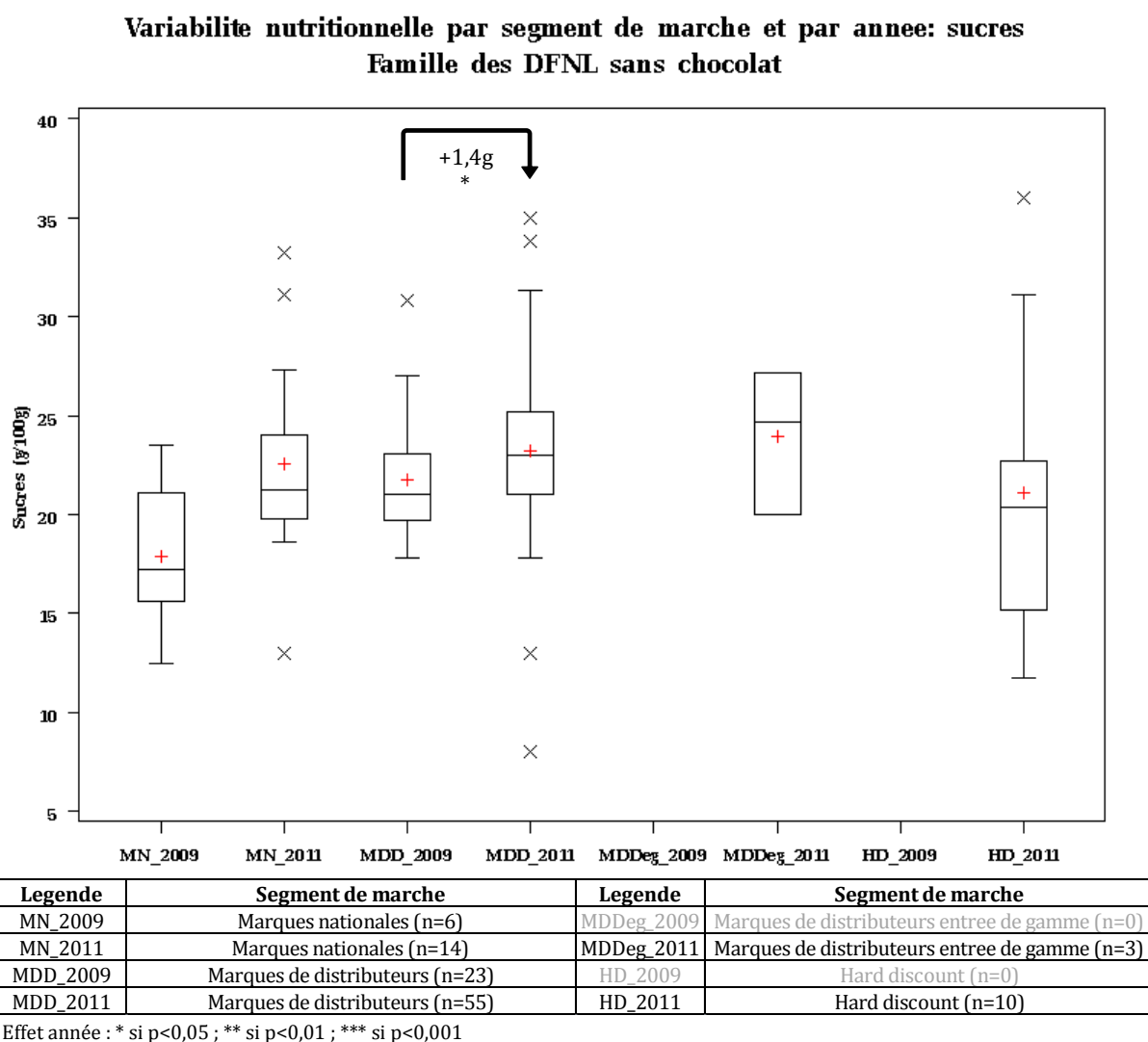
² produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts frais non laitiers sans chocolat (Figure 47)

La Figure 47 présente la variabilité des teneurs en sucres au sein de la famille des DFNL sans chocolat par segment de marché et année.



Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 47 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat étudiée.

Les effectifs nuls des produits de marques de distributeurs entrée de gamme et issus du hard discount en 2009 ne permettent pas de conclure sur les évolutions de ces segments de marché. Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres de +1,4g/100g (soit 7% par rapport à la teneur initiale) pour les produits de marques de distributeurs. Les produits de marques nationales présentent une augmentation non significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2011 de +4,7g/100g.

La comparaison des distributions des teneurs en sucres permet également d'observer, pour ces 2 segments de marché, un nombre plus important de produits dans la fourchette supérieure des teneurs en sucres (augmentation des valeurs des médianes et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles). Cette tendance est majoritairement due aux produits « Ajoutés » qui présentent des teneurs moyennes en sucres supérieures à celles des produits « Retirés » et à celles des produits de l'offre 2009 (Tableau 18).

Ainsi, l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres entre 2009 et 2011 pour la famille des DFNL sans chocolat (+1,9g/100g soit +9% par rapport à la teneur initiale) semble être portée à la fois par les produits de marques nationales et de marques de distributeurs. Les effectifs des autres segments de marché ne permettent pas de conclure sur leurs évolutions.

Le Tableau 18 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 18 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat étudiée.

Desserts frais non laitiers sans chocolat	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales	6	17,9	3,9	14	22,6	5,2	+4,7	+26%	3	15,0	2,3				4	22,6	5,7	10	22,6	5,3
Marques de distributeurs	23	21,8	3,0	55	23,2	4,4	+1,4*	+7%	6	21,0	2,1	7	21,1	3,2	17	21,5	3,9	31	24,6	4,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	24,0	3,7												3	24,0	3,7
Hard discount				10	21,1	7,4									1	11,7		9	22,2	7,1

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Les profils des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 restent similaires pour la majorité des familles du secteur des PLF et assimilés étudié.

14 des 18 familles ne présentent pas d'évolution significative de leurs teneurs moyennes en sucres. Pour les 4 autres, les tests statistiques mettent en évidence 3 diminutions et 1 augmentation significatives :

- **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** : -1,0g/100g soit -8% par rapport à la teneur initiale, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans les tranches inférieures des teneurs (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles, de -1,1 ; -0,9 et -0,6g/100g) ;

- **FF sucrés gourmands** : -1,6g/100g soit -10%, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans les tranches inférieures des teneurs (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles, de -2,1 ; -2,4 et -0,8g/100g) ;

- **DLF à base de céréales** : -2,5g/100g soit -15%, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans les tranches inférieures des teneurs (diminution des valeurs de la médiane de -3,8g/100g, des 1^{er} et 3^{ème} quartiles de -1,9 et -1,8g/100g, du minimum et du maximum de -1,0 et -2,0g/100g) ;

- **DFNL sans chocolat** : +1,9g/100 soit +9%, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans la fourchette supérieure des teneurs (augmentation de la valeur de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles de +1,5 ; +1,2 et +2,0g/100g).

La comparaison des distributions des teneurs en sucres a également montré un plus faible nombre de produits dans les fourchettes supérieures des teneurs pour les **YLF sucrés gourmands** (diminution de la valeur du 3^{ème} quartile de -0,8g/100g). Celles des autres familles sont similaires.

Ces différences et tendances observées au sein des familles de PLF et assimilés étudiés sont expliquées en partie par les études des variabilités des valeurs nutritionnelles par sous-groupe, pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali à la fois en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) et par segment de marché. Ainsi :

- pour les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques**, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres semble en partie liée à une amélioration de l'offre : les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) présentent une teneur moyenne en sucres significativement plus faible que celle des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) (-1,6g/100g). Elle est également due à une reformulation de produits (la teneur moyenne en sucres des produits appariés diminue significativement de -0,3g/100g), notamment sur les teneurs en sucres intermédiaires en 2009. Celle-ci semble portée principalement par les marques nationales, (pour lesquelles une diminution significative de la teneur moyenne est observée (-3,2g/100g), qui s'explique notamment via la présence de produits édulcorés avec 0% de matière grasse dans les « Ajoutés »), mais aussi dans une moindre mesure par les marques de distributeurs et le hard discount ;

- pour les **FF sucrés gourmands**, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres semble en majorité liée à une amélioration de l'offre (les produits « Ajoutés » présentent une

teneur moyenne en sucres significativement plus faible (-2,0g/100g) que celle des produits captés par l'Oqali en 2009) ;

- pour les **DLF à base de céréales**, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres semble en partie liée à une amélioration de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en sucres significativement plus faible que celle des produits captés par l'Oqali en 2009 de -3,0g/100g) et en partie à une reformulation de produits (la teneur moyenne en sucres des produits appariés diminue significativement de -2,1 g/100g, cependant l'effectif des produits appariés est faible). Celle-ci semble portée essentiellement par les produits de marques de distributeurs, via une diminution significative de -2,9g/100g, la teneur obtenue étant similaire à celle des produits des autres segments étiquetant en 2011 (à noter qu'en 2009, le segment des marques de distributeurs était le seul à présenter plusieurs produits avec un étiquetage des teneurs en sucres) ;

- à l'inverse pour les **DFNL sans chocolat**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres semble en majorité liée à l'offre : la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés » étant significativement plus élevée que celle des produits « Retirés » (+4,8g/100g). Cette évolution semble être portée à la fois par les produits de marques nationales et de marques de distributeurs (pour ces derniers, augmentation significative de la teneur moyenne de +1,4g/100g) ;

- pour les **YLF sucrés gourmands**, la tendance à la diminution du nombre de produits dans la fourchette haute des teneurs en sucres est au moins en partie due à des reformulations (la teneur moyenne en sucres des produits appariés diminue significativement de -0,5g/100g, cependant l'effectif des produits appariés est faible). Elle semble être portée essentiellement par les produits issus du hard discount (diminution significative de la teneur moyenne de -2,3g/100g) qui rapprochent leur teneur moyenne de celle des marques nationales et des marques de distributeurs.

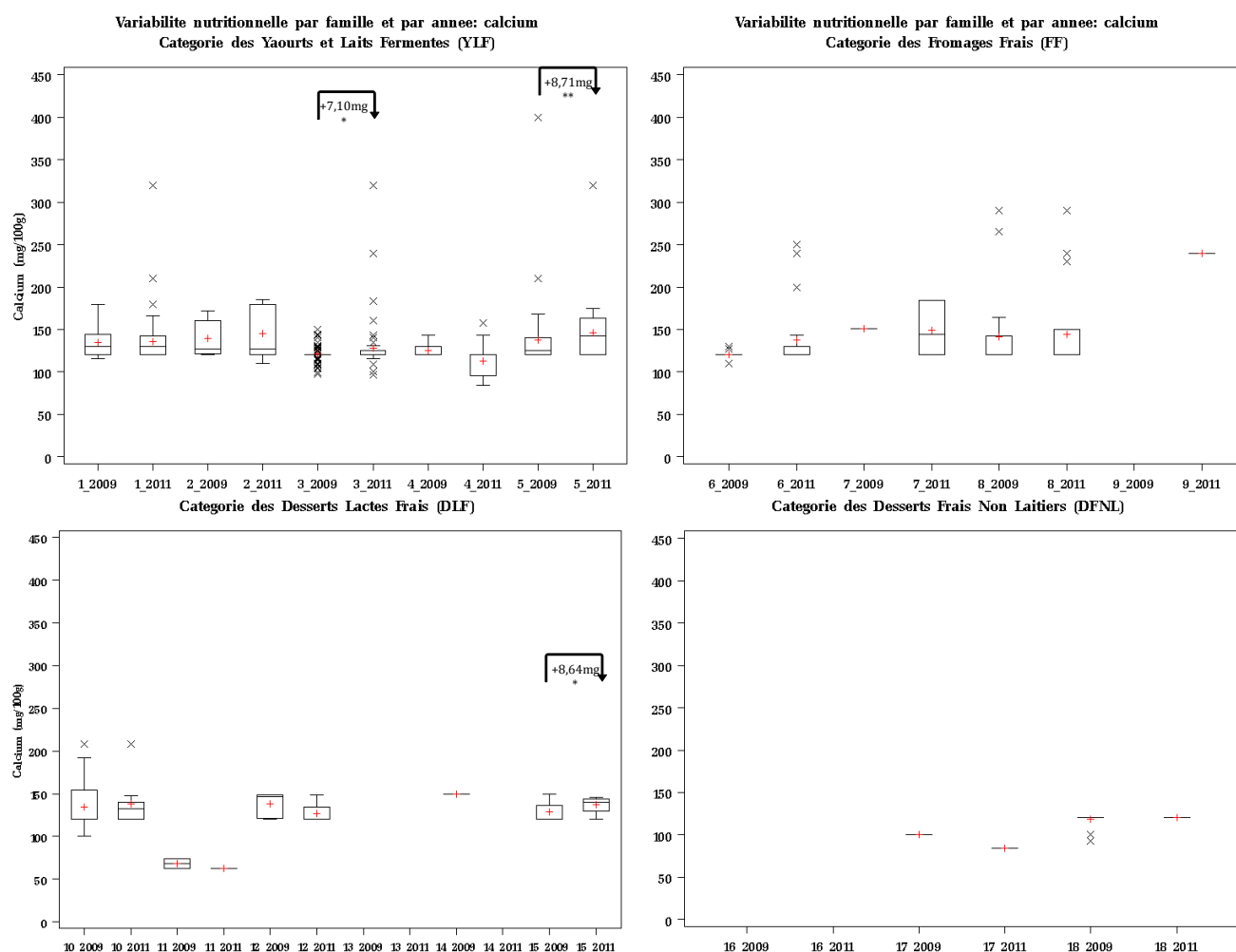
Par ailleurs, des reformulations ont également été réalisées au sein des **YLF sucrés classiques** (diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés de -0,2g/100g), notamment sur les produits présentant les plus fortes teneurs en 2009.

Globalement les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement que des reformulations ont été faites à la fois dans le sens d'une amélioration et dans le sens d'une dégradation.

3.3 Evolution de la variabilité des teneurs en calcium

3.3.1 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein du secteur par famille et par année

La Figure 48 présente la variabilité des teneurs en calcium des 18 familles du secteur des PLF et assimilés, par année.



Legende	Nom famille	Legende	Nom famille
1_2009	Yaoourts et laits fermentés nature non sucres classiques (n=60)	10_2009	Crèmes dessert, laits empesures, laits gelifiés et liegeois (n=18)
1_2011	Yaoourts et laits fermentés nature non sucres classiques (n=73)	10_2011	Crèmes dessert, laits empesures, laits gelifiés et liegeois (n=9)
2_2009	Yaoourts et laits fermentés nature non sucres gourmands (n=7)	11_2009	Desserts lactes frais à base de céréales (n=2)
2_2011	Yaoourts et laits fermentés nature non sucres gourmands (n=11)	11_2011	Desserts lactes frais à base de céréales (n=1)
3_2009	Yaoourts et laits fermentés sucres classiques (n=142)	12_2009	Desserts lactes frais de type mousse (n=6)
3_2011	Yaoourts et laits fermentés sucres classiques (n=177)	12_2011	Desserts lactes frais de type mousse (n=4)
4_2009	Yaoourts et laits fermentés sucres gourmands (n=6)	13_2009	Desserts lactes frais aux œufs (n=0)
4_2011	Yaoourts et laits fermentés sucres gourmands (n=17)	13_2011	Desserts lactes frais aux œufs (n=0)
5_2009	Yaoourts et laits fermentés edulcorés (n=61)	14_2009	Panna cotta et autres entremets (n=1)
5_2011	Yaoourts et laits fermentés edulcorés (n=73)	14_2011	Panna cotta et autres entremets (n=0)
6_2009	Fromages frais nature non sucres classiques (n=11)	15_2009	Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcorés (n=18)
6_2011	Fromages frais nature non sucres classiques (n=38)	15_2011	Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcorés (n=18)
7_2009	Fromages frais nature non sucres gourmands (n=2)	16_2009	Desserts frais non laitiers à base de chocolat (n=0)
7_2011	Fromages frais nature non sucres gourmands (n=6)	16_2011	Desserts frais non laitiers à base de chocolat (n=0)
8_2009	Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques (n=30)	17_2009	Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=1)
8_2011	Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques (n=75)	17_2011	Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=1)
9_2009	Fromages frais sucres gourmands (n=0)	18_2009	Desserts au soja (n=28)
9_2011	Fromages frais sucres gourmands (n=4)	18_2011	Desserts au soja (n=31)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 48 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Avant d'analyser l'évolution de la variabilité nutritionnelle par famille du calcium, il est important de noter que seulement 25% des produits en 2009 (n=393 sur 1599) et 22% des produits en 2011 (n=538 sur 2430) étiquettent une teneur en calcium. Celles des 7 familles des FF nature non sucrés gourmands (7), FF sucrés gourmands (9), DLF à base de céréales (11), DLF aux œufs (13), Panna et autres entremets (14), DFNL à base de chocolat (16) et DFNL sans chocolat (17) ne sont pas commentées en raison de leurs effectifs de produits nuls ou trop faibles.

Pour les autres familles étudiées, les profils des teneurs en calcium entre 2009 et 2011 restent globalement similaires. Les tests statistiques mettent en évidence des augmentations significatives des teneurs moyennes en calcium entre 2009 et 2011 pour les 3 familles des :

- YLF sucrés classiques (3) : +7,10mg/100g soit +6% par rapport à la teneur initiale ;
- YLF édulcorés (5) : +8,71mg/100g soit +6% ;
- DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) : +8,64mg/100g soit +7%.

Ces résultats sont cependant à nuancer, les teneurs moyennes en calcium de ces 3 familles étant déjà supérieures au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g). Ils peuvent également être mis en relation avec l'étude de l'évolution des paramètres de l'étiquetage qui a montré une augmentation de la proportion de produits avec adjonctions (celles-ci portant principalement sur le calcium) pour les YLF sucrés classiques et les YLF édulcorés. Les autres familles ne montrent pas de différence significative entre leurs teneurs moyennes en calcium entre 2009 et 2011. Les variations vont de -12,94mg/100g (YLF sucrés gourmands-4) à +16,52mg/100g (FF nature non sucrés classiques-6) (Tableau 19).

Au sein de la catégorie des Yaourts et Lait Fermentés, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium pour les YLF sucrés classiques (3) et les YLF édulcorés (5) est accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans les fourchettes supérieures des teneurs en calcium (augmentation des valeurs des 3^{ème} quartiles, respectivement de +5,00 et +23,00mg/100g).

Concernant la catégorie des Fromages Frais, une augmentation de la variabilité est visible pour la famille des FF non sucrés classiques (6), notamment en raison de l'apparition en 2011 de valeurs extrêmes supérieures, correspondants à des produits riches en calcium (teneur en calcium supérieure ou égale à 240mg/100g).

Concernant la catégorie des Desserts Lactés Frais, la comparaison des distributions des teneurs en calcium de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) traduit une augmentation du nombre de produits dans la tranche supérieure des teneurs en calcium (augmentation des valeurs de la médiane, du 1^{er} et du 3^{ème} quartile, de +20,50, +9,50 et +8,00mg/100g respectivement).

Concernant la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers, et pour les Desserts au soja (18), la majorité des produits ont une teneur en calcium de 120mg/100g, seuil de l'allégation « source de 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. Les différences observées peuvent également être

dues en partie à l'évolution du nombre de produits (plus important ou moins important) étiquetant des teneurs en calcium au sein des familles.

Le Tableau 19 récapitule les statistiques descriptives des teneurs en calcium par famille pour les échantillons de 2009 et de 2011, ainsi que les différences entre les teneurs en mg/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 19 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Calcium (mg/100g)	2009								2011								Différence de moyennes (mg/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	60	116,00	180,00	120,00	130,00	144,50	134,98	15,36	73	120,00	320,00	120,00	130,00	142,00	135,29	27,17	+0,30	+0,2%
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	7	120,00	172,00	121,00	127,00	160,00	139,43	21,20	11	110,00	185,00	120,00	127,00	180,00	145,00	30,02	+5,57	+4%
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	142	98,00	150,00	120,00	120,00	120,00	121,38	7,42	177	96,50	320,00	120,00	120,00	125,00	128,48	28,41	+7,10*	+6%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	6	120,00	143,00	120,00	120,00	130,00	125,50	9,46	17	84,00	158,00	95,50	120,00	120,00	112,56	21,02	-12,94	-10%
Yaourts et laits fermentes edulcores	61	120,00	400,00	120,00	125,00	140,00	137,43	38,49	73	120,00	320,00	120,00	142,00	163,00	146,14	29,13	+8,71**	+6%
Fromages frais nature non sucres classiques	11	110,00	130,00	120,00	120,00	120,00	120,64	4,95	38	120,00	250,00	120,00	120,00	130,00	137,16	35,53	+16,52	+14%
Fromages frais nature non sucres gourmands	2	151,00	151,00	151,00	151,00	151,00	151,00	0,00	6	120,00	184,00	120,00	144,00	184,00	149,33	28,92	-1,67	-1%
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	30	120,00	290,00	120,00	120,00	142,00	141,60	46,40	75	120,00	290,00	120,00	120,00	150,00	143,84	46,51	+2,24	+2%
Fromages frais sucres gourmands									4	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	0,00		
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	18	100,20	208,00	120,00	120,00	154,00	134,62	29,12	9	120,00	208,00	120,00	133,00	140,00	138,22	28,14	+3,60	+3%
Desserts lactes frais à base de céréales	2	63,00	74,00	63,00	68,50	74,00	68,50	7,78	1	63,00	63,00	63,00	63,00	63,00	63,00		-5,50	-8%
Desserts lactes frais de type mousse	6	120,00	149,00	121,00	146,50	149,00	138,67	14,15	4	120,00	149,00	120,00	120,00	134,50	127,25	14,50	-11,42	-8%
Desserts lactes frais aux œufs																		
Panna cotta et autres entremets	1	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00											
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	18	120,00	150,00	120,00	120,00	136,00	128,33	11,44	18	120,00	146,00	129,50	140,50	144,00	136,97	8,49	+8,64*	+7%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat																		
Desserts frais non laitiers sans chocolat	1	100,60	100,60	100,60	100,60	100,60	100,60		1	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00	84,00		-16,60	-17%
Desserts au soja	28	93,00	120,00	120,00	120,00	120,00	118,32	6,24	31	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	0,00	+1,68	+1%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

3.3.2 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe

Afin d'identifier quels produits sont responsables des évolutions observées, une étude de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe a été effectuée. Celle-ci a mis en évidence au moins une différence significative entre sous-groupes pour les 7 familles des :

- YLF nature non sucrés classiques ;
- YLF sucrés classiques ;
- YLF sucrés gourmands ;
- YLF édulcorés ;
- Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ;
- DLF gamme allégée et/ou édulcorés ;
- Desserts au soja.

Pour les 11 autres familles, aucune différence significative de teneur moyenne en sucres entre les sous-groupes n'a été mise en évidence.

Dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles dont une différence significative ou une tendance forte a été identifiée dans l'étude de la variabilité par famille et année afin d'expliquer les différences observées, soit pour :

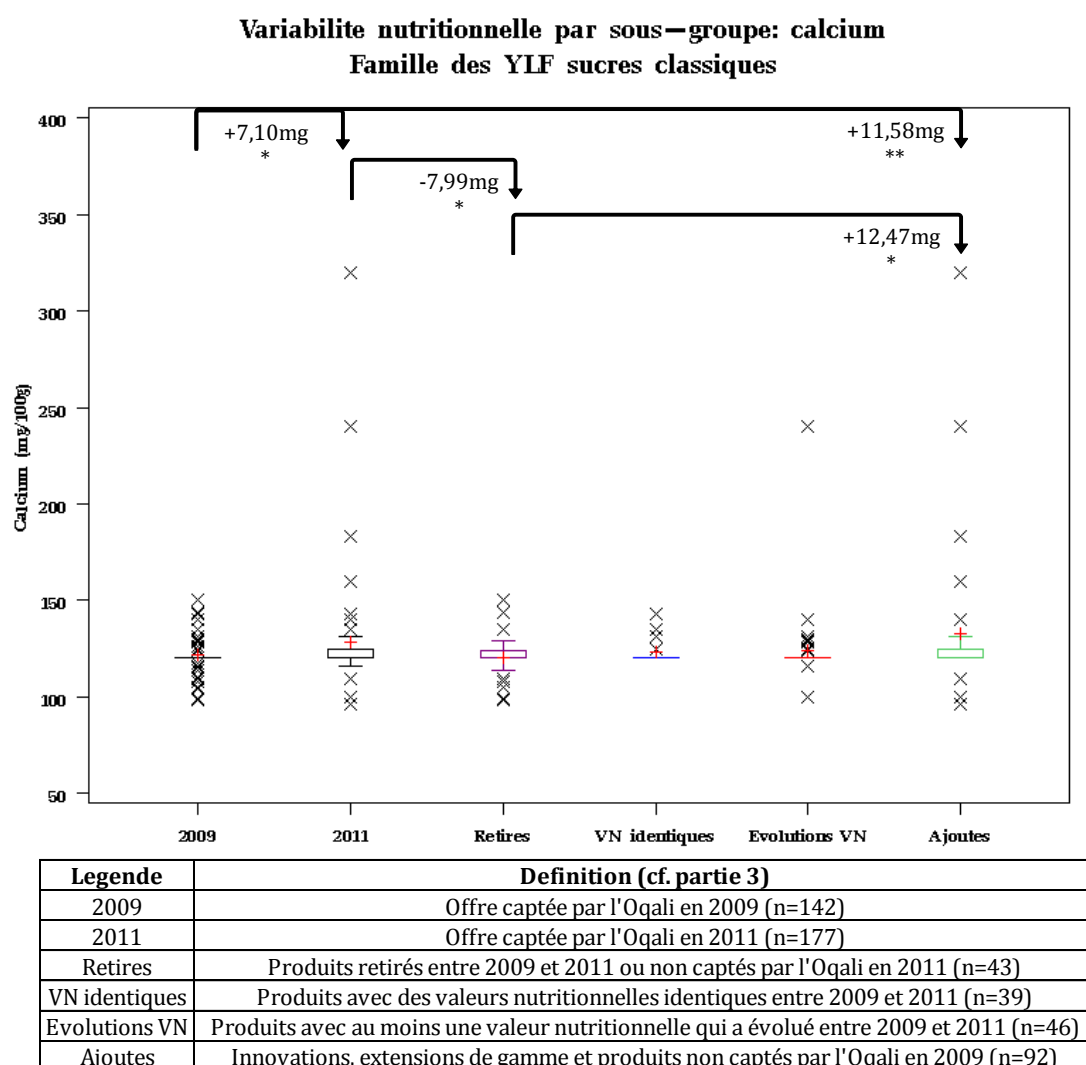
- les YLF sucrés classiques ;
- les YLF édulcorés ;
- les DLF gamme allégée et/ou édulcorés.

Les résultats des 4 autres familles présentant des différences significatives par sous-groupe sont présentés en Annexe 5.

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (Figure 49)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année a mis en évidence une augmentation significative de la teneur en calcium entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF sucrés classiques (+7,10mg/100g), ainsi qu'un plus grand nombre de produits dans la tranche supérieure des teneurs en calcium de la famille (augmentation du 3^{ème} quartile).

Ces observations sont en grande partie dues aux produits « Ajoutés », c'est-à-dire les innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009. En effet, les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en calcium significativement plus élevée que celle des produits de 2009 (+11,58mg/100g) et des produits « Retirés », c'est-à-dire les produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (+12,47mg/100g). Les valeurs extrêmes supérieures des produits « Ajoutés » correspondent notamment à des produits riches en calcium (teneurs en calcium supérieures ou égales à 240mg/100g).



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

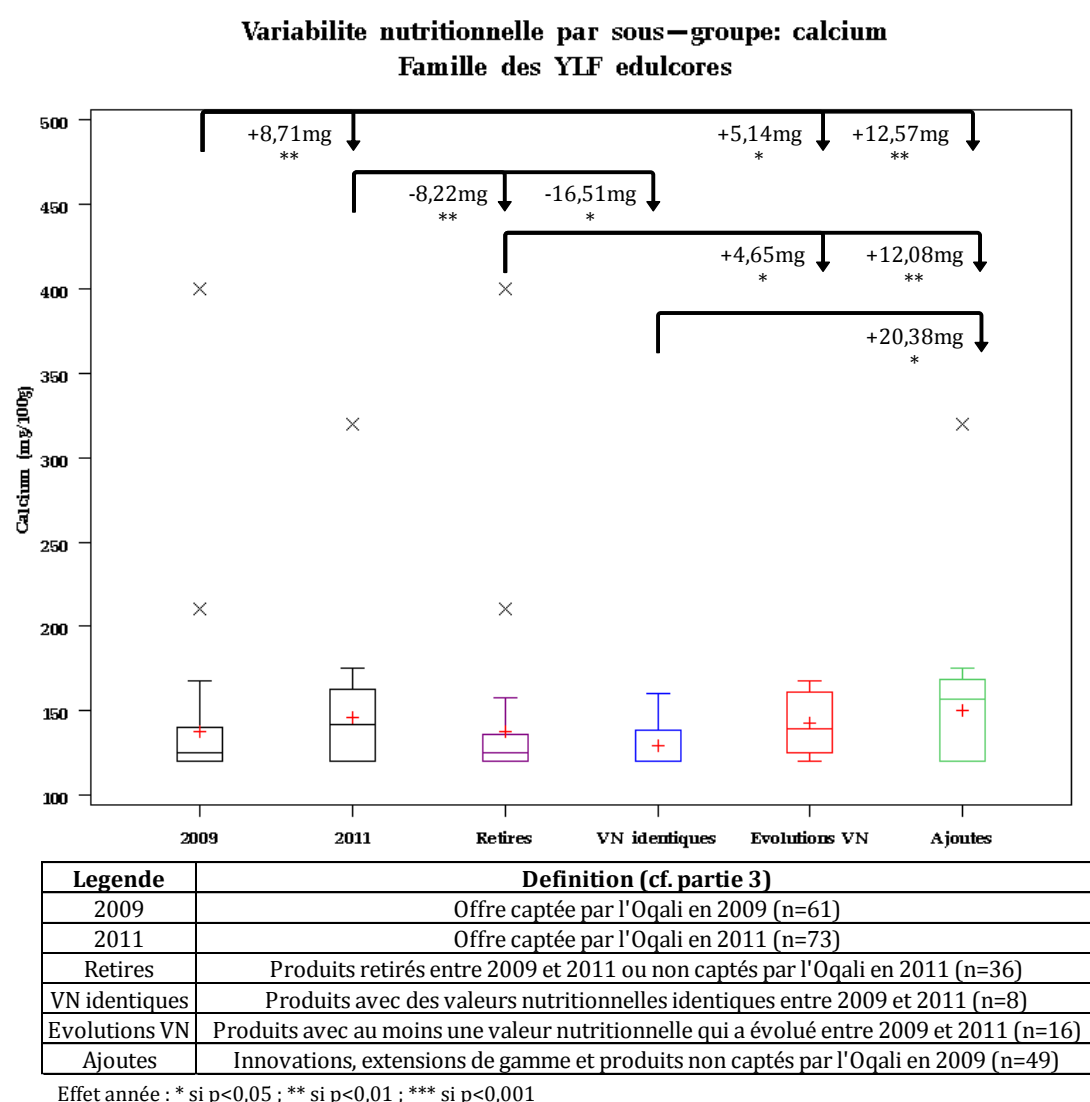
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 49 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.

Yaourts et laits fermentés édulcorés (Figure 34)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année a mis en évidence une augmentation significative de la teneur en calcium entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF édulcorés (+8,71mg/100g) ainsi qu'un plus grand nombre de produits dans la tranche supérieure des teneurs en calcium de la famille (augmentation des valeurs de la médiane et du 3^{ème} quartile).

Comme pour la famille précédente des YLF sucrés classiques, les observations s'expliquent majoritairement par les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) qui présentent une teneur moyenne en calcium significativement plus élevée que celle des produits de 2009 (+12,57mg/100g) et des produits « Retirés », produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (+12,08mg/100g).



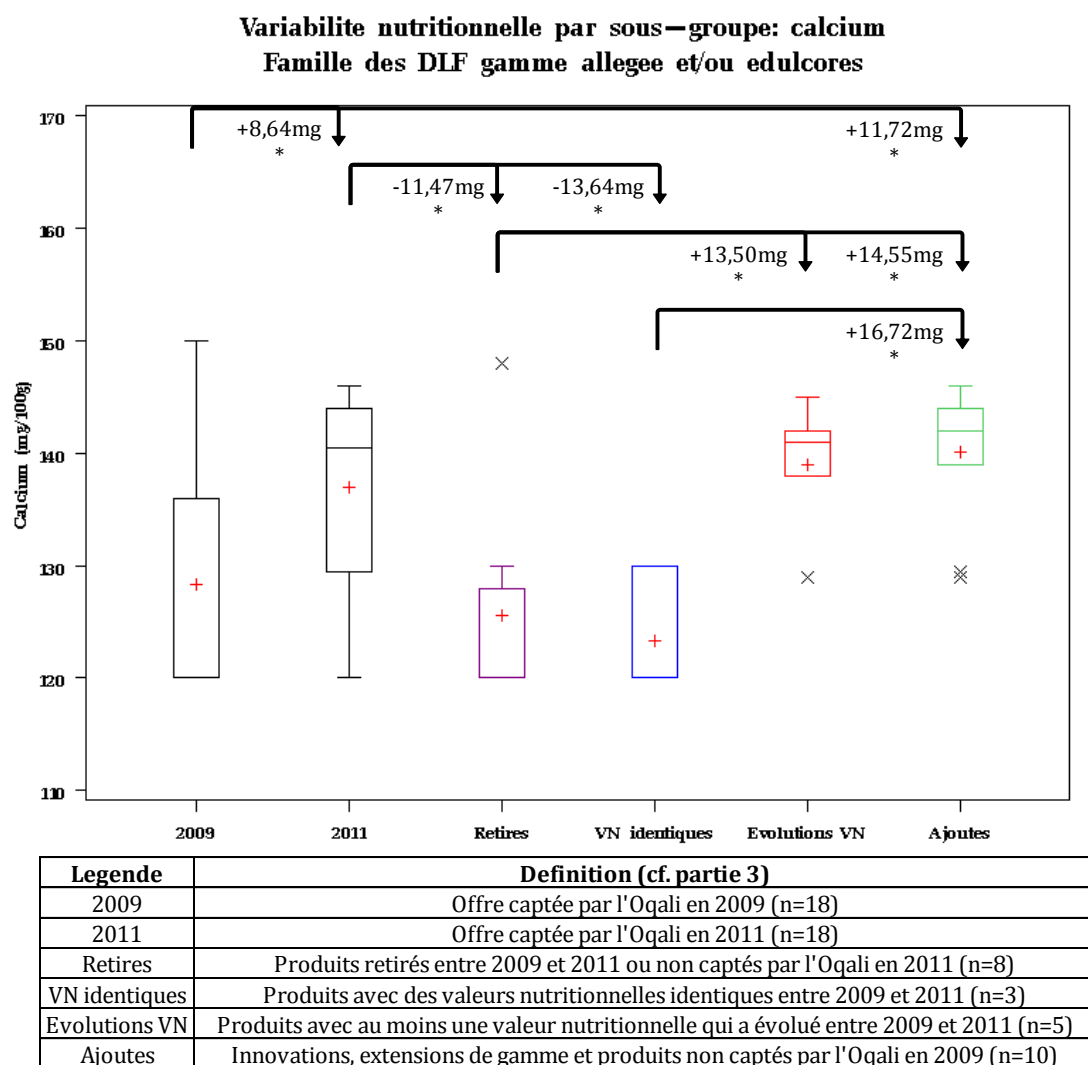
Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 50 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée.

Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés (Figure 51)

L'étude de la variabilité nutritionnelle par famille et année a mis en évidence une augmentation significative de la teneur en calcium entre 2009 et 2011 pour la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (+8,64mg/100g) ainsi qu'un plus grand nombre de produits dans la tranche supérieure des teneurs en calcium de la famille (augmentation des valeurs de la médiane et du 3^{ème} quartile).

Ces observations sont en partie dues aux produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) et aux produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011). En effet, les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en calcium significativement plus élevée que celles des produits de 2009 (+11,72mg/100g) et des produits « Retirés » (+14,55mg/100g). La teneur moyenne en calcium des produits « Retirés » est également significativement plus faible que celle des produits de 2011 (-11,47mg/100g).



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 51 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par sous-groupe au sein de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés étudiée.

Le Tableau 20 ci-dessous reprend les effectifs, moyennes et écarts-types par famille et par sous-groupe de l'ensemble des familles étudiées.

