ETUDE DE L'EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DE LA CATEGORIE DES CHIPS ENTRE 2009 ET 2011

Oqali

INRA

anses
agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement, travail

EDITION 2013

SOMMAIRE

SYNTHESE 6

INTRODUCTION 8

1. PRESENTATION DU SECTEUR 8

1.1 Modes d'obtention des données recueillies 8

1.2 Nomenclature des aliments 9

1.3 Couverture du secteur 10

2. EVOLUTION DE L'OFFRE ET DE L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL 12

2.1 Evolution de l'offre de produits 12

2.2 Evolution de l'étiquetage des valeurs nutritionnelles 14

3. EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE 15

3.1 Variabilité nutritionnelle au sein de la catégorie des Chips 16

3.2 Variabilité nutritionnelle par segment de marché 20

3.3 Variabilité nutritionnelle par famille de produits 25

3.4 Variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés 30

4. CONCLUSIONS 38

4.1 Conclusions sur l'évolution de l'offre et de l'étiquetage nutritionnel 38

4.2 Conclusions sur l'évolution de la composition nutritionnelle 39

PERSPECTIVES 40

Liste des figures

Figure 1: Comparaison de la répartition des produits de la catégorie des Chips par segment de marché, en volume, pour les produits considérés par l'Oqali et au sein de la catégorie entière d'après les données Kantar Worldpanel. 11

Figure 2 : Comparaison du nombre de produits par famille entre 2009 et 2011 pour la catégorie des Chips. 12

Figure 3 : Comparaison de la répartition des produits entre segments de marché entre 2009 et 2011 pour la catégorie des Chips, en nombre de références. 13

Figure 4 : Comparaison du nombre de produits par groupe d'étiquetage pour la catégorie des Chips entre 2009 et 2011. 14

Figure 5 : Variabilité de la teneur en lipides en g/100g pour la catégorie des Chips par année. 16

Figure 6 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g pour la catégorie des Chips par année... 17

Figure 7 : Variabilité de la teneur en sodium en g/100g pour la catégorie des Chips par année. 18

Figure 8 : Variabilité de la teneur en lipides en g/100g au sein de la catégorie des Chips par segment de marché. 20

Figure 9 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g au sein de la catégorie des Chips par segment de marché. 21

Figure 10 : Variabilité de la teneur en sodium en g/100g au sein de la catégorie des Chips par segment de marché. 23

Figure 11 : Variabilité de la teneur en lipides en g/100g par famille et par année. 25

Figure 12 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g par famille et par année. 27

Figure 13 : Variabilité de la teneur en sodium par famille et par année. 28

Figure 14 : Variabilité de la teneur en lipides par année au sein des produits appariés de la catégorie des Chips. 31

Figure 15 : Evolution de la teneur en lipides des produits appariés de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011. 32

Figure 16 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés par année au sein des produits appariés de la catégorie des Chips. 33

Figure 17 : Evolution de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la catégorie des Chips..... 34

Figure 18 : Variabilité de la teneur en sodium par année au sein des produits appariés de la catégorie des Chips. 35

Figure 19 : Evolution de la teneur en sodium des produits appariés au sein de la catégorie des Chips..... 36

Liste des tableaux

Tableau 1 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium pour la catégorie des Chips entre 2009 et 2011. 19

Tableau 2 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides dans la catégorie des Chips par segment de marché. 21

Tableau 3 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés dans la catégorie des Chips par segment de marché. 22

Tableau 4 : Statistiques descriptives des teneurs en sodium dans la catégorie des Chips par segment de marché. 24

Tableau 5 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium des marques de distributeurs entrée de gamme en 2011. 24

Tableau 6 : Statistiques descriptives de la teneur en lipides par famille et par année. 26

Tableau 7 : Statistiques descriptives de la teneur en acides gras saturés par famille et par année. 28

Tableau 8 : Statistiques descriptives de la teneur en sodium par famille et par année. 29

Tableau 9 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium par année pour les produits appariés de la catégorie des Chips. 37

Liste des annexes

ANNEXE 1 : LEXIQUE 41

SYNTHESE

L'étude d'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des Chips porte sur 141 produits en 2009 et 254 produits en 2011, répartis selon trois familles : les chips à l'ancienne, les chips classiques et ondulées et les chips et assimilés allégés en matières grasses. Les données utilisées pour 2009 ont été fournies par l'un des principaux acteurs du marché et les données de 2011 proviennent de la base de données Oqali. Les produits considérés couvrent[1] plus de 80% du marché pour chacune des années d'étude.

Cependant, le mode de relevé des produits étant différent pour les deux années, les conclusions se rapportant aux évolutions de répartitions des produits, en termes d'offre ou d'étiquetage nutritionnel, sont à relativiser. La couverture[1] du marché étant toutefois élevée pour les deux années, les conclusions sur les évolutions de teneurs moyennes peuvent être considérées comme représentatives de l'offre.

L'étude de l'évolution de l'offre de produits et de l'étiquetage nutritionnel a montré que l'offre de chips par famille reste globalement inchangée entre 2009 et 2011. Les chips classiques et ondulées demeurent les plus fréquentes sur le marché (en lien avec la diversité des recettes qu'elles comprennent) avec une proportion en légère augmentation, de 69% à 74% (respectivement n=97 et n=189). De même, la part des chips et assimilés allégés en matières grasses augmente très légèrement, passant de 6% à 7% (n=9 et n=17). Ces augmentations se font au détriment de la proportion de chips à l'ancienne, famille de produits plus gras par définition, dont la proportion passe de 25% de à 19% de l'offre entre 2009 et 2011 (respectivement n=35 et n=48). L'offre semble donc se développer dans le sens des produits moins gras de la catégorie.

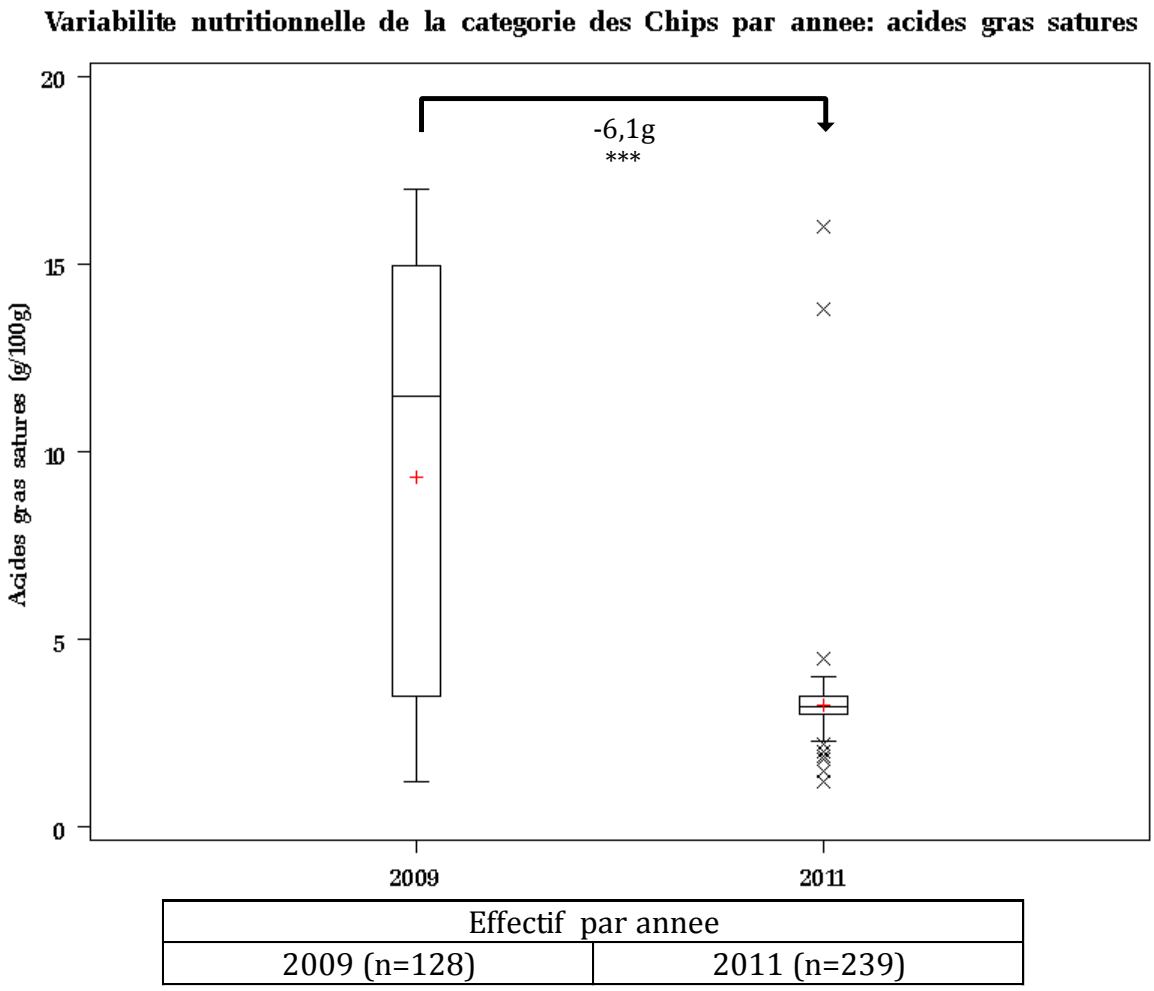
La répartition des produits par segment de marché (marques nationales, marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme et hard discount) est différente en 2009 et 2011 : en nombre de références, la quantité de produits de marques de distributeurs semble augmenter plus fortement que celle des autres segments de marché.

La proportion de produits avec étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+) reste quasiment inchangée entre 2009 et 2011, autour de 90% de la catégorie des Chips. Cet étiquetage détaillé est tout aussi développé au niveau de chaque famille de produits et dans tous les segments de marché. Plus précisément, au sein de la catégorie, les proportions de produits de groupe 2 et 2+ s'inversent entre les deux années du fait d'une mention de la teneur en sel plus fréquente.

L'étude de l'évolution des valeurs nutritionnelles a mis en évidence qu'au sein de la catégorie des Chips dans son ensemble, les teneurs moyennes en acides gras saturés et en sodium ont significativement diminué entre 2009 et 2011, respectivement de -6,1g/100g (soit -65% par rapport à la teneur initiale – Figure A) et de -0,05g/100g (soit -8%). Concernant les acides gras saturés, la variabilité des teneurs s'est considérablement réduite et tous les produits de 2011 présentent une teneur avoisinant 3g/100g. Cette réduction est le résultat d'une action collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés.

Les résultats observés au niveau de l'ensemble de la catégorie des Chips sont retrouvés au niveau des segments de marché et des familles de produits.

[1] Pour les données 2009 : estimation du ratio des volumes de produits dont les valeurs nutritionnelles ont été relevées versus le volume total du marché à partir des données IRI et Bristol
Pour les données 2011 : Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.



Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure A : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g pour la catégorie des Chips par année

L'étude de l'évolution des teneurs au sein des **produits appariés** entre 2009 et 2011 a permis de confirmer les observations sur l'ensemble de la catégorie des Chips. Elle permet également de mettre en évidence qu'en 2009, la démarche de diminution des teneurs en acides gras saturés avait déjà été initiée car les teneurs sont restées inchangées pour 36% des produits appariés.

Si les modes de prélèvement différents entre les deux années freinent certaines conclusions concernant l'offre de produits, l'étude d'évolution de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 a permis de mettre en évidence plusieurs points positifs. D'une part, la majorité des produits bénéficie d'un étiquetage nutritionnel détaillé. D'autre part, un effort important de diminution des teneurs en acides gras saturés a été réalisé sur l'ensemble de la catégorie, et ce, grâce à une démarche collective, initiée avant 2009 sur certains produits et généralisée en 2011. S'il fallait poursuivre le travail engagé sur cette catégorie de produits, celui-ci pourrait à présent porter sur les teneurs en sodium. Bien qu'une réduction de la teneur moyenne ait été observée sur la catégorie entre 2009 et 2011, la variabilité des teneurs au sein des familles et des segments de marché suggère que des améliorations sont encore envisageables sur ce nutriment. Cependant, celles-ci sont particulièrement soumises aux contraintes techniques et notamment organoleptiques de ce marché. Elles nécessiteraient de nouveau un engagement collectif de la part des Professionnels, qui semble déjà s'amorcer en 2011, pour faire accepter ces nouveaux produits aux consommateurs dans les années à venir.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude de l'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 - Oqali - Edition 2013*.

INTRODUCTION

La publication du rapport Oqali sur les produits transformés à base de pommes de terre (Chips, Frites, Purées, etc.) en mai 2013[2] a permis de faire un état des lieux du secteur tel qu'il était composé en 2011. Au sein de ce secteur, la **catégorie des Chips** constitue un sous-ensemble pouvant former un périmètre d'étude à part entière. Celle-ci représente 0,03% de la consommation totale des adultes et contribue à hauteur de 0,3% aux apports journaliers en lipides et à hauteur de 0,2% aux apports en acides gras saturés et en sodium[3].

Des données rétrospectives sur cette catégorie de produits étant disponibles auprès des industriels, ce rapport complémentaire propose d'effectuer un focus sur la catégorie des Chips pour en étudier l'évolution au cours des dernières années, principalement en termes de qualité nutritionnelle.

1. PRESENTATION DU SECTEUR

Dans ce rapport, les données seront présentées pour l'ensemble de la catégorie des Chips, mais également par famille de produits et lorsque cela est pertinent, selon trois segments de marché : les marques nationales (MN), les marques de distributeurs (MDD) et le hard discount (HD). Les produits de marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg, équivalents aux premiers prix) pourront également être distingués.

1.1 Modes d'obtention des données recueillies

Données 2009

Pour mener cette étude d'évolution, un fichier de données rétrospectives faisant référence à l'année 2009 a été transmis à l'Oqali par l'un des principaux acteurs du marché. Celui-ci comprenait des données brutes : d'une part, les volumes de vente de toutes les références de chips en France en 2009 en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et Hard Discount (HD) via les panels IRI[4] et Bristol[5]; d'autre part, une liste des principaux produits vendus en 2009, pour lesquels les informations suivantes avaient été relevées sur l'emballage[6] (lorsqu'elles étaient disponibles) : la dénomination de vente, la valeur énergétique, les teneurs en protéines, glucides, lipides, acides gras saturés, sucres, sodium, fibres et sel ainsi que le type d'huile utilisé pour la friture.