Tableau 20 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par famille et par sous-groupe au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Calcium (mg/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	11	146,55	19,91	24	129,08	10,24	28	130,29	11,65	21	149,05	45,54
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	1	121,00		4	142,00	24,18	1	127,00		6	150,00	36,74
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	43	120,49	9,19	39	123,41	7,40	46	123,80	18,33	92	132,96	36,47
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	1	130,00		2	131,50	16,26	6	102,67	14,51	9	114,94	23,44
Yaourts et laits fermentés edulcores	36	137,92	48,10	8	129,63	17,84	16	142,56	18,27	49	150,00	32,51
Fromages frais nature non sucres classiques	2	120,00	0,00	7	121,00	2,65	9	139,67	34,40	22	141,27	40,79
Fromages frais nature non sucres gourmands										6	149,33	28,92
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	12	151,17	55,05	9	126,67	13,23	16	155,25	49,00	50	143,28	49,06
Fromages frais sucres gourmands										4	240,00	0,00
Crèmes dessert, laits empiresures, laits gelifiés et liegeois	8	128,25	26,38	2	171,50	51,62	2	144,00	5,66	5	122,60	5,81
Desserts lactés frais à base de céréales				1	63,00							
Desserts lactés frais de type mousse	2	148,50	0,71	2	134,50	20,51				2	120,00	0,00
Desserts lactés frais aux œufs												
Panna cotta et autres entremets	1	150,00										
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcores	8	125,50	9,84	3	123,33	5,77	5	139,00	6,12	10	140,05	6,10
Desserts frais non laitiers à base de chocolat												
Desserts frais non laitiers sans chocolat							1	84,00				
Desserts au soja	14	116,64	8,64	1	120,00		14	120,00	0,00	16	120,00	0,00

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

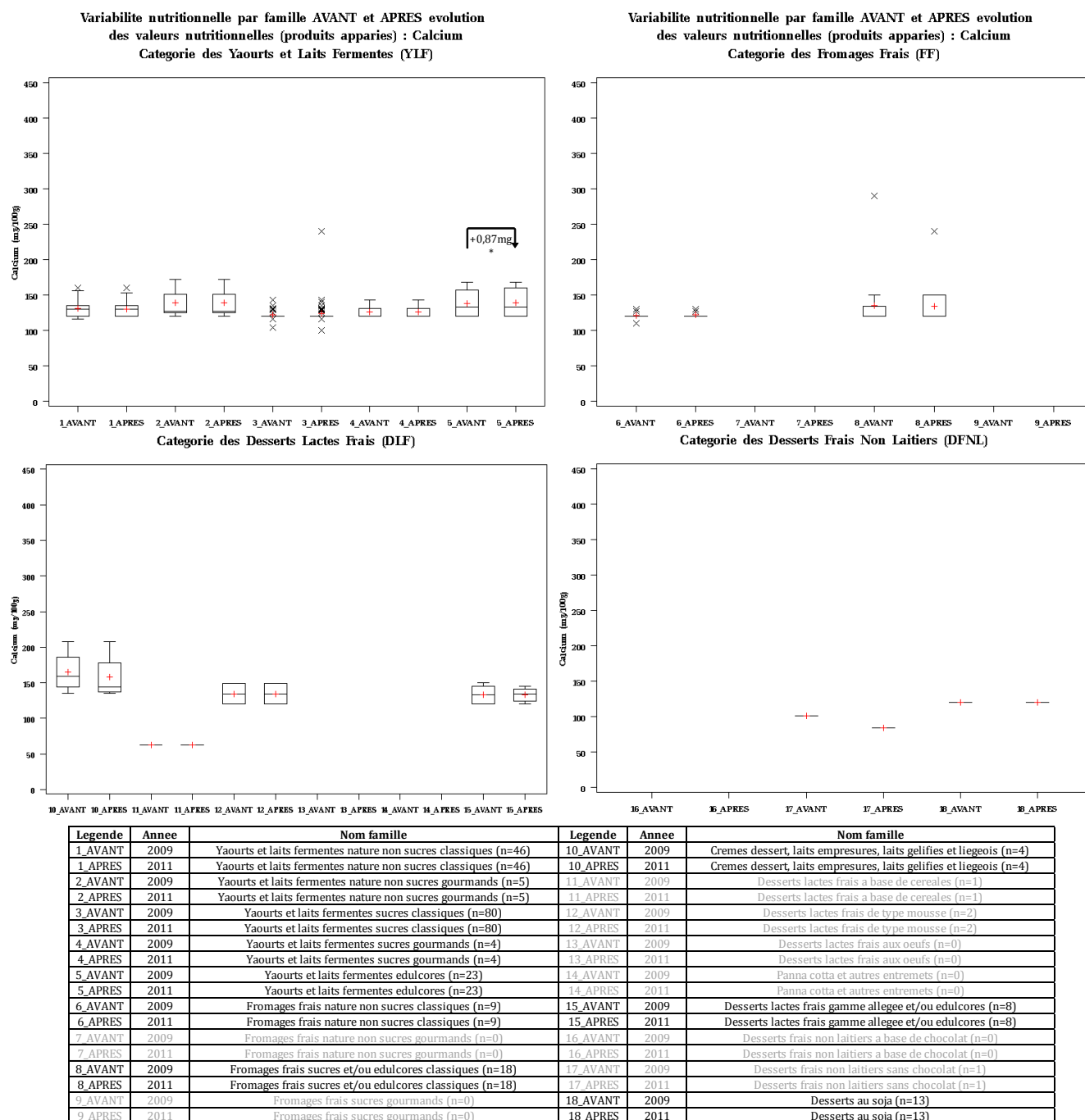
²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

3.3.3 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés

Afin d'identifier si les différences nutritionnelles sont liées au moins en partie à des évolutions de composition des produits, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2009 et en 2011. Ainsi, l'évolution de la variabilité des teneurs en calcium des produits appariés par famille et par année est illustrée dans la Figure 52.



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 52 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Les teneurs en calcium des produits appariés des 8 familles des FF nature non sucrés gourmands (7), FF sucrés gourmands (9), DLF à base de céréales (11), DLF de type mousse (12), DLF aux œufs (13), Panna et autres entremets (14), DFNL à base de chocolat (16) et DFNL sans chocolat (17) ne sont pas commentés en raison de leurs effectifs de produits nuls ou trop faibles.

Pour les autres familles étudiées, les profils des teneurs en calcium pour les produits présents à la fois en 2009 et en 2011 restent globalement similaires entre ces 2 années. Les tests statistiques mettent en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en calcium pour la famille des YLF édulcorés de +0,87mg/100g. Ce résultat est à relativiser en raison de son très faible impact nutritionnel. Les autres différences observées, non significatives, sont très faibles et oscillent de -1,11mg/100g pour les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) à +1,72mg/100g pour les YLF sucrés classiques (3) (Tableau 21). Aucune évolution n'a été observée sur les familles des YLF nature non sucrés gourmands (2), YLF sucrés gourmands (4) et Desserts au soja (18).

Concernant les distributions des teneurs en calcium, une valeur extrême supérieure apparaît en 2011 pour la famille des YLF sucrés classiques (3). Celle-ci correspond à un produit dont la composition a été revue pour que la teneur en calcium atteigne le seuil « riche en calcium », fixé à 240mg/100g. Par ailleurs, les teneurs en calcium des produits appariés de la famille des Desserts au soja (18) sont toutes à 120mg/100g.

Le Tableau 21 reprend les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en calcium des produits appariés, ainsi que les différences entre 2009 et 2011 en mg/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 21 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par année et par famille de produit pour les produits appariés au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Calcium (mg/100g) Produits appariés	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (mg/100g)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	46	130,63	11,4	46	130,52	11,3	-0,11	-0,1%
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	5	139,00	22,0	5	139,00	22,0	0,00	0%
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	80	122,01	6,2	80	123,74	14,7	+1,72	+1%
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	4	125,75	11,5	4	125,75	11,5	0,00	0%
Yaourts et laits fermentés edulcorés	23	138,17	18,2	23	139,04	18,8	+0,87 *	+1%
Fromages frais nature non sucres classiques	9	120,78	5,5	9	121,89	3,8	+1,11	+1%
Fromages frais nature non sucres gourmands								
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques	18	135,22	40,1	18	134,11	29,3	-1,11	-1%
Fromages frais sucres gourmands								
Crèmes dessert, laits empressés, laits gelifiés et liègeois	4	165,25	30,9	4	157,75	33,9	-7,50	-5%
Desserts lactés frais à base de céréales	1	63,00		1	63,00		0,00	0%
Desserts lactés frais de type mousse	2	134,50	20,5	2	134,50	20,5	0,00	0%
Desserts lactés frais aux œufs								
Panna cotta et autres entremets								
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	8	133,25	12,8	8	133,13	9,8	-0,13	-0,1%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat								
Desserts frais non laitiers sans chocolat	1	100,60		1	84,00		-16,60	-17%
Desserts au soja	13	120,00	0,0	13	120,00	0,0	0,00	0%

N=Effectif; Moy=Moyenne; ET=Ecart-type
Effet année: * si p<0,05; ** si p<0,01; *** si p<0,001

Afin de mieux caractériser les évolutions de composition réalisées entre 2009 et 2011 sur les produits appariés étudiés, la Figure 53 illustre, par famille, le pourcentage de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en calcium identique.

Les effectifs des produits appariés présentant une teneur en calcium sont trop faibles pour être commentés.

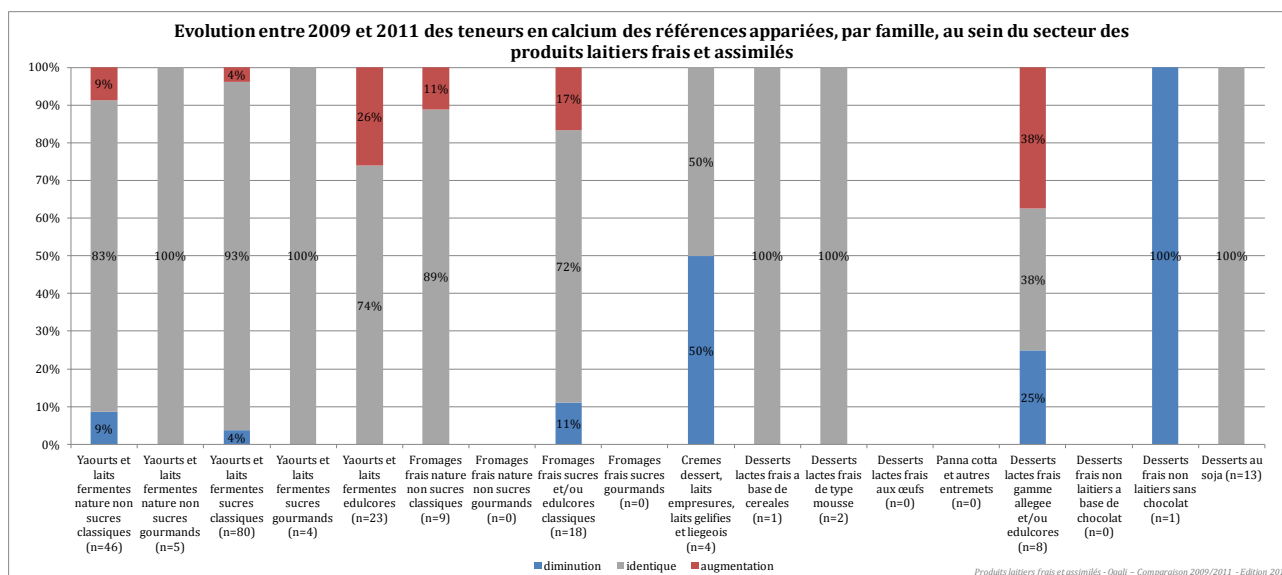


Figure 53 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en calcium identique entre 2009 et 2011, par famille, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en calcium sont également à mettre en relation avec la valeur des variations observées.

En effet, sur l'ensemble du secteur, les diminutions de la teneur en calcium varient de -1,00mg/100g à -50,00mg/100g et les augmentations varient de +1,00mg/100g à +120,00mg/100g (Tableau 22).

Les plus faibles diminutions et augmentations, qui concernent la majorité des produits, peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel. L'augmentation la plus importante (+120mg/100g) au sein de la famille des YLF sucrés classiques est due à l'adjonction de calcium pour atteindre le seuil de l'allégation « riche en calcium » (240mg/100g).

Tableau 22 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en calcium identique par famille au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Calcium (mg/100g) Produits appariés (n=214)	Diminutions de la teneur (n=14)					Teneurs identiques (n=180)	Augmentations de la teneur (n=20)				
	N	Min	Max	Moy	ET	N	N	Min	Max	Moy	ET
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques (n=46)	4	-26,00	-10,00	-15,50	7,55	38	4	+7,00	+20,00	+14,25	+6,29
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands (n=5)						5					
Yaourts et laits fermentés sucres classiques (n=80)	3	-4,00	-1,00	-2,33	1,53	74	3	+5,00	+120,00	+48,33	+62,52
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands (n=4)						4					
Yaourts et laits fermentés edulcores (n=23)						17	6	+1,00	+6,00	+3,33	+1,75
Fromages frais nature non sucres classiques (n=9)						8	1	+10,00	+10,00	+10,00	
Fromages frais nature non sucres gourmands (n=0)											
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques (n=18)	2	-50,00	-8,00	-29,00	29,70	13	3	+8,00	+16,00	+12,67	+4,16
Fromages frais sucres gourmands (n=0)											
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liégeois (n=4)	2	-16,00	-14,00	-15,00	1,41	2					
Desserts lactés frais à base de céréales (n=1)						1					
Desserts lactés frais de type mousse (n=2)						2					
Desserts lactés frais aux œufs (n=0)											
Panna cotta et autres entremets (n=0)											
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcores (n=8)	2	-12,00	-8,00	-10,00	2,83	3	3	+1,00	+9,00	+6,33	+4,62
Desserts frais non laitiers à base de chocolat (n=0)											
Desserts frais non laitiers sans chocolat (n=1)	1	-16,60	-16,60	-16,60							
Desserts au soja (n=13)						13					

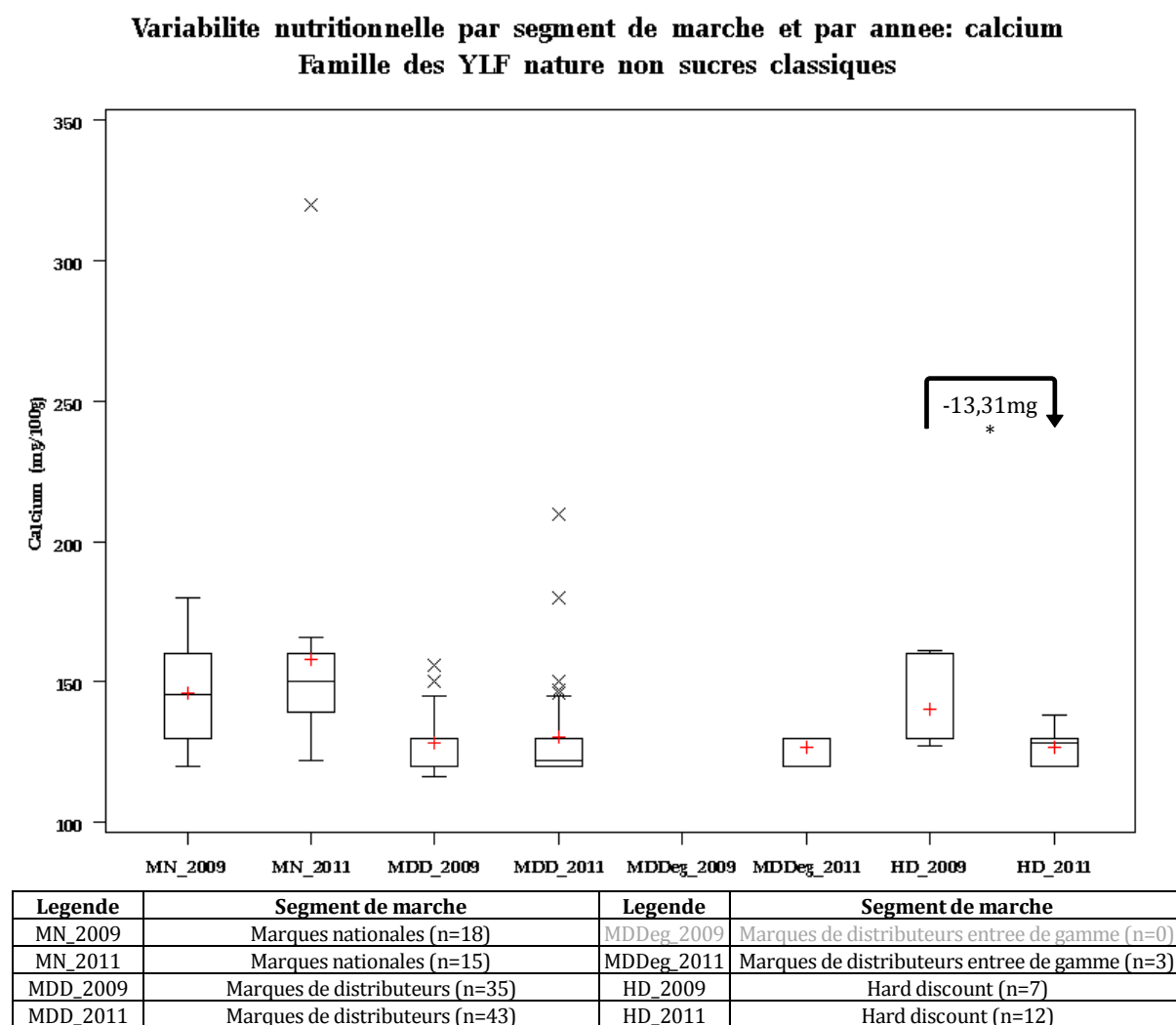
N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

3.3.4 Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché

L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par segment de marché permet d'observer si les évolutions sont portées ou non par tous les segments de marché. Ainsi, seules les familles présentant au moins une différence significative pour 1 segment de marché sont présentées ci-dessous, soit les 3 familles des YLF nature non sucrés classiques, YLF sucrés classiques et YLF édulcorés. Pour les autres familles, aucune différence significative n'a été mise en évidence. Les effectifs de produits étant faibles ou nuls, les tableaux de statistiques ne sont pas présentés dans le rapport.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques (Figure 54)

La Figure 54 présente la variabilité des teneurs en calcium au sein de la famille des YLF nature non sucrés classiques par segment de marché et année.



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 54 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée.

Les effectifs des produits de marques de distributeurs entrée de gamme sont trop faibles pour être commentés. Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence que la

teneur moyenne en calcium des produits issus du hard discount de la famille des YLF nature non sucrés classiques a significativement diminué entre 2009 et 2011 (-13,31mg/100g soit -9% par rapport à la teneur initiale), celle-ci est à relativiser en raison du faible effectif de 2009. Les autres segments de marché ne présentent pas de différence significative. Cependant, une augmentation des teneurs moyennes en calcium est observée (+12,23mg/100g pour les marques nationales et +1,93mg/100g pour les marques de distributeurs).

La comparaison des distributions des teneurs en calcium des produits issus du hard discount entre 2009 et 2011 met en évidence un plus grand nombre de produits dans la tranche inférieure des teneurs (diminution de la médiane, des 1^{er} et 3^{ème} quartiles). Cette tendance est due à un produit « Retiré » avec une teneur élevée en calcium et aux produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme, produits non captés par l'Oqali en 2009) qui présentent des teneurs en calcium dans les plus faibles, mais toujours supérieures au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g) (Tableau 23). A l'inverse, les distributions des produits de marques nationales et de marques de distributeurs montrent un plus grand nombre de produits dans les tranches supérieures des teneurs en calcium, notamment via l'apparition de valeurs extrêmes supérieures qui correspondent à des produits riches en calcium.

Ainsi, les évolutions en sens contraires des produits issus du hard discount d'une part (diminution de la teneur moyenne) et des marques nationales et de distributeurs d'autre part (augmentation de la teneur moyenne) conduisent à la très faible différence observée au sein de la famille des YLF nature non sucrés classiques (+0,30mg/100g).

Le Tableau 23 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en calcium pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en mg/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 23 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques étudiée.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (mg/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Calcium (mg/100g)																				
Marques nationales	18	145,83	17,64	15	158,07	46,30	+12,23	+8%	6	150,17	24,79	6	139,33	12,45	4	147,25	9,11	5	189,20	73,44
Marques de distributeurs	35	128,37	10,11	43	130,30	17,44	+1,93	+2%	4	137,50	9,57	15	125,00	7,32	20	128,10	10,12	8	145,75	33,07
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	126,67	5,77												3	126,67	5,77
Hard discount	7	140,14	14,83	12	126,83	5,73	-13,31*	-9%	1	161,00		3	129,00	1,73	4	124,25	5,06	5	127,60	7,67

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

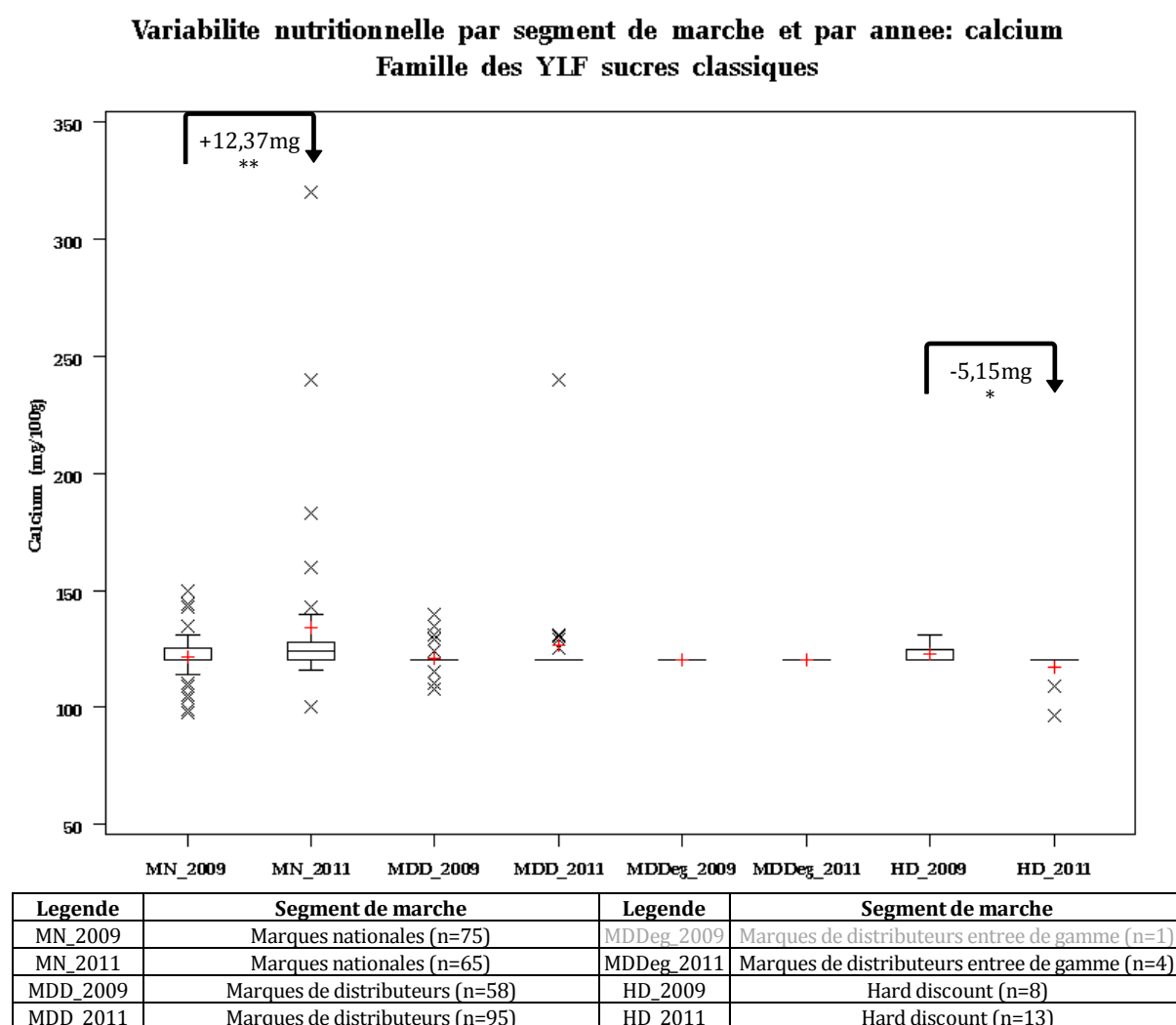
²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (Figure 55)

La Figure 55 présente la variabilité des teneurs en calcium au sein de la famille des YLF sucrés classiques par segment de marché et année.



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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Figure 55 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.

Les effectifs des produits de marques de distributeurs entrée de gamme sont trop faibles pour être commentés. Parmi les produits considérés, les tests statistiques mettent en évidence que la teneur moyenne en calcium des produits de marques nationales a significativement augmenté (+12,37mg/100g soit +10% par rapport à la teneur initiale), à l'inverse de la teneur moyenne des produits issus du hard discount qui a significativement diminué (-5,15mg/100g soit -4%).

De même, la comparaison des distributions des teneurs en calcium entre 2009 et 2011 montre un plus grand nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs pour les marques nationales et les marques de distributeurs, notamment via l'apparition de produits riches en calcium (Tableau 24).

La légère augmentation significative de la teneur moyenne en calcium au sein de la famille des YLF sucrés classiques (+7,10mg/100g soit +6% de la teneur initiale) semble donc être portée par les produits de marques nationales et de marques de distributeurs, notamment via

l'apparition de produits riches en calcium (teneur en calcium supérieure ou égale à 240mg/100g).

Le Tableau 24 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en calcium pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en mg/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 24 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques étudiée.

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (mg/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Calcium (mg/100g)																				
Marques nationales	75	121,63	9,21	65	134,00	35,85	+12,37**	+10%	36	120,64	9,48	12	130,17	10,34	23	120,87	6,88	30	145,60	49,78
Marques de distributeurs	58	120,93	4,78	95	126,58	24,19	+5,65	+5%	7	119,71	8,10	22	120,50	2,35	23	126,74	24,94	50	129,18	28,60
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	120,00		4	120,00	0,00	0,00	0%				1	120,00					3	120,00	0,00
Hard discount	8	122,50	4,66	13	117,35	6,96	-5,15*	-4%				4	120,00	0,00				9	116,17	8,22

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés édulcorés (Figure 56)

La Figure 56 présente la variabilité des teneurs en calcium au sein de la famille des YLF édulcorés par segment de marché et année.

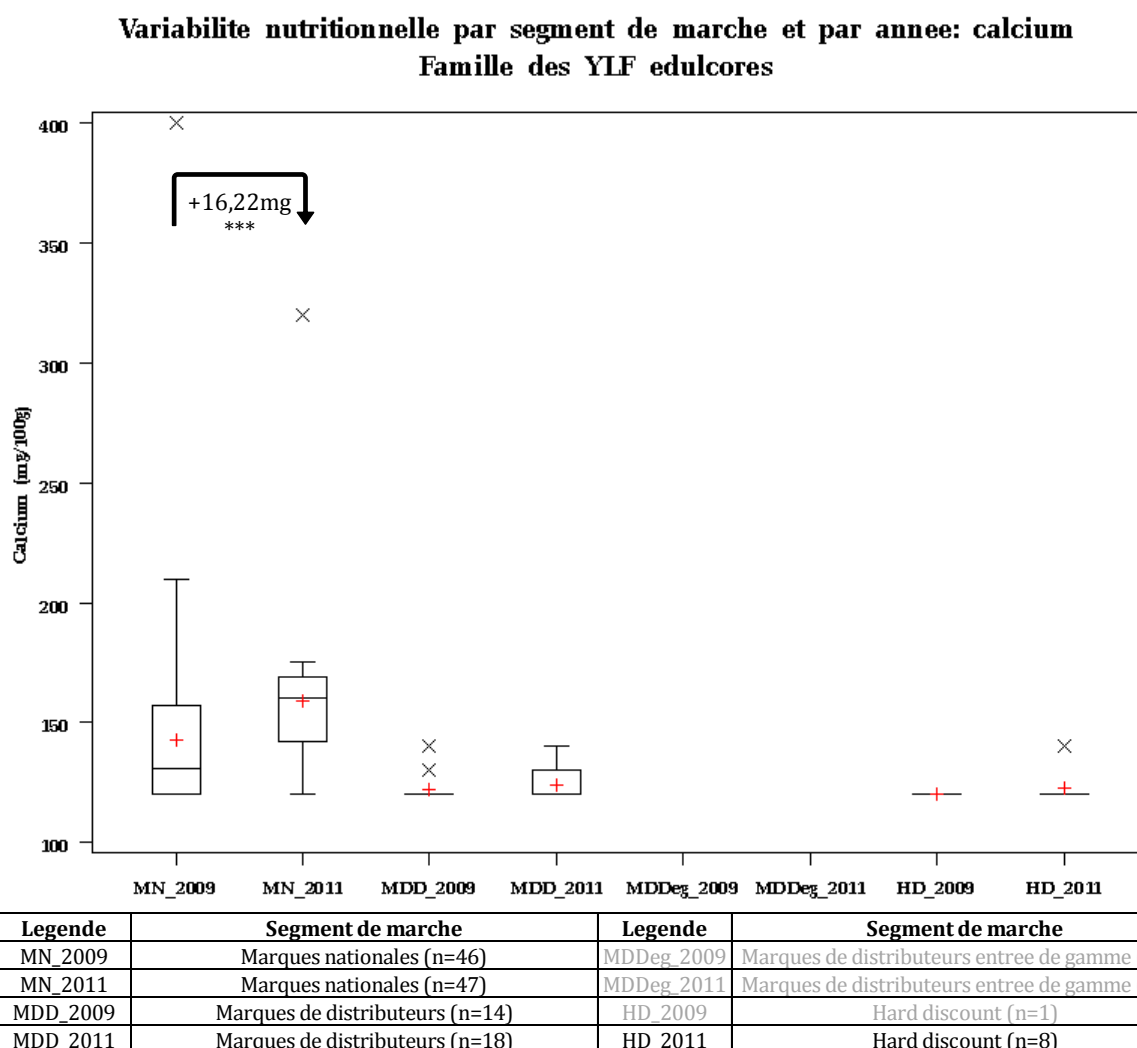


Figure 56 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par segment de marché au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée.

Les effectifs nuls ou quasi-nuls des produits de marques de distributeurs entrée de gamme et issus du hard discount ne permettent pas de conclure sur des évolutions. Concernant les produits de marques nationales, les tests statistiques mettent en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en calcium de +16,22mg/100g (soit +11% par rapport à la teneur initiale).

La comparaison des distributions des teneurs en calcium permet également d'observer un nombre plus important de produits avec des teneurs en calcium dans la fourchette supérieure des teneurs de la famille (augmentation des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles) pour les marques nationales et les marques de distributeurs.

Ainsi, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium entre 2009 et 2011 pour la famille des YLF édulcorés (+8,71mg/100g soit +6% par rapport à la teneur initiale) est portée essentiellement par les produits de marques nationales.

Le Tableau 25 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en calcium pour les échantillons de 2009 et de 2011 au sein de chaque segment de marché et par sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en mg/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 25 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par segment de marché et par année au sein de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés étudiée.

Yaourts et laits fermentés edulcorés	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (mg/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Calcium (mg/100g)																				
Marques nationales	46	142,46	43,13	47	158,68	29,17	+16,22***	+11%	31	140,16	51,49	2	158,50	2,12	11	151,91	13,60	34	160,88	33,31
Marques de distributeurs	14	122,14	5,79	18	123,89	6,98	+1,75	+1%	5	124,00	8,94	6	120,00	0,00	4	122,50	5,00	8	127,50	8,86
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	120,00		8	122,50	7,07	+2,50	+2%							1	120,00		7	122,86	7,56

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Au sein des PLF et assimilés étudiés, 25% des produits considérés en 2009 (n=393 sur 1599) et 22% des produits considérés en 2011 (n=538 sur 2430) étiquettent une teneur en calcium. Celles des 7 familles des FF nature non sucrés gourmands, FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, DLF aux œufs, Panna cotta et autres entremets, DFNL à base de chocolat et DFNL sans chocolat ne sont pas commentées en raison de leurs effectifs de produits nuls ou trop faibles.

Pour les autres familles étudiées, **les profils des teneurs en calcium entre 2009 et 2011 restent globalement similaires.**

Les tests statistiques mettent en évidence des augmentations significatives des teneurs moyennes en calcium entre 2009 et 2011 pour les 3 familles des :

- **YLF sucrés classiques** : +7,10mg/100g soit +6% par rapport à la teneur initiale, accompagnée d'un nombre plus important de produits dans les tranches supérieures (augmentation du 3^{ème} quartile de +5,00mg/100g) ;

- **YLF édulcorés** : +8,71mg/100g soit +6%, accompagnée d'un nombre plus important de produits dans les tranches supérieures (augmentation du 3^{ème} quartile de +23,00mg/100g) ;

- **DLF gamme allégée et/ou édulcorés** : +8,64mg/100g soit +7%, accompagnée d'un nombre plus important de produits dans les tranches supérieures (augmentation de la médiane, des 1^{er} et 3^{ème} quartiles de +20,50 ; +9,50 et +8,00mg/100g).

Ces résultats sont cependant à nuancer, les teneurs moyennes en calcium de ces 3 familles étant déjà supérieures au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g).

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. Les différences observées peuvent également être dues en partie à l'évolution du nombre de produits (plus important ou moins important) étiquetant des teneurs en calcium au sein des familles.

Parmi les familles étudiées, les études des variabilités des valeurs nutritionnelles par sous-groupe, pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali à la fois en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) et par segment de marché permettent d'expliquer en partie l'origine des différences observées. Ainsi :

- pour les **YLF sucrés classiques**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium semble en majorité liée à l'offre, via notamment l'apparition en 2011 de produits riches en calcium (≥ 240 mg/100g). En effet, les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009) présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 (+11,58mg/100g) et des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) (+12,47mg/100g). De plus, celle-ci semble être portée par les produits de marques nationales (augmentation significative de la teneur moyenne : +12,37mg/100g) et dans une moindre mesure, par les marques de distributeurs ;

- pour les **YLF édulcorés**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium semble en majeure partie liée à l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 (+12,57mg/100g) et des produits « Retirés » (+12,08mg/100g). Celle-ci est portée

essentiellement par les marques nationales (augmentation significative de la teneur moyenne : +16,22mg/100g). La faible augmentation significative de +0,87mg/100g pour les produits appariés pourrait être essentiellement due à des différences de résultats d'analyses utilisés pour constituer l'étiquetage nutritionnel (l'augmentation la plus importante étant de +6,00mg/100g) ;

- pour les **DLF gamme allégée et/ou édulcorés**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium semble en majorité liée à une amélioration de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent des teneurs moyennes significativement plus élevées que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 et des produits « Retirés », de +11,72 et +14,55mg/100g.

Par ailleurs, au sein **des YLF nature non sucres classiques**, les évolutions en sens contraire des produits issus du hard discount (diminution significative de -13,31mg/100g) et des marques nationales et de distributeurs (+12,23 et +1,93mg/100g, via notamment des produits « riches en calcium ») conduisent à la très faible différence observée sur l'évolution de la teneur moyenne en calcium (+0,30mg/100g).

4. CARTOGRAPHIES PAR FAMILLE

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

Pour chaque famille, ces cartographies présentent les teneurs en sucres et en lipides pondérées par les parts de marché de chacun des produits. Ces cartographies sont présentées pour les années 2009 et 2011. **Seuls les produits qui possèdent à la fois une teneur en sucres et une teneur en lipides étiquetées sont considérés.** Les points représentés ne correspondent donc généralement pas à l'intégralité des produits de la famille.

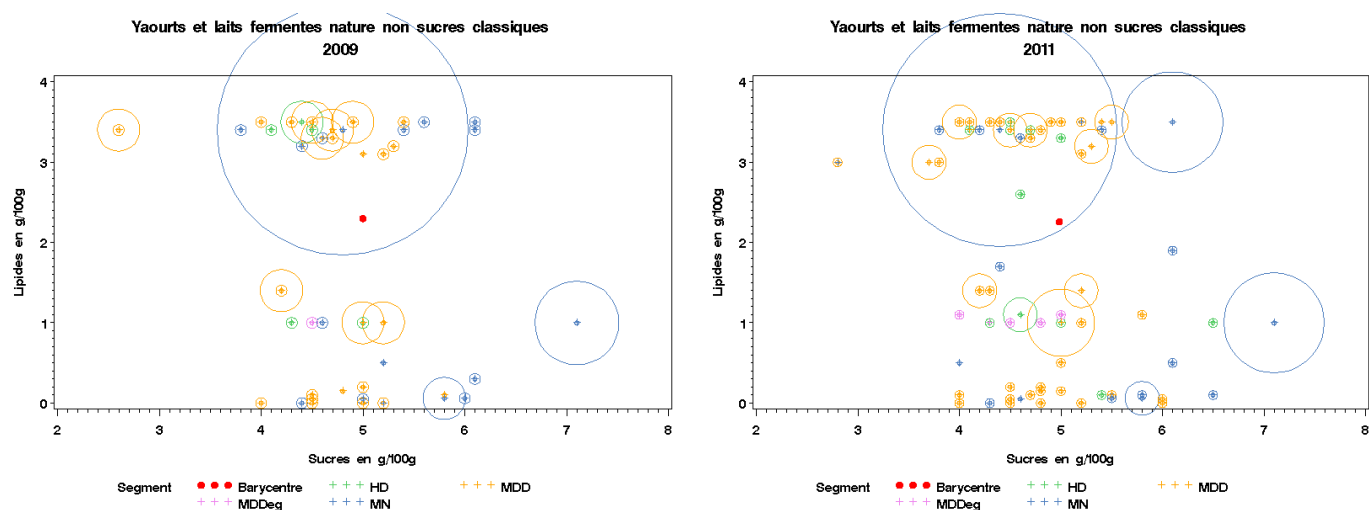
Chaque point correspond à un produit de la famille étudiée. Pour chacune d'elles, les segments de marché sont distingués par une couleur différente. Les diamètres des cercles englobant les points sont proportionnels aux parts de marchés des produits, comparables entre les 2 années pour une même famille, mais non entre 2 familles distinctes. Les produits sans part de marché associée sont représentés par un point seul.