Les paramètres de l'étiquetage habituellement suivis par l'Oqali n'étant pas fournis dans ce fichier (allégations, repères nutritionnels, adjonctions, portions, etc.), l'évolution de l'étiquetage des produits ne sera donc pas traitée dans ce rapport. Un focus sur les groupes d'étiquetage pourra toutefois être réalisé, dans la mesure où ceux-ci peuvent être déduits de la liste de nutriments renseignée pour chaque référence.

[2] Etude du secteur des produits transformés à base de pommes de terre-Oqali-Données 2011-Edition 2013 (www.oqali.fr)

[3] D'après les données de l'enquête INCA2 (Afssa(2009). Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA2). www.anses.fr), menée en 2005-2007 sur un échantillon représentatif de la population française et de la table de composition nutritionnelle des aliments du Ciqual 2008.

[4] sur une période allant du 10 août 2008 au 9 août 2009

[5] sur une période allant du 15 juin 2008 au 14 juin 2009

[6] Comme le sont les informations suivies par l'Oqali

Pour que les données de 2009 soient comparables à celles traitées par l'Oqali en 2011, les produits en double ont été supprimés car l'Oqali ne retient qu'une référence par recette. Ainsi, **141 produits ont été considérés pour 2009**.

Données 2011

Pour constituer les données 2011 à inclure dans ce rapport d'évolution, le périmètre du rapport Oqali sur les produits transformés à base de pommes de terre publié en 2013 à partir de données de 2011[2] a été réduit à la catégorie des Chips. Toutes les références de chips utilisées pour le rapport publié en 2013 ont été reprises dans ce rapport d'évolution.

Pour l'année 2011, **254 références** ont été prises en compte dans l'étude.

Il faut bien noter que le mode de relevé des produits était différent pour les deux années d'étude. En effet, en 2009, seuls les produits aux volumes de ventes les plus élevés ont été sélectionnés pour le prélèvement ; ainsi, aucune marque de distributeurs entrée de gamme ni aucun produit sans étiquetage nutritionnel n'ont par exemple été prélevés. En 2011, tous les produits présents sur le marché ont été conservés, quels que soient leur part de marché, leur segment de marché ou leur groupe nutritionnel.

1.2 Nomenclature des aliments

La nomenclature employée dans ce rapport d'évolution est celle qui a été définie avec le syndicat à l'occasion du rapport sur les produits transformés à base de pommes de terre publié en 2013[7] sur les données 2011.

La catégorie des Chips est divisée en 3 familles de produits :

- **Les chips à l'ancienne :** correspondant aux chips dont le nom ou la dénomination de vente comprend le terme « à l'ancienne » ou « de tradition » ; elles répondent à un code de bonnes pratiques[8] leur imposant notamment un taux de matières grasses de 39g/100g (± 5% selon les récoltes). Les chips « artisanales » ou « paysannes » ne sont pas concernées ;

- **Les chips classiques et ondulées,** qui rassemblent toutes les autres chips non allégées en matières grasses, à savoir des lamelles de pommes de terre frites dans une huile pour friture, lisses ou ondulées, natures ou aromatisées ;

- **Les chips et assimilés allégés en matières grasses,** qui regroupent toutes les chips (lamelles de pommes de terre frites) et assimilés (lamelles de pommes de terre cuites au four, ne pouvant ainsi prétendre à l'appellation « chips ») mentionnant une réduction de leur teneur en matières grasses ; ne sont pas concernées les mentions d'allègement en acides gras saturés.

En fonction de la dénomination de vente des produits listés pour 2009, une famille a été affectée à chacun d'eux, sur la base des définitions ci-dessus.

[7] Etude du secteur des produits transformés à base de pommes de terre-Oqali-Données 2011-Edition 2013 (www.oqali.fr)
[8] FNTPT/DGCCRF (2002). Code de bonnes pratiques relatif aux chips « à l'ancienne »

1.3 Couverture[9] du secteur

Données 2009

Pour les données 2009, les volumes de ventes des produits de la catégorie des Chips provenaient de deux sources différentes : les volumes de ventes des références vendues en GMS (hors Leclerc et Intermarché) étaient issus du panel IRI alors que ceux des références vendues en HD ou chez Leclerc et Intermarché étaient fournis par le panel Bristol.

Les méthodes de relevés des ventes n'étant pas comparables entre les deux instituts de panels, il n'était pas envisageable de calculer une couverture globale précise des références disponibles pour 2009.

Toutefois, à partir des informations fournies pour chacun des périmètres suivis par les panels, la couverture[10] a pu être raisonnablement estimée comme étant comprise **entre 80 et 90% du marché**.

Données 2011

A partir des données de Kantar Worldpanel[11] (janvier 2011 à décembre 2011), les parts de marché des produits ont pu être calculées en considérant le marché des « Chips ».

Ainsi, les produits de type « Chips » pris en compte lors de cette étude couvrent[12] au minimum 81% du marché de la catégorie en volume.

Cependant, cette couverture[12] 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 (taux d'attribution[13] de 85%). Ainsi, 15% des produits de cette étude 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 sur le marché.

La couverture[5] de la catégorie ainsi calculée est donc sous-estimée.

[9] Pour les données 2009 : estimation du ratio des volumes de produits dont les valeurs nutritionnelles ont été relevées versus le volume total du marché à partir des données IRI et Bristol
Pour les données 2011 : Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

[10] Estimation du ratio des volumes de produits dont les valeurs nutritionnelles ont été relevées versus le volume total du marché à partir des données IRI et Bristol

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

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

[13] Ratio de l'effectif des produits identifiés par l'Oqali versus l'effectif total de produits du marché retracé par Kantar Worldpanel.

La comparaison des parts de marché en volume par segment de marché entre les 217 produits recueillis par l'Oqali ayant été associés à une part de marché et les données du secteur entier (d'après Kantar Worldpanel) (Figure 1) montre une répartition quasiment identique des segments de marché. Les marques de distributeurs sont toutefois légèrement sur-représentées.