Le barycentre, représenté par un point rouge, correspond à la moyenne pondérée par les parts de marché de **tous les produits présentant une teneur en sucres ou une teneur en lipides**, et pas seulement ceux présentant simultanément les 2 informations. Cela permet d'observer la tendance dans l'évolution des teneurs entre les 2 années, en accordant davantage de poids aux teneurs des produits dont les volumes de vente sont les plus importants.

Dans les cartographies suivantes, les effectifs rencontrés sont plus importants en 2011 qu'en 2009 : cela s'explique à la fois par l'augmentation globale de l'effectif des produits captés par l'Oqali entre 2009 et 2011, mais également par la forte augmentation de l'étiquetage nutritionnel détaillé entre les 2 années d'étude (de 49% en 2009 à 73% en 2011), et donc des sucres. Cette remarque est valable pour l'ensemble des familles étudiées et limite l'interprétation des graphiques suivants.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques (Figure 57)

59% (n=57) en 2009 et 80% (n=106) en 2011 des produits de la famille des YLF nature non sucrés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. Les teneurs moyennes pondérées en sucres de la famille des YLF nature non sucrés classiques ne varient pas entre 2009 et 2011 (5,0g/100g). De même, celles en lipides sont égales à 2,3g/100g en 2009 et 2011 : le barycentre des cartographies n'évolue pas.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 57 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

La structure de l'offre en fonction des teneurs en sucres et en lipides demeure quasiment identique entre 2009 et 2011. En effet, 3 groupes se distinguent pour ces 2 années selon la teneur en lipides des produits. Le premier présente des teneurs en lipides proches de 0g/100g : il s'agit des YLF au lait écrémé contenant 0% de matière grasse. Le deuxième groupe correspond aux teneurs en lipides proches de 1g/100g, au lait demi-écrémé. 1 produit de marque nationale, identique entre 2009 et 2011, se distingue par sa teneur élevée en sucres (7,1g/100g). Enfin le troisième groupe, avec des teneurs en lipides proches de 3,5g/100g, rassemble les produits au lait entier. En termes de parts de marché, les marques nationales conservent en 2011 les parts de marché les plus élevées dans les 3 catégories de produits décrites précédemment.

Le Tableau 26 présente les statistiques descriptives pondérées ou non par les parts de marché, par segment de marché, pour les 2 années d'étude. Les moyennes pondérées prennent en compte tous les produits présentant une teneur en lipides ou une teneur en sucres (comme le barycentre), ce qui ne correspond donc pas nécessairement aux produits présentés sur les cartographies. Les écarts entre moyenne et moyenne pondérée par année sont également exprimés. Lorsque l'effectif de calcul de la moyenne et/ou de la moyenne pondérée est égal à 1 ou 2, les chiffres correspondants sont grisés.

Tableau 26 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres, non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	22	1,9	21	2,6	+0,7	+37,1%	49	1,7	40	2,1	+0,4	+21,3%	3	1,0	3	1,0	-0,03	-2,6%	17	2,0	14	2,0	-0,04	-2,1%	91	1,8	78	2,3	+0,5	+28,7%
2011	25	2,0	22	2,6	+0,6	+32,6%	68	2,0	62	2,1	+0,1	+5,5%	6	1,0	6	1,0	-0,02	-1,5%	28	2,4	25	2,0	-0,35	-14,8%	127	2,0	115	2,3	+0,2	+11,5%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	17	5,3	16	5,5	+0,2	+2,9%	31	4,6	26	4,5	-0,2	-3,3%	1	4,5	1	4,5	0,0	0,0%	8	4,4	5	4,4	-0,02	-0,6%	57	4,8	48	5,0	+0,2	+4,0%
2011	20	5,2	18	5,4	+0,2	+3,7%	61	4,6	58	4,7	+0,1	+1,7%	5	4,5	5	4,4	-0,1	-3,1%	20	4,6	18	4,7	+0,1	+1,5%	106	4,7	99	5,0	+0,3	+5,5%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Très peu de changements sont observés entre les moyennes pondérées des 2 années d'étude, tant pour les lipides que pour les sucres, quel que soit le segment de marché considéré.

Au sein d'une année, d'importants écarts sont observés entre moyenne et moyenne pondérée pour les lipides, particulièrement pour les marques nationales en 2009 (+37,1%) et en 2011 (+32,6%), les marques de distributeurs en 2009 (+21,3%) et le hard discount en 2011 (-14,8%). Cela s'explique car les produits de marques nationales présentant les plus fortes parts de marché, présentent également les teneurs en lipides les plus élevées pour les 2 années. En revanche, en 2011 les produits issus du hard discount avec les plus fortes parts de marché du segment présentent les teneurs en lipides parmi les plus faibles.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands (Figure 58)

41% (n=9) en 2009 et 58% (n=25) en 2011 des produits de la famille des YLF nature non sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des YLF nature non sucrés gourmands diminue de 4,0g/100g en 2009 à 3,7g/100g en 2011. De même, celle en lipides diminue sensiblement : de 9,1g/100g en 2009 à 8,7g/100g en 2011.

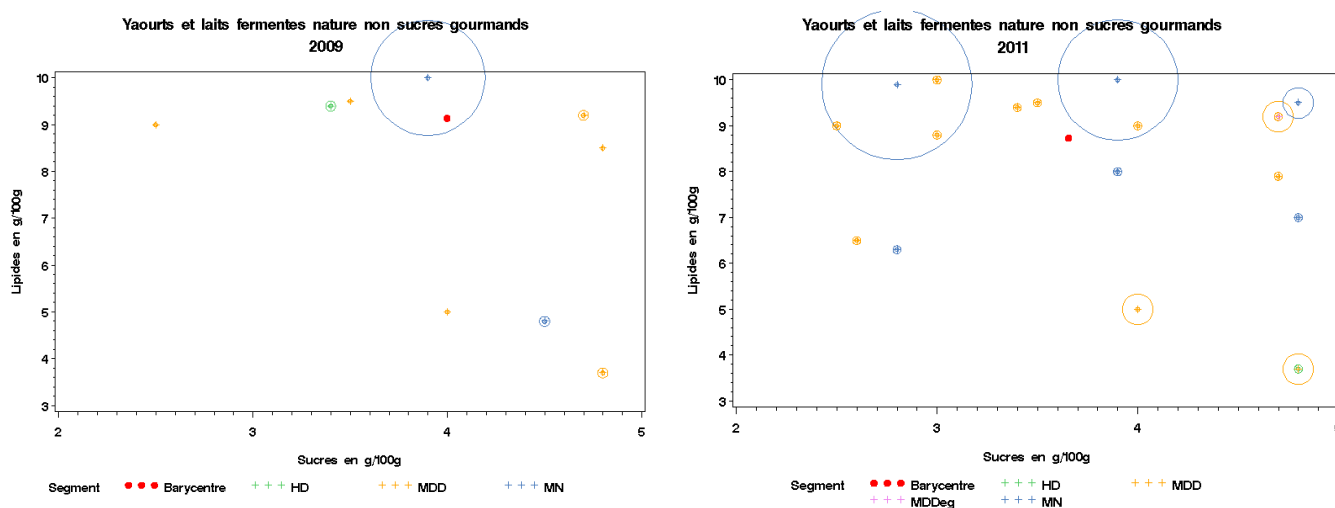


Figure 58 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

La répartition des produits est semblable entre les 2 années, avec l'apparition sur le graphique de 2 produits « Ajoutés »²⁵ à teneurs en lipides intermédiaires et faibles en sucres. La famille des YLF nature non sucrés gourmands contient uniquement des produits nature sans ajout de sucre : cela explique que les teneurs en sucres sont, pour les 2 années, homogènes et comprises entre 2 et 5g/100g. Comme précédemment, 2 groupes de teneurs en lipides se distinguent. Le premier, de 3 à 6g/100g environ, réunit les produits au lait entier et à la crème. Le deuxième, autour de 8g/100g, rassemble les produits de type « yaourt à la grecque ». Les teneurs extrêmes en lipides correspondent à des yaourts à la grecque, qui sont riches en crème et fabriqués à partir de lait de brebis, qui est plus riche en lipides que le lait de vache²⁶.

Pour les 2 années, le barycentre est fortement influencé par des produits de marques nationales à fortes parts de marché, situés au niveau des teneurs en lipides les plus élevées. Comme remarqué précédemment, les données disponibles en 2011 sont par ailleurs bien plus nombreuses qu'en 2009.

²⁵ Correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme : par exemple, nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment, et produits non captés par l'Oqali en 2009)

²⁶ Table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2012 <http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/>

Tableau 27 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	5	6,7	4	9,4	+2,7	+40,8%	12	7,3	7	7,4	+0,1	+1,2%							2	9,4	1	9,4	0,0	0,0%	19	7,4	12	9,1	+1,8	+23,7%
2011	14	7,8	13	9,6	+1,8	+23,2%	19	7,8	18	7,1	-0,7	-9,0%	1	9,2	1	9,2	0,0	0,0%	6	7,3	5	8,4	+1,1	+15,7%	40	7,7	37	8,7	+1,0	+12,8%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	2	4,2	2	4,0	-0,2	-5,8%	6	4,1	2	4,7	+0,7	+16,8%							1	3,4	1	3,4	0,0	0,0%	9	4,0	5	4,0	-0,01	-0,3%
2011	6	3,8	6	3,4	-0,4	-11,3%	15	3,8	15	4,2	+0,4	+9,8%	1	4,7	1	4,7	0,0	0,0%	3	3,7	3	3,2	-0,6	-14,9%	25	3,9	25	3,7	-0,2	-5,1%

N=effectif; Moy=moyenne

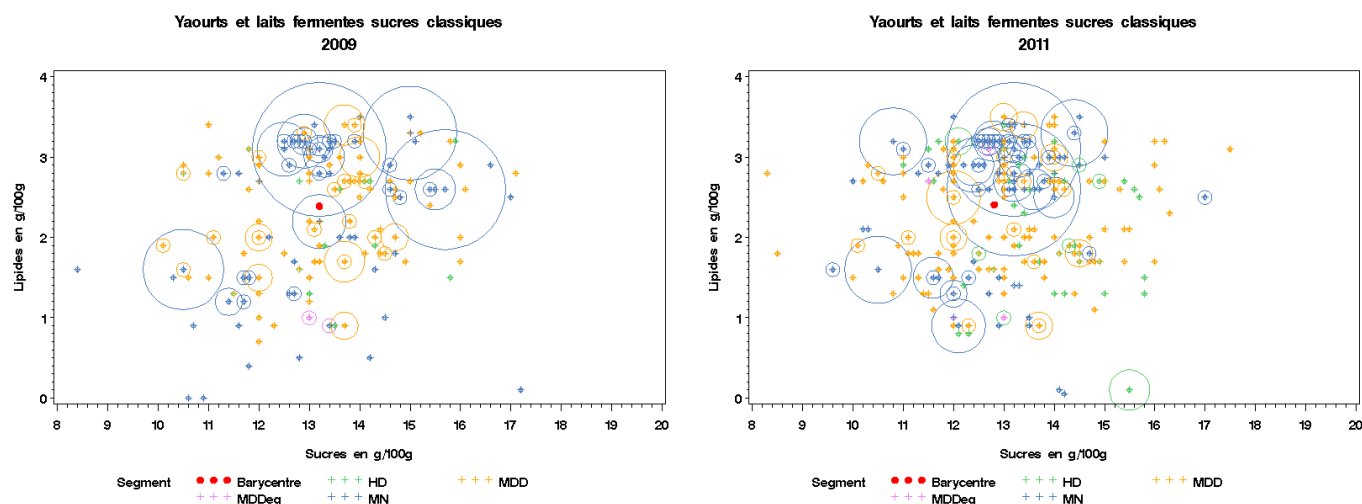
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

En raison des faibles effectifs pour le calcul des moyennes pondérées en 2009, il est difficile de comparer les moyennes pondérées par segment des 2 années d'étude (Tableau 27).

Au sein d'une année, les principaux écarts entre moyenne et moyenne pondérées sont observés pour les lipides et les marques nationales : +40,8% en 2009 et +23,2% en 2011. Il est en effet visible sur les cartographies des 2 années que les produits de plus fortes parts de marché sont des marques nationales, et qu'ils possèdent des teneurs en lipides élevées.

Yaourts et laits fermentés sucrés classiques (Figure 59)

62% (n=229) en 2009 et 86% (n=467) en 2011 des produits de la famille des YLF sucrés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des YLF sucrés classiques passe de 13,2g/100g en 2009 à 12,8g/100g en 2011. Celle en lipides demeure égale à 2,4g/100g entre les 2 années d'étude. Le barycentre s'est donc légèrement décalé selon l'axe des sucres, en diminuant.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 59 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Entre 2009 et 2011, un recentrage de l'offre est observé le long de l'axe des sucres autour du barycentre, soit 12,8g/100g, notamment pour les produits avec les plus fortes parts de marché. Les produits à fortes parts de marché, de marques nationales, se situent autour de cette valeur ou en deçà, alors qu'en 2009, des produits de marques nationales à fortes parts de marché tiraient le barycentre vers des teneurs en sucres situées autour de 15,5g/100g. Ces conclusions sont néanmoins soumises aux données disponibles en 2009 et 2011. La même homogénéité quant aux teneurs en lipides est observée pour les 2 années d'étude, ce qui tient à la construction même de la famille qui rassemble des produits à teneur en lipides inférieures ou égales à 3,6g/100g.

Tableau 28 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés classiques.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	128	2,2	98	2,6	+0,4	+18,5%	157	2,3	144	2,2	-0,1	-2,5%	14	1,2	10	1,1	-0,03	-2,2%	53	2,2	44	2,1	-0,05	-2,2%	352	2,2	296	2,4	+0,2	+9,4%
2011	127	2,5	115	2,6	+0,04	+1,4%	276	2,3	248	2,3	+0,05	+2,0%	15	1,7	14	1,4	-0,3	-16,9%	109	2,1	96	1,9	-0,2	-9,7%	527	2,3	473	2,4	+0,1	+5,0%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

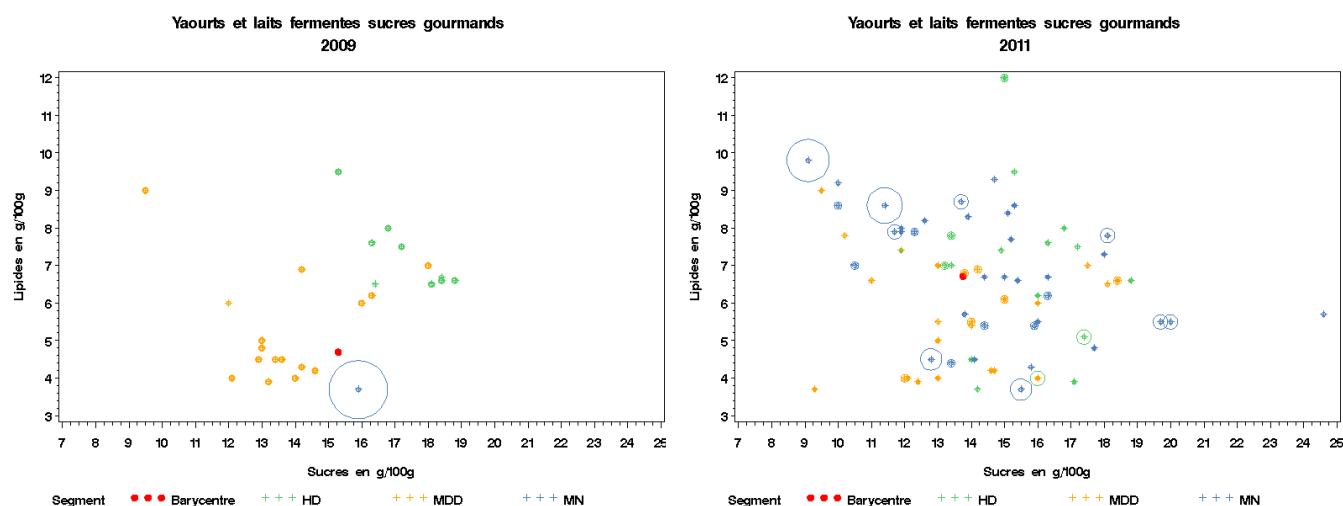
Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	91	13,1	73	13,3	+0,3	+1,9%	116	13,0	109	12,9	-0,1	-0,7%	2	13,2	2	13,2	+0,05	+0,3%	20	13,3	15	13,0	-0,3	-2,0%	229	13,1	199	13,2	+0,1	+1,1%
2011	108	12,8	99	12,7	-0,1	-0,9%	257	12,8	231	12,7	-0,1	-1,0%	7	12,2	6	12,4	+0,2	+1,9%	95	13,3	84	13,8	+0,4	+3,3%	467	12,9	420	12,8	-0,1	-0,8%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Le Tableau 28 montre que les principales différences entre les moyennes pondérées des 2 années sont observées pour les sucres : pour les marques nationales (2009 : 13,3g/100g ; 2011 : 12,7g/100g), les marques de distributeurs entrée de gamme (2009 : 13,2g/100g ; 2011 : 12,4g/100g) et le hard discount (2009 : 13,0g/100g ; 2011 : 13,8g/100g). En raison des écarts d'effectifs importants concernant les teneurs en sucres, il est difficile de conclure quant à la diminution globale de la moyenne pondérée des teneurs en sucres à l'échelle de la famille.

Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands (Figure 60)

36% (n=29) en 2009 et 60% (n=95) en 2011 des produits de la famille des YLF sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des YLF sucrés gourmands passe de 15,3g/100g en 2009 à 13,8g/100g en 2011. À l'inverse, celle en lipides augmente de 4,7g/100g en 2009 à 6,7g/100g en 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 60 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

L'interprétation de ces cartographies est rendue difficile par le manque de données en 2009 : en effet, à l'exception d'1 produit de marque nationale, seuls des produits de marques de distributeurs et issus du hard discount disposent de données de composition sur les sucres et les lipides en 2009. L'évolution de la position du barycentre peut également être remise en question par ce manque de données en 2009. En 2011, le nuage de points est assez dispersé : cette variabilité des teneurs en sucres et en lipides peut s'expliquer par la diversité des recettes regroupées dans cette famille : produits aromatisés ou avec morceaux de fruits, parfums plus ou moins gourmands, inclusions de chocolat, biscuits, amandes caramélisées, mais aussi ajout éventuel de crème pour la teneur en lipides.

Tableau 29 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	17	5,9	12	4,2	-1,7	-29,4%	23	5,1	20	5,1	+0,05	+1,0%							19	6,0	15	5,0	-0,9	-15,7%	59	5,6	47	4,7	-0,9	-16,5%
2011	48	6,6	44	7,1	+0,5	+7,6%	42	5,5	33	5,7	+0,2	+3,7%							33	6,5	26	6,3	-0,2	-3,5%	123	6,2	103	6,7	+0,5	+8,4%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

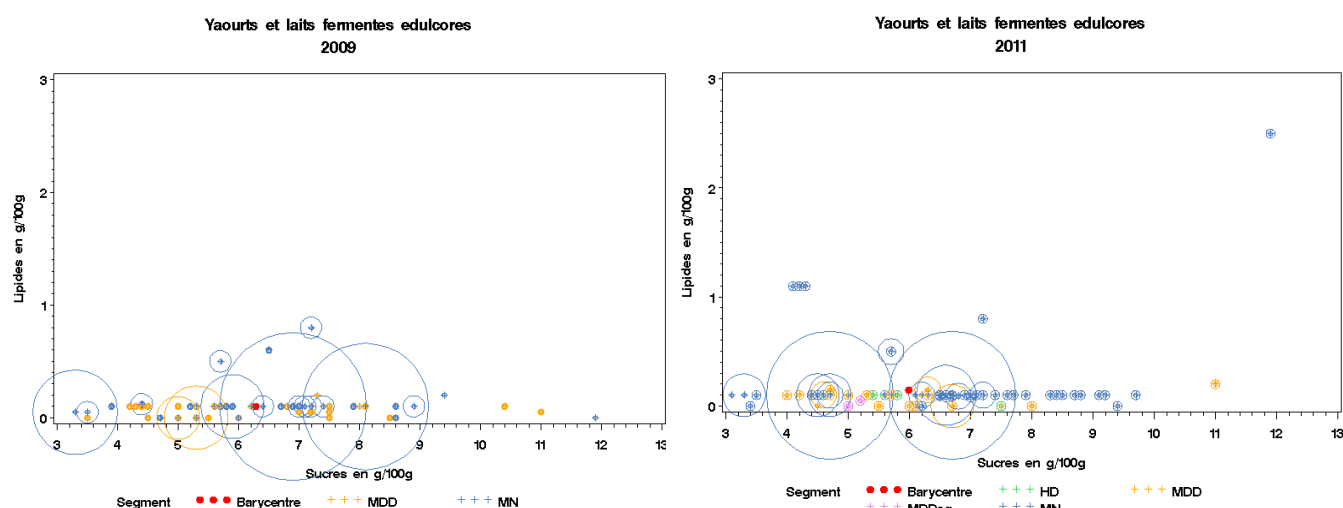
Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	1	15,9	1	15,9	0,0	0,0%	18	13,6	16	14,1	+0,5	+3,4%							10	17,5	7	17,8	+0,4	+2,1%	29	15,0	24	15,3	+0,3	+1,8%
2011	36	14,6	32	13,4	-1,3	-8,7%	35	14,0	26	13,9	-0,2	-1,2%							24	15,2	18	15,1	-0,02	-0,1%	95	14,5	76	13,8	-0,8	-5,4%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

En raison des écarts d'effectifs importants concernant les teneurs en sucres et en lipides, il est difficile de conclure quant aux modifications de moyennes pondérées à l'échelle de la famille à l'aide des données par segment de marché (Tableau 29).

Yaourts et laits fermentés édulcorés (Figure 61)

72% (n=76) en 2009 et 94% (n=118) en 2011 des produits de la famille des YLF édulcorés étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des YLF édulcorés diminue de 6,3g/100g en 2009 à 6,0g/100g en 2011. Celle en lipides demeure égale à 0,1g/100g. La position du barycentre a donc très peu évolué entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 61 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

La structure globale de l'offre demeure la même entre 2009 et 2011 : les produits se regroupent autour d'une teneur en lipides quasi nulle et les teneurs en sucres s'échelonnent entre 3 et 12g/100g. Les produits de plus fortes parts de marché correspondent à des produits de marques nationales. En 2011, les 2 produits de plus fortes parts de marché possèdent des teneurs en sucres plus faibles (4,7g/100g et 6,7g/100g) que les 2 produits de plus fortes parts de marché en 2009 (6,9g/100g et 8,1g/100g).

Tableau 30 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Yaourts et laits fermentés édulcorés.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	50	0,1	41	0,1	0,0	-1,3%	43	0,1	35	0,0	-0,04	-68,1%	3	0,1	1	0,0	-0,1	-100,0%	9	0,2	6	0,1	-0,1	-39,0%	105	0,1	83	0,1	+0,001	+1,4%
2011	66	0,2	61	0,2	-0,1	-24,6%	45	0,1	36	0,1	-0,01	-8,4%	3	0,1	3	0,0	-0,01	-19,9%	12	0,1	12	0,1	+0,006	+7,1%	126	0,2	112	0,1	-0,01	-3,9%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	43	6,5	34	6,5	-0,04	-0,7%	33	6,1	28	5,4	-0,7	-11,4%																		
2011	66	6,3	61	6,0	-0,3	-4,7%	40	5,7	32	5,8	+0,2	+3,0%	2	5,1	2	5,1	-0,04	-0,7%	10	5,4	10	5,5	+0,1	+2,1%	118	6,0	105	6,0	-0,02	-0,4%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Le Tableau 30 montre qu'il existe de faibles différences entre les moyennes pondérées des 2 années d'étude par segment de marché. Cela explique que le barycentre ait très peu évolué à l'échelle du secteur entier.

Fromages frais nature non sucrés classiques (Figure 62)

48% (n=30) en 2009 et 68% (n=90) en 2011 des produits de la famille des FF nature non sucrés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des FF nature non sucrés classiques passe de 3,9g/100g en 2009 à 4,1g/100g en 2011, et celle en lipides de 2,1g/100g à 1,9g/100g. La position du barycentre a donc très peu évolué entre 2009 et 2011.

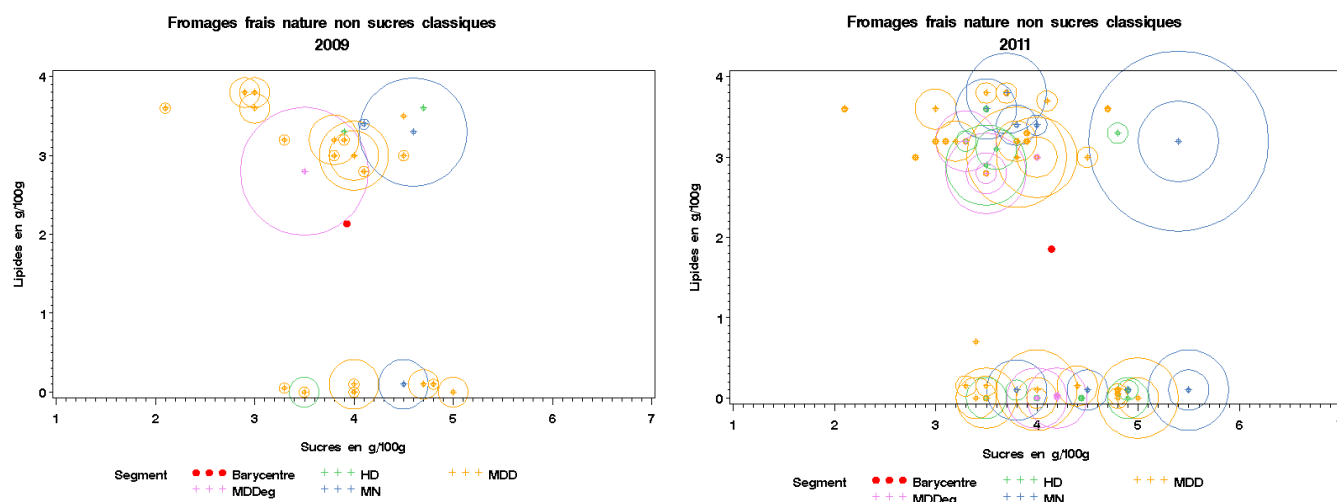


Figure 62 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Il est tout d'abord visible que les produits étiquetant à la fois les sucres et les lipides en 2011 sont bien plus nombreux qu'en 2009. Cela rend donc difficile l'interprétation des données disponibles. Les teneurs en sucres sont homogènes pour les 2 années d'étude : elles se situent majoritairement entre 3 et 6g/100g. Selon l'axe des lipides, 2 groupes se distinguent nettement, tant en 2009 qu'en 2011. Le premier regroupe les parts de marché modérées pour les 2 années et correspond à des produits à 0% de matière grasse. Le deuxième possède des teneurs en lipides situées entre 2,5 et 4g/100g : il s'agit de fromages frais nature non sucrés à 20% de matière grasse sur extrait sec (cette famille étant construite pour rassembler des produits à teneur en lipides inférieures ou égales à 3,8g/100g). Ce groupe rassemble les produits de plus fortes parts de marché : le produit présentant le plus grand volume de vente en 2011 est une marque nationale, mais tous les segments possèdent ensuite des parts de marché importantes et équivalentes.

Tableau 31 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais nature non sucrés classiques.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	4	1,7	4	2,2	+0,5	+29,7%	27	2,1	26	2,3	+0,2	+7,6%	8	1,9	8	2,1	+0,2	+10,7%	18	1,8	16	1,9	+0,1	+4,9%	57	2,0	54	2,1	+0,2	+8,3%
2011	19	1,3	17	2,0	+0,6	+46,5%	55	2,1	52	1,7	-0,4	-18,9%	18	1,8	15	2,0	+0,2	+8,5%	31	1,9	29	1,9	-0,1	-3,9%	123	1,9	113	1,9	-0,1	-2,9%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	3	4,4	3	4,5	+0,1	+2,7%	23	3,8	22	3,9	+0,1	+1,8%	1	3,5	1	3,5	0,0	0,0%	3	4,0	1	3,5	-0,5	-13,2%	30	3,9	27	3,9	+0,1	+1,5%
2011	12	4,5	12	4,7	+0,2	+4,0%	54	3,8	51	4,0	+0,1	+3,4%	9	3,8	9	3,7	-0,1	-2,0%	15	4,0	13	3,9	-0,1	-3,5%	90	4,0	85	4,1	+0,2	+4,9%

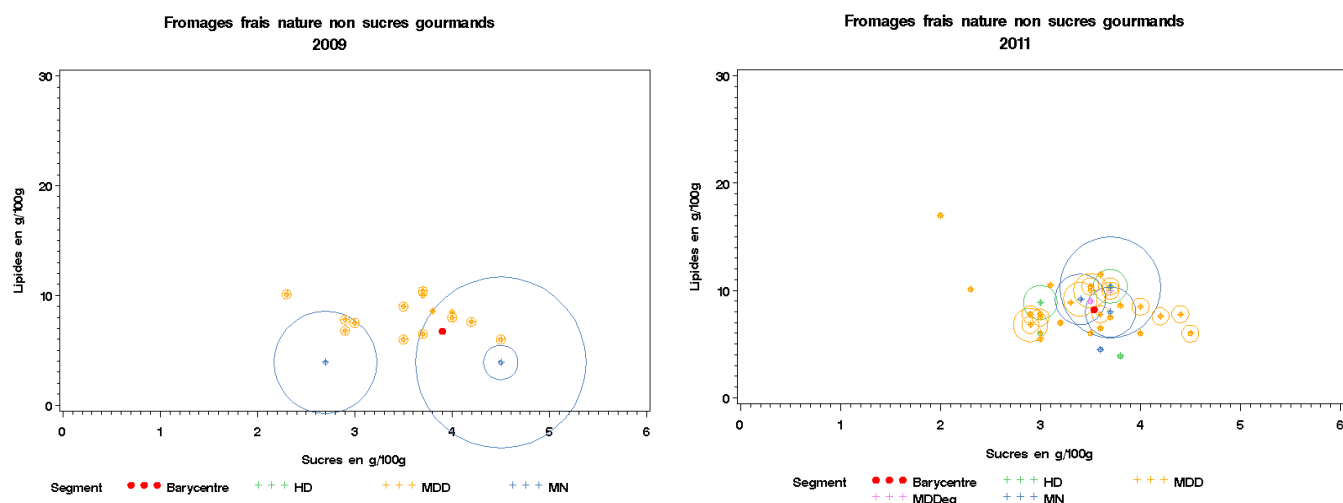
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Dans le Tableau 31, un écart important entre moyenne et moyenne pondérée est observé pour les marques nationales et les lipides en 2011 (+46,5%) : le produit de plus forte part de marché possède en effet une teneur en lipides supérieure à la moyenne du segment (3,2>1,3g/100g).

Fromages frais nature non sucrés gourmands (Figure 63)

56% (n=22) en 2009 et 63% (n=57) en 2011 des produits de la famille des FF nature non sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des FF nature non sucrés gourmands diminue de 3,9g/100g en 2009 à 3,5g/100g en 2011, à l'inverse de celle en lipides qui augmente de 6,7g/100g à 8,2g/100g. La position du barycentre a donc augmenté selon l'axe des lipides entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 63 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais nature non sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Comme précédemment, les produits étiquetant à la fois les sucres et les lipides en 2011 sont plus nombreux qu'en 2009. Cette famille rassemble des produits nature sans ajout de sucres (il provient uniquement du lactose), et dont la teneur en lipides est, par définition de la famille, supérieure à 3,8g/100g. Cela explique que les teneurs en sucres soient homogènes à la fois en 2009 et 2011 : l'effectif de produits plus important en 2011 rend cette caractéristique encore plus visible. Les teneurs en lipides sont majoritairement groupées autour du barycentre, et ce particulièrement en 2011 (8,2g/100g). Les produits de plus fortes parts de marché correspondent à des marques nationales, et l'écart avec les autres produits diminue en 2011 par rapport à 2009, avec 1 produit dominant le marché.

Tableau 32 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais nature non sucrés gourmands.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	6	6,6	6	6,2	-0,4	-5,6%	26	8,5	23	7,8	-0,7	-8,4%	1	9,0	1	9,0	0,0	0,0%	3	8,5	3	8,2	-0,4	-4,1%	36	8,2	33	6,7	-1,5	-17,8%
2011	17	6,6	16	8,0	1,4	20,7%	46	8,2	44	8,2	0,0	0,5%	3	8,9	1	9,0	0,1	0,7%	14	8,0	13	8,9	0,9	11,5%	80	7,8	74	8,2	0,4	5,0%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	3	3,9	3	4,0	+0,1	+2,7%	18	3,5	15	3,5	0,1	+1,6%							1	4,5	1	4,5	0,0	0,0%	22	3,6	19	3,9	0,3	+9,0%
2011	4	3,6	4	3,6	0,0	+0,5%	43	3,4	41	3,5	0,1	+2,3%	2	3,6	1	3,5	-0,1	-2,8%	8	3,6	8	3,5	-0,1	-3,8%	57	3,5	54	3,5	0,1	+2,0%

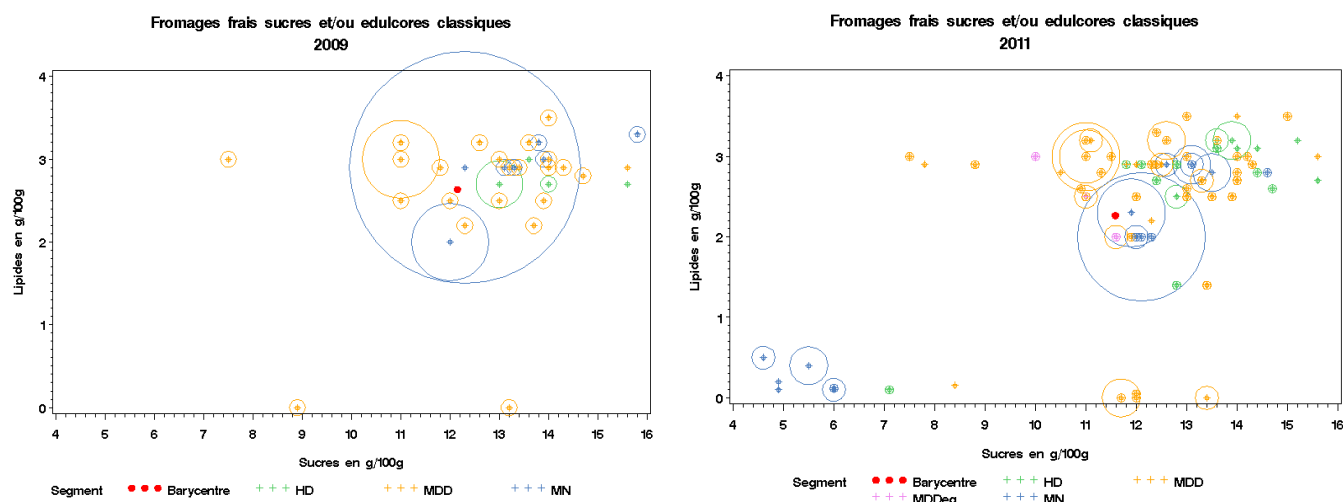
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

L'évolution de la position du barycentre selon l'axe des lipides s'explique en partie par les différences observées entre les moyennes pondérées des 2 années d'étude pour : les marques nationales (2009 : 6,2g/100g ; 2011 : 8,0g/100g), le hard discount (2009 : 8,2g/100g ; 2011 : 8,9g/100g) et les marques de distributeurs (2009 : 7,8g/100g ; 2011 : 8,2g/100g) (Tableau 32). Cela est néanmoins à nuancer du fait du peu de données disponibles pour les marques nationales et le hard discount en 2009.

Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques (Figure 64)

59% (n=43) en 2009 et 86% (n=119) en 2011 des produits de la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des FF sucrés et/ou édulcorés classiques passe de 12,1g/100g en 2009 à 11,6g/100g en 2011, et celle en lipides de 2,6g/100g à 2,3g/100g. La position du barycentre a donc peu évolué entre 2009 et 2011 au regard de la variabilité des teneurs en sucres et en lipides observée pour cette famille.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 64 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Le classement des produits au sein de cette famille étant notamment effectué en fonction de leur teneur en lipides ($\leq 3,8$ g/100g), cela explique que les teneurs observées soient situées entre 0 et 3,8g/100g. Comme pour les FF nature non sucrés classiques, 2 groupes de teneurs en sucres se distinguent pour les 2 années : les FF à 0% de matière grasse et ceux à 20% de matière grasse sur extrait sec. La variabilité importante des teneurs en sucres, observée pour les 2 années, résulte de la réunion au sein de cette famille de produits sucrés sans édulcorant et de produits allégés en sucres voire sans sucres, avec édulcorants. L'offre en 2011 se concentre néanmoins autour de produits sucrés, à teneurs en sucres situées autour de 12g/100g et sans édulcorant, et de produits édulcorés avec 0% de matière grasse et de faibles teneurs en sucres (qui n'étaient pas présents dans l'échantillon 2009). Cela est néanmoins à nuancer du fait du peu de données disponibles en 2009 pour les marques nationales et le hard discount.

Tableau 33 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	11	2,7	10	2,7	+0,05	+1,7%	42	2,6	39	2,4	-0,1	-4,5%	2	3,0	2	2,9	-0,1	-2,9%	16	2,7	14	2,8	+0,2	+5,9%	71	2,6	65	2,6	+0,02	+0,9%
2011	23	1,8	20	2,0	+0,2	+12,3%	71	2,5	62	2,3	-0,2	-6,5%	11	2,3	6	2,8	+0,4	+17,7%	29	2,7	25	2,7	+0,02	+0,9%	134	2,4	113	2,3	-0,1	-5,6%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ (g)=(Moy P- Moy); Δ (%)=(Moy P- Moy)/Moy

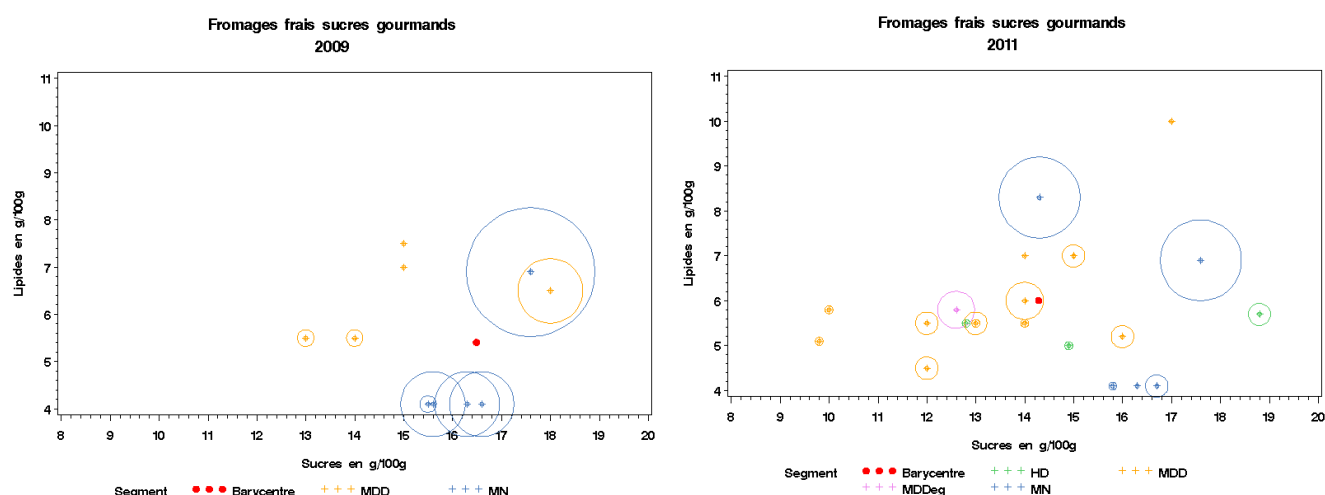
Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	7	13,5	7	12,4	-1,1	-8,2%	31	12,6	30	11,7	-0,9	-7,2%							5	14,1	3	13,1	-1,0	-7,1%	43	12,9	40	12,1	-0,8	-6,0%
2011	21	10,2	18	10,9	+0,7	+6,8%	68	12,2	59	11,9	-0,2	-1,7%	8	11,3	3	10,4	-1,0	-8,4%	22	13,2	18	12,9	-0,3	-2,3%	119	11,9	98	11,6	-0,4	-3,0%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ (g)=(Moy P- Moy); Δ (%)=(Moy P- Moy)/Moy

Le Tableau 33 montre qu'il existe de faibles différences entre les moyennes pondérées des 2 années d'étude par segment de marché. Cela explique que le barycentre ait très peu évolué à l'échelle du secteur entier.

Fromages frais sucrés gourmands (Figure 65)

34% (n=10) en 2009 et 71% (n=30) en 2011 des produits de la famille des FF sucrés gourmands étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des FF sucrés gourmands passe de 16,5g/100g en 2009 à 14,3g/100g en 2011, et celle en lipides de 5,4g/100g à 6,0g/100g. La position du barycentre a donc essentiellement évolué selon l'axe des sucres entre 2009 et 2011 via une diminution de la teneur en sucres.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 65 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Fromages frais sucrés gourmands, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Le classement des produits au sein de cette famille est notamment effectué en fonction de leur teneur en lipides (>3,8g/100g). La diversité des teneurs en lipides tant en 2009 qu'en 2011 peut s'expliquer par la diversité des recettes regroupées dans cette famille : les produits aux fruits correspondent aux teneurs en lipides inférieures, et ceux de type plus gourmand comme les parfums « stracciatella », aux teneurs plus élevées. Il est difficile de conclure quant à l'évolution de l'offre pour les teneurs en sucres en raison du peu de données disponibles en 2009. En 2009, les parts de marché les plus élevées correspondaient à des produits de marques nationales à teneurs faibles en lipides pour la plupart, et élevée pour le produit de plus forte part de marché. Les 2 produits de marques nationales qui dominent le marché en 2011 ont des teneurs en lipides intermédiaire pour l'un et élevée pour l'autre.

Tableau 34 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Fromages frais sucrés gourmands.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	9	5,6	6	5,2	-0,4	-6,3%	8	6,1	5	5,8	-0,2	-4,0%							8	6,1	4	5,4	-0,7	-11,9%	25	5,9	15	5,4	-0,5	-8,6%
2011	10	5,5	8	6,9	+1,3	+24,3%	20	5,8	16	5,6	-0,2	-3,5%	4	5,8	4	5,8	0,0	0,0%	6	5,5	6	5,6	+0,1	+2,0%	40	5,7	34	6,0	+0,3	+5,8%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

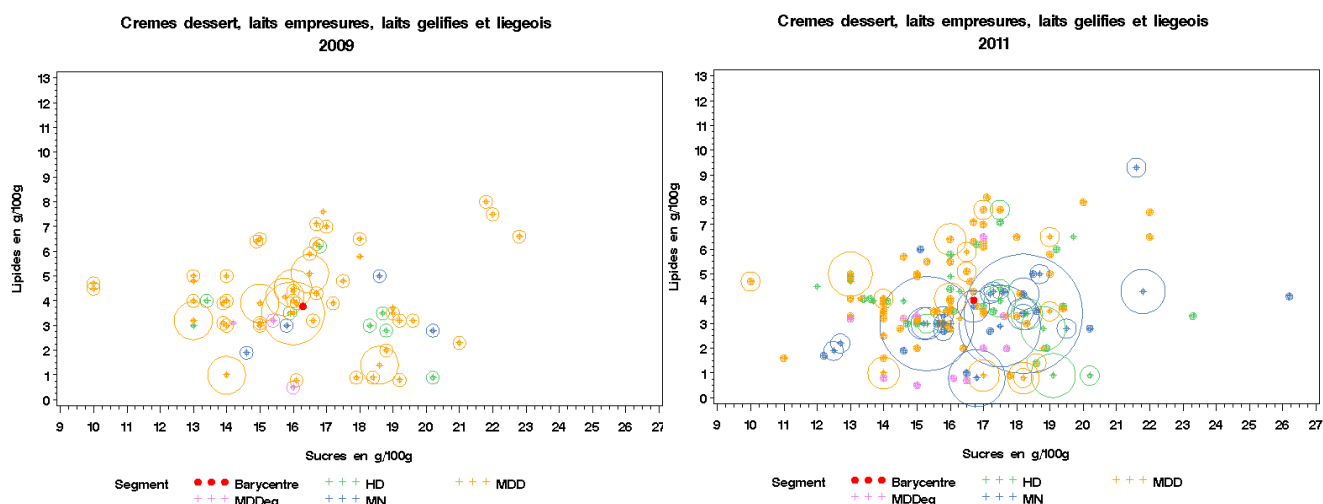
Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	5	16,3	5	16,7	+0,4	+2,4%	5	15,0	3	15,7	+0,7	+4,8%																		
2011	5	16,1	4	16,1	-0,1	-0,4%	17	13,3	13	13,4	+0,1	+0,9%	4	12,6	4	12,6	0	0,0%	4	16	4	16,8	+0,5	+3,0%	30	14,1	25	14,3	+0,2	+1,5%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Les faibles effectifs de produits disponibles pour cette famille rendent difficile l'interprétation du Tableau 34.

Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (Figure 66)

35% (n=78) en 2009 et 60% (n=216) en 2011 des produits de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois augmente sensiblement de 16,3g/100g en 2009 à 16,7g/100g en 2011, et celle en lipides de 3,8g/100g à 3,9g/100g. La position du barycentre n'a donc pour ainsi dire pas évolué entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 66 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

La position et l'envergure du nuage de points n'ont pas évolué entre 2009 et 2011 pour la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois. Les données majoritairement disponibles en 2009 sont des produits de marques de distributeurs alors que très peu de données sont disponibles pour les autres segments. Les variabilités des teneurs en sucres et en lipides sont élevées pour les 2 années. En 2011 comme en 2009, 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, ce qui peut s'expliquer par la présence de crème fouettée pour cette recette. En raison de l'absence de nombreux produits sur la cartographie de 2009, il n'est pas possible de conclure quant à l'évolution de la répartition des parts de marché parmi l'offre.

Tableau 35 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	39	4,2	33	4,1	-0,1	-1,4%	97	4,0	80	3,5	-0,5	-13,0%	12	2,7	9	3,1	+0,4	+14,1%	32	4,0	25	3,1	-0,9	-21,7%	180	4,0	147	3,8	-0,2	-5,0%
2011	67	4,2	62	4,1	-0,1	-2,1%	131	4,2	121	4,0	-0,1	-3,6%	33	2,9	33	2,4	-0,5	-17,6%	69	4,0	56	3,6	-0,5	-11,2%	300	4,0	272	3,9	-0,1	-1,7%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	4	17,3	4	17,4	+0,1	+0,6%	62	16,3	50	15,9	-0,4	-2,3%	3	15,2	2	15,5	+0,3	+1,8%	9	16,9	8	18,2	+1,3	+8,0%	78	16,4	64	16,3	-0,1	-0,6%
2011	40	17,2	40	17,3	+0,2	+0,9%	117	16,0	107	15,7	-0,3	-1,6%	14	15,5	14	15,7	+0,3	+1,8%	45	16,8	36	17,6	+0,9	+5,1%	216	16,3	197	16,7	+0,4	+2,4%

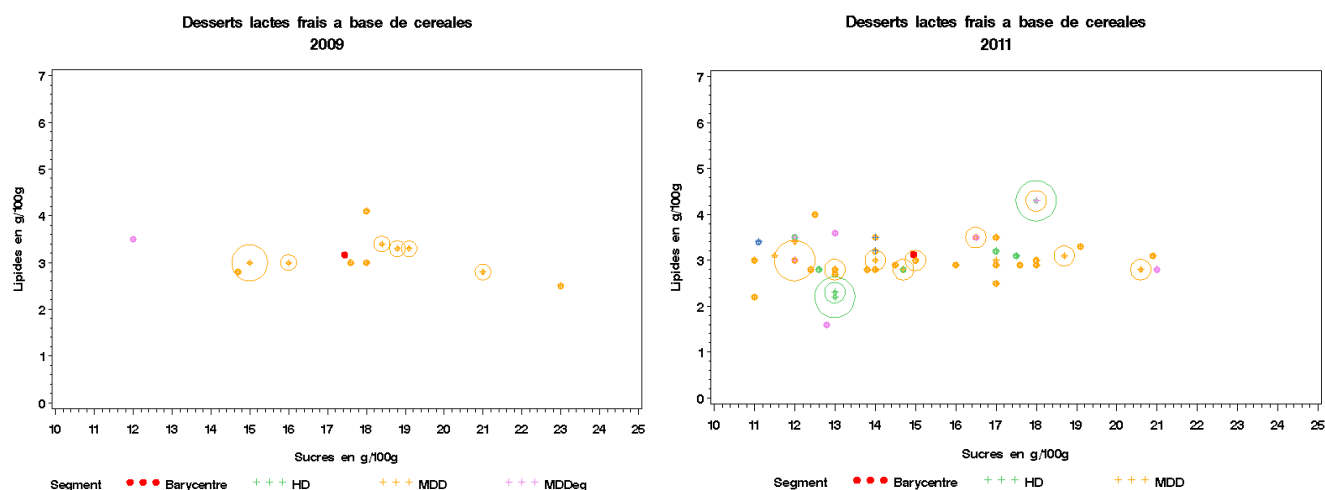
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Les moyennes pondérées par segment étant très similaires en 2009 et 2011 pour les lipides et pour les sucres, cela explique que la position du barycentre n'ait pas évolué entre ces 2 années (Tableau 35).

Desserts lactés frais à base de céréales (Figure 67)

22% (n=14) en 2009 et 61% (n=65) en 2011 des produits de la famille des DLF à base de céréales étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des DLF à base de céréales diminue de 17,4g/100g en 2009 à 15,0g/100g en 2011, et celle en lipides reste stable à 3,2g/100g en 2009 et 3,1g/100g en 2011. La position du barycentre a donc évolué selon l'axe des sucres entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 67 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais à base de céréales, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Très peu de produits étiquettent à la fois les teneurs en lipides et en sucres en 2009 : il s'agit presque exclusivement de produits de marques de distributeurs. De même en 2011, ce sont essentiellement des produits de ce segment qui étiquettent ces 2 nutriments à la fois : tous les segments sont néanmoins représentés. La même dispersion selon l'axe des sucres est globalement observée pour les 2 années, au contraire d'une variabilité assez faible pour les teneurs en lipides (autour de 3g/100g). Les produits à teneurs plus faibles en sucres correspondent majoritairement à des « semoules/riz au lait » (recette sans œufs), et les teneurs plus élevées à des « gâteaux de riz/semoule » (recette avec œufs). Les recettes « sur lit de caramel » sont également retrouvées parmi les teneurs maximales en sucres. Les teneurs en lipides sont majoritairement comprises entre 2 et 4g/100g.

Tableau 36 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais à base de céréales.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	7	3,0	7	3,0	-0,01	-0,2%	32	3,2	30	3,1	-0,03	-1,1%	1	3,5	1	3,5	0,0	0,0%	18	3,2	18	3,3	+0,2	+5,2%	58	3,2	56	3,2	+0,02	+0,5%
2011	10	3,2	10	3,3	+0,1	+3,4%	56	3,1	49	3,0	-0,004	-0,1%	8	3,2	7	2,9	-0,3	-9,7%	25	3,0	25	3,1	+0,1	+3,7%	99	3,1	91	3,1	+0,1	+2,2%

ctif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009							12	17,9	12	17,9	0,0	0,0%	1	12,0	1	12,0	0,0	0,0%	1	14,7	1	14,7	0,0	0,0%	14	17,2	14	17,4	+0,2	+1,3%
2011	3	13,0	3	12,7	-0,3	-2,2%	43	14,9	39	15,3	+0,4	+2,4%	8	14,8	7	12,8	-2,0	-13,6%	11	14,2	11	14,7	+0,5	+3,6%	65	14,7	60	15,0	+0,2	+1,7%

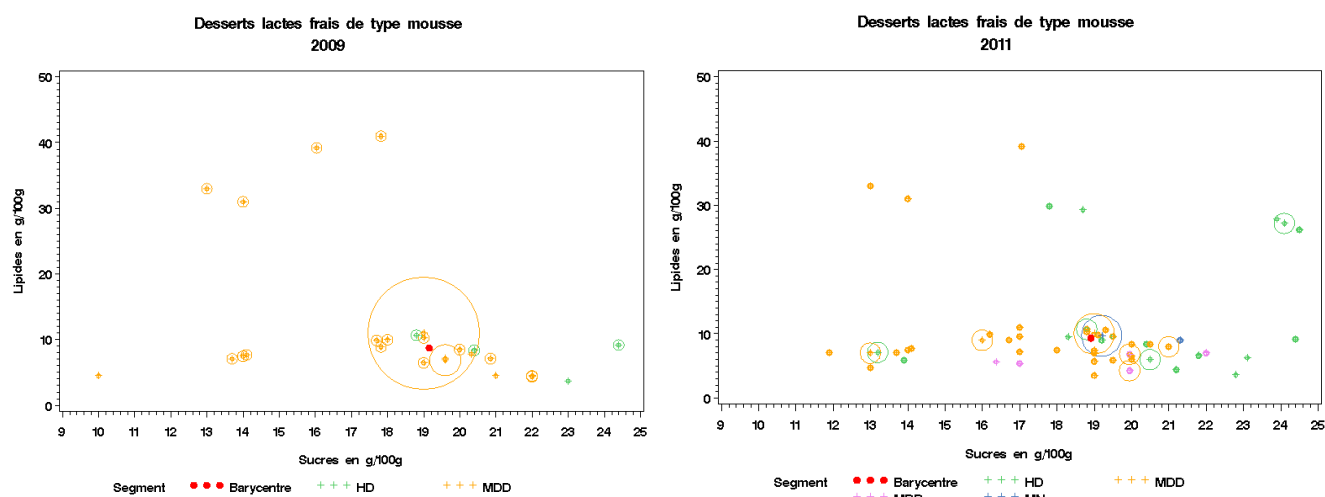
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Dans la mesure où ce sont les marques de distributeurs qui étiquettent la grande majorité des données de teneurs en sucres pour les 2 années d'étude, la diminution de moyenne pondérée observée pour le barycentre provient majoritairement de la diminution observée pour ce segment : de 17,9g/100g en 2009 à 15,3g/100g en 2011 (Tableau 36).

Desserts lactés frais de type mousse (Figure 68)

42% (n=36) en 2009 et 73% (n=78) en 2011 des produits de la famille des DLF de type mousse étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des DLF de type mousse reste relativement stable de 19,2g/100g en 2009 à 18,9g/100g en 2011, de même que celle en lipides de 8,8g/100g en 2009 à 9,3g/100g en 2011. La position du barycentre a donc peu évolué.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 68 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais de type mousse, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Bien que le nombre de produits présents sur la cartographie de 2009 soit inférieur à celui de 2011, et qu'il s'agisse presque exclusivement de produits de marques de distributeurs, la même structure de nuage de points est observée pour les 2 années : un groupe principal homogène en termes de teneurs en lipides (autour de 9g/100g), et avec des teneurs en sucres très variables, et des points extrêmes relativement isolés aux teneurs en lipides élevées ($\geq 30,0$ g/100g) et qui correspondent aux « mousses sur ganache ». La dispersion selon l'axe des sucres correspond aux différents parfums de mousses : les mousses aux fruits avec les teneurs les plus faibles et les parfums plus gourmands (chocolat/café) avec les plus élevées.

Tableau 37 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais de type mousse.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	14	12,2	11	8,5	-3,8	-30,9%	49	11,2	35	9,5	-1,7	-15,0%	3	6,2	3	6,5	+0,3	+4,5%	14	8,2	9	7,9	-0,2	-3,0%	80	10,7	58	8,8	-1,9	-17,8%
2011	19	11,4	19	9,1	-2,2	-19,6%	54	10,8	52	8,0	-2,8	-25,9%	7	5,9	6	6,5	+0,6	+9,6%	26	11,6	16	12,6	+1,0	+8,6%	106	10,8	93	9,3	-1,5	-13,5%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ (g)=(Moy P-Moy); Δ (%)=(Moy P-Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009							30	17,8	21	19,0	+1,2	+6,7%							6	21,2	4	20,9	-0,3	-1,5%	36	18,4	25	19,2	+0,8	+4,2%
2011	2	20,3	2	19,2	-1,0	-5,2%	49	17,6	48	18,4	+0,7	+4,2%	5	19,1	4	20,6	+1,6	+8,1%	22	19,9	15	19,6	-0,2	-1,1%	78	18,4	69	18,9	+0,5	+2,7%

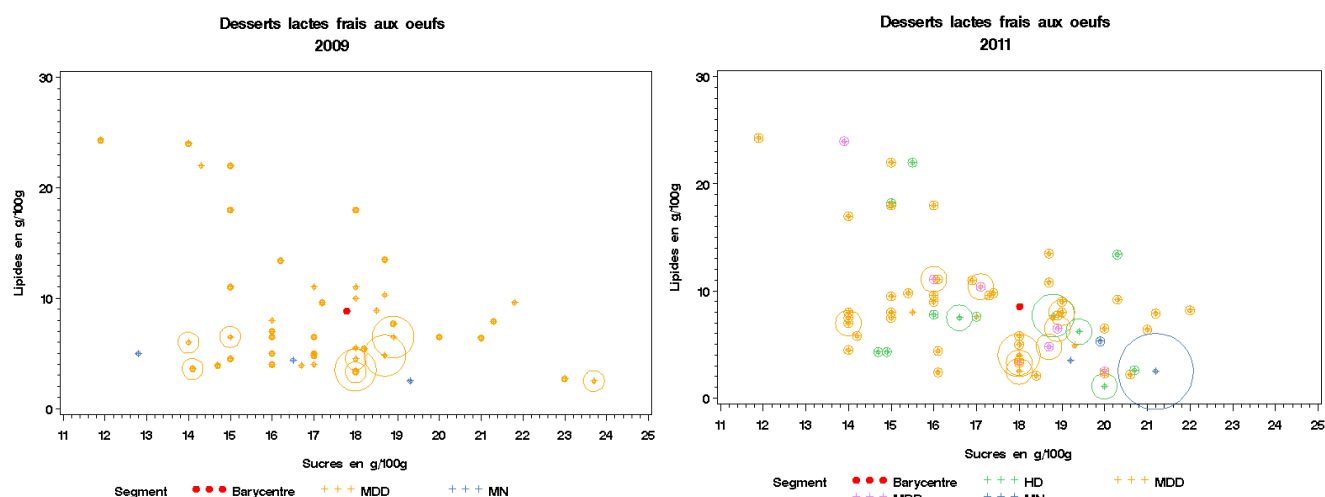
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ (g)=(Moy P-Moy); Δ (%)=(Moy P-Moy)/Moy

Le Tableau 37 montre qu'il existe des différences entre les moyennes pondérées des différents segments de marché pour les lipides entre les 2 années d'étude : néanmoins celles-ci se compensent, ce qui explique qu'à l'échelle de la famille, le barycentre reste stable. En effet, les moyennes pondérées des marques nationales (2009 : 8,5g/100g ; 2011 : 9,1g/100g) et du hard discount (2009 : 7,9g/100g ; 2011 : 12,6g/100g) augmentent, alors que celle des marques de distributeurs diminue (2009 : 9,5g/100g ; 2011 : 8,0g/100g). Celle des marques de distributeurs entrée de gamme reste stable. Cela est néanmoins à nuancer du fait du peu de données disponibles particulièrement en 2009.

Desserts lactés frais aux œufs (Figure 69)

39% (n=52) en 2009 et 59% (n=89) en 2011 des produits de la famille des DLF aux œufs étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des DLF aux œufs reste stable, de 17,8g/100g en 2009 à 18,0g/100g en 2011, de même que celle en lipides de 8,8g/100g en 2009 à 8,5g/100g en 2011. La position du barycentre reste donc presque identique entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 69 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais aux œufs, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Comme précédemment, en 2009 la quasi-totalité des produits étiquetant à la fois les lipides et les sucres sont des produits de marques de distributeurs. La structure et la dispersion du nuage de points sont semblables en 2009 et 2011 : un axe diagonal se distingue, les produits de plus fortes teneurs en lipides présentant globalement les plus faibles teneurs en sucres, et inversement. Les produits à teneurs élevées en lipides et faibles en sucres correspondent à des recettes de type « crèmes brûlées », et le groupe opposé à des recettes de « crèmes caramel » et d' « îles flottantes ».

Tableau 38 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais aux œufs.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	27	10,1	17	11,3	+1,1	+11,0%	77	8,7	59	6,0	-2,7	-31,0%	8	8,4	8	4,7	-3,7	-43,6%	16	6,0	12	4,9	-1,1	-18,4%	120	8,7	88	8,8	+0,1	+1,6%
2011	24	11,2	22	11,3	+0,1	+0,8%	78	8,3	74	6,8	-1,5	-17,8%	8	8,4	8	4,7	-3,7	-43,6%	37	8,1	32	6,4	-1,7	-20,9%	147	8,7	136	8,5	-0,2	-2,0%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	3	16,2					49	17,3	37	17,8	+0,5	+3,1%													52	17,2	37	17,8	+0,6	+3,4%
2011	3	20,1	2	21,2	+1,1	+5,4%	64	17,0	61	17,4	+0,3	+2,0%	8	17,7	8	18,9	+1,2	+6,9%	14	18	14	18,5	+0,9	+5,4%	89	17,3	85	18,0	+0,7	+4,2%

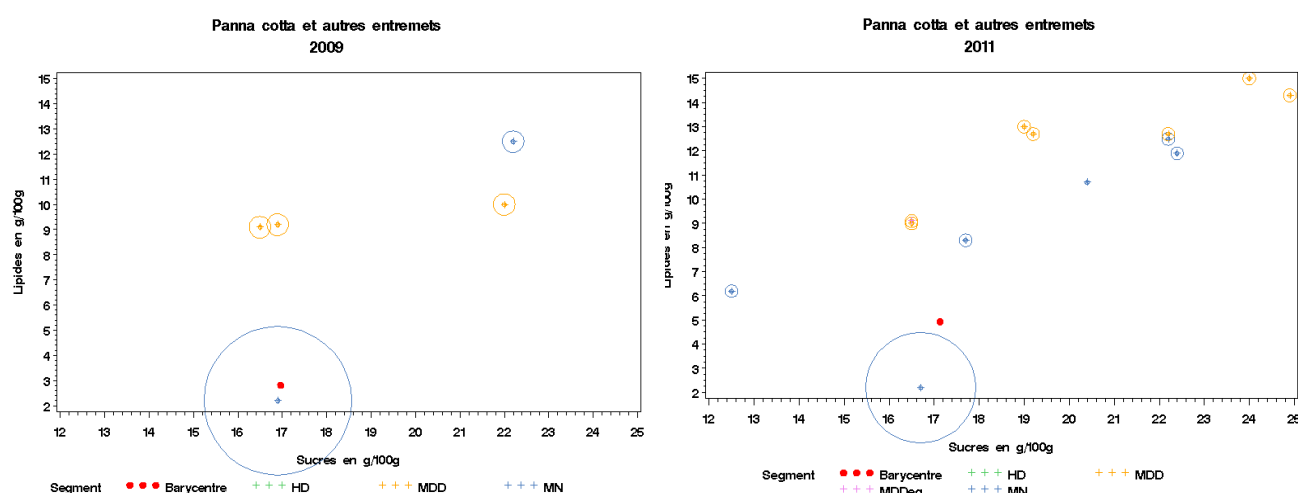
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

La principale différence entre les moyennes pondérées de 2009 et 2011 est observée pour les lipides au sein des produits issus du hard discount (2009 : 4,9g/100g ; 2011 : 6,4g/100g) (Tableau 38). Pour les 2 années, ces moyennes pondérées au sein du hard discount restent inférieures aux moyennes pondérées globales des teneurs en lipides de la famille. Les principaux écarts entre moyenne et moyenne pondérée sont observés pour les lipides : pour les marques de distributeurs (2009 : -31,0% ; 2011 : -17,8%), les marques de distributeurs entrée de gamme (2011 : -43,6%) et le hard discount (2009 : -18,4% ; 2011 : -20,9%). Ces écarts étant tous négatifs, cela signifie que pour chacun de ces segments, les produits de plus fortes parts de marché possèdent les teneurs en lipides les plus faibles. Cela est visible sur les cartographies, notamment en 2011.

Panna cotta et autres entremets (Figure 70)

67% (n=6) en 2009 et 70% (n=16) en 2011 des produits de la famille des Panna cotta et autres entremets étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des Panna cotta et autres entremets reste stable, de 17,0g/100g en 2009 à 17,1g/100g en 2011. Celle en lipides augmente quant à elle de 2,8g/100g en 2009 à 4,9g/100g en 2011. La position du barycentre évolue donc en augmentant selon l'axe des lipides entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 70 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Panna cotta et autres entremets, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

En 2011 comme en 2009, le nuage de points de la famille des Panna cotta et autres entremets est très éclaté du fait du faible effectif de la famille. Pour les 2 années, le produit isolé de plus forte part de marché ne correspond pas à une recette de panna cotta. Cette variété de recettes explique notamment la diversité de teneurs en lipides et en sucres observée.

Tableau 39 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Panna cotta et autres entremets.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	2	7,4	2	2,3	-5,1	-69,0%	3	9,4	3	9,7	+0,3	+3,1%							2	9,1	2	9,1	0,0	0,0%	7	8,7	7	2,8	-5,9	-67,8%
2011	6	8,6	5	2,4	-6,3	-72,7%	8	11,9	8	11,7	-0,2	-1,3%	1	9,1	1	9,1	0	0,0%	6	7,9	6	8,5	+0,6	+7,9%	21	9,7	20	4,9	-4,7	-49,0%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	2	19,6	2	16,9	-2,6	-13,3%	3	18,5	3	20,3	+1,9	+10,1%							1	16,5	1	16,5	0,0	0,0%	6	18,5	6	17,0	-1,5	-8,3%
2011	6	18,7	5	16,8	-1,9	-10,2%	8	19,9	8	19,6	-0,3	-1,4%	1	16,5	1	16,5	0,0	0,0%	1	16,5	1	16,5	0,0	0,0%	16	19,0	15	17,1	-1,8	-9,7%

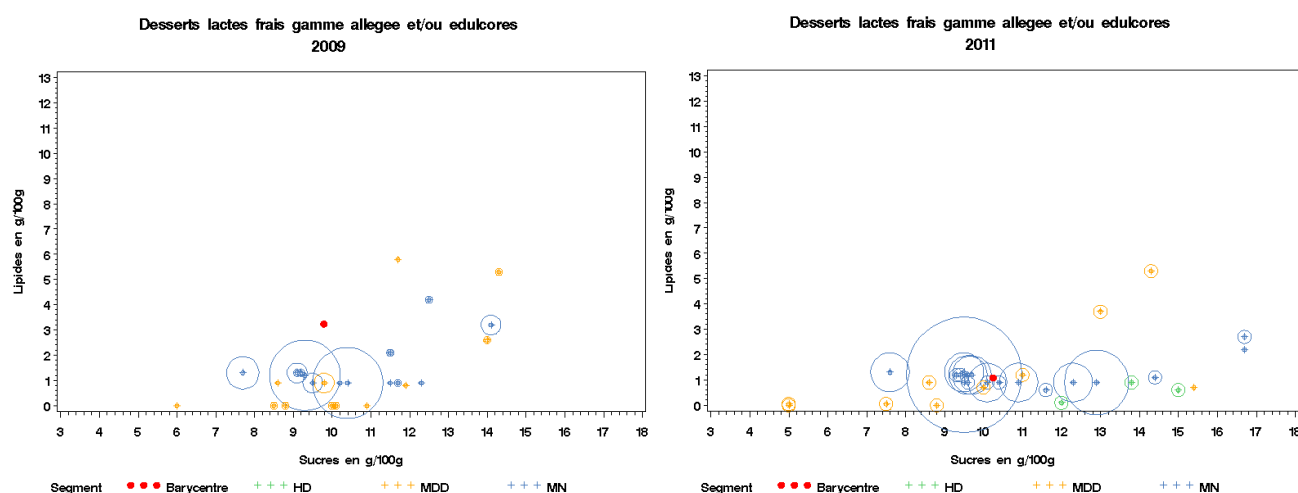
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Les faibles effectifs de produits disponibles pour cette famille rendent difficile l'interprétation du Tableau 39.

Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés (Figure 71)

56% (n=29) en 2009 et 100% (n=33) en 2011 des produits de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés augmente sensiblement de 9,8g/100g en 2009 à 10,2g/100g en 2011. Celle en lipides diminue quant à elle de 3,2g/100g en 2009 à 1,1g/100g en 2011. La position du barycentre évolue donc principalement en diminuant selon l'axe des lipides entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 71 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

La dispersion des données est principalement visible selon l'axe des sucres, bien que quelques produits présentent des teneurs en lipides plus importantes. Les produits de plus faibles teneurs en sucres correspondent aux produits édulcorés et ceux de plus fortes teneurs en sucres, essentiellement à des produits allégés en matière grasse uniquement. Les produits au cœur du nuage de points connaissent majoritairement un allègement à la fois en sucres et en matière grasse, avec ou sans présence d'édulcorants. Pour les 2 années d'étude, les produits de marques nationales disposent des plus fortes parts de marché : ils sont très proches du barycentre en 2011. En 2011 comme en 2009, les produits sans matière grasse appartiennent aux segments des marques de distributeurs et au hard discount.

Tableau 40 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	27	3,6	18	3,7	+0,1	+1,8%	19	1,2	11	0,9	-0,2	-19,4%							6	0,6	4	0,7	+0,2	+33,8%	52	2,4	33	3,2	+0,9	+36,5%
2011	19	1,2	17	1,1	-0,1	-7,1%	10	1,3	9	1,3	+0,0008	+0,1%							4	0,6	4	0,5	-0,1	-11,8%	33	1,1	30	1,1	-0,05	-4,4%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	14	10,6	11	9,7	-0,8	-8,0%	13	10,3	8	10,2	-0,1	-0,7%							2	9,4					29	10,4	19	9,8	-0,6	-5,5%
2011	19	11,0	17	10,2	-0,8	-7,6%	10	9,86	9	9,8	-0,1	-0,8%							4	12,7	4	11,9	-0,8	-6,7%	33	10,9	30	10,2	-0,6	-5,9%

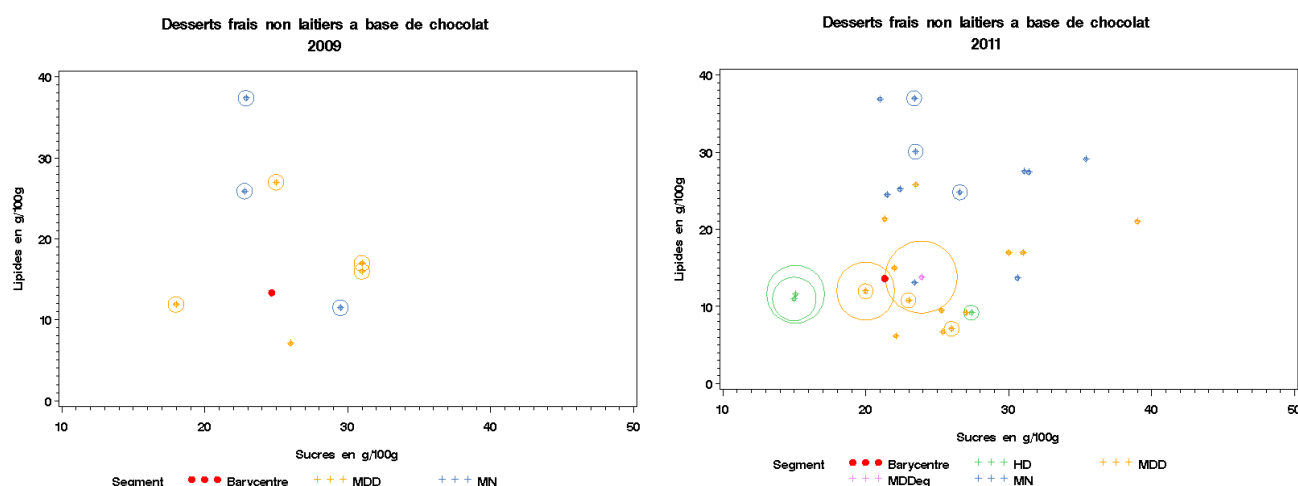
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

La diminution de la moyenne pondérée en lipides observée à l'échelle de la famille s'explique principalement par la diminution de moyenne pondérée au sein des marques nationales (2009 : 3,7g/100g ; 2011 : 1,1g/100g) (Tableau 40).

Desserts frais non laitiers à base de chocolat (Figure 72)

31% (n=11) en 2009 et 60% (n=37) en 2011 des produits de la famille des DFNL à base de chocolat étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des DFNL à base de chocolat diminue de 24,7g/100g en 2009 à 21,3g/100g en 2011. Celle en lipides reste stable quant à elle : 13,4g/100g en 2009 à 13,6g/100g en 2011. La position du barycentre évolue donc principalement en diminuant selon l'axe des sucres entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 72 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Le peu de produits étiquetant à la fois les sucres et les lipides en 2009 rend difficile la comparaison de ces 2 cartographies. La dispersion selon l'axe des sucres est plus importante en 2011 qu'en 2009, mais cela peut être dû au manque de données sur les teneurs en sucres en 2009. De manière générale, la famille des DFNL à base de chocolat réunit de nombreuses recettes ce qui explique en grande partie la large gamme de teneurs en sucres observée. En effet, les produits avec une teneur en sucres supérieure à 27g/100g correspondent majoritairement à des recettes de « fondants au chocolat » et de « charlottes », alors que ceux avec une teneur inférieure à 24g/100g correspondent principalement à des recettes de « profiteroles » et de « mousses au chocolat ». En 2011, les produits de plus fortes parts de marché, correspondant à des produits de marques de distributeurs et issus du hard discount, possèdent des teneurs en lipides et en sucres globalement faibles.