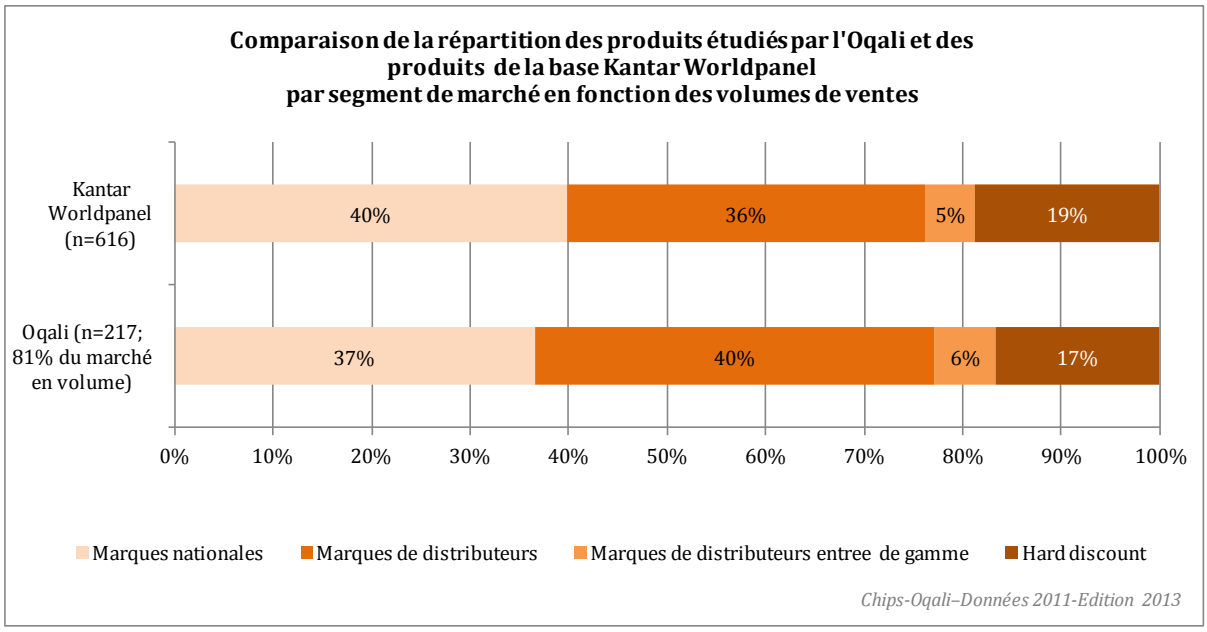


Figure 1: Comparaison de la répartition des produits de la catégorie des Chips par segment de marché, en volume, pour les produits considérés par l'Oqali et au sein de la catégorie entière d'après les données Kantar Worldpanel.

2. EVOLUTION DE L'OFFRE ET DE L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

2.1 Evolution de l'offre de produits

La Figure 2 présente la répartition par famille des 141 produits de 2009 et des 254 produits de 2011.

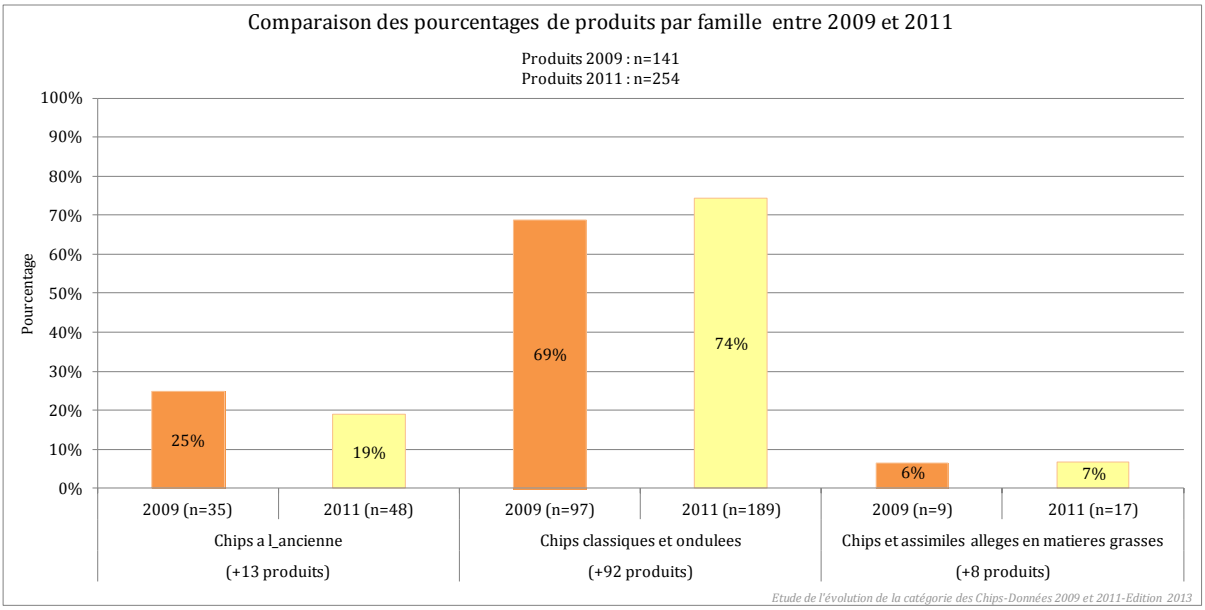


Figure 2 : Comparaison du nombre de produits par famille entre 2009 et 2011 pour la catégorie des Chips.

La répartition des produits dans les 3 familles de la catégorie des Chips reste globalement inchangée. En 2011 comme en 2009, la famille des chips classiques et ondulées, la plus diversifiée en termes de recettes (puisqu'elle comprend la plupart des chips aromatisées) et aussi la moins réglementée, est prépondérante. Sa proportion semble augmenter toutefois entre les deux années d'étude passant de 69 à 74% (respectivement n=97 et n=189), au détriment des chips à l'ancienne, famille regroupant les produits les plus gras par définition, et dont la proportion passe de 25% à 19% (n=35 et n=48). La proportion des chips et assimilés allégés en matières grasses augmente très légèrement, de 6 à 7% (respectivement n=9 et n=17). L'offre semble donc se développer dans le sens des produits moins gras de la catégorie mais les évolutions observées peuvent être dues aux nombreux produits supplémentaires prélevés en 2011 par rapport à 2009.

La Figure 3 présente la répartition des produits par segment de marché, en nombre de références, au niveau de l'ensemble de la catégorie en 2009 et en 2011. Pour rappel, les données fournies pour l'année 2009 ne comportaient pas d'éléments sur le segment des marques de distributeurs entrée de gamme[14].

Entre 2009 et 2011, la répartition des produits entre segments de marché semble différente. En effet, en 2009, les marques nationales constituent plus de la moitié de l'échantillon (53%, n=75), puis viennent ensuite les marques de distributeurs (39%, n=55), et loin derrière le hard discount (8%, n=11). En 2011, ce sont les marques de distributeurs qui prédominent (47%, n=120), suivies des marques nationales (33%, n=84), puis du hard discount (16%, n=40) et des marques de distributeurs entrée de gamme (4%, n=10). Il semblerait que le nombre de références au sein des marques de distributeurs ait plus fortement augmenté entre les deux années que dans les autres segments de marché.

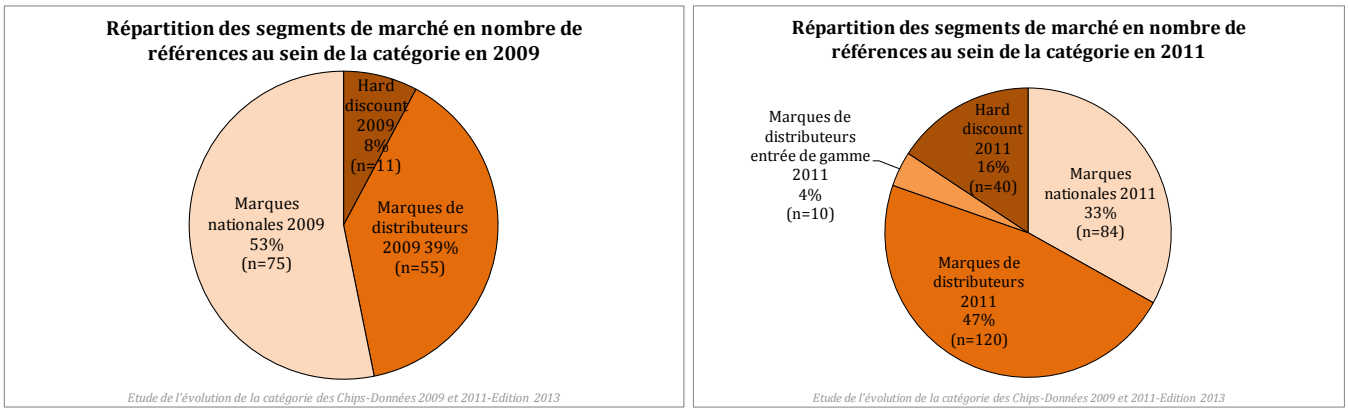


Figure 3 : Comparaison de la répartition des produits entre segments de marché entre 2009 et 2011 pour la catégorie des Chips, en nombre de références.

Malgré la bonne représentativité des données en 2009 et en 2011, le mode de prélèvement des produits, différent en 2009 et en 2011, peut représenter un biais non négligeable dans la constitution de l'échantillon. Il est donc risqué de conclure plus avant quant à la différence de répartition des produits par segment de marché selon les années.

L'offre de chips par famille reste globalement inchangée entre 2009 et 2011. Les chips classiques et ondulées demeurent les plus fréquentes sur le marché (en lien avec la diversité des recettes qu'elles comprennent) avec une proportion en légère augmentation, de 69% à 74% (respectivement n=97 et n=189). De même, la part des chips et assimilés allégés en matières grasses augmente très légèrement, passant de 6% à 7% (n=9 et n=17). Ces augmentations se font au détriment de la proportion de chips à l'ancienne, famille de produits plus gras par définition, dont la proportion passe de 25% à 19% de l'offre entre 2009 et 2011 (respectivement n=35 et n=48). L'offre semble donc se développer dans le sens des produits moins gras de la catégorie.

La répartition des produits par segment de marché est différente en 2009 et 2011 : en nombre de références, la quantité de produits de marques de distributeurs semble augmenter plus fortement que celle des autres segments de marché.

Cependant, le biais lié aux modes différents de prélèvement des produits les deux années et aux nombreux produits supplémentaires en 2011 par rapport à 2009 oblige à relativiser les évolutions de répartition des produits entre les deux années, tant en termes de familles que de segments de marché.

[14] Cependant, leur faible effectif en 2011 (n=10, 4% des produits de 2011) permet de supposer que leur absence ne modifie pas significativement les résultats de l'étude pour 2009.

2.2 Evolution de l'étiquetage des valeurs nutritionnelles

Les données fournies pour 2009 ne comportaient pas d'éléments sur les paramètres d'étiquetage des produits prélevés (allégations, repères nutritionnels, adjonctions, portions, etc.). Ainsi, contrairement aux autres rapports Oqali, celui-ci ne comprend pas de partie étudiant l'évolution de ces paramètres au cours du temps. Cependant, pour chaque produit de 2009, le nombre de nutriments pour lesquels les valeurs nutritionnelles ont pu être renseignées a permis de déduire le groupe nutritionnel du produit en question.

La Figure 4 présente la répartition des produits par groupe d'étiquetage en 2009 et en 2011.

Les produits de la catégorie des Chips possèdent principalement un étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+) et ce déjà depuis 2009 : en effet, 91% des références de 2009 sont concernées et 94% en 2011. Cet étiquetage détaillé est tout aussi développé au niveau de chaque famille de produits et dans tous les segments de marché.

Plus précisément, au niveau de la catégorie, la proportion de produits de groupe 2 et 2+ s'est inversée entre les deux années (62% de produits de groupe 2 et 29% de groupe 2+ en 2009 contre 72% de groupe 2+ et 22% de groupe 2 en 2011), du fait d'un plus grand nombre de produits étiquetant leur teneur en sel.

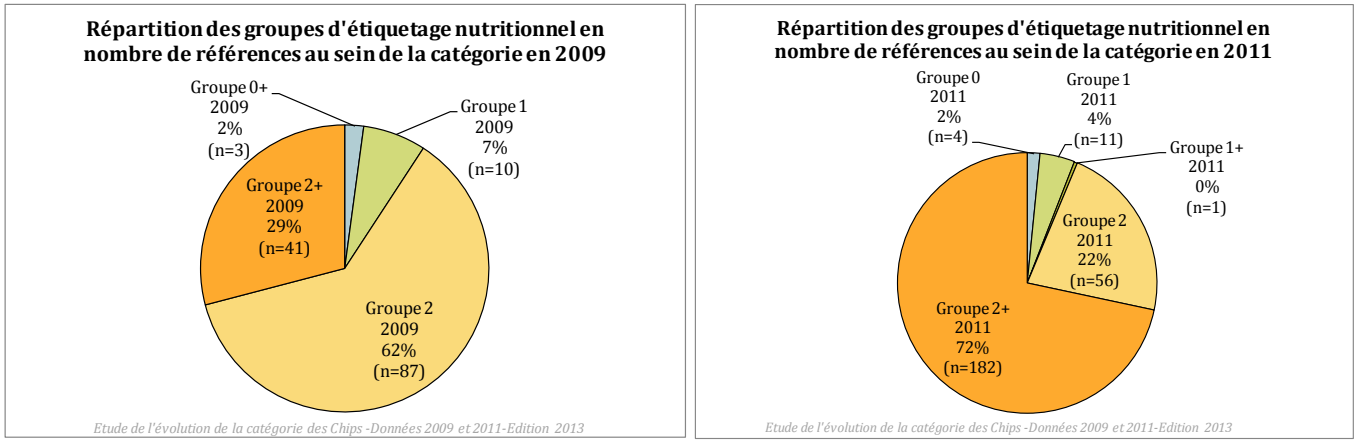


Figure 4 : Comparaison du nombre de produits par groupe d'étiquetage pour la catégorie des Chips entre 2009 et 2011.

Il faut remarquer que si aucun produit de l'échantillon de 2009 n'est de groupe 0, ce résultat est à relier au mode de prélèvement des produits de 2009 et ne signifie pas qu'il n'en existait pas sur le marché.

La proportion de produits avec étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+) reste quasiment inchangée entre 2009 et 2011, autour de 90% de la catégorie des Chips. Cet étiquetage détaillé est tout aussi développé au niveau de chaque famille de produits et dans tous les segments de marché. Plus précisément, au sein de la catégorie, les proportions de produits de groupe 2 et 2+ s'inversent entre les deux années du fait d'une mention de la teneur en sel plus fréquente. L'absence de produits de groupe 0 dans l'échantillon de 2009 s'explique notamment par le mode de prélèvement des données cette année-là et non pas par une absence de produits sans étiquetage nutritionnel sur le marché en 2009.