Tableau 41 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts frais non laitiers à base de chocolat.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	8	18,9	7	13,1	-5,8	-30,6%	14	14,9	13	12,9	-2,0	-13,2%							3	16,4	2	18,2	+1,8	+10,8%	25	16,4	22	13,4	-3,0	-18,4%
2011	15	23,7	10	17,4	-6,3	-26,6%	26	13,8	22	12,7	-1,1	-7,9%	1	13,8	1	13,8	0,0	0,0%	10	11,9	10	11,4	-0,4	-3,7%	52	16,3	43	13,6	-2,7	-16,4%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

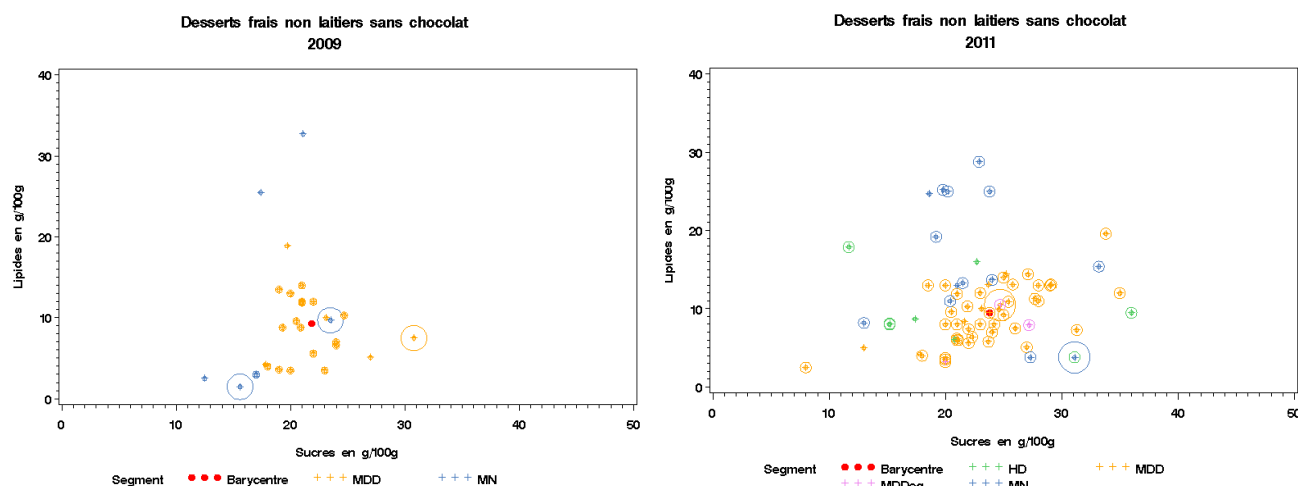
Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	3	25,1	3	24,6	-0,4	-1,8%	8	28,0	7	24,7	-3,3	-11,7%																		
2011	11	26,4	8	24,2	-2,2	-8,2%	22	25,7	19	23,3	-2,4	-9,4%	1	23,9	1	23,9	0,0	0,0%	3	19	3	16,3	-2,9	-15,2%	37	25,4	31	21,3	-4,0	-15,8%

N=effectif; Moy=moyenne
NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

En raison du faible effectif de données disponibles pour les sucres, il est difficile d'interpréter la diminution de la moyenne pondérée des teneurs en sucres à l'échelle de la famille (Tableau 41).

Desserts frais non laitiers sans chocolat (Figure 73)

38% (n=29) en 2009 et 61% (n=82) en 2011 des produits de la famille des DFNL sans chocolat étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des DFNL sans chocolat augmente légèrement : de 21,9g/100g en 2009 à 23,8g/100g en 2011. Celle en lipides reste stable : 9,3g/100g en 2009 et 9,5g/100g en 2011. La position du barycentre évolue donc très peu entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 73 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

Le nuage de points est plus étalé en 2011, ce qui s'explique notamment par le plus grand nombre de données disponibles en 2011. Le cœur du nuage de points, autour du barycentre, est pour les 2 années constitué de produits de marques de distributeurs : ils sont les plus nombreux à étiqueter conjointement les lipides et les sucres, ce qui s'explique à la fois car leur effectif au sein de cette famille a augmenté, mais aussi car la proportion de produits étiquetant les sucres au sein de ce segment et pour cette famille a augmenté (de 56% en 2009 à 80% en 2011). Les produits de marques nationales, issus du hard discount et de marques de distributeurs entrée de gamme se trouvent à la périphérie du nuage de points. En 2011, les recettes associées aux teneurs en sucres les plus élevées, à partir de 24g/100g environ, sont majoritairement celles des tiramisus. Les clafoutis et les crumbles correspondent aux recettes à teneurs en sucres intermédiaires, de 20g/100g à 24g/100g environ, alors que les « babas au rhum » représentent les recettes de plus faibles teneurs en sucres, aux alentours de 20g/100g.

Tableau 42 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts frais non laitiers sans chocolat.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	15	11,4	12	10,3	-1,1	-9,7%	39	8,4	33	8,2	-0,3	-3,1%							13	6,1	12	6,6	+0,5	+8,8%	67	8,6	57	9,3	+0,7	+7,6%
2011	18	15,3	16	10,9	-4,4	-28,8%	61	8,8	54	8,3	-0,5	-5,7%	3	7,2	2	8,3	+1,1	+15,7%	26	7,4	18	8,2	+0,8	+10,6%	108	9,5	90	9,5	-0,04	-0,5%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	6	17,9	3	19,0	+1,1	+6,3%	23	21,8	18	23,2	+1,5	+6,8%													29	21,0	21	21,9	+0,9	+4,3%
2011	14	22,6	12	26,4	+3,8	+16,8%	55	23,2	48	23,1	-0,1	-0,5%	3	24,0	2	26,8	+2,8	+11,8%	10	21	5	22,4	+1,3	+6,1%	82	22,9	67	23,8	+0,9	+4,1%

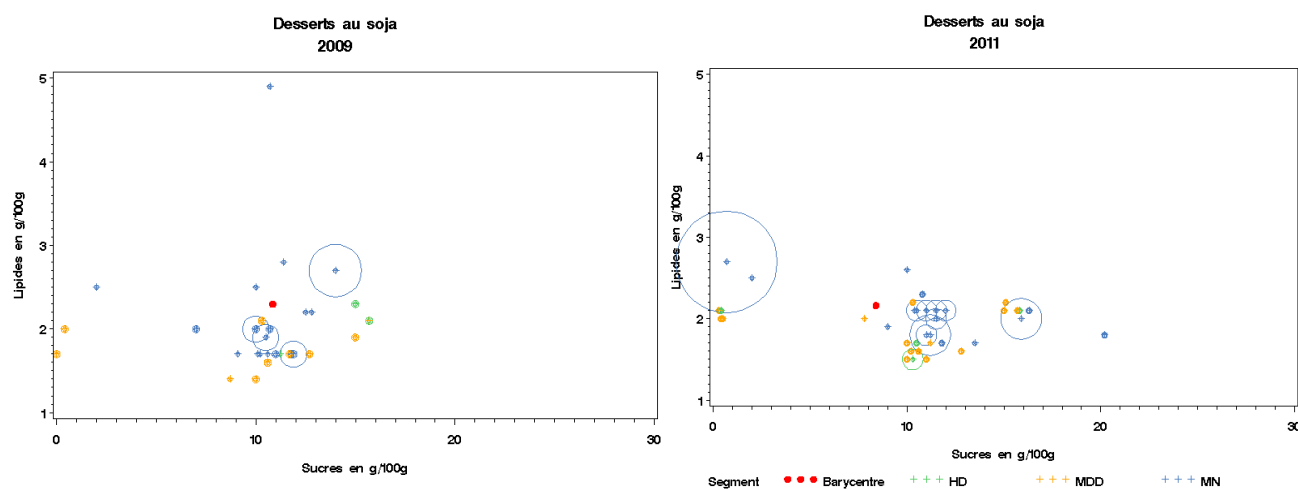
N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

En raison du faible effectif de données disponibles pour les sucres, il est difficile d'interpréter la diminution de la moyenne pondérée des teneurs en sucres à l'échelle de la famille (Tableau 42).

Desserts au soja (Figure 74)

88% (n=37) en 2009 et 100% (n=45) en 2011 des produits de la famille des Desserts au soja étiquettent à la fois leurs teneurs en sucres et en lipides. La teneur moyenne pondérée en sucres de la famille des Desserts au soja diminue : de 10,9g/100g en 2009 à 8,4g/100g en 2011. Celle en lipides reste stable : 2,3g/100g en 2009 et 2,2g/100g en 2011. La position du barycentre évolue donc en diminuant selon l'axe des sucres entre 2009 et 2011.



Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 74 : Teneurs en sucres et en lipides de la famille des Desserts au soja, pondérées par les parts de marché, pour 2009 et 2011.

La dispersion du nuage de points a augmenté selon l'axe des sucres entre 2009 et 2011. Cependant cela peut aussi être lié au nombre de produits récoltés plus important en 2011, et étiquetant davantage les sucres. 1 produit de marque nationale à très forte part de marché influence fortement la position du barycentre en 2011. Comme en 2009, la dispersion le long de l'axe des sucres s'explique en 2011 par les parfums de ces Desserts au soja. Les références présentant les teneurs en sucres les plus élevées (supérieures à 12g/100g environ) correspondent aux parfums du type « chocolat/vanille/café », celles aux teneurs en sucres intermédiaires (de 8g/100g à 12g/100g) aux références de parfum du type « fruits ». Enfin, les produits de teneurs en sucres les plus faibles, inférieures à 2g/100g, sont des références « nature ».

Tableau 43 : Statistiques descriptives de la teneur moyenne en lipides et en sucres non pondérée et pondérée par les parts de marché par segment de marché et par année, pour la famille des Desserts au soja.

Lipides (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	26	2,2	15	2,4	+0,1	+6,0%	10	1,8	9	1,8	+0,1	+4,7%							6	2,1	4	2,2	+0,2	+7,3%	42	2,1	28	2,3	+0,2	+9,8%
2011	18	2,1	13	2,2	+0,2	+8,1%	21	1,8	18	1,8	+0,002	+0,1%							6	1,9	5	1,7	-0,3	-13,7%	45	1,9	36	2,2	+0,2	+11,3%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Sucres (g/100g)	Marques nationales						Marques de distributeurs						Marques de distributeurs entrée de gamme						Hard discount						Total					
	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)	N	Moy	NP	Moy P	Δ (g)	Δ (%)
2009	23	10,2	12	11,3	+1,1	+10,3%	10	9,5	9	8,6	-0,9	-9,7%							4	13,3	2	15,0	+1,8	+13,2%	37	10,4	23	10,9	+0,5	+4,7%
2011	18	11,1	13	8,2	-2,9	-25,9%	21	8,7	18	9,2	+0,5	+6,0%							6	8,9	5	9,5	+0,7	+7,7%	45	9,7	36	8,4	-1,3	-13,2%

N=effectif; Moy=moyenne

NP=effectif des produits ayant une part de marché; Moy P=moyenne pondérée par les parts de marché; Δ(g)=(Moy P- Moy); Δ(%)=(Moy P- Moy)/Moy

Comme expliqué précédemment, la diminution de la moyenne pondérée des teneurs en sucres à l'échelle de la famille s'explique notamment par la diminution de la moyenne pondérée des produits de marques nationales (2009 : 11,3g/100g ; 2011 : 8,2g/100g) : celle-ci s'explique par la présence d'un produit de très forte part de marché et de très faible teneur en sucres (référence « nature ») (Tableau 43). Cela doit néanmoins être nuancé par les faibles effectifs de données pondérées disponibles pour les teneurs en sucres.

5. TRAITEMENTS SUPPLEMENTAIRES : EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETES A LA PORTION

La plupart des produits étudiés se présentant sous format individuel (93% en 2009 et 92% en 2011) et des tendances d'évolution des tailles de portions ayant été mises en évidences au 2.7.1, il a paru intéressant d'étudier l'évolution des teneurs moyennes à la portion.

Parallèlement aux données qui ont été présentées dans les paragraphes 3.1.1 et 3.2.1, les paragraphes suivants étudient donc des statistiques descriptives des teneurs en lipides et en sucres à la portion, par famille et par année, au sein des PLF et assimilés étudiés. Par ailleurs, l'étude des valeurs nutritionnelles par portion réalisée en 2009 a montré que, pour la grande majorité des familles, les teneurs moyennes en calcium à la portion étaient supérieures au seuil de source, ce pourquoi l'étude d'évolution n'a pas été jugée pertinente pour ce nutriment.

En ce qui concerne le choix des portions :

- pour les produits présentant une portion individuelle (2009 : n=1494, 93% ; 2011 : n=2224, 92%), celle-ci a été sélectionnée comme référence pour le calcul des valeurs nutritionnelles par portion ;
- pour ceux ne présentant pas de portion individuelle, lorsqu'une portion indiquée existe, celle-ci a été prise comme référence (2009 : n=40, 3% ; 2011 : n=132, 5% de produits sans portion individuelle mais possédant une portion indiquée) ;
- les produits ne présentant ni portion individuelle ni portion indiquée n'ont pas été pris en compte dans cette étude (2009 : n=65, 4% ; 2011 : n=74, 3%).

5.1 Lipides

Le Tableau 44 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides à la portion, par famille, pour les produits récoltés par l'Oqali en 2009 et en 2011, ainsi que les différences entre les teneurs moyennes en g/portion et les pourcentages d'évolution.

Tableau 44 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides à la portion, par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Lipides (g/portion)	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/portion)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	91	2,2	1,9	126	2,5	1,8	+0,3	+14%
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	19	10,2	3,6	39	10,8	3,6	+0,7	+7%
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	331	3,0	1,3	515	2,9	1,0	-0,03	-1%
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	57	7,6	2,4	118	8,5	2,8	+0,9*	+12%
Yaourts et laits fermentés edulcores	105	0,1	0,2	126	0,2	0,3	+0,1	+46%
Fromages frais nature non sucres classiques	41	2,1	1,7	106	1,8	1,6	-0,3	-13%
Fromages frais nature non sucres gourmands	33	8,2	5,8	71	7,4	2,4	-0,8	-10%
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	68	2,4	1,2	132	2,0	1,1	-0,4*	-16%
Fromages frais sucres gourmands	22	7,5	2,0	38	6,5	2,1	-1,0*	-13%
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	179	4,4	2,0	298	4,5	2,1	+0,1	+3%
Desserts lactés frais à base de céréales	55	4,0	2,0	96	3,6	1,4	-0,3	-8%
Desserts lactés frais de type mousse	80	8,1	8,0	106	7,9	6,7	-0,2	-3%
Desserts lactés frais aux œufs	120	8,5	5,6	147	8,7	5,2	+0,2	+2%
Panna cotta et autres entremets	7	7,7	4,5	21	9,9	4,5	+2,3	+30%
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcores	52	2,3	2,8	33	1,2	0,8	-1,1	-47%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	25	12,4	6,7	51	13,7	5,8	+1,3	+11%
Desserts frais non laitiers sans chocolat	66	7,7	4,6	107	8,5	4,2	+0,7	+9%
Desserts au soja	42	2,3	0,8	44	2,0	0,3	-0,3	-13%

N=Effectif; Moy=Moyenne; ET=Ecart-type
Effet année: * si p<0,05; ** si p<0,01; *** si p<0,001

Une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides à la portion entre 2009 et 2011 est observée pour les **YLF sucrés gourmands** (+0,9g/portion). Cela s'explique tout d'abord par l'augmentation significative observée précédemment pour les teneurs moyennes en lipides pour 100g: +0,6g/100g. Celle-ci est donc répercutée aux valeurs nutritionnelles à la portion. Par ailleurs, le pourcentage de produits de cette famille possédant une portion individuelle supérieure à 125g est passé de 40% en 2009 à 47% en 2011 (150g notamment). Cette augmentation de la taille de portion concourt également à l'augmentation significative de la teneur moyenne en lipides à la portion. Celle-ci est néanmoins minimisée car, parmi les produits à portion individuelle de 150g de cette famille, 26% sont de groupe 0.

De même, l'augmentation de taille de portion observée pour les **YLF nature non sucrés gourmands** (de 40 à 44% des produits présentant une portion individuelle supérieure ou égale à 150g entre 2009 et 2011) se traduit par une tendance à l'augmentation de la teneur moyenne en lipides plus marquée à la portion (+0,7g/portion) qu'aux 100g (+0,4g/100g).

Les **DFNL à base de chocolat** connaissent quant à eux l'augmentation de plus grande ampleur²⁷ de leur teneur moyenne en lipides par portion entre 2009 et 2011 ; cela s'explique à la fois par l'augmentation de fréquence des portions individuelles supérieures ou égales à 100g (14% en 2009 ; 24% en 2011), mais aussi car cette famille présente la teneur moyenne en lipides pour

²⁷ A l'exception des Panna cotta et autre entremets (+2,3g/portion) dont le faible effectif, notamment en 2009, conduit à nuancer les résultats obtenus.

100g la plus élevée, tant en 2009 qu'en 2011. Cela implique que toute augmentation de la taille de portion entraîne une évolution plus importante de la teneur en lipides par portion.

Les familles des **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** et des **FF sucrés gourmands** connaissent quant à elles une diminution significative de leur teneur moyenne en lipides par portion, respectivement de -0,4g/portion et de -1,0g/portion. Une tendance à la diminution était déjà observée pour les teneurs en lipides pour 100g, elle est donc amplifiée par le passage à la portion. Pour les FF sucrés gourmands, la fréquence des portions individuelles de 150g diminue entre 2009 (45% des produits de la famille) et 2011 (26%) au profit de portions moindres. En revanche, pour les FF sucrés et/ou édulcorés classiques, la portion de 100g reste prépondérante en 2009 comme en 2011.

Au sein des **DLF gamme allégée et/ou édulcorés**, l'augmentation de taille des portions individuelles entre 2009 et 2011, d'une taille prédominante de 90g vers des portions majoritaires de 125g, n'est quant à elle pas répercutée sur l'évolution des teneurs moyennes en lipides par portion. La tendance à la diminution des teneurs en lipides observée aux 100g pour cette famille se maintient : elle n'est pas contrebalancée par l'augmentation des tailles de portions individuelles.

5.2 Sucres

Le Tableau 45 présente les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres à la portion, par famille, pour les produits récoltés par l'Oqali en 2009 et en 2011, ainsi que les différences entre les teneurs moyennes en g/portion et les pourcentages d'évolution.

Tableau 45 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres à la portion, par famille et par année au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.

Sucres (g/portion)	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/portion)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	57	5,9	0,9	105	5,9	1,0	-0,02	-0,3%
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	9	5,3	1,1	25	5,3	1,3	-0,03	-1%
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	215	16,7	3,9	462	16,8	4,2	+0,05	+0,3%
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	29	21,0	4,7	93	19,8	4,0	-1,2	-6%
Yaourts et laits fermentés edulcorés	76	7,9	2,1	118	7,5	2,1	-0,4	-5%
Fromages frais nature non sucres classiques	29	3,9	1,4	87	3,8	1,1	-0,2	-4%
Fromages frais nature non sucres gourmands	20	3,4	0,9	54	3,3	0,8	-0,1	-2%
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques	43	11,0	4,3	119	9,8	3,9	-1,1	-10%
Fromages frais sucres gourmands	10	20,6	5,6	29	16,3	8,0	-4,4*	-21%
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	78	18,1	4,8	216	18,5	3,9	+0,4	+2%
Desserts lactés frais à base de céréales	14	18,1	3,2	65	16,3	3,2	-1,9*	-10%
Desserts lactés frais de type mousse	36	12,6	1,9	78	12,9	3,1	+0,2	+2%
Desserts lactés frais aux œufs	52	17,1	2,5	89	17,4	2,6	+0,3	+2%
Panna cotta et autres entremets	6	16,5	7,9	16	19,8	5,9	+3,3	+20%
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	29	11,1	2,7	33	12,4	3,6	+1,3	+12%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	11	18,6	7,4	37	22,3	6,0	+3,7	+20%
Desserts frais non laitiers sans chocolat	29	19,0	4,4	82	21,0	5,3	+2,0*	+11%
Desserts au soja	37	11,0	3,9	44	9,9	5,3	-1,1	-10%

N=Effectif; Moy=Moyenne; ET=Ecart-type
Effet année: * si p<0,05; ** si p<0,01; *** si p<0,001

Comme pour les cartographies, cette étude est rendue difficile car les effectifs rencontrés sont plus importants en 2011 qu'en 2009 : cela s'explique à la fois par l'augmentation globale de l'effectif des produits captés par l'Oqali entre 2009 et 2011, mais également par la forte augmentation de l'étiquetage nutritionnel détaillé (comprenant les sucres) entre les 2 années d'étude (de 49% en 2009 à 73% en 2011).

Les **DFNL sans chocolat** connaissent une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres à la portion entre 2009 et 2011 (+2,0g/portion) : elle fait écho à l'augmentation significative observée également aux 100g (+1,9g/100g). Les portions individuelles de cette famille oscillent en effet autour de 100g.

Une diminution significative de la teneur moyenne en sucres à la portion est quant à elle observée pour les familles des **FF sucrés gourmands** (-4,4g/portion) et des **DLF à base de céréales** (-1,9g/portion). Comme précédemment, la diminution significative déjà observée aux 100g pour les **FF sucrés gourmands** (-1,6g/100g) est amplifiée à la portion : en effet les portions individuelles de 150g diminuent entre 2009 (45% des produits de la famille) et 2011 (26%) au profit de portions moindres. Pour les **DLF à base de céréales**, une diminution significative entre 2009 et 2011 de la teneur moyenne en sucres était également déjà observée pour 100g (-2,5g/100g). Elle est donc légèrement minimisée au passage à la portion (-1,9g/portion). Bien que la portion individuelle de 100g soit majoritaire pour les 2 années de

suivi dans cette famille, une légère augmentation du nombre de portions supérieures à 100g est observée entre 2009 (38%) et 2011 (40%). Comme pour l'étude aux 100g, ces résultats doivent être nuancés du fait des faibles effectifs disponibles en 2009 pour ces familles.

Les **DFNL à base de chocolat** passent quant à eux d'une tendance à la diminution de la teneur moyenne en sucres pour 100g (-1,8g/100g) à une tendance à l'augmentation à la portion (+3,7g/portion). Cela est lié à une augmentation de la fréquence des portions individuelles supérieures ou égales à 100g : de 14% en 2009 à 24% en 2011. Ce résultat doit toutefois être nuancé par le faible effectif de données disponibles en 2009 (n=11).

Malgré l'augmentation des tailles de portions au sein des **YLF sucrés gourmands** (comme vu au 2.7.1), la tendance à la diminution de la teneur moyenne en sucres à la portion (-1,2g/portion) est supérieure à celle observée pour 100g (-0,5g/100g). Cela peut notamment s'expliquer par le fait que, parmi les produits à portion individuelle de 150g de cette famille, 26% sont de groupe 0 ce qui minimise l'impact de ces portions plus élevées. Ce résultat doit également être nuancé par le faible effectif de données disponibles en 2009 (n=29) par rapport à 2011 (n=93).

La plupart des produits étudiés se présentant sous format individuel (93% en 2009 et 92% en 2011) et des tendances d'évolution des tailles de portions ayant été mises en évidences au 2.7.1, il a paru intéressant d'étudier l'évolution des teneurs moyennes en lipides et en sucres à la portion.

Pour certaines familles, les variations de teneurs moyennes observées entre 2009 et 2011 sont **amplifiées par le passage aux valeurs nutritionnelles à la portion**. Ainsi l'augmentation significative de la teneur moyenne en lipides pour 100g, entre 2009 et 2011, observée pour les YLF sucrés gourmands (+0,6g/100g) est amplifiée à la portion (+0,9g/portion) en conséquence d'une augmentation des tailles de portion au sein de celle-ci. Les familles des FF sucrés et/ou édulcorés classiques et des FF sucrés gourmands connaissent quant à elles une diminution significative de leur teneur moyenne en lipides par portion, respectivement de -0,4g/portion et de -1,0g/portion. Une tendance à la diminution était déjà observée pour les teneurs en lipides pour 100g, elle est donc augmentée par le passage à la portion. Concernant les teneurs moyennes en sucres, la diminution significative observée pour 100g au sein des FF sucrés gourmands (-1,6g/100g) est amplifiée à la portion (-4,4g/portion) : en effet, les portions individuelles de 150g diminuent entre 2009 (45% des produits de la famille) et 2011 (26%).

A l'inverse, pour d'autres familles, **les variations mises en évidence pour 100g sont minimisées voire inversées au passage à la portion**. Ainsi, les DLF à base de céréales connaissent à la fois une diminution significative de leur teneur moyenne en sucres pour 100g (-2,5g/100g) et à la portion (-1,9g/100g), mais celle à la portion est de moindre ampleur du fait d'une légère augmentation du nombre de portions supérieures à 100g entre 2009 (38%) et 2011 (40%). Les DFNL à base de chocolat passent quant à eux d'une tendance à la diminution de la teneur moyenne en sucres pour 100g (-1,8g/100g) à une tendance à l'augmentation à la portion (+3,7g/portion). Cela est lié à une augmentation de la fréquence des portions individuelles supérieures ou égales à 100g : de 14% en 2009 à 24% en 2011. Ces résultats doivent toutefois être nuancés par le faible effectif de données disponibles en 2009 (n=11).

Néanmoins ces résultats doivent être globalement nuancés par le biais d'échantillonnage occasionné par le nombre plus important de produits captés par l'Oqali en 2011 : parmi les produits présentant des portions de tailles supérieures en 2011, la majorité correspond à des produits « Ajoutés », c'est-à-dire non présents sur le marché en 2009 ou non captés par l'Oqali en 2009.

6. ETUDE DE DONNEES RETROSPECTIVES POUR CERTAINS ACTEURS DE MARQUES NATIONALES

À la demande des principaux acteurs du segment des marques nationales, et afin de mettre en évidence les reformulations déjà mises en œuvre par ceux-ci avant 2009, une étude a été réalisée pour comparer des données rétrospectives datées de 2003, 2004 ou 2005 aux données 2011 de l'Oqali pour les marques concernées. Les données rétrospectives ont été fournies par les professionnels : en 2011, les marques nationales étudiées couvrent 37% des parts de marché du secteur en volume, soit 74% des parts de marché couvertes par le segment des marques nationales. Les conclusions avancées par la suite ne sont donc valables que pour une partie du segment de marché des marques nationales et non pour la globalité du segment ou du secteur des PLF et assimilés.

La comparaison effectuée consiste en une étude de la variabilité des teneurs en lipides, glucides et calcium par famille de produits et par année : données rétrospectives d'une part et données 2011 d'autre part. La comparaison des teneurs en glucides a été choisie en raison du peu de données rétrospectives disponibles pour les sucres. Suite au changement de calcul de la valeur énergétique des produits par la Directive 2008/100/CE²⁸, la comparaison des valeurs énergétiques n'a pas été effectuée.

Par ailleurs, les données rétrospectives employées correspondent à la fois à des teneurs en nutriments à l'échelle de la référence, mais aussi à des teneurs moyennes par exemple pour des assortiments ou certaines gammes de produits. Cette hétérogénéité constitue une limite car le mode d'échantillonnage et donc la pondération des données, sont différents de ceux employés pour les données 2011 de l'Oqali qui se placent à l'échelle de la référence uniquement.

Des tests statistiques ont été effectués pour l'étude des différences de teneurs moyennes entre les données rétrospectives et celles de 2011. Le test non paramétrique de Kruskal Wallis a été utilisé (p=5%).

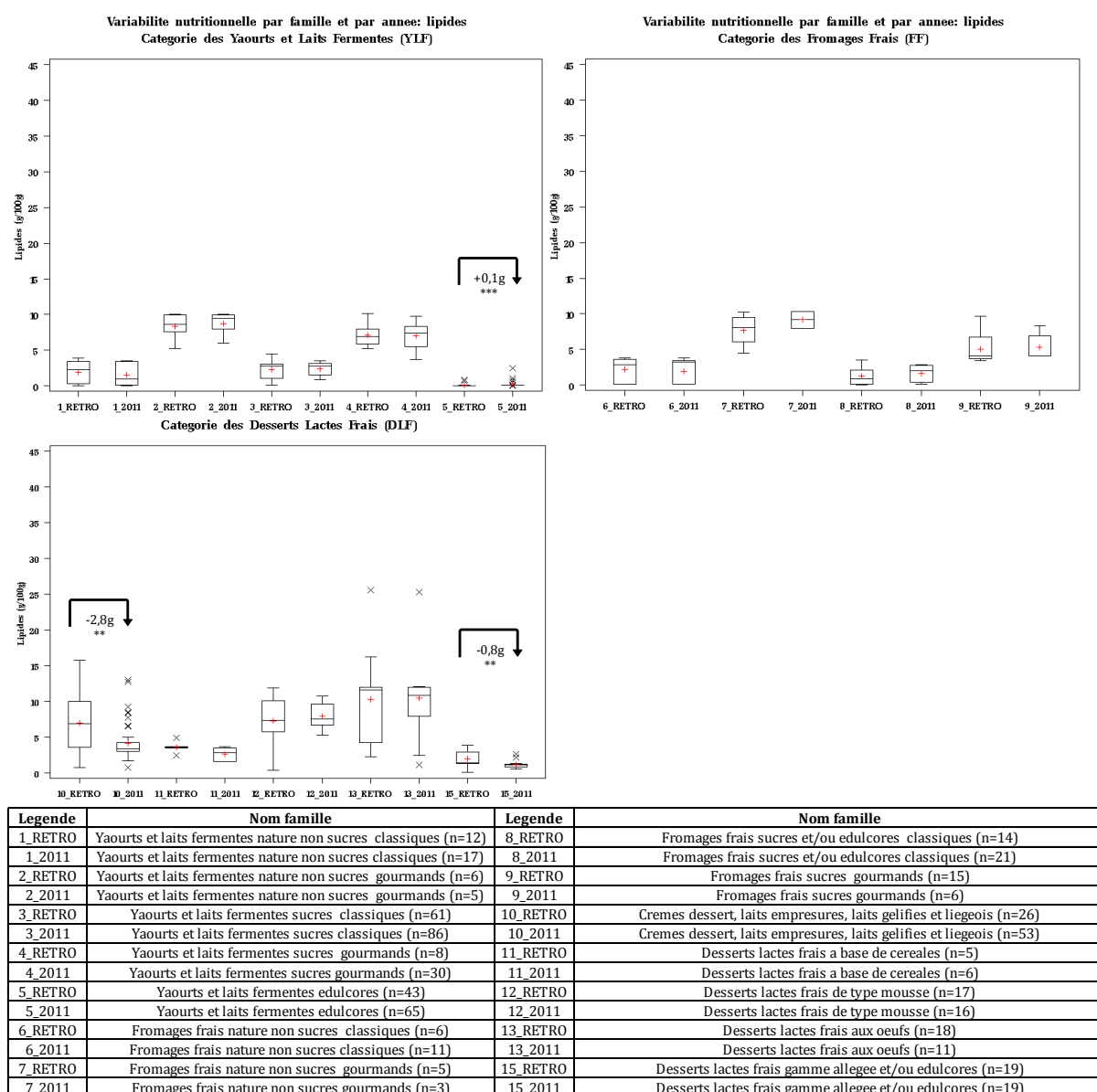
Dans les graphiques, les évolutions significatives entre les moyennes de teneurs sont signalées par une flèche entre les 2 échantillons testés. La valeur de la différence des teneurs est indiquée dans le sens suivant : [teneur du groupe en bout de flèche – teneur du groupe à l'origine de la flèche].

La famille des Panna Cotta et autres entremets et la catégorie des Desserts Frais Non Laitiers n'ont pas été étudiées par manque de données rétrospectives disponibles.

²⁸ Directive 2008/100/CE de la commission du 28 octobre 2008 modifiant la directive 90/496/CEE du Conseil relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires en ce qui concerne les apports journaliers recommandés, les coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique et les définitions.

6.1 Evolution de la variabilité des teneurs en lipides

La Figure 75 présente la variabilité des teneurs en lipides, pour les familles étudiées et par année.



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

Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 75 : Variabilité des teneurs en lipides (g/100g) par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.

Parmi l'échantillon considéré, les tests statistiques ont mis en évidence des différences significatives de teneurs moyennes en lipides entre les données 2003-2004-2005 et celles de 2011 pour les familles des YLF édulcorés (5), des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15). Concernant les YLF édulcorés (5), l'augmentation significative de teneur observée (+0,1g/100g, soit +177%) est à nuancer car il s'agit de teneurs inférieures à 1g/100g (rétro : 0,1g/100g ; 2011 : 0,2g/100g). Les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) connaissent une diminution significative de teneur (-2,8g/100g, soit -40,4% par rapport à la teneur initiale), tout comme les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) (-0,8g/100g, soit -40,3%).

Les autres familles étudiées ne présentent pas de différence significative entre les teneurs moyennes en lipides des données rétrospectives et celles de 2011. Les variations des teneurs moyennes oscillent de -2,8g/100g pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) à +1,5g/100g pour les FF nature non sucrés gourmands (7) (famille à faible effectif). La tendance à la diminution de -1,0g/100g des DLF à base de céréales (11) est par ailleurs à signaler.

Concernant les distributions des teneurs en lipides entre les données de 2003-2004-2005 et celles de 2011, elles sont relativement similaires au sein de la catégorie des **Yaourts et Laits Fermentés**. Plus précisément, une légère augmentation du nombre de produits parmi les fourchettes basses de teneurs en lipides est observée pour les YLF nature non sucrés classiques (1) (diminution de la médiane), alors qu'une extension vers des teneurs en lipides plus faibles s'observe pour les YLF sucrés gourmands (4) (diminution du 1^{er} quartile et du minimum).

Dans la catégorie des **Fromages Frais**, les teneurs minimales en lipides au sein des FF nature non sucrés gourmands (7) ont disparu au profit de teneurs plus élevées en lipides (augmentation du 1^{er} quartile et du minimum) alors que l'inverse s'observe pour les FF sucrés gourmands (9).

Enfin, pour les **Desserts Lactés Frais**, la dispersion des produits de la famille des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) s'est resserrée autour de la moyenne, significativement plus faible en 2011 (4,2g/100g contre 7,0g/100g). Les teneurs minimales des DLF de type mousse (12) ont au contraire disparu au profit de produits à teneurs plus élevées en lipides. Ce recentrage vers des teneurs en lipides supérieures est également observé au sein des DLF aux œufs (13), contrairement aux DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15).

Le Tableau 46 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides par famille pour les échantillons de données rétrospectives et de 2011, ainsi que les différences entre les teneurs moyennes, en g/100g, et les pourcentages d'évolution.

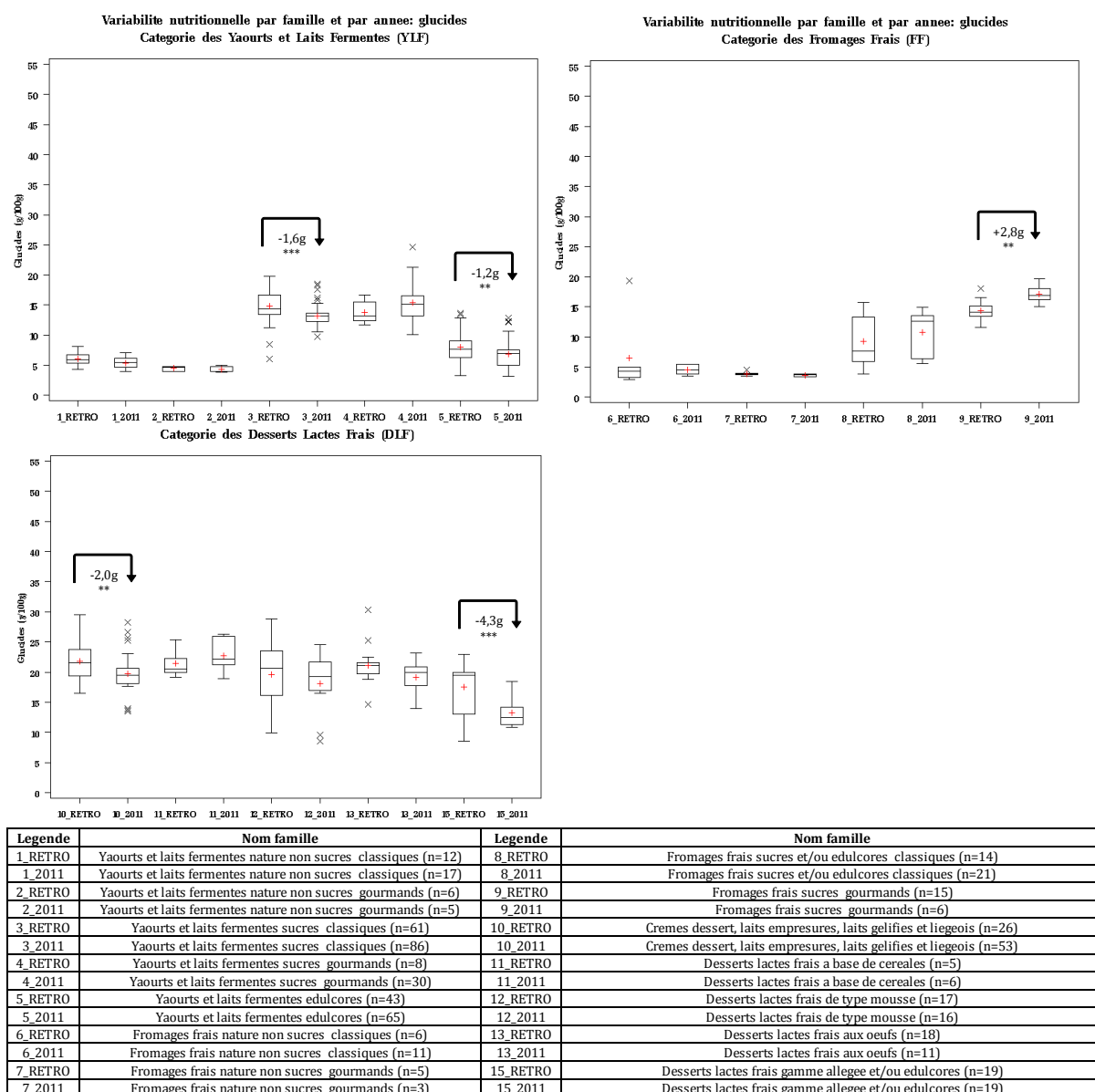
Tableau 46 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.