3. EVOLUTION DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Ce chapitre présente, à partir des données recueillies sur l'emballage des produits et par année, la variabilité des teneurs des nutriments d'intérêt pour la catégorie des Chips : les **lipides**, les **acides gras saturés** et le **sodium**.

Les résultats sont d'abord présentés au niveau de l'ensemble de la catégorie des Chips car celle-ci peut être considérée comme un ensemble homogène de produits. Ensuite, 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 (chips à l'ancienne, chips classiques et ondulées, chips et assimilés allégés en matières grasses) ;
- au niveau des segments de marché (marques nationales, marques de distributeurs, hard discount) ;
- au niveau des produits appariés entre 2009 et 2011 pour préciser si les évolutions de teneurs sont dues à des reformulations de produits existants.

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

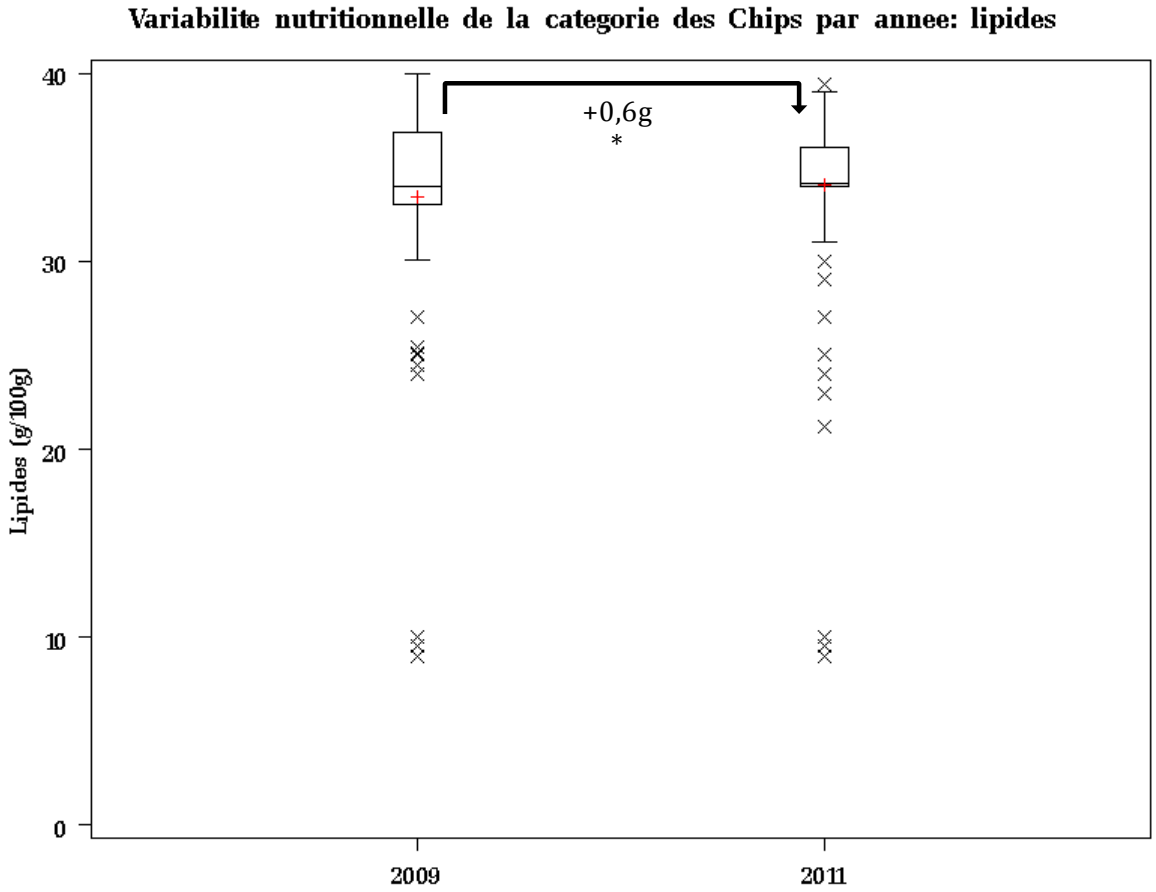
Dans les graphiques, les évolutions significatives entre les moyennes de teneurs sont signalées par une flèche entre les deux échantillons testés. La valeur de la différence des teneurs est indiquée dans le sens suivant : [teneur du groupe en bout de flèche – teneur du groupe à l'origine de la flèche]. 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 deux échantillons concernés.

3.1 Variabilité nutritionnelle au sein de la catégorie des Chips

Les boxplots sont réalisés à partir des produits présentant une valeur en nutriment sur l'étiquetage.

Lipides (Figure 5)

La Figure 5 présente la variabilité des teneurs en lipides de l'ensemble de la catégorie des Chips par année.



Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

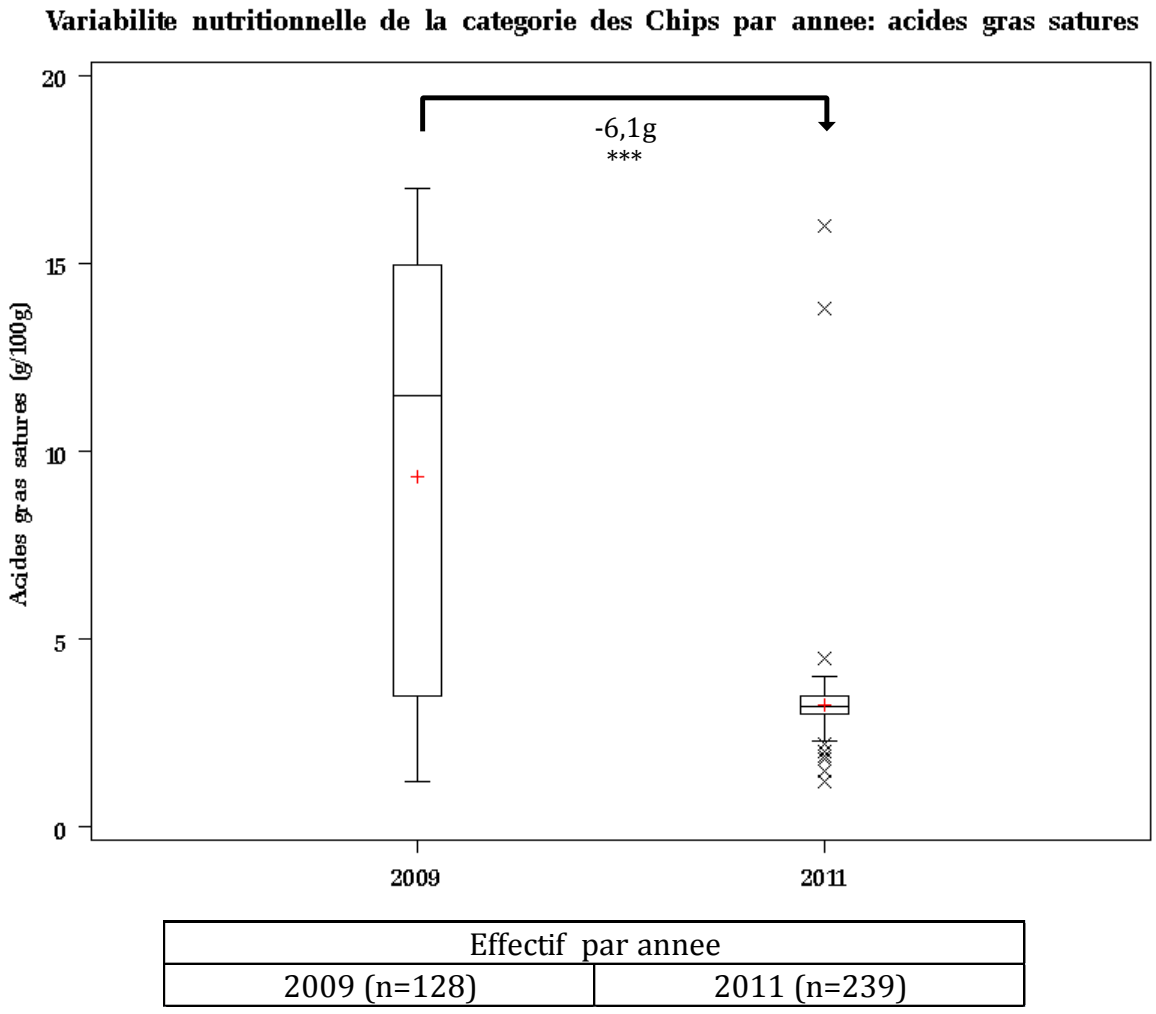
Figure 5 : Variabilité de la teneur en lipides en g/100g pour la catégorie des Chips par année.

La distribution des teneurs en lipides semble relativement inchangée entre les années 2009 et 2011. Les variabilités sont similaires (autour de 30g/100g) et les teneurs sont comprises entre 9g/100g (produits de la famille des chips et assimilés allégés en matières grasses) et 40g/100g (produits de la famille des chips à l'ancienne). La forte variabilité des teneurs en lipides s'explique notamment par la présence de valeurs extrêmes 2 à 4 fois inférieures aux teneurs des autres produits de la catégorie. Celles-ci correspondent à des produits dont le mode de cuisson diffère : en effet, dans un cas, les lamelles de pommes de terre sont cuites dans de l'huile de friture et dans l'autre, au four, ce qui abaisse la quantité de lipides dans le produits final (mais ne leur permet pas de prétendre à l'appellation « chips » d'où la qualification d'assimilés dans le rapport).

La teneur moyenne en lipides de 2011 apparaît statistiquement supérieure à celle de 2009 (+0,6g/100g) mais ce résultat est à relativiser pour plusieurs raisons. D'une part, le seuil de significativité (p= 0,0404) est très proche du seuil de décision (α=0,05). D'autre part, la différence détectée est faible par rapport à la teneur moyenne.

Acides gras saturés (Figure 6)

La Figure 6 présente la variabilité des teneurs en acides gras saturés de l'ensemble de la catégorie des Chips par année.



Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 6 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g pour la catégorie des Chips par année.

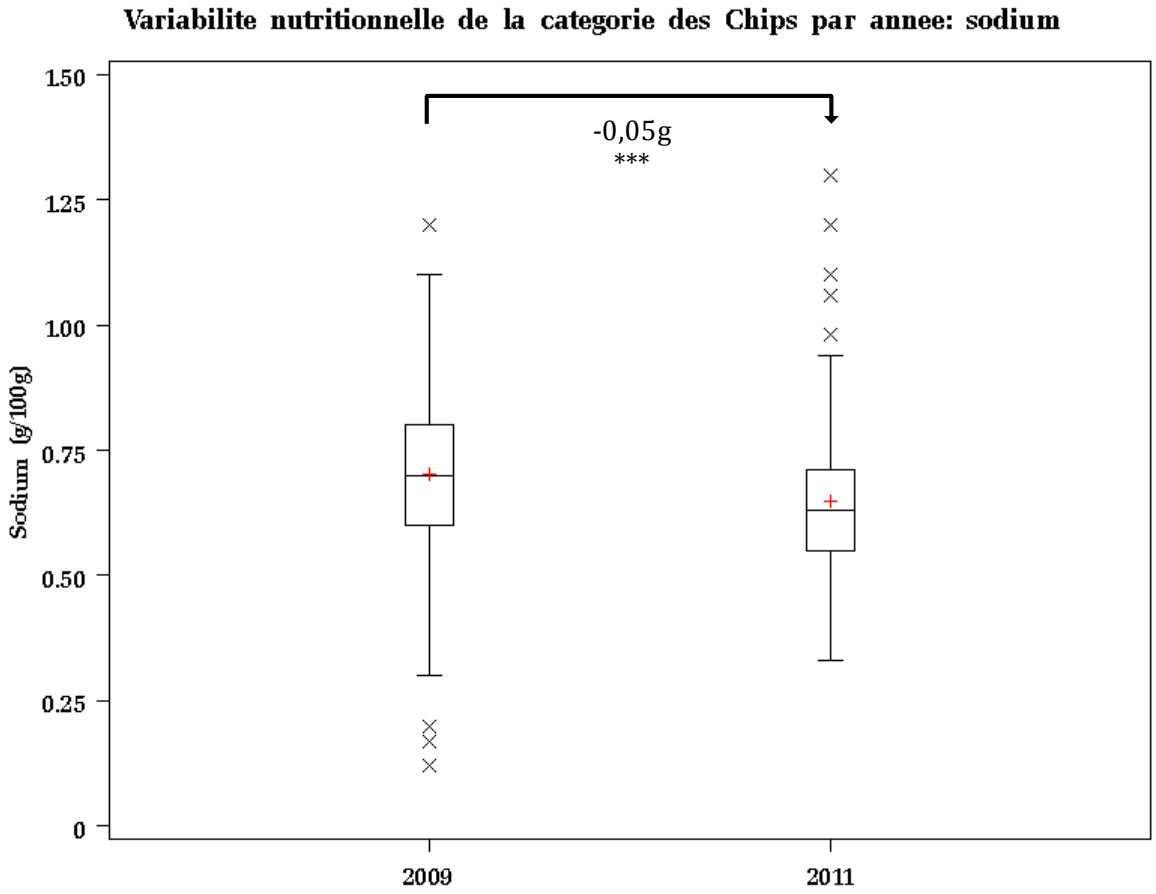
La variabilité des teneurs en acides gras saturés a fortement diminué entre les deux années passant de 15,8g/100g en 2009 à 2,9g/100g en 2011 (sans considérer les trois valeurs extrêmes de l'échantillon de 2011). En 2011, les teneurs en acides gras saturés de l'ensemble des produits de la catégorie se sont fortement concentrées autour de la valeur de 3g/100g.

La moyenne des teneurs en acides gras saturés a également diminué de -6,1g/100g, soit -65% par rapport à sa teneur initiale dans les chips. Cette différence apparaît comme statistiquement significative ($p<0,0001$) et est d'autant plus remarquable que l'échantillon de 2011 comprend plus de 100 produits supplémentaires par rapport à celui de 2009.

La teneur en acides gras saturés des produits semble donc avoir diminué dans l'ensemble de la catégorie des Chips. Cela s'explique par une démarche collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme utilisée pour la friture des chips par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés.