Lipides (g/100g)	Données rétrospectives (2003-2004-2005)			2011			Différence (en g/100g)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	12	2,0	1,6	17	1,6	1,5	-0,4	-20,4%
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	6	8,3	1,8	5	8,7	1,7	+0,3	+4,2%
Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	61	2,3	1,1	86	2,4	0,8	+0,2	+6,7%
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	8	7,1	1,6	30	7,0	1,6	-0,1	-1,1%
Yaourts et laits fermentés edulcorés	43	0,1	0,2	65	0,2	0,4	+0,1***	+177,0%
Fromages frais nature non sucrés classiques	6	2,2	1,7	11	1,9	1,7	-0,3	-14,1%
Fromages frais nature non sucrés gourmands	5	7,7	2,4	3	9,2	1,2	+1,5	+19,4%
Fromages frais sucrés et/ou edulcorés classiques	14	1,2	1,2	21	1,7	1,1	+0,4	+33,7%
Fromages frais sucrés gourmands	15	5,0	1,9	6	5,3	1,9	+0,3	+5,2%
Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois	26	7,0	4,1	53	4,2	2,5	-2,8**	-40,4%
Desserts lactés frais à base de céréales	5	3,6	0,9	6	2,7	1,0	-1,0	-26,3%
Desserts lactés frais de type mousse	17	7,2	3,4	16	8,0	1,8	+0,7	+10,0%
Desserts lactés frais aux œufs	18	10,3	5,7	11	10,5	6,2	+0,2	+2,1%
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	19	2,0	1,1	19	1,2	0,5	-0,8**	-40,3%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001

6.2 Evolution de la variabilité des teneurs en glucides

La Figure 76 présente la variabilité des teneurs en glucides, pour les familles étudiées et par année.



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

Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 76 : Variabilité des teneurs en glucides (g/100g) par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques ont mis en évidence des différences significatives de teneurs moyennes en glucides entre les données 2003-2004-2005 et celles de 2011 pour les 3 catégories de produits étudiées.

Au sein des **Yaourts et Laits Fermentés**, une diminution significative de -1,6g/100g est observée pour les YLF sucrés classiques (3) (-11,1% par rapport à la teneur initiale) et de -1,2g/100g pour les YLF édulcorés (5) (-15,4%).

Parmi la catégorie des **Fromages Frais**, les FF sucrés gourmands (9) présentent une augmentation significative de leur teneur moyenne en glucides (+2,8g/100g, soit +19,6%).

Enfin, au sein des **Desserts Lactés Frais**, des diminutions significatives de la teneur moyenne en glucides sont observées à la fois pour les Crèmes dessert, laits empresurés, laits gélifiés et

liégeois (10) (-2,0g/100g, soit -9,4%) et pour les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) (-4,3g/100g, soit -24,5%).

Les autres familles étudiées ne présentent pas de différence significative entre les teneurs moyennes en glucides des données rétrospectives et celles de 2011. Les variations des teneurs moyennes oscillent de -4,3g/100g pour les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) à +2,8g/100g pour les FF sucrés gourmands (9). Certaines tendances à la diminution ou à l'augmentation sont par ailleurs à signaler car elles correspondent à des variations non négligeables. Ainsi, les familles des DLF à base de céréales (+1,3g/100g), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (+1,5g/100g) et des YLF sucrés gourmands (+1,6g/100g) voient leurs teneurs moyennes en glucides augmenter entre 2003-2004-2005 et 2011. À l'inverse, les DLF de type mousse (-1,4g/100g), les FF nature non sucrés classiques (-2,0g/100g) et les DLF aux œufs (-2,0g/100g) connaissent des tendances à la diminution non négligeables de leurs teneurs moyennes en glucides.

Concernant les distributions des teneurs en glucides entre les données de 2003-2004-2005 et celles de 2011, elles évoluent particulièrement pour les 2 familles avec une diminution significative de la teneur moyenne en glucides au sein de la catégorie des **Yaourts et Laits Fermentés** : les YLF sucrés classiques (3) et les YLF édulcorés (5). La distribution globale de la famille se déplace en lien avec cette diminution de teneur moyenne (diminution des médianes et des quartiles). Pour les YLF gourmands (4) en revanche, la tendance à l'augmentation de la teneur moyenne (+1,6g/100g) s'accompagne d'une augmentation de la dispersion des teneurs en glucides (augmentation de la médiane et du 3^{ème} quartile), et ce particulièrement vers les valeurs supérieures (augmentation du maximum).

Dans la catégorie des **Fromages Frais**, les principales évolutions de dispersion concernent les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8) et les FF sucrés gourmands (9). La première famille connaît une augmentation du nombre de produits dans la fourchette haute des teneurs en glucides (augmentation importante de la médiane), et la deuxième connaît un déplacement global de sa distribution qui suit l'augmentation significative de la teneur moyenne en glucides de la famille (augmentation de la médiane, des quartiles, du minimum et du maximum).

Enfin, pour les **Desserts Lactés Frais**, les principales évolutions de distribution sont observées pour les 2 familles présentant une diminution significative de leur teneur moyenne en glucides (10-15) avec un recentrage autour de ces moyennes inférieures.

Le Tableau 47 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en glucides par famille pour les échantillons de données rétrospectives et de 2011, ainsi que les différences entre les teneurs moyennes, en g/100g, et les pourcentages d'évolution.

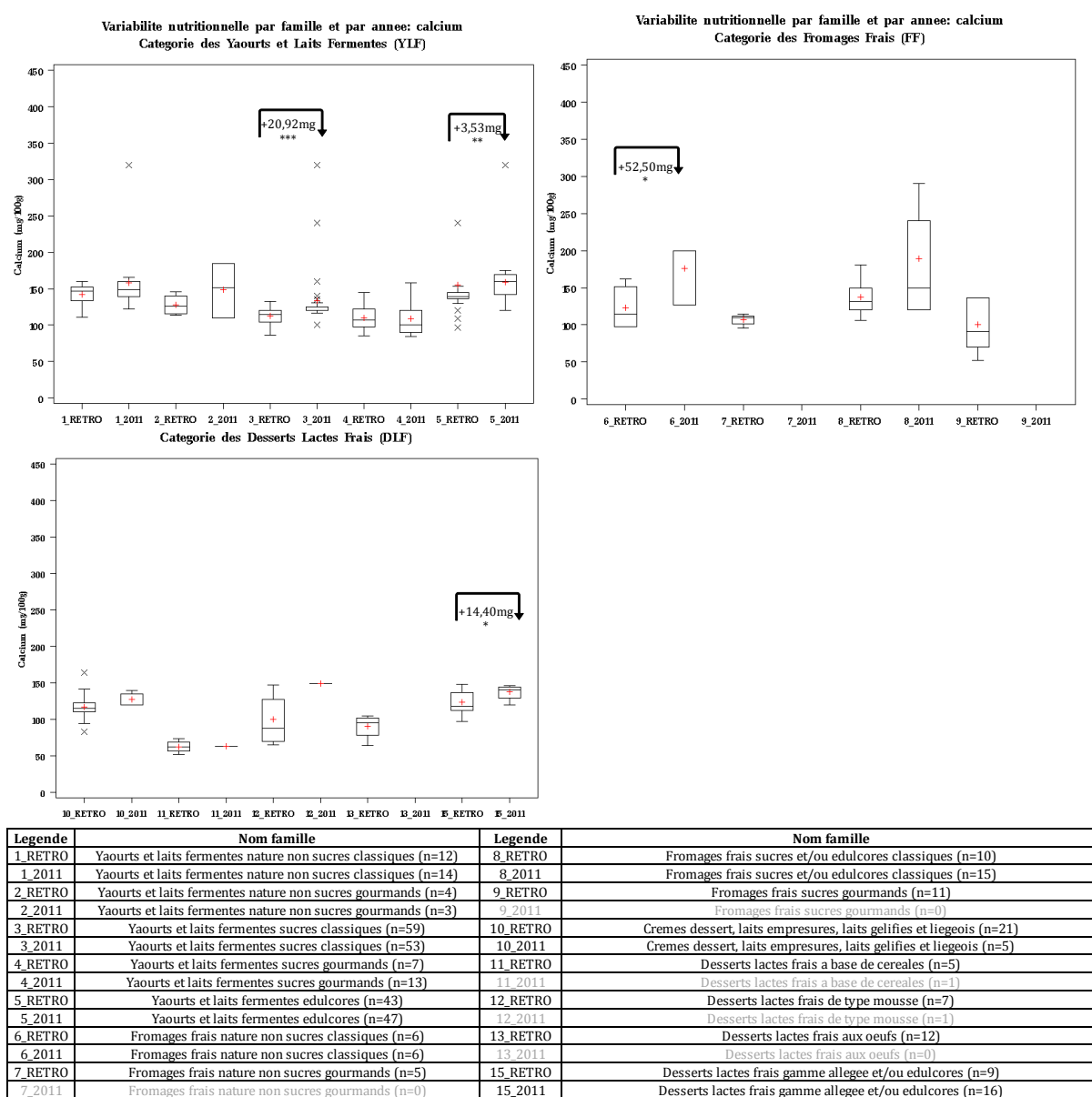
Tableau 47 : Statistiques descriptives des teneurs en glucides par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.

Glucides (g/100g)	Données rétrospectives (2003-2004-2005)			2011			Différence (en g/100g)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentes nature non sucres classiques	12	6,1	1,1	17	5,3	0,9	-0,7	-11,8%
Yaourts et laits fermentes nature non sucres gourmands	6	4,5	0,4	5	4,3	0,6	-0,2	-4,6%
Yaourts et laits fermentes sucres classiques	61	14,8	2,6	86	13,2	1,4	-1,6 ***	-11,1%
Yaourts et laits fermentes sucres gourmands	8	13,8	1,8	30	15,4	3,2	+1,6	+11,4%
Yaourts et laits fermentes edulcores	43	8,0	2,5	65	6,8	2,1	-1,2**	-15,4%
Fromages frais nature non sucres classiques	6	6,5	6,3	11	4,5	0,8	-2,0	-30,2%
Fromages frais nature non sucres gourmands	5	3,9	0,4	3	3,6	0,2	-0,2	-6,4%
Fromages frais sucres et/ou edulcores classiques	14	9,3	4,1	21	10,8	3,5	+1,5	+16,1%
Fromages frais sucres gourmands	15	14,3	1,6	6	17,1	1,6	+2,8**	+19,6%
Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	26	21,8	3,2	53	19,8	2,7	-2,0**	-9,4%
Desserts lactes frais à base de céréales	5	21,4	2,5	6	22,8	2,9	+1,3	+6,1%
Desserts lactes frais de type mousse	17	19,6	5,5	16	18,1	5,1	-1,4	-7,4%
Desserts lactes frais aux œufs	18	21,1	3,1	11	19,1	2,9	-2,0	-9,4%
Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcores	19	17,5	3,9	19	13,2	2,6	-4,3***	-24,5%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001

6.3 Evolution de la variabilité des teneurs en calcium

La Figure 77 présente la variabilité des teneurs en calcium, pour les familles étudiées et par année.



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

Produits laitiers frais et assimilés-Oqali-Comparaison 2009/2011-Edition 2013

Figure 77 : Variabilité des teneurs en calcium (mg/100g) par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.

Parmi les produits considérés, les tests statistiques ont mis en évidence des augmentations significatives de teneurs moyennes en calcium entre les données rétrospectives et celles de 2011 pour les 3 catégories de produits étudiées. Au sein des **Yaourts et Laites Fermentés**, une augmentation significative de $+20,92\text{mg}/100\text{g}$ est observée pour les YLF sucrés classiques (3) ($+18,52\%$ par rapport à la teneur initiale) et de $+3,53\text{mg}/100\text{g}$ pour les YLF édulcorés (5) ($+2,27\%$).

Parmi la catégorie des **Fromages Frais**, les FF nature non sucrés classiques (6) présentent une augmentation significative de leur teneur moyenne en calcium ($+52,50\text{mg}/100\text{g}$, soit $+42,63\%$). Enfin, au sein des **Desserts Lactés Frais**, les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) connaissent une augmentation significative de $+14,40\text{mg}/100\text{g}$ ($+11,66\%$).

Les autres familles étudiées ne présentent pas de différence significative entre les teneurs moyennes en calcium des données 2003-2004-2005 et celles de 2011. Les teneurs moyennes varient de -1,36mg/100g pour les YLF sucrés gourmands (4) à +52,50mg/100g pour les FF nature non sucrés classiques (6). Certaines tendances à l'augmentation des teneurs moyennes en calcium sont par ailleurs à signaler au sein des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (+52,08mg/100g), des DLF de type mousse (+49,00mg/100g) et des YLF nature non sucrés gourmands (+20,92mg/100g).

Concernant les distributions des teneurs en calcium entre les données de 2003-2004-2005 et celles de 2011, pour la catégorie des **Yaourts et Laits Fermentés**, une augmentation de la dispersion des teneurs en calcium est visible pour les YLF nature non sucrés gourmands (2) (augmentation de la médiane et du 3^{ème} quartile) : cela est à nuancer en raison du faible effectif, tant pour les données rétrospectives que pour celles de 2011. Au sein des YLF sucrés classiques (3), qui connaissent une augmentation significative de la teneur moyenne en calcium, un recentrage autour de cette teneur moyenne (133,92mg/100g) est observé (augmentation du 1^{er} quartile, de la médiane et diminution du maximum). Il en va de même pour les YLF édulcorés (5).

Dans la catégorie des **Fromages Frais**, un déplacement des teneurs en calcium suivant l'augmentation significative de la teneur moyenne s'effectue au sein des FF nature non sucrés classiques (6). Il en va de même pour les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (8).

Enfin, pour les **Desserts Lactés Frais**, un décalage des distributions suivant l'augmentation des teneurs moyennes en calcium est visible pour les familles des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (10) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (15) (augmentation de la médiane et des quartiles).

Le Tableau 48 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en calcium par famille pour les échantillons de données rétrospectives et de 2011, ainsi que les différences entre les teneurs moyennes, en g/100g, et les pourcentages d'évolution.

Tableau 48 : Statistiques descriptives des teneurs en calcium par famille et par année : comparaison des données rétrospectives et des données 2011.

Calcium (mg/100g)	Données rétrospectives (2003-2004-2005)			2011			Différence (en mg/100g)	Evolution (en %)
	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	12	142,17	15,47	14	158,50	48,02	+16,33	+11,49%
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	4	127,75	15,02	3	148,67	37,55	+20,92	+16,37%
Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	59	113,00	10,16	53	133,92	38,86	+20,92***	+18,52%
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	7	109,86	19,37	13	108,50	21,91	-1,36	-1,24%
Yaourts et laits fermentés édulcorés	43	155,15	42,22	47	158,68	29,17	+3,53**	+2,27%
Fromages frais nature non sucrés classiques	6	123,17	27,32	6	175,67	37,70	+52,50*	+42,63%
Fromages frais nature non sucrés gourmands	5	106,80	7,98					
Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques	10	136,85	23,16	15	188,93	66,14	+52,08	+38,06%
Fromages frais sucrés gourmands	11	100,00	31,97					
Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois	21	116,86	18,36	5	127,00	9,75	+10,14	+8,68%
Desserts lactés frais à base de céréales	5	62,80	8,87	1	63,00		+0,20	+0,32%
Desserts lactés frais de type mousse	7	100,00	31,98	1	149,00		+49,00	+49,00%
Desserts lactés frais aux œufs	12	90,25	14,82					
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés	9	123,44	17,21	16	137,84	7,81	+14,40*	+11,66%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001

L'étude comparative de données rétrospectives datées de 2003, 2004 ou 2005, a été effectuée à la demande des principaux acteurs du segment des marques nationales (37% des parts de marché du secteur en volume) afin de mettre en évidence les reformulations déjà mises en œuvre avant 2011 par ceux-ci. Elle a montré des différences significatives de teneurs moyennes en lipides, glucides et calcium, pour ces marques et pour certaines des familles étudiées.

Ainsi, parmi les produits étudiés, une variation significative des teneurs moyennes en **lipides** est observée pour 3 des 14 familles : diminution au sein des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,8g/100g) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-0,8g/100g), et inversement, augmentation pour les YLF édulcorés (+0,1g/100g). Cette dernière est à nuancer car les teneurs moyennes sont inférieures à 1g/100g. La tendance à la diminution (non significative) de -1,0g/100g des DLF à base de céréales est par ailleurs à signaler.

5 familles sur 14 présentent des variations significatives de leurs teneurs moyennes en **glucides**. Des diminutions sont mises en évidence au sein des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-4,3g/100g), des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,0g/100g), des YLF sucrés classiques (-1,6g/100g) et des YLF édulcorés (-1,2g/100g). À l'inverse, une augmentation de +2,8g/100g est observée pour les FF sucrés gourmands. Certaines tendances à la diminution ou à l'augmentation sont également à signaler car, même si elles ne sont pas significatives, elles peuvent correspondre à des variations importantes. Ainsi, les familles des DLF à base de céréales (+1,3g/100g), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (+1,5g/100g) et des YLF sucrés gourmands (+1,6g/100g) voient leurs teneurs moyennes en glucides augmenter, de façon non significative, entre 2003-2004-2005 et 2011. À l'inverse, les DLF de type mousse (-1,4g/100g), les FF nature non sucrés classiques (-2,0g/100g) et les DLF aux œufs (-2,0g/100g) connaissent des diminutions (également non significatives) de leurs teneurs moyennes en glucides.

Enfin des augmentations significatives des teneurs moyennes en **calcium** sont mises en évidence : pour les YLF sucrés classiques (+20,92mg/100g), les YLF édulcorés (+3,53mg/100g), les FF nature non sucrés classiques (+52,50mg/100g) et les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (+14,40mg/100g). Certaines tendances, non significatives, à l'augmentation des teneurs moyennes en calcium sont par ailleurs à signaler au sein des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (+52,08mg/100g), des DLF de type mousse (+49,00mg/100g) et des YLF nature non sucrés gourmands (+20,92mg/100g).

Face aux résultats de l'étude d'évolution de 2009 à 2011, il est donc nécessaire de garder à l'esprit les reformulations effectuées antérieurement à ces années, concernant notamment les lipides, les glucides et le calcium. Néanmoins, les variations mises en évidence dans ce paragraphe ne concernent que certaines marques nationales et quelques unes des familles étudiées.

Enfin, il est à noter que les données rétrospectives employées correspondent à la fois à des teneurs en nutriments à l'échelle de la référence, mais aussi à des teneurs moyennes par exemple pour des assortiments ou certaines gammes de produits. Cette hétérogénéité constitue une limite aux conclusions tirées de cette étude, car le mode d'échantillonnage et donc la pondération des données, sont différents de ceux employés pour les données 2011 de l'Oqali, qui se placent à l'échelle de la référence uniquement.

7. CONCLUSIONS

L'étude d'évolution des PLF et assimilés porte sur 1599 produits en 2009²⁹ et 2430 produits en 2011, soit 831 produits supplémentaires. Ceux-ci sont 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 des 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 des DFNL à base de chocolat ; DFNL sans chocolat et Desserts au soja.

Les produits laitiers frais et assimilés pris en compte lors de cette étude couvrent³⁰ au minimum 66% du marché du secteur en volume en 2009 et 80% en 2011.

L'offre a été décomposée en 4 sous-groupes :

- **Produits retirés (n=538 soit 34% des produits de 2009)** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) ;
- **Produits identiques (n=333 soit 14% des produits de 2011)** : produits présents sur le marché à la fois en 2009 et en 2011, et semblables en tous points ;
- **Produits modifiés (n=728 soit 30% des produits de 2011)** : produits présents sur le marché en 2009 et également en 2011 mais dans une version évoluée, impliquant un changement de l'emballage et/ou de la composition ;
- **Produits ajoutés (n=1369 soit 56% des produits de 2011)** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009).

La répartition des produits par famille et entre segments de marché reste relativement inchangée entre 2009 et 2011.

²⁹ Données 2009 issues du rapport sur l'état des lieux du secteur en 2008-2009, publié par l'Oqali en 2013.

³⁰ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

7.1 Conclusions sur les paramètres d'étiquetage

La proportion de produits avec **étiquetage nutritionnel** a augmenté significativement en 2011 : de 90% en 2009 à 92% en 2011. La proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel détaillé (de groupe 2/2+), déjà majoritaire en 2009, augmente fortement en 2011 (de 49% en 2009 à 73% en 2011).

Le nombre de produits avec **allégation(s) nutritionnelle(s)** a augmenté de 284 produits entre 2009 et 2011 : la proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) est néanmoins restée stable entre 2009 (29%) et 2011 (31%) en raison de l'augmentation globale de l'effectif du secteur.

Les allégations nutritionnelles les plus citées concernent les vitamines et minéraux (55% des produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2011, et 49% en 2009), ainsi que les lipides (41% en 2011 et 53% en 2009). Une augmentation de la fréquence des allégations nutritionnelles portant sur les vitamines et minéraux est observée entre 2009 et 2011, au contraire d'une diminution de celles portant sur les lipides. Celles-ci portent notamment sur l'absence de matière grasse, et sur le caractère enrichi ou source de vitamines et/ou de minéraux, en particulier de calcium et de vitamine D, mais aussi de vitamines B12, B6, B2, E et de phosphore.

La fréquence de produits avec **allégation(s) de santé** a significativement diminué entre 2009 (n=115 ; 7%) et 2011 (n=103 ; 4%). Cette diminution, ainsi que la disparition de certains libellés entre 2009 et 2011, coïncident avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA durant cette période, et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012. Cela montre l'anticipation dont ce règlement a fait l'objet.

Les allégations de santé retrouvées sur les produits étudiés concernent avant tout l'action du calcium sur le capital osseux (65% des produits présentant au moins une allégation de santé en 2011, et 32% en 2009) et l'action de la vitamine D sur le capital osseux (39% en 2011 et 17% en 2009). Les allégations sur l'action du produit sur le système digestif ont diminué de façon importante : de 28% (n=32) en 2009 à 7% (n=7) en 2011. De même, plusieurs allégations de santé retrouvées en 2009 ne le sont plus en 2011 : par exemple protéines et système immunitaire, vitamine E et protection cellulaire, vitamine D et croissance ou encore fibres et système digestif.

La fréquence de produits avec **repère(s) nutritionnel(s)** a significativement augmenté entre 2009 (n=379 ; 24%) et 2011 (n=1292 ; 53%). Cette augmentation est significative au sein de la majorité des familles étudiées. En 2011, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés devient celle avec la plus grande proportion de produits avec repère(s) nutritionnel(s) (n=29 ; 88%) alors que celle des DFNL à base de chocolat en présente la plus faible proportion (n=17 ; 27%).

La proportion de produits avec **recommandation(s) de consommation** reste quasiment inchangée entre 2009 et 2011 (10% et 11% respectivement). Plus spécifiquement, cette proportion a significativement augmenté parmi les FF nature non sucrés classiques entre 2009 (n=0 ; 0%) et 2011 (n=13 ; 10%). À l'inverse, elle a significativement diminué au sein des DLF de type mousse : de 13 produits en 2009 (15%) à 5 en 2011 (5%).

La proportion de produits avec **adjonction(s) de vitamines et/ou minéraux** a augmenté significativement entre 2009 (n=163 ; 10%) et 2011 (n=318 ; 13%). Plus spécifiquement, celle-

ci a significativement augmenté entre 2009 et 2011 pour les YLF sucrés classiques (2009 : n=62, 17% ; 2011 : n=125, 23%) ainsi que les Desserts au soja (2009 : n=26, 62% ; 2011 : n=38, 84%). Ces adjonctions sont majoritairement retrouvées au sein des catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais, ainsi que dans la famille des Desserts au soja. Pour cette dernière, les adjonctions concernent essentiellement le calcium, et dans une moindre mesure la vitamine E. Pour les Yaourts et Laites Fermentés et les Fromages Frais, les adjonctions portent principalement sur le calcium et la vitamine D, mais également sur les vitamines B12, B2, B6 et E.

Les proportions de produits avec une **taille de portion indiquée** et avec des **valeurs nutritionnelles à la portion** ont significativement augmenté entre 2009 (respectivement 67% et 60%) et 2011 (respectivement 78% et 73%). En 2009, les DLF aux œufs présentaient la fréquence la plus élevée de produits avec portion indiquée et valeurs nutritionnelles à la portion (87%). En 2011, la famille des DLF gamme allégée et/ou édulcorés compte le plus de produits avec une portion indiquée (97%) et celle des YLF édulcorés, le plus de produits avec des valeurs nutritionnelles à la portion (94%).

Par ailleurs, les tailles de portions indiquées ont globalement augmenté entre les 2 années d'étude parmi les produits des familles des YLF nature non sucrés gourmands et des YLF sucrés gourmands présentant une portion indiquée. La fréquence des portions de 150g augmente (de 38 à 63%, et de 23 à 44% des produits étiquetant des portions indiquées pour ces 2 familles respectivement), au détriment de celles de 125g. Au sein des DLF gamme allégée et/ou édulcorés, la fréquence de produits présentant une portion indiquée de 90g (34%) diminue au profit des portions de 125g (66%). Néanmoins ces résultats doivent être nuancés par le biais d'échantillonnage occasionné par le nombre plus important de produits captés par l'Oqali en 2011 : parmi les produits présentant des portions indiquées de tailles supérieures en 2011, la majorité correspond à des produits « Ajoutés », c'est-à-dire non présents sur le marché en 2009 ou non captés par l'Oqali en 2009.

7.2 Conclusions sur les valeurs nutritionnelles pour 100g

7.2.1 Lipides

Les profils des teneurs en lipides entre 2009 et 2011 restent globalement similaires pour l'ensemble des familles du secteur des PLF et assimilés étudié.

Les tests statistiques mettent en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides entre 2009 et 2011 pour la famille des **YLF sucrés gourmands** de +0,6g/100g (soit +10% par rapport à la teneur initiale). Aucune différence significative n'est observée pour les 17 autres familles.

La comparaison des distributions des teneurs en lipides a également montré des profils semblables pour la majorité des familles. Cependant quelques tendances sont observées :

- un plus grand nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides pour les **YLF nature non sucrés classiques** et **YLF sucrés classiques** (augmentation des valeurs des médianes, respectivement de +1,4 et +0,4g/100g) ;
- à l'inverse, un plus grand nombre de produits dans les fourchettes basses des teneurs pour les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** (diminution de la valeur du 1^{er} quartile de -0,5g/100g), **FF sucrés gourmands** et **DLF gamme allégée et/ou édulcorés** (diminution des valeurs des 3^{ème} quartiles, respectivement de -0,8 et -2,0g/100g) ;

Ces différences et tendances observées au sein des familles de PLF et assimilés étudiés sont expliquées en partie par les études des variabilités des valeurs nutritionnelles par sous-groupe, pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali à la fois en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) et par segment de marché. Ainsi :

- pour les **YLF sucrés gourmands**, la faible augmentation significative de la teneur moyenne en lipides est en grande partie due à une modification de l'offre. Les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 et des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) (+0,6 et +0,9g/100g) ;
- pour les **YLF nature non sucrés classiques**, la tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides est en grande partie due à une modification de l'offre. Les produits « Ajoutés » présentent les teneurs moyennes en lipides les plus élevées alors que les produits « Retirés » correspondent aux teneurs les plus faibles ;
- pour les **YLF sucrés classiques**, la tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides est en partie due à des reformulations (la teneur moyenne des produits appariés augmente significativement de +0,03g/100g), notamment sur les plus faibles teneurs en lipides de 2009. Celle-ci est portée essentiellement par les marques nationales (augmentation significative de la teneur moyenne : +0,3g/100g) et les marques de distributeurs entrée de gamme (tendance à l'augmentation de la teneur moyenne) ;
- pour les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques**, la tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes basses des teneurs s'explique en grande partie par une

modification de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement plus faible que celle des produits captés par l'Oqali en 2009 (-0,3g/100g). Celle-ci est portée par l'ensemble des segments de marché et plus particulièrement par les marques nationales avec une diminution significative de la teneur moyenne de -0,9g/100g qui s'explique notamment via la présence de produits édulcorés avec 0% de matière grasse dans les « Ajoutés ». Les marques de distributeurs entrée de gamme voient également leur teneur moyenne en lipides diminuer significativement (-0,7g/100g) ;

- pour les **FF sucrés gourmands**, la tendance à la diminution du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs est en majorité due à l'offre : les produits « Retirés » présentent les teneurs les plus élevées alors que les produits avec les teneurs les plus faibles ont été conservés ;

- pour les **DLF gamme allégée et/ou édulcorés**, la tendance à la diminution du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs est portée par les marques nationales (diminution significative de la teneur moyenne de -2,4g/100g). Ce segment présentait en 2009 la teneur moyenne la plus élevée ; en 2011, celle-ci s'aligne sur les produits des autres segments notamment via la disparition de produits avec édulcorants mais n'appartenant pas à une gamme allégée en matière grasse ;

- pour les **DLF à base de céréales** et les **DFNL à base de chocolat**, les teneurs moyennes des produits appariés ont significativement diminué (respectivement de -0,1g/100g et -0,3g/100g). Pour les DLF à base de céréales, la majeure partie des reformulations a été réalisée sur les teneurs en lipides les plus élevées en 2009. Les effectifs de produits des DFNL à base de chocolat sont trop faibles pour conclure.

Globalement les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement que, au sein d'une même famille, des reformulations ont été faites à la fois dans le sens d'une amélioration et dans le sens d'une dégradation.

7.2.2 Sucres

Les profils des teneurs en sucres entre 2009 et 2011 restent similaires pour la majorité des familles du secteur des PLF et assimilés étudié.

14 des 18 familles ne présentent pas d'évolution significative de leurs teneurs moyennes en sucres. Pour les 4 autres, les tests statistiques mettent en évidence 3 diminutions et 1 augmentation significatives :

- **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** : -1,0g/100g soit -8% par rapport à la teneur initiale, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans les tranches inférieures des teneurs (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles, de -1,1 ; -0,9 et -0,6g/100g) ;

- **FF sucrés gourmands** : -1,6g/100g soit -10%, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans les tranches inférieures des teneurs (diminution des valeurs de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles, de -2,1 ; -2,4 et -0,8g/100g) ;

- **DLF à base de céréales** : -2,5g/100g soit -15%, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans les tranches inférieures des teneurs (diminution des valeurs de la médiane de -3,8g/100g, des 1^{er} et 3^{ème} quartiles de -1,9 et -1,8g/100g, du minimum et du maximum de -1,0 et -2,0g/100g) ;

- **DFNL sans chocolat** : +1,9g/100 soit +9%, accompagnée d'un plus grand nombre de produits dans la fourchette supérieure des teneurs (augmentation de la valeur de la médiane et des 1^{er} et 3^{ème} quartiles de +1,5 ; +1,2 et +2,0g/100g).

La comparaison des distributions des teneurs en sucres a également montré un plus faible nombre de produits dans les fourchettes supérieures des teneurs pour les **YLF sucrés gourmands** (diminution de la valeur du 3^{ème} quartile de -0,8g/100g). Celles des autres familles sont similaires.

Ces différences et tendances observées au sein des familles de PLF et assimilés étudiés sont expliquées en partie par les études des variabilités des valeurs nutritionnelles par sous-groupe, pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali à la fois en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) et par segment de marché. Ainsi :

- pour les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques**, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres semble en partie liée à une amélioration de l'offre : les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme ou produits non captés par l'Oqali en 2009) présentent une teneur moyenne en sucres significativement plus faible que celle des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) (-1,6g/100g). Elle est également due à une reformulation de produits (la teneur moyenne en sucres des produits appariés diminue significativement de -0,3g/100g), notamment sur les teneurs en sucres intermédiaires en 2009. Celle-ci semble portée principalement par les marques nationales, (pour lesquelles une diminution significative de la teneur moyenne est observée (-3,2g/100g), qui s'explique notamment via la présence de produits édulcorés avec 0% de matière grasse dans les « Ajoutés »), mais aussi dans une moindre mesure par les marques de distributeurs et le hard discount ;

- pour les **FF sucrés gourmands**, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres semble en majorité liée à une amélioration de l'offre (les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en sucres significativement plus faible (-2,0g/100g) que celle des produits captés par l'Oqali en 2009) ;

- pour les **DLF à base de céréales**, la diminution significative de la teneur moyenne en sucres semble en partie liée à une amélioration de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en sucres significativement plus faible que celle des produits captés par l'Oqali en 2009 de -3,0g/100g) et en partie à une reformulation de produits (la teneur moyenne en sucres des produits appariés diminue significativement de -2,1 g/100g, cependant l'effectif des produits appariés est faible). Celle-ci semble portée essentiellement par les produits de marques de distributeurs, via une diminution significative de -2,9g/100g, la teneur obtenue étant similaire à celle des produits des autres segments étiquetant en 2011 (à noter qu'en 2009, le segment des marques de distributeurs était le seul à présenter plusieurs produits avec un étiquetage des teneurs en sucres) ;

- à l'inverse pour les **DFNL sans chocolat**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres semble en majorité liée à l'offre : la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés » étant significativement plus élevée que celle des produits « Retirés » (+4,8g/100g). Cette

évolution semble être portée à la fois par les produits de marques nationales et de marques de distributeurs (pour ces derniers, augmentation significative de la teneur moyenne de +1,4g/100g) ;

- pour les **YLF sucrés gourmands**, la tendance à la diminution du nombre de produits dans la fourchette haute des teneurs en sucres est au moins en partie due à des reformulations (la teneur moyenne en sucres des produits appariés diminue significativement de -0,5g/100g, cependant l'effectif des produits appariés est faible). Elle semble être portée essentiellement par les produits issus du hard discount (diminution significative de la teneur moyenne de -2,3g/100g) qui rapprochent leur teneur moyenne de celle des marques nationales et des marques de distributeurs.

Par ailleurs, des reformulations ont également été réalisées au sein des **YLF sucrés classiques** (diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés de -0,2g/100g), notamment sur les produits présentant les plus fortes teneurs en 2009.

Globalement les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement que des reformulations ont été faites à la fois dans le sens d'une amélioration et dans le sens d'une dégradation.

7.2.3 Calcium

Au sein des PLF et assimilés étudiés, 25% des produits considérés en 2009 (n=393 sur 1599) et 22% des produits considérés en 2011 (n=538 sur 2430) étiquettent une teneur en calcium. Celles des 7 familles des FF nature non sucrés gourmands, FF sucrés gourmands, DLF à base de céréales, DLF aux œufs, Panna cotta et autres entremets, DFNL à base de chocolat et DFNL sans chocolat ne sont pas commentées en raison de leurs effectifs de produits nuls ou trop faibles.

Pour les autres familles étudiées, **les profils des teneurs en calcium entre 2009 et 2011 restent globalement similaires.**

Les tests statistiques mettent en évidence des augmentations significatives des teneurs moyennes en calcium entre 2009 et 2011 pour les 3 familles des :

- **YLF sucrés classiques** : +7,10mg/100g soit +6% par rapport à la teneur initiale, accompagnée d'un nombre plus important de produits dans les tranches supérieures (augmentation du 3^{ème} quartile de +5,00mg/100g) ;

- **YLF édulcorés** : +8,71mg/100g soit +6%, accompagnée d'un nombre plus important de produits dans les tranches supérieures (augmentation du 3^{ème} quartile de +23,00mg/100g) ;

- **DLF gamme allégée et/ou édulcorés** : +8,64mg/100g soit +7%, accompagnée d'un nombre plus important de produits dans les tranches supérieures (augmentation de la médiane, des 1^{er} et 3^{ème} quartiles de +20,50 ; +9,50 et +8,00mg/100g).

Ces résultats sont cependant à nuancer, les teneurs moyennes en calcium de ces 3 familles étant déjà supérieures au seuil de l'allégation « source de calcium » (120mg/100g).

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. Les différences observées peuvent également être dues en partie à l'évolution du nombre de produits (plus important ou moins important) étiquetant des teneurs en calcium au sein des familles.

Parmi les familles étudiées, les études des variabilités des valeurs nutritionnelles par sous-groupe, pour les produits appariés (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali à la fois en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) et par segment de marché permettent d'expliquer en partie l'origine des différences observées. Ainsi :

-pour les **YLF sucrés classiques**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium semble en majorité liée à l'offre, via notamment l'apparition en 2011 de produits riches en calcium ($\geq 240\text{mg}/100\text{g}$). En effet, les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009) présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 ($+11,58\text{mg}/100\text{g}$) et des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011) ($+12,47\text{mg}/100\text{g}$). De plus, celle-ci semble être portée par les produits de marques nationales (augmentation significative de la teneur moyenne : $+12,37\text{mg}/100\text{g}$) et dans une moindre mesure, par les marques de distributeurs ;

-pour les **YLF édulcorés**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium semble en majeure partie liée à l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 ($+12,57\text{mg}/100\text{g}$) et des produits « Retirés » ($+12,08\text{mg}/100\text{g}$). Celle-ci est portée essentiellement par les marques nationales (augmentation significative de la teneur moyenne : $+16,22\text{mg}/100\text{g}$). La faible augmentation significative de $+0,87\text{mg}/100\text{g}$ pour les produits appariés pourrait être essentiellement due à des différences de résultats d'analyses utilisés pour constituer l'étiquetage nutritionnel (l'augmentation la plus importante étant de $+6,00\text{mg}/100\text{g}$) ;

-pour les **DLF gamme allégée et/ou édulcorés**, l'augmentation significative de la teneur moyenne en calcium semble en majorité liée à une amélioration de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent des teneurs moyennes significativement plus élevées que celles des produits captés par l'Oqali en 2009 et des produits « Retirés », de $+11,72$ et $+14,55\text{mg}/100\text{g}$.

Par ailleurs, au sein **des YLF nature non sucres classiques**, les évolutions en sens contraire des produits issus du hard discount (diminution significative de $-13,31\text{mg}/100\text{g}$) et des marques nationales et de distributeurs ($+12,23$ et $+1,93\text{mg}/100\text{g}$, via notamment des produits « riches en calcium ») conduisent à la très faible différence observée sur l'évolution de la teneur moyenne en calcium ($+0,30\text{mg}/100\text{g}$).

7.3 Conclusions sur les valeurs nutritionnelles à la portion

La plupart des produits étudiés se présentant sous format individuel (93% en 2009 et 92% en 2011) et des tendances d'évolution des tailles de portions ayant été mises en évidences au 2.7.1, il a paru intéressant d'étudier l'évolution des teneurs moyennes en lipides et en sucres à la portion.

Pour certaines familles, les variations de teneurs moyennes observées entre 2009 et 2011 sont **amplifiées par le passage aux valeurs nutritionnelles à la portion**. Ainsi l'augmentation significative de la teneur moyenne en lipides pour 100g, entre 2009 et 2011, observée pour les YLF sucrés gourmands (+0,6g/100g) est amplifiée à la portion (+0,9g/portion) en conséquence d'une augmentation des tailles de portion au sein de celle-ci. Les familles des FF sucrés et/ou édulcorés classiques et des FF sucrés gourmands connaissent quant à elles une diminution significative de leur teneur moyenne en lipides par portion, respectivement de -0,4g/portion et de -1,0g/portion. Une tendance à la diminution était déjà observée pour les teneurs en lipides pour 100g, elle est donc augmentée par le passage à la portion. Concernant les teneurs moyennes en sucres, la diminution significative observée pour 100g au sein des FF sucrés gourmands (-1,6g/100g) est amplifiée à la portion (-4,4g/portion) : en effet, les portions individuelles de 150g diminuent entre 2009 (45% des produits de la famille) et 2011 (26%).

A l'inverse, pour d'autres familles, **les variations mises en évidence pour 100g sont minimisées voire inversées au passage à la portion**. Ainsi, les DLF à base de céréales connaissent à la fois une diminution significative de leur teneur moyenne en sucres pour 100g (-2,5g/100g) et à la portion (-1,9g/100g), mais celle à la portion est de moindre ampleur du fait d'une légère augmentation du nombre de portions supérieures à 100g entre 2009 (38%) et 2011 (40%). Les DFNL à base de chocolat passent quant à eux d'une tendance à la diminution de la teneur moyenne en sucres pour 100g (-1,8g/100g) à une tendance à l'augmentation à la portion (+3,7g/portion). Cela est lié à une augmentation de la fréquence des portions individuelles supérieures ou égales à 100g : de 14% en 2009 à 24% en 2011. Ces résultats doivent toutefois être nuancés par le faible effectif de données disponibles en 2009 (n=11).

Néanmoins ces résultats doivent être globalement nuancés par le biais d'échantillonnage occasionné par le nombre plus important de produits captés par l'Oqali en 2011 : parmi les produits présentant des portions de tailles supérieures en 2011, la majorité correspond à des produits « Ajoutés », c'est-à-dire non présents sur le marché en 2009 ou non captés par l'Oqali en 2009.

7.4 Conclusion sur l'étude de données rétrospectives pour certains acteurs de marques nationales

L'étude comparative de données rétrospectives datées de 2003, 2004 ou 2005, a été effectuée à la demande des principaux acteurs du segment des marques nationales (37% des parts de marché du secteur en volume) afin de mettre en évidence les reformulations déjà mises en œuvre avant 2011 par ceux-ci. Elle a montré des différences significatives de teneurs moyennes en lipides, glucides et calcium, pour ces marques et pour certaines des familles étudiées.

Ainsi, parmi les produits étudiés, une variation significative des teneurs moyennes en **lipides** est observée pour 3 des 14 familles : diminution au sein des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,8g/100g) et des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-0,8g/100g), et inversement, augmentation pour les YLF édulcorés (+0,1g/100g). Cette dernière est à nuancer car les teneurs moyennes sont inférieures à 1g/100g. La tendance à la diminution (non significative) de -1,0g/100g des DLF à base de céréales est par ailleurs à signaler.

5 familles sur 14 présentent des variations significatives de leurs teneurs moyennes en **glucides**. Des diminutions sont mises en évidence au sein des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-4,3g/100g), des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,0g/100g), des YLF sucrés classiques (-1,6g/100g) et des YLF édulcorés (-1,2g/100g). À l'inverse, une augmentation de +2,8g/100g est observée pour les FF sucrés gourmands. Certaines tendances à la diminution ou à l'augmentation sont également à signaler car, même si elles ne sont pas significatives, elles peuvent correspondre à des variations importantes. Ainsi, les familles des DLF à base de céréales (+1,3g/100g), des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (+1,5g/100g) et des YLF sucrés gourmands (+1,6g/100g) voient leurs teneurs moyennes en glucides augmenter, de façon non significative, entre 2003-2004-2005 et 2011. À l'inverse, les DLF de type mousse (-1,4g/100g), les FF nature non sucrés classiques (-2,0g/100g) et les DLF aux œufs (-2,0g/100g) connaissent des diminutions (également non significatives) de leurs teneurs moyennes en glucides.

Enfin des augmentations significatives des teneurs moyennes en **calcium** sont mises en évidence : pour les YLF sucrés classiques (+20,92mg/100g), les YLF édulcorés (+3,53mg/100g), les FF nature non sucrés classiques (+52,50mg/100g) et les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (+14,40mg/100g). Certaines tendances, non significatives, à l'augmentation des teneurs moyennes en calcium sont par ailleurs à signaler au sein des FF sucrés et/ou édulcorés classiques (+52,08mg/100g), des DLF de type mousse (+49,00mg/100g) et des YLF nature non sucrés gourmands (+20,92mg/100g).

Face aux résultats de l'étude d'évolution de 2009 à 2011, il est donc nécessaire de garder à l'esprit les reformulations effectuées antérieurement à ces années, concernant notamment les lipides, les glucides et le calcium. Néanmoins, les variations mises en évidence dans ce paragraphe ne concernent que certaines marques nationales et quelques unes des familles étudiées.

Enfin, il est à noter que les données rétrospectives employées correspondent à la fois à des teneurs en nutriments à l'échelle de la référence, mais aussi à des teneurs moyennes par exemple pour des assortiments ou certaines gammes de produits. Cette hétérogénéité constitue une limite aux conclusions tirées de cette étude, car le mode d'échantillonnage et donc la pondération des données, sont différents de ceux employés pour les données 2011 de l'Oqali, qui se placent à l'échelle de la référence uniquement.

7.5 Perspectives

L'étude d'évolution des PLF et assimilés a notamment permis de mettre en évidence une augmentation de l'étiquetage nutritionnel détaillé (qui deviendra obligatoire par la mise en place du règlement UE n°1169/2011) et des valeurs nutritionnelles à la portion. En raison du nombre important de produits sous format individuel, il pourrait être intéressant de continuer à développer l'étiquetage de celles-ci.

L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle des lipides et des sucres a mis en évidence des différences ponctuelles des teneurs moyennes entre 2009 et 2011. Cela s'explique en partie car les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens (améliorations et dégradations des teneurs en lipides et/ou en sucres).

L'étude de données rétrospectives portant sur certains produits de marques nationales entre 2003-2004-2005 et 2011 a également montré des améliorations effectuées antérieurement à 2009, pour certaines familles et dans le périmètre de produits étudiés.

Cependant, au sein des catégories des Yaourts et Laits Fermentés et des Fromages Frais, pour les familles de produits sucrés, les variabilités des teneurs en sucres restent non négligeables, malgré une réglementation qui encadre les recettes, notamment en limitant les quantités d'ingrédients ajoutés. Il pourrait donc être envisagé de travailler encore sur les teneurs en sucres.

De plus, d'importantes variabilités intra-famille des teneurs en lipides et en sucres subsistent au sein des catégories des Desserts Lactés Frais et des Desserts Frais Non Laitiers. Bien que celles-ci soient dues en grande partie à la diversité de recettes mises en œuvre dans ces familles, les variabilités au sein d'une même recette pourraient être réduites.

Par ailleurs, il pourrait également être envisagé de réduire les tailles de portions individuelles des plus gros formats.

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 deux types : les allégations de santé fonctionnelles (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n° 1924/2006³¹) 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.

³¹ 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°116/2010³² 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 Conseil³³, 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...

³² 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.

³³ 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 en 2009	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (n=462)	Nombre de produits en 2011	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle (n=746)
SANS MATIERES GRASSES	176	38%	235	32%
SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	163	35%	309	41%
ENRICH EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	74	16%	146	20%
SANS SUCRES AJOUTES	69	15%	100	13%
FAIBLE TENEUR EN MATIERES GRASSES	59	13%	62	8%
CONTIENT DES FERMENTS/DU BIFIDUS	58	13%	163	22%
NATURELLEMENT SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	37	8%	37	5%
SOURCE DE PROTEINES	25	5%	49	7%
A TENEUR GARANTIE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	15	3%	4	1%
SOURCE DE FIBRES	11	2%	31	4%
FAIBLE TENEUR EN GRAISSES SATUREES	9	2%	13	2%
NATURELLEMENT SOURCE DE PROTEINES	8	2%	2	0%
RICHE EN PROTEINES	8	2%	17	2%
CONTIENT DE LA VITAMINE D OU E	5	1%	31	4%
FAIBLE VALEUR ENERGETIQUE	4	1%	0	0%
RICHE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	4	1%	13	2%
RICHE EN FIBRES	3	1%	0	0%
REDUCTION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES	2	0%	10	1%
FAIBLE TENEUR EN SUCRES	1	0%	0	0%
NATURELLEMENT RICHE EN PROTEINES	1	0%	8	1%
NATURELLEMENT RICHE EN CALCIUM	1	0%	1	0%
REDUCTION DE LA TENEUR EN SUCRES	1	0%	13	2%
RICHE EN ACIDES GRAS OMEGA 3	1	0%	0	0%
VALEUR ENERGETIQUE REDUITE	1	0%	0	0%
REDUIT EN LACTOSE	0	0%	1	0%

Annexe 3 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits en 2011 : statistiques descriptives pour 100g

Les tableaux suivants présentent, par famille de produits et par nutriment, pour 2011, les principales statistiques descriptives ainsi que les teneurs moyennes pondérées ou non par les parts de marché, pour 100g. 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	127	127	106	127	106	127	106	107	73
Min	35	0,0	0,0	3,9	2,8	3,1	0,0	0,00	120,00
Max	74	3,6	3,0	7,1	7,1	5,8	2,0	0,09	320,00
1er quartile	44	0,2	0,1	4,5	4,3	3,9	0,0	0,05	120,00
Mediane	60	3,0	1,5	4,8	4,7	4,1	0,0	0,05	130,00
3eme quartile	67	3,4	2,1	5,5	5,2	4,5	0,0	0,06	142,00
Moyenne	55	2,0	1,3	5,0	4,7	4,2	0,0	0,05	135,29
Ecart-type	12	1,5	1,0	0,7	0,8	0,6	0,2	0,01	27,17
Coefficient de variation en %	22	72,5	77,3	14,1	17,1	13,7	447,5	24,03	20,08
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	115	115	99	115	99	115	99	100	69
Moyenne pondérée par les parts de marché	57	2,3	1,5	5,1	5,0	4,0	0,0	0,05	135,12
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	2	11,5	18,4	1,6	5,5	-6,1	-70,7	-0,68	-0,13

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	40	40	25	40	25	40	24	25	11
Min	67	3,7	2,5	2,8	2,5	2,8	0,0	0,0001	110,00
Max	129	10,0	7,5	8,1	4,8	5,6	0,5	0,07	185,00
1er quartile	93	6,0	4,9	3,9	3,0	3,1	0,0	0,04	120,00
Mediane	109	8,8	6,1	4,4	3,9	3,7	0,0	0,05	127,00
3eme quartile	116	9,4	6,4	4,8	4,7	5,1	0,1	0,05	180,00
Moyenne	103	7,7	5,5	4,4	3,9	4,0	0,1	0,04	145,00
Ecart-type	18	2,1	1,4	0,9	0,8	1,0	0,1	0,02	30,02
Coefficient de variation en %	18	27,4	25,3	20,4	22,0	24,3	212,8	37,87	20,71
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	37	37	25	37	25	37	24	25	9
Moyenne pondérée par les parts de marché	111	8,7	5,9	4,2	3,7	3,5	0,1	0,05	142,03
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	8	12,8	8,2	-3,5	-5,1	-13,0	-10,7	7,09	-2,05

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	527	527	467	527	467	527	468	468	177
Min	63	0,1	0,0	9,7	8,3	1,3	0,0	0,0001	96,50
Max	118	3,6	2,5	19,6	17,5	5,3	2,2	0,10	320,00
1er quartile	80	1,6	1,0	12,5	12,0	3,0	0,0	0,04	120,00
Mediane	90	2,6	1,6	13,5	13,0	3,3	0,0	0,05	120,00
3eme quartile	96	2,9	1,9	14,6	13,9	3,5	0,2	0,05	125,00
Moyenne	89	2,3	1,5	13,6	12,9	3,4	0,2	0,05	128,48
Ecart-type	10	0,8	0,5	1,5	1,3	0,5	0,4	0,01	28,41
Coefficient de variation en %	12	33,5	33,9	10,9	10,3	13,9	212,3	26,86	22,12
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	473	473	420	473	420	473	420	420	157
Moyenne pondérée par les parts de marché	89	2,4	1,6	13,2	12,8	3,3	0,1	0,05	123,35
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	0,1	5,0	8,6	-2,9	-0,8	-0,5	-17,9	9,11	-3,99

Yaourts et laits fermentes sucres 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	123	123	95	123	95	123	95	95	17
Min	100	3,7	1,5	9,7	9,1	1,8	0,0	0,0001	84,00
Max	188	12,0	8,0	24,6	24,6	5,3	2,9	0,12	158,00
1er quartile	115	4,5	3,0	13,7	13,0	2,5	0,1	0,04	95,50
Mediane	130	6,1	4,3	15,1	14,4	3,0	0,2	0,05	120,00
3eme quartile	144	7,4	4,9	17,0	16,0	3,9	0,4	0,05	120,00
Moyenne	131	6,2	4,1	15,5	14,5	3,2	0,4	0,05	112,56
Ecart-type	19	1,7	1,3	2,8	2,6	0,8	0,6	0,01	21,02
Coefficient de variation en %	14	28,2	30,6	17,9	17,7	25,6	149,5	30,33	18,67
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	103	103	76	103	76	103	76	76	17
Moyenne pondérée par les parts de marché	135	6,7	4,5	14,9	13,8	3,1	0,4	0,05	120,82
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	3	8,4	10,6	-4,1	-5,4	-3,4	18,5	12,27	7,34

Yaourts et laits fermentes edulcores	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	126	126	118	126	118	126	118	118	73
Min	27	0,0	0,0	3,1	3,1	2,7	0,0	0,02	120,00
Max	88	2,5	1,7	12,9	11,9	5,1	2,3	0,13	320,00
1er quartile	40	0,1	0,0001	5,0	4,7	4,1	0,0	0,05	120,00
Mediane	44	0,1	0,04	6,4	6,1	4,2	0,4	0,06	142,00
3eme quartile	48	0,1	0,1	7,1	6,8	4,6	0,9	0,07	163,00
Moyenne	45	0,2	0,1	6,4	6,0	4,2	0,5	0,06	146,14
Ecart-type	9	0,3	0,2	1,8	1,6	0,5	0,5	0,02	29,13
Coefficient de variation en %	19	191,7	294,6	27,9	26,8	10,9	97,0	29,35	19,93
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	112	112	105	112	105	112	105	105	70
Moyenne pondérée par les parts de marché	46	0,1	0,1	6,3	6,0	4,3	0,7	0,07	153,47
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	1	-3,9	8,3	-0,7	-0,4	1,6	42,0	8,86	5,01

Fromages frais nature non sucres 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	123	123	90	123	90	123	90	90	38
Min	33	0,0	0,0	1,9	2,1	4,0	0,0	0,02	120,00
Max	93	3,8	2,6	5,7	5,5	10,2	1,8	0,10	250,00
1er quartile	49	0,1	0,1	3,5	3,5	7,3	0,0	0,04	120,00
Mediane	70	3,0	2,0	3,9	3,8	7,5	0,0	0,04	120,00
3eme quartile	74	3,2	2,1	4,5	4,5	8,0	0,0	0,05	130,00
Moyenne	63	1,9	1,3	4,0	4,0	7,5	0,0	0,04	137,16
Ecart-type	16	1,6	1,0	0,7	0,7	1,2	0,2	0,01	35,53
Coefficient de variation en %	25	84,0	79,7	17,8	16,6	16,6	591,8	30,43	25,91
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	113	113	85	113	85	113	85	85	36
Moyenne pondérée par les parts de marché	64	1,9	1,2	4,1	4,1	7,6	0,02	0,05	151,42
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	0,4	-2,9	-5,0	4,0	4,9	0,8	-39,0	8,78	10,40

Fromages frais nature non sucres 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	80	80	57	80	57	80	57	57	6
Min	72	3,9	2,5	0,2	2,0	2,5	0,0	0,02	120,00
Max	172	17,0	11,0	5,5	4,5	9,0	0,3	0,30	184,00
1er quartile	88	6,0	4,5	3,4	3,0	4,0	0,0	0,03	120,00
Mediane	108	7,6	5,1	3,7	3,5	6,3	0,0	0,04	144,00
3eme quartile	132	9,6	6,8	4,2	3,7	7,0	0,0	0,04	184,00
Moyenne	108	7,8	5,5	3,7	3,5	5,7	0,01	0,04	149,33
Ecart-type	23	2,1	1,4	0,8	0,5	1,8	0,03	0,04	28,92
Coefficient de variation en %	21	27,1	25,0	22,2	15,1	31,8	493,0	83,44	19,36
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	74	74	54	74	54	74	54	54	6
Moyenne pondérée par les parts de marché	113	8,2	5,8	3,7	3,5	6,2	0,01	0,08	140,83
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	5	5,0	5,2	-1,2	2,0	7,8	-26,9	88,75	-5,69

Fromages frais sucres et/ou edulcores 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	134	134	119	134	119	134	119	119	75
Min	48	0,0001	0,0	5,6	4,6	4,5	0,0	0,02	120,00
Max	120	3,5	2,9	16,4	15,6	8,0	1,8	0,80	290,00
1er quartile	95	2,0	1,3	12,0	11,1	5,6	0,0001	0,03	120,00
Mediane	100	2,7	1,8	13,0	12,1	6,6	0,2	0,04	120,00
3eme quartile	108	3,0	2,0	14,0	13,4	6,9	0,2	0,04	150,00
Moyenne	98	2,4	1,6	12,7	11,9	6,3	0,2	0,05	143,84
Ecart-type	15	1,0	0,6	2,1	2,2	0,8	0,3	0,08	46,51
Coefficient de variation en %	15	39,6	40,9	16,6	18,7	12,6	137,8	164,66	32,34
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	113	113	98	113	98	113	98	98	64
Moyenne pondérée par les parts de marché	95	2,3	1,5	12,3	11,6	6,4	0,2	0,04	157,05
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-3	-5,6	-6,0	-3,1	-3,0	0,2	24,1	-5,28	9,19

Fromages frais sucres 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	40	40	30	40	30	40	30	30	4
Min	93	4,1	2,7	8,5	9,8	2,9	0,0	0,02	240,00
Max	178	10,0	6,5	19,7	18,8	7,8	1,0	0,06	240,00
1er quartile	121	5,2	3,5	13,4	12,6	4,7	0,0	0,04	240,00
Mediane	130	5,5	3,6	14,0	13,5	5,0	0,2	0,05	240,00
3eme quartile	140	6,0	3,7	16,4	15,8	5,8	0,5	0,06	240,00
Moyenne	132	5,7	3,7	14,8	14,1	5,2	0,3	0,05	240,00
Ecart-type	15	1,2	0,8	2,5	2,2	0,9	0,4	0,01	0,00
Coefficient de variation en %	12	20,3	21,1	16,7	16,0	18,3	115,2	25,68	0,00
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	34	34	25	34	25	34	25	25	4
Moyenne pondérée par les parts de marché	136	6,0	4,0	14,9	14,3	5,3	0,2	0,05	240,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	3	5,8	6,4	1,0	1,5	2,1	-24,3	-0,68	0,00

Crems dessert, laits empresures, laits gelifies 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	300	300	216	300	216	300	215	215	9
Min	79	0,5	0,4	13,5	10,0	1,5	0,0	0,0001	120,00
Max	210	13,0	6,2	28,3	26,2	6,5	1,7	0,23	208,00
1er quartile	111	3,0	2,0	18,0	15,0	2,6	0,0	0,04	120,00
Mediane	123	3,5	2,3	19,0	16,0	3,0	0,1	0,05	133,00
3eme quartile	135	4,9	3,2	20,4	17,7	3,4	0,3	0,06	140,00
Moyenne	125	4,0	2,6	19,1	16,3	3,1	0,2	0,05	138,22
Ecart-type	21	1,9	1,2	2,1	2,3	0,7	0,4	0,02	28,14
Coefficient de variation en %	17	48,5	44,8	10,7	14,2	21,5	159,9	43,01	20,36
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	272	272	197	272	197	272	196	196	9
Moyenne pondérée par les parts de marché	126	3,9	2,3	19,3	16,7	3,1	0,3	0,06	132,05
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	0,5	-1,7	-9,4	1,0	2,4	2,9	21,4	2,47	-4,46

Desserts lactes frais a base de cereales	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	99	99	65	99	65	99	65	65	1
Min	108	0,6	1,0	16,9	11,0	2,4	0,0	0,02	63,00
Max	159	5,4	2,8	30,9	21,0	4,5	2,8	0,07	63,00
1er quartile	123	2,8	1,8	20,3	12,8	3,0	0,0	0,04	63,00
Mediane	128	3,0	2,0	21,9	14,0	3,4	0,0	0,04	63,00
3eme quartile	140	3,5	2,3	25,1	17,0	3,8	0,2	0,05	63,00
Moyenne	132	3,1	2,0	22,6	14,7	3,4	0,2	0,05	63,00
Ecart-type	12	0,7	0,4	3,0	2,6	0,5	0,4	0,01	
Coefficient de variation en %	9	21,6	17,9	13,1	17,7	14,1	225,6	27,73	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	91	91	60	91	60	91	60	60	1
Moyenne pondérée par les parts de marché	129	3,1	2,0	22,2	15,0	3,2	0,1	0,05	63,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-2	2,2	-0,6	-1,9	1,7	-6,6	-19,0	-1,54	0,00

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	106	106	78	106	78	106	78	78	4
Min	110	3,5	2,2	12,9	11,9	2,9	0,0	0,02	120,00
Max	460	39,2	27,3	31,0	24,5	8,2	5,1	0,14	149,00
1er quartile	158	6,4	4,3	17,9	17,0	3,8	0,1	0,04	120,00
Mediane	177	7,6	5,5	20,1	19,0	4,5	1,2	0,07	120,00
3eme quartile	190	10,1	6,9	22,0	20,0	4,8	1,7	0,09	134,50
Moyenne	196	10,8	7,4	20,0	18,4	4,5	1,1	0,07	127,25
Ecart-type	73	8,3	6,0	3,2	3,0	1,1	1,0	0,03	14,50
Coefficient de variation en %	37	76,7	80,8	16,2	16,1	23,6	94,6	43,49	11,39
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	93	93	69	93	69	93	69	69	4
Moyenne pondérée par les parts de marché	184	9,3	6,3	20,7	18,9	4,1	0,8	0,06	128,86
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-6	-13,5	-15,5	3,8	2,7	-10,2	-31,5	-9,91	1,26

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	147	147	89	147	89	147	89	89	
Min	105	1,1	0,5	12,0	11,9	2,6	0,0	0,03	
Max	311	25,3	16,8	24,1	22,0	5,9	2,5	0,10	
1er quartile	140	4,7	2,3	18,0	15,4	4,1	0,0	0,04	
Mediane	167	7,7	4,8	19,5	17,4	4,5	0,0001	0,05	
3eme quartile	187	10,8	6,0	21,0	18,9	4,7	0,4	0,06	
Moyenne	174	8,7	5,1	19,3	17,3	4,4	0,3	0,05	
Ecart-type	45	5,4	3,4	2,2	2,2	0,6	0,5	0,01	
Coefficient de variation en %	26	61,5	67,6	11,3	12,5	12,5	178,2	26,21	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	136	136	85	136	85	136	85	85	
Moyenne pondérée par les parts de marché	173	8,5	3,8	19,4	18,0	4,4	0,2	0,05	
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-0,5	-2,0	-25,5	0,7	4,2	-0,5	-22,7	-5,32	

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	21	21	16	21	16	21	16	16	
Min	105	2,2	1,5	13,1	12,5	1,8	0,0	0,03	
Max	271	15,0	11,0	31,4	24,9	5,6	3,3	0,07	
1er quartile	164	8,9	6,0	18,5	16,5	2,2	0,1	0,05	
Mediane	167	9,1	6,8	18,5	18,4	2,8	0,5	0,05	
3eme quartile	227	12,5	9,3	24,7	22,2	2,9	2,0	0,06	
Moyenne	186	9,7	7,2	21,5	19,0	2,7	1,0	0,05	
Ecart-type	47	3,3	2,4	5,0	3,4	0,8	1,1	0,01	
Coefficient de variation en %	25	34,5	34,1	23,2	18,0	29,5	113,5	20,28	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	20	20	15	20	15	20	15	15	
Moyenne pondérée par les parts de marché	132	4,9	3,1	19,1	17,1	2,7	0,3	0,05	
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-29	-49,0	-57,0	-11,2	-9,7	0,2	-69,5	-4,04	

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	33	33	33	33	33	33	33	33	18
Min	55	0,0001	0,0001	8,5	5,0	2,6	0,0	0,04	120,00
Max	146	5,3	3,5	20,0	16,7	5,3	3,0	0,13	146,00
1er quartile	71	0,7	0,5	10,9	9,5	3,8	0,1	0,05	129,50
Mediane	76	0,9	0,6	12,9	10,1	4,1	1,2	0,07	140,50
3eme quartile	84	1,2	0,8	14,9	12,9	4,4	2,0	0,09	144,00
Moyenne	81	1,1	0,7	13,4	10,9	4,1	1,2	0,07	136,97
Ecart-type	18	1,1	0,7	3,2	2,9	0,6	1,0	0,02	8,49
Coefficient de variation en %	23	92,9	90,6	23,7	26,6	15,9	86,2	33,55	6,20
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	30	30	30	30	30	30	30	30	17
Moyenne pondérée par les parts de marché	77	1,1	0,7	12,4	10,2	4,1	2,1	0,08	139,95
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-5	-4,4	-1,2	-7,4	-5,9	1,5	74,8	4,86	2,18

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	52	52	37	52	37	52	37	37	
Min	190	5,8	5,0	19,0	15,0	2,4	0,5	0,0001	
Max	471	37,0	23,1	47,6	39,0	8,2	3,8	0,22	
1er quartile	257	11,2	7,1	28,2	22,1	4,6	1,6	0,05	
Mediane	289	13,8	11,0	32,4	23,9	5,7	2,5	0,08	
3eme quartile	354	20,1	13,8	39,6	30,0	7,0	2,7	0,10	
Moyenne	306	16,3	11,0	33,7	25,4	5,7	2,3	0,08	
Ecart-type	70	7,4	4,6	7,3	5,2	1,4	0,9	0,06	
Coefficient de variation en %	23	45,6	41,7	21,5	20,3	24,0	39,6	70,20	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	43	43	31	43	31	43	31	31	
Moyenne pondérée par les parts de marché	279	13,6	10,7	32,9	21,3	5,6	2,4	0,11	
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-9	-16,4	-3,5	-2,5	-15,8	-0,3	4,9	32,46	

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	108	108	82	108	82	108	82	82	1
Min	78	0,0	1,5	13,7	8,0	0,0	0,0	0,0001	84,00
Max	386	28,8	16,8	47,4	36,0	7,0	4,8	0,30	84,00
1er quartile	193	6,0	4,0	28,8	20,2	3,1	1,0	0,06	84,00
Mediane	237	8,6	7,0	31,0	22,5	4,0	1,6	0,07	84,00
3eme quartile	267	12,0	8,9	35,8	25,0	4,9	2,0	0,09	84,00
Moyenne	231	9,5	6,9	31,7	22,9	3,9	1,6	0,08	84,00
Ecart-type	56	5,3	3,4	5,9	4,9	1,2	0,9	0,05	
Coefficient de variation en %	24	55,5	49,1	18,6	21,5	31,5	58,3	62,33	
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	90	90	67	90	67	90	67	67	1
Moyenne pondérée par les parts de marché	233	9,5	6,7	32,7	23,8	3,4	1,3	0,07	84,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	1	-0,5	-3,9	3,2	4,1	-11,4	-13,3	-8,41	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	45	45	45	45	45	45	45	45	31
Min	41	1,5	0,3	0,7	0,3	2,9	0,0	0,00	120,00
Max	113	2,7	0,6	20,8	20,2	4,6	3,5	0,08	120,00
1er quartile	73	1,7	0,3	11,0	10,0	3,2	0,5	0,03	120,00
Mediane	82	2,0	0,3	12,0	10,5	3,6	1,3	0,03	120,00
3eme quartile	90	2,1	0,4	14,5	11,8	3,7	2,0	0,05	120,00
Moyenne	80	1,9	0,4	11,4	9,7	3,5	1,3	0,04	120,00
Ecart-type	22	0,3	0,1	5,7	5,1	0,4	0,9	0,02	0,00
Coefficient de variation en %	27	14,8	28,8	50,1	53,2	11,0	72,6	40,58	0,00
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	36	36	36	36	36	36	36	36	28
Moyenne pondérée par les parts de marché	75	2,2	0,4	9,7	8,4	3,8	0,7	0,04	120,00
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-6	11,3	-0,2	-15,0	-13,2	8,9	-42,1	0,94	0,00

Annexe 4 : Variabilité nutritionnelle par catégorie de produits en 2011 : statistiques descriptives pour 100g

Les 4 tableaux suivants présentent, par catégorie de produits et par nutriment, pour 2011, 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	943	943	811	943	811	943	811	813	351
Min	27	0,0	0,0	2,8	2,5	1,3	0,0	0,00	84,00
Max	188	12,0	8,0	24,6	24,6	5,8	2,9	0,13	320,00
1er quartile	68	1,3	0,9	6,5	6,5	3,1	0,0	0,04	120,00
Mediane	87	2,7	1,6	12,9	12,0	3,5	0,1	0,05	120,00
3eme quartile	98	3,3	2,1	14,3	13,5	4,1	0,3	0,05	135,00
Moyenne	85	2,7	1,7	11,3	10,8	3,6	0,2	0,05	133,31
Ecart-type	28	2,2	1,4	4,3	4,0	0,7	0,4	0,01	29,16
Coefficient de variation en %	33	81,7	86,1	38,0	37,4	19,6	185,8	30,73	21,88

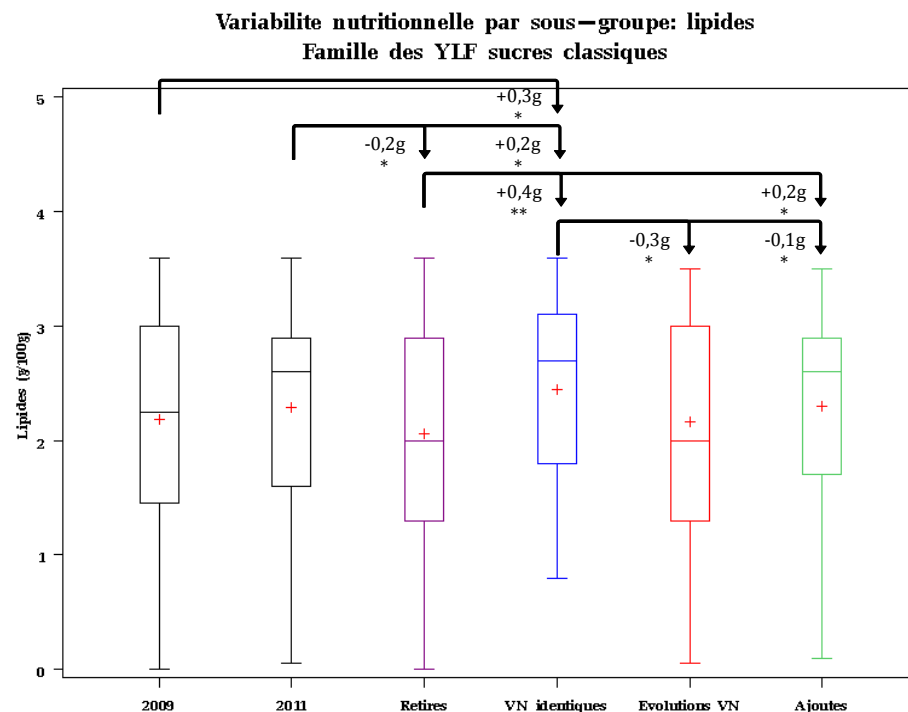
Fromages Frais	Valeur énergétique (kcal/100g)	Lipides (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sodium (g/100g)	Calcium (mg/100g)
Effectif	377	377	296	377	296	377	296	296	123
Min	33	0,0	0,0	0,2	2,0	2,5	0,0	0,02	120,00
Max	178	17,0	11,0	19,7	18,8	10,2	1,8	0,80	290,00
1er quartile	73	2,5	1,5	3,7	3,7	5,5	0,0	0,03	120,00
Mediane	95	3,2	2,0	5,0	5,5	6,7	0,0001	0,04	120,00
3eme quartile	110	5,5	3,5	13,0	12,6	7,5	0,2	0,05	150,00
Moyenne	92	3,7	2,5	8,2	8,1	6,5	0,1	0,05	145,17
Ecart-type	28	2,8	1,9	4,9	4,7	1,5	0,3	0,05	45,23
Coefficient de variation en %	31	75,3	76,8	60,5	57,5	22,8	209,6	114,79	31,16

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	706	706	497	706	497	706	496	496	32
Min	55	0,0001	0,0001	8,5	5,0	1,5	0,0	0,0001	63,00
Max	460	39,2	27,3	31,4	26,2	8,2	5,1	0,23	208,00
1er quartile	118	3,0	1,9	18,0	14,0	2,9	0,0	0,04	120,00
Mediane	134	4,2	2,6	19,6	16,5	3,5	0,1	0,05	136,50
3eme quartile	164	7,5	4,6	21,0	18,6	4,3	0,7	0,07	143,50
Moyenne	146	5,9	3,7	19,6	16,3	3,6	0,5	0,06	133,80
Ecart-type	50	5,3	3,6	3,2	3,1	1,0	0,8	0,02	21,05
Coefficient de variation en %	34	88,9	96,1	16,1	19,1	26,3	159,5	40,87	15,73

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	205	205	164	205	164	205	164	164	32
Min	41	0,0	0,3	0,7	0,3	0,0	0,0	0,0001	84,00
Max	471	37,0	23,1	47,6	39,0	8,2	4,8	0,30	120,00
1er quartile	153	3,2	0,6	20,8	14,3	3,3	1,0	0,04	120,00
Mediane	230	8,4	5,5	29,0	21,0	3,9	1,6	0,06	120,00
3eme quartile	282	13,0	9,1	35,1	24,7	5,2	2,3	0,09	120,00
Moyenne	217	9,6	6,1	27,8	19,8	4,2	1,6	0,07	118,88
Ecart-type	96	7,3	5,0	10,7	8,1	1,4	1,0	0,05	6,36
Coefficient de variation en %	44	75,9	83,1	38,5	40,7	33,2	59,6	70,12	5,35

Annexe 5 : Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe

Lipides : Yaourts et laits fermentés sucrés classiques

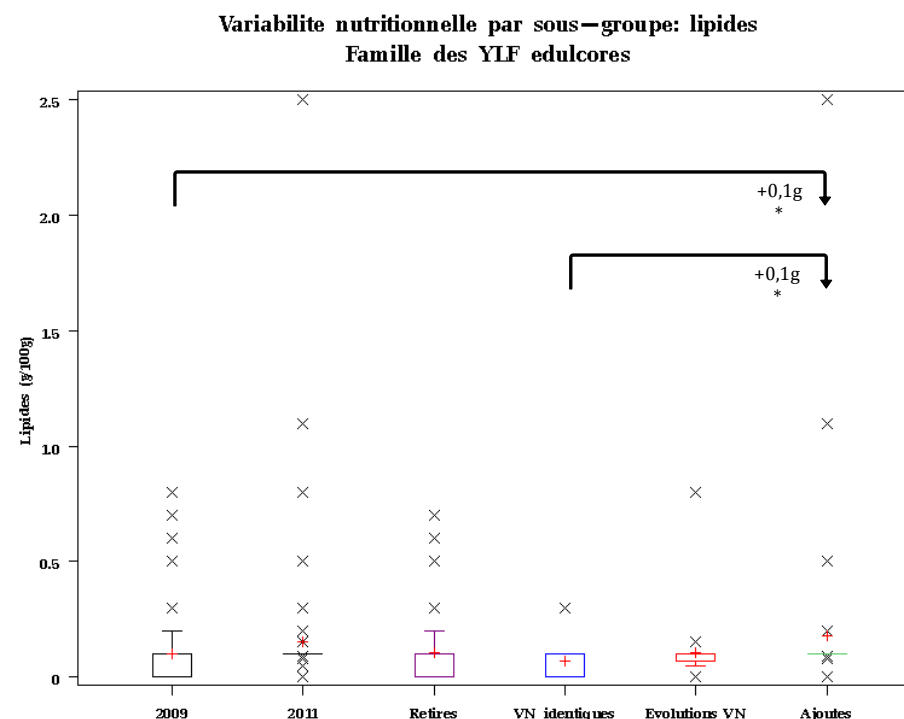


Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=352)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=527)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=124)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=101)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=131)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=295)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Lipides : Yaourts et laits fermentés édulcorés



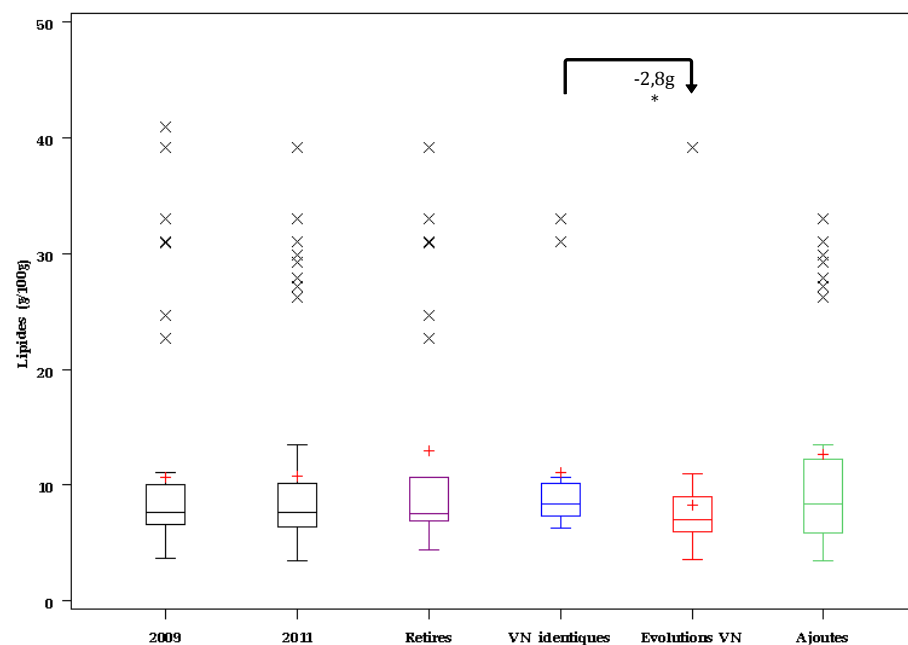
Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=105)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=126)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=64)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=13)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=28)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=85)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Lipides : Desserts lactés frais de type mousse

Variabilité nutritionnelle par sous-groupe: lipides
Famille des DLF de type mousse



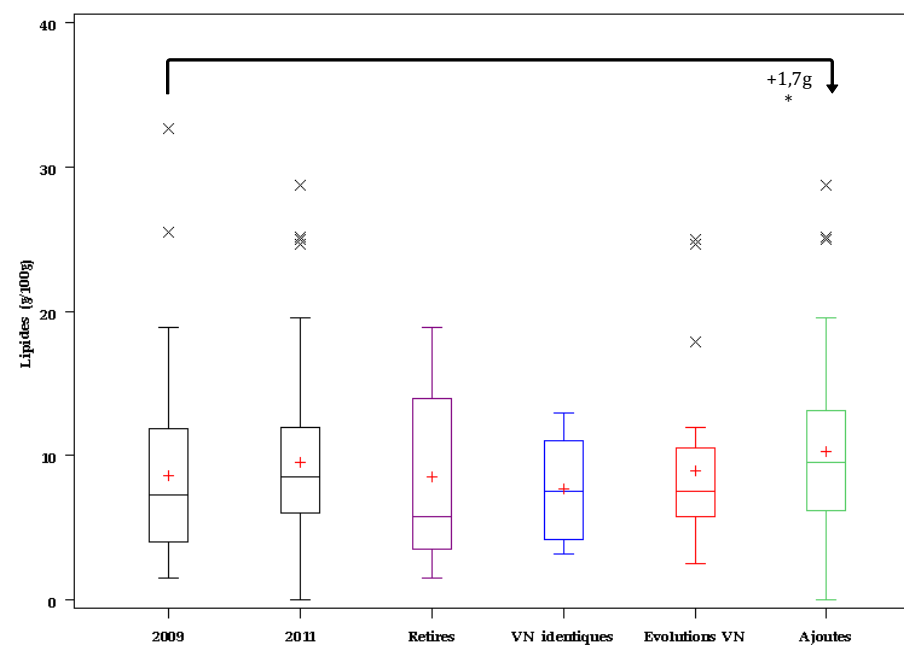
Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=80)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=106)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=29)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=17)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=39)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=50)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Lipides : Desserts frais non laitiers sans chocolat

Variabilité nutritionnelle par sous-groupe: lipides
Famille des DFNL sans chocolat



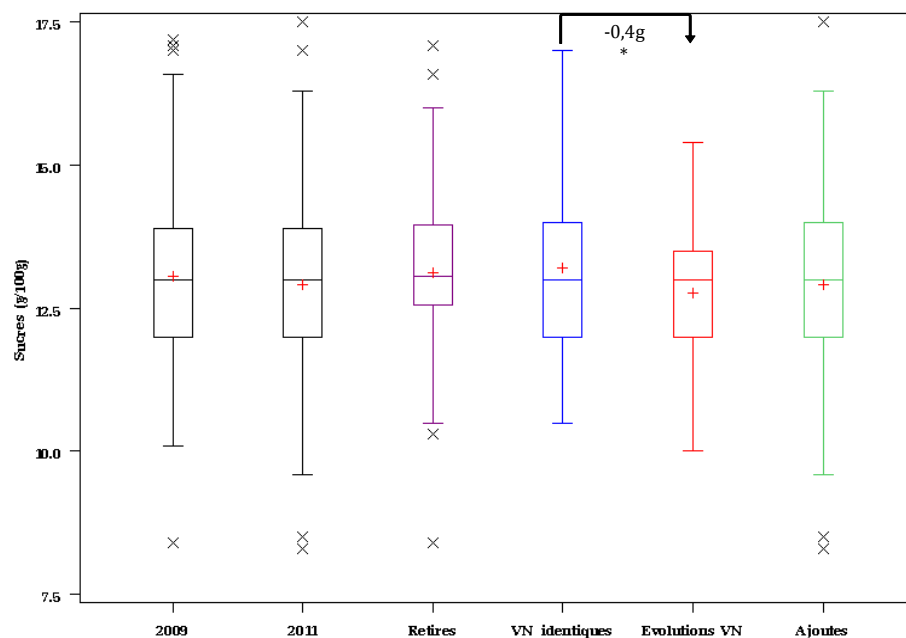
Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=67)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=108)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=23)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=17)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=29)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=62)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Sucres : Yaourts et laits fermentés sucrés classiques

Variabilité nutritionnelle par sous-groupe: sucres
Famille des YLF sucres classiques



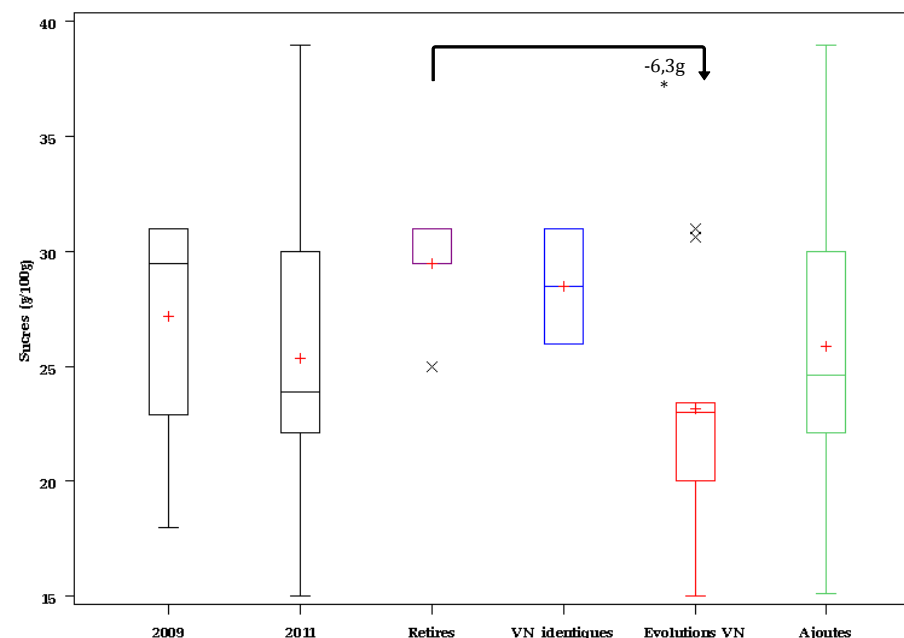
Legende	Definition (cf. Partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=229)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=467)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=76)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=75)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=120)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=272)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Sucres : Desserts frais non laitiers à base de chocolat

Variabilité nutritionnelle par sous-groupe: sucres
Famille des DFNL à base de chocolat

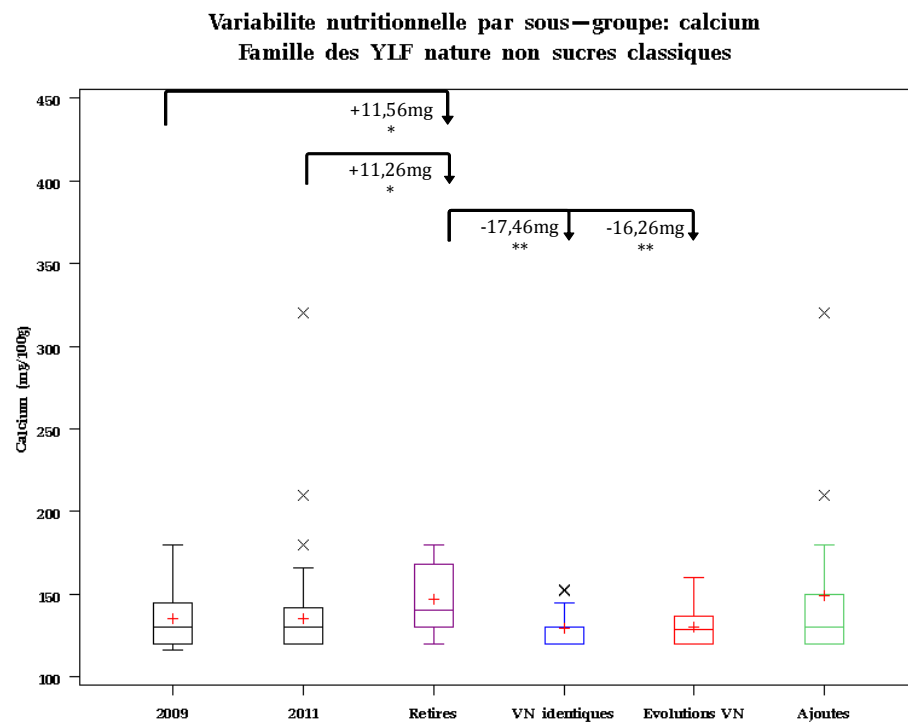


Legende	Definition (cf. Partie 3)
2009	Offre 2009 captée par l'Oqali en 2011 (n=11)
2011	Offre 2011 captée par l'Oqali en 2009 (n=37)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=5)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=9)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=26)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Calcium : Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques

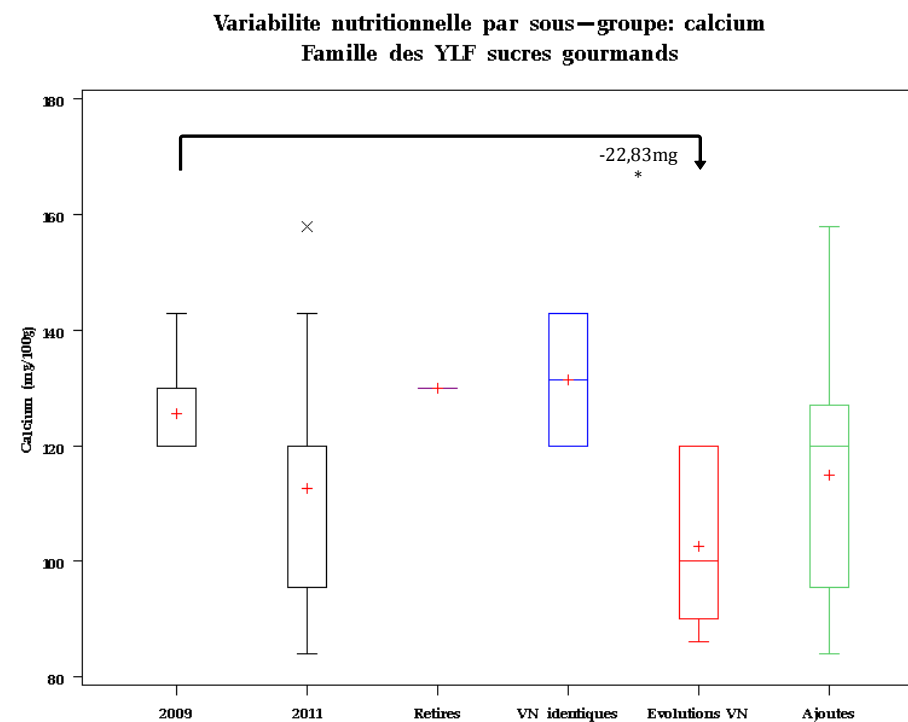


Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=60)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=73)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=11)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=24)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=28)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=21)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Calcium : Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands



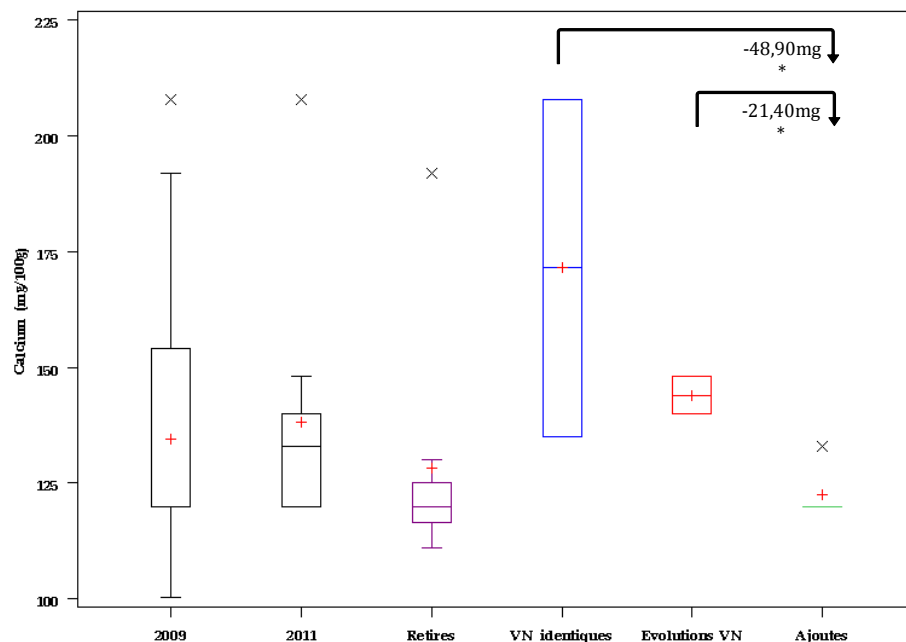
Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=6)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=17)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=1)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=6)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=9)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Calcium : Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois

Variabilité nutritionnelle par sous-groupe: calcium
Famille des Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifies et liegeois



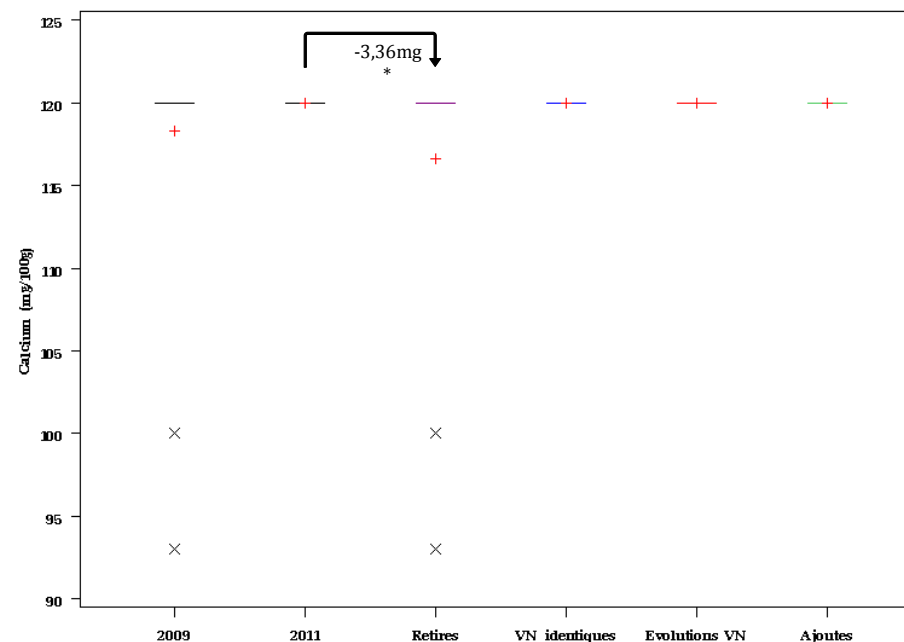
Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=18)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=9)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=8)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=2)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=5)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Calcium : Desserts au soja

Variabilité nutritionnelle par sous-groupe: calcium
Famille des Desserts au soja



Legende	Definition (cf. partie 3)
2009	Offre captée par l'Oqali en 2009 (n=28)
2011	Offre captée par l'Oqali en 2011 (n=31)
Retires	Produits retirés entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 (n=14)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2009 et 2011 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (n=14)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009 (n=16)

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

Produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013

Annexe 6 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides et en sucres par segment de marché et par année

L'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle des lipides par segment de marché des 15 familles de YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés, FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés gourmands ; 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 ; DFNL à base de chocolat ; DFNL sans chocolat et Desserts au soja n'a mis en évidence aucune différence significative. Les tableaux correspondants sont présentés ci-dessous.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	22	1,9	1,6	25	2,0	1,5	0,1	3%	8	1,4	1,6	7	2,4	1,4	7	2,1	1,8	11	1,6	1,5
Marques de distributeurs	49	1,7	1,5	68	2,0	1,5	0,31	18%	8	1,4	1,6	18	2,2	1,5	25	1,6	1,5	25	2,3	1,5
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	1,0	0,1	6	1,0	0,1	0,0	0%	1	1,0					2	1,1	0,1	4	1,0	0,1
Hard discount	17	2,0	1,6	28	2,4	1,4	0,32	15,7%	1	0,0		9	2,4	1,6	8	1,9	1,5	11	2,6	1,2

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	5	6,7	2,8	14	7,8	2,1	1,1	16%	1	4,8		3	7,9	3,2	2	7,9	2,9	9	7,7	1,9
Marques de distributeurs	12	7,3	2,3	19	7,8	2,2	0,5	6%	2	8,8	0,4	7	6,7	2,5	2	9,0	0,3	10	8,4	1,9
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	9,2													1	9,2	
Hard discount	2	9,4	0,0	6	7,3	2,3	-2,1	-22,7%				2	9,4	0,0				4	6,2	2,1

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	17	5,9	1,2	48	6,6	1,6	0,6	11%	10	5,8	1,3	2	5,9	0,6	10	7,6	1,6	36	6,3	1,6
Marques de distributeurs	23	5,1	1,3	42	5,5	1,4	0,4	8%	8	4,6	0,6	6	5,2	1,9	9	5,2	1,1	27	5,7	1,3
Hard discount	19	6,0	1,6	33	6,5	2,1	0,6	9,3%	3	5,9	1,0	9	6,7	1,7	7	5,0	1,2	17	7,0	2,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés edulcores	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	50	0,1	0,1	66	0,2	0,4	0,1	81%	32	0,1	0,1	2	0,1	0,0	16	0,1	0,2	48	0,3	0,4
Marques de distributeurs	43	0,1	0,1	45	0,1	0,1	0,01	24%	23	0,1	0,1	11	0,1	0,1	9	0,1	0,1	25	0,1	0,0
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	0,1	0,1	3	0,1	0,1	0,0	-12%	2	0,0	0,0				1	0,1		2	0,1	0,1
Hard discount	9	0,2	0,2	12	0,1	0,0	-0,08	-45,0%	7	0,2	0,2				2	0,1	0,0	10	0,1	0,0

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais nature non sucres classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	4	1,7	1,9	19	1,3	1,7	-0,4	-23%				1	0,1		6	2,9	1,4	12	0,7	1,4
Marques de distributeurs	27	2,1	1,6	55	2,1	1,6	0,02	1%	4	1,8	2,0	15	2,1	1,6	8	2,1	1,7	32	2,1	1,6
Marques de distributeurs entrée de gamme	8	1,9	1,6	18	1,8	1,5	-0,1	-5%	1	3,6		5	1,7	1,6	2	1,6	2,2	11	1,9	1,5
Hard discount	18	1,8	1,7	31	1,9	1,6	0,10	5,2%	1	3,3		11	1,8	1,7	6	1,7	1,8	14	2,1	1,6

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais nature non sucres gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	6	6,6	3,0	17	6,6	1,5	0,03	1%							3	9,2	1,2	14	6,1	0,9
Marques de distributeurs	26	8,5	3,9	46	8,2	2,2	-0,3	-4%	2	9,0	1,6	13	7,7	1,4	10	8,7	3,4	23	8,2	1,9
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	9,0		3	8,9	1,1	-0,1	-1%				1	9,0					2	8,9	1,6
Hard discount	3	8,5	2,3	14	8,0	2,3	-0,5	-6,4%				3	8,5	2,3				11	7,8	2,4

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais sucres gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	9	5,6	2,0	10	5,5	1,5	-0,1	-1%	4	6,7	2,3	1	4,1		5	5,5	2,0	4	5,9	0,6
Marques de distributeurs	8	6,1	1,0	20	5,8	1,2	-0,27	-4%				2	5,4	0,2	7	5,8	1,2	11	5,9	1,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				4	5,8	0,0												4	5,8	0,0
Hard discount	8	6,1	1,8	6	5,5	0,9	-0,69	-11,2%	6	6,5	1,9	1	4,1		1	6,7		4	5,5	0,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Cremes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liegeois	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	39	4,2	1,9	67	4,2	2,6	0,1	1%	19	4,2	1,8	6	3,7	2,6	19	5,0	3,2	42	3,9	2,2
Marques de distributeurs	97	4,0	1,7	131	4,2	1,7	0,14	3%	26	3,6	1,3	26	4,3	1,7	45	4,2	1,8	60	4,1	1,8
Marques de distributeurs entree de gamme	12	2,7	1,5	33	2,9	1,5	0,2	6%	1	3,1		2	3,2	0,1	10	2,4	1,8	21	3,1	1,5
Hard discount	32	4,0	1,6	69	4,0	1,6	0,02	0,5%	4	3,8	1,5	12	4,2	1,8	21	4,0	1,7	36	4,0	1,6

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactes frais a base de cereales	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	7	3,0	1,3	10	3,2	1,1	0,1	4%	2	4,3	1,0	3	2,5	1,0	2	2,7	1,5	5	3,8	0,9
Marques de distributeurs	32	3,2	0,5	56	3,1	0,5	-0,11	-4%	1	2,7		11	2,9	0,5	20	3,1	0,4	25	3,1	0,5
Marques de distributeurs entree de gamme	1	3,5		8	3,2	0,8	-0,3	-7%				1	3,5					7	3,2	0,9
Hard discount	18	3,2	1,2	25	3,0	0,8	-0,17	-5,3%	1	6,4		11	3,2	0,7	7	2,4	0,9	7	3,2	0,6

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactes frais de type mousse	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	14	12,2	7,8	19	11,4	7,6	-0,9	-7%	7	16,2	9,7	4	9,2	1,3	3	6,4	0,6	12	13,4	9,0
Marques de distributeurs	49	11,2	9,8	54	10,8	8,9	-0,3	-3%	18	12,7	11,7	8	13,2	11,7	23	9,3	6,7	23	11,6	9,8
Marques de distributeurs entree de gamme	3	6,2	1,0	7	5,9	1,0	-0,3	-5%	1	7,2					3	6,0	0,9	4	5,9	1,2
Hard discount	14	8,2	2,2	26	11,6	8,5	3,4	41,5%	3	8,6	1,0	5	9,3	1,4	10	7,3	2,4	11	16,6	11,1

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactes frais aux oeufs	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	27	10,1	5,8	24	11,2	6,8	1,1	11%	15	8,2	3,0	7	12,8	5,7	7	10,9	8,4	10	10,4	6,7
Marques de distributeurs	77	8,7	5,9	78	8,3	4,8	-0,5	-5%	22	10,5	6,8	19	8,9	6,9	36	7,7	3,9	23	8,6	4,0
Marques de distributeurs entree de gamme				8	8,4	7,0												8	8,4	7,0
Hard discount	16	6,0	4,7	37	8,1	4,9	2,1	34,9%	3	3,3	0,7	4	8,1	7,9	13	6,3	3,5	20	9,4	5,0

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Panna cotta et autres entremets	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	2	7,4	7,3	6	8,6	3,9	1,3	17%				1	12,5		1	2,2		4	9,3	2,5
Marques de distributeurs	3	9,4	0,5	8	11,9	2,4	2,4	26%	2	9,6	0,6	1	9,1					7	12,3	2,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	9,1													1	9,1	
Hard discount	2	9,1	0,0	6	7,9	2,8	-1,2	-13,2%				2	9,1	0,0				4	7,3	3,4

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts frais non laitiers à base de chocolat	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	8	18,9	9,1	15	23,7	8,2	4,8	25%	5	15,3	4,2				4	21,3	12,5	11	24,6	6,7
Marques de distributeurs	14	14,9	4,8	26	13,8	4,8	-1,1	-7%	4	19,3	5,2	5	13,8	4,6	5	12,5	2,6	16	14,2	5,5
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	13,8													1	13,8	
Hard discount	3	16,4	3,9	10	11,9	3,4	-4,5	-27,6%	1	15,6		1	13,0		3	14,6	4,4	6	10,3	2,5

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts frais non laitiers sans chocolat	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	15	11,4	8,8	18	15,3	7,6	3,9	34%	9	7,8	6,3	2	11,1	0,1	5	14,8	9,5	11	16,3	7,6
Marques de distributeurs	39	8,4	4,5	61	8,8	3,6	0,4	5%	12	9,7	6,1	9	7,1	4,0	18	7,7	3,0	34	9,9	3,5
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	7,2	3,7												3	7,2	3,7
Hard discount	13	6,1	2,5	26	7,4	4,2	1,3	22,1%	2	4,7	1,6	6	7,4	2,9	6	8,1	5,2	14	7,2	4,5

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts au soja	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Lipides (g/100g)																				
Marques nationales	26	2,2	0,7	18	2,1	0,3	-0,1	-7%	17	2,3	0,8	2	2,1	0,6	7	2,1	0,3	9	2,1	0,3
Marques de distributeurs	10	1,8	0,3	21	1,8	0,2	0,1	4%	3	1,7	0,4	1	2,0		6	1,9	0,2	14	1,8	0,3
Hard discount	6	2,1	0,3	6	1,9	0,3	-0,2	-7,2%	2	1,7	0,0				4	2,0	0,3	2	1,9	0,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

L'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle des sucres par segment de marché des 14 familles de YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés classiques ; YLF édulcorés ; FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés gourmands ; Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF de type mousse ; DLF aux œufs ; Panna cotta et autres entremets ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés ; DFNL à base de chocolat et Desserts au soja n'a mis en évidence aucune différence significative. Les tableaux correspondants sont présentés ci-dessous.

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Marques nationales	17	5,3	0,8	20	5,2	1,1	-0,1	-3%	5	4,9	0,4	5	5,5	1,3	6	5,2	0,7	9	5,0	1,3
Marques de distributeurs	31	4,6	0,7	61	4,6	0,8	-0,01	0%	6	4,8	1,2	14	4,7	0,4	25	4,6	0,7	22	4,6	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	4,5		5	4,5	0,4	0,0	0%							2	4,8	0,4	3	4,4	0,4
Hard discount	8	4,4	0,3	20	4,6	0,6	0,2	4,5%				7	4,4	0,3	5	4,7	0,4	8	4,7	0,8

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Marques nationales	2	4,2	0,4	6	3,8	0,9	-0,4	-9%	1	4,5		2	4,4	0,6	1	2,8		3	3,8	1,0
Marques de distributeurs	6	4,1	0,9	15	3,8	0,9	-0,2	-6%	1	4,8		4	3,7	1,0	2	3,9	1,2	9	3,9	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	4,7													1	4,7	
Hard discount	1	3,4		3	3,7	0,9	0,3	9,8%				1	3,4					2	3,9	1,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés sucres classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Marques nationales	91	13,1	1,4	108	12,8	1,2	-0,3	-2%	41	12,9	1,4	10	13,5	1,3	42	12,6	1,0	56	12,9	1,2
Marques de distributeurs	116	13,0	1,4	257	12,8	1,4	-0,2	-1%	32	13,3	1,6	48	13,2	1,4	59	12,7	1,2	150	12,8	1,5
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	13,2	0,3	7	12,2	0,7	-1,0	-8%	1	13,4		1	12,0		1	13,0		5	12,0	0,7
Hard discount	20	13,3	1,3	95	13,3	1,2	0,1	0,4%	2	14,4	2,2	16	13,2	1,3	18	13,3	1,1	61	13,4	1,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Yaourts et laits fermentés edulcores	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales	43	6,5	1,7	66	6,3	1,8	-0,2	-3%	27	6,5	1,8	2	7,0	0,0	16	6,3	2,0	48	6,3	1,8
Marques de distributeurs	33	6,1	1,8	40	5,7	1,3	-0,4	-7%	19	6,4	2,1	6	5,1	1,3	9	5,7	1,1	25	5,8	1,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				2	5,1	0,1									1	5,2		1	5,0	
Hard discount				10	5,4	0,9									1	5,4		9	5,4	0,9

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais nature non sucres classiques	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés			VN identiques			Evolution de VN			Ajoutés		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales	3	4,4	0,3	12	4,5	0,8	0,1	3%				1	4,5		6	4,5	0,8	5	4,6	0,9
Marques de distributeurs	23	3,8	0,7	54	3,8	0,6	0,03	1%	4	3,5	0,5	15	3,8	0,7	8	3,5	0,4	31	3,9	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	3,5		9	3,8	0,3	0,3	9%				4	3,8	0,3	1	4,2		4	3,8	0,4
Hard discount	3	4,0	0,6	15	4,0	0,6	0,0	-0,1%	1	3,9		4	3,8	0,6	4	4,2	0,8	7	4,1	0,6

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais nature non sucres gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés			VN identiques			Evolution de VN			Ajoutés		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales	3	3,9	1,0	4	3,6	0,1	-0,3	-8%							3	3,6	0,2	1	3,6	
Marques de distributeurs	18	3,5	0,6	43	3,4	0,6	-0,1	-1%				12	3,5	0,7	9	3,4	0,7	22	3,4	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme				2	3,6	0,1						1	3,5					1	3,7	
Hard discount	1	4,5		8	3,6	0,5	-0,9	-19,2%				2	4,1	0,6				6	3,5	0,4

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Fromages frais sucres gourmands	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Marques nationales	5	16,3	0,9	5	16,1	1,2	-0,2	-1%	1	15,5					5	16,1	1,2			
Marques de distributeurs	5	15,0	1,9	17	13,3	1,8	-1,7	-11%				1	14,0		5	13,6	1,1	11	13,1	2,1
Marques de distributeurs entrée de gamme				4	12,6	0,0												4	12,6	0,0
Hard discount				4	16,3	3,0												4	16,3	3,0

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Cremes dessert, laits empiresures, laits gelifiés et liegeois	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)	4	17,3	2,6	40	17,2	2,6	-0,1	-1%	1	14,6		3	17,6	2,3	10	17,5	2,2	27	17,0	2,8
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	62	16,3	2,9	117	16,0	2,2	-0,4	-2%	18	16,6	2,5	20	16,5	2,8	41	15,6	2,0	56	16,0	2,0
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	15,2	0,9	14	15,5	1,6	0,3	2%							8	15,2	1,8	6	15,8	1,1
Hard discount	9	16,9	2,5	45	16,8	2,4	-0,1	-0,6%	1	18,3		5	16,6	2,4	12	17,1	1,9	28	16,7	2,6

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactes frais de type mousse	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)				2	20,3	1,5												2	20,3	1,5
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	30	17,8	3,4	49	17,6	2,7	-0,2	-1%	12	17,7	4,1	5	13,8	0,5	23	18,5	1,9	21	17,6	3,0
Marques de distributeurs entrée de gamme				5	19,1	2,3									2	19,5	3,5	3	18,8	2,1
Hard discount	6	21,2	2,3	22	19,9	3,2	-1,4	-6,5%				4	20,6	2,6	8	20,3	1,6	10	19,2	4,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactes frais aux oeufs	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)	3	16,2	3,3	3	20,1	1,0	3,9	24%	3	16,2	3,3				1	21,2		2	19,6	0,5
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	49	17,3	2,5	64	17,0	2,1	-0,2	-1%	15	17,6	2,2	9	17,9	2,8	33	16,7	2,0	22	17,3	2,0
Marques de distributeurs entrée de gamme				8	17,7	1,9												8	17,7	1,9
Hard discount				14	17,6	2,2									6	19,3	1,3	8	16,2	1,8

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Panna cotta et autres entremets	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)	2	19,6	3,7	6	18,7	3,8	-0,9	-5%				1	22,2		1	16,7		4	18,3	4,3
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	3	18,5	3,1	8	19,9	3,4	1,4	7%	2	19,5	3,6	1	16,5					7	20,3	3,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	16,5													1	16,5	
Hard discount	1	16,5		1	16,5		0,0	0,0%				1	16,5							

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts lactes frais gamme allégée et/ou edulcorés	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)	14	10,6	1,7	19	11,0	2,5	0,5	4%	7	11,5	1,6	2	10,0	0,6	6	10,8	3,3	11	11,4	2,4
Marques nationales	14	10,6	1,7	19	11,0	2,5	0,5	4%	7	11,5	1,6	2	10,0	0,6	6	10,8	3,3	11	11,4	2,4
Marques de distributeurs	13	10,3	2,3	10	9,9	3,6	-0,4	-4%	7	9,8	2,1	2	8,7	0,1	6	10,9	4,1	2	8,0	4,2
Hard discount	2	9,4	0,8	4	12,7	2,2	3,3	35,1%	2	9,4	0,8				2	12,5	3,5	2	12,9	1,3

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts frais non laitiers à base de chocolat	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)	3	25,1	3,8	11	26,4	4,9	1,3	5%	1	29,5					3	25,5	4,5	8	26,7	5,3
Marques nationales	3	25,1	3,8	11	26,4	4,9	1,3	5%	1	29,5					3	25,5	4,5	8	26,7	5,3
Marques de distributeurs	8	28,0	4,8	22	25,7	4,8	-2,3	-8%	4	29,5	3,0	2	28,5	3,5	5	23,4	4,5	15	26,2	4,9
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	23,9													1	23,9	
Hard discount				3	19,2	7,1									1	15,0		2	21,3	8,7

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)

Desserts au soja	2009			2011			Différence entre 2009 et 2011 (g/100g)	Evolution (en %)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution de VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)	23	10,2	2,4	18	11,1	4,5	0,8	8%	15	10,5	1,4	2	6,9	6,9	7	10,4	4,6	9	12,5	3,6
Marques nationales	23	10,2	2,4	18	11,1	4,5	0,8	8%	15	10,5	1,4	2	6,9	6,9	7	10,4	4,6	9	12,5	3,6
Marques de distributeurs	10	9,5	5,4	21	8,7	5,1	-0,8	-8%	3	10,6	2,0	1	0,4		6	10,5	5,4	14	8,5	4,7
Hard discount	4	13,3	2,4	6	8,9	7,0	-4,4	-33,3%	2	11,2	0,0				4	10,6	7,3	2	5,4	7,2

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

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

¹produits captés par l'Oqali en 2009 mais pas en 2011 (produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011)

²produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2009 et en 2011 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2009 et 2011 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2011 mais pas en 2009 (innovations, extensions de gamme (par exemple : nouveau parfum dans une gamme ou changement des parfums dans un assortiment) et produits non captés par l'Oqali en 2009)