Sodium (Figure 7)

La Figure 7 présente la variabilité des teneurs en sodium de l'ensemble de la catégorie des Chips par année.



Effectif par année	
2009 (n=128)	2011 (n=238)

Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 7 : Variabilité de la teneur en sodium en g/100g pour la catégorie des Chips par année.

Dans la catégorie des Chips, la distribution des teneurs en sodium s'est très légèrement modifiée entre 2009 et 2011, en lien avec le nombre important de produits supplémentaires dans l'échantillon.

La teneur moyenne en sodium des produits en 2011 est statistiquement inférieure à celle des teneurs de 2009, de -0,05g/100g soit une diminution de -8% par rapport à la moyenne de 2009.

Le Tableau 1 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium pour l'ensemble de la catégorie des Chips en 2009 et 2011, et détaille la différence en g/100g entre les deux années ainsi que le pourcentage d'évolution.

Tableau 1 : Statistiques descriptives et évolution des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium pour la catégorie des Chips entre 2009 et 2011.

	2009			2011				
Constituants	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Lipides (g/100g)	138	33,4	5,0	250	34,0	4,3	+0,6 *	+2%
Acides gras satures (g/100g)	128	9,3	5,6	239	3,2	1,2	-6,1 ***	-65%
Sodium (g/100g)	128	0,70	0,17	238	0,65	0,15	-0,05 ***	-8%

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

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

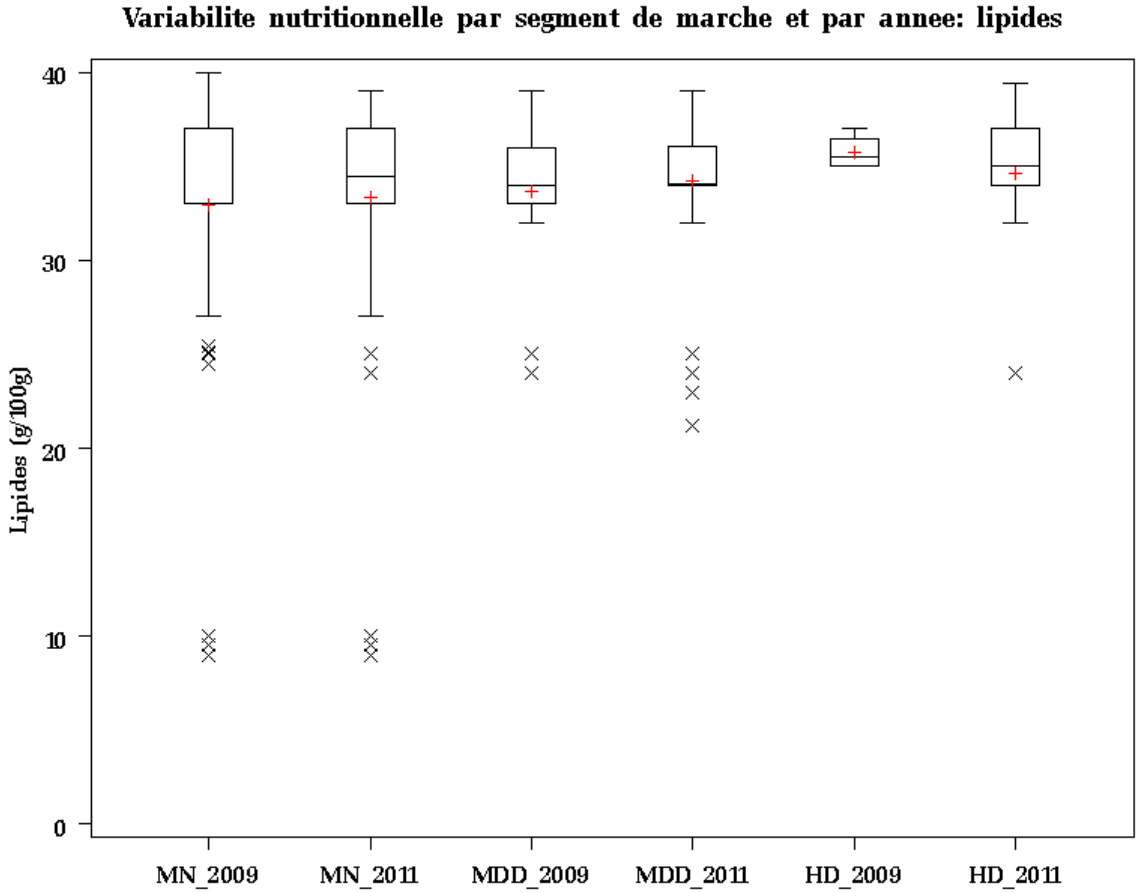
Au sein de la catégorie des Chips dans son ensemble, les teneurs moyennes en acides gras saturés et en sodium ont significativement diminué entre 2009 et 2011, respectivement de -6,1g/100g (soit -65% par rapport à la teneur initiale) et de -0,05g/100g (soit -8%). Concernant les acides gras saturés, la variabilité des teneurs s'est considérablement réduite et tous les produits de 2011 présentent une teneur avoisinant 3g/100g. Cette réduction est le résultat d'une action collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés. Une légère augmentation de la teneur en lipides est également observée entre les deux années (+0,6g/100g).

3.2 Variabilité nutritionnelle par segment de marché

Les variabilités nutritionnelles pour les lipides, les acides gras saturés et le sodium sont présentées ci-dessous par segment de marché (Marques nationales (MN), Marques de distributeurs (MDD) et Hard discount (HD)) afin d'étudier si les évolutions nutritionnelles observées au niveau de l'ensemble de la catégorie des Chips se retrouvent au niveau des segments de marché. Les marques de distributeurs entrée de gamme étant absentes de l'échantillon de 2009, ce segment n'apparaît pas dans les graphiques ci-dessous.

Lipides (Figure 8)

La Figure 8 présente la variabilité des teneurs en lipides pour l'ensemble de la catégorie des Chips par segment de marché et par année d'étude.



Légende	Segment de marché	Légende	Segment de marché	Légende	Segment de marché
MN_2009	Marques nationales (n=75)	MDD_2009	Marques de distributeurs (n=55)	HD_2009	Hard discount (n=8)
MN_2011	Marques nationales (n=81)	MDD_2011	Marques de distributeurs (n=120)	HD_2011	Hard discount (n=40)

Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 8 : Variabilité de la teneur en lipides en g/100g au sein de la catégorie des Chips par segment de marché.

Les profils des distributions de teneurs en lipides par segment de marché sont assez similaires entre les deux années. Si celui-ci semble davantage modifié au sein du hard discount, cela s'explique par la différence d'effectif entre les deux années.

Le tableau suivant (Tableau 2) récapitule les effectifs, les moyennes et les écarts-types des teneurs en lipides en 2009 et en 2011 au sein des marques nationales, des marques de distributeurs et des produits issus du hard discount et détaille la différence des moyennes entre les deux années en g/100g et le pourcentage d''évolution pour l'ensemble de la catégorie des Chips.

Tableau 2 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides dans la catégorie des Chips par segment de marché.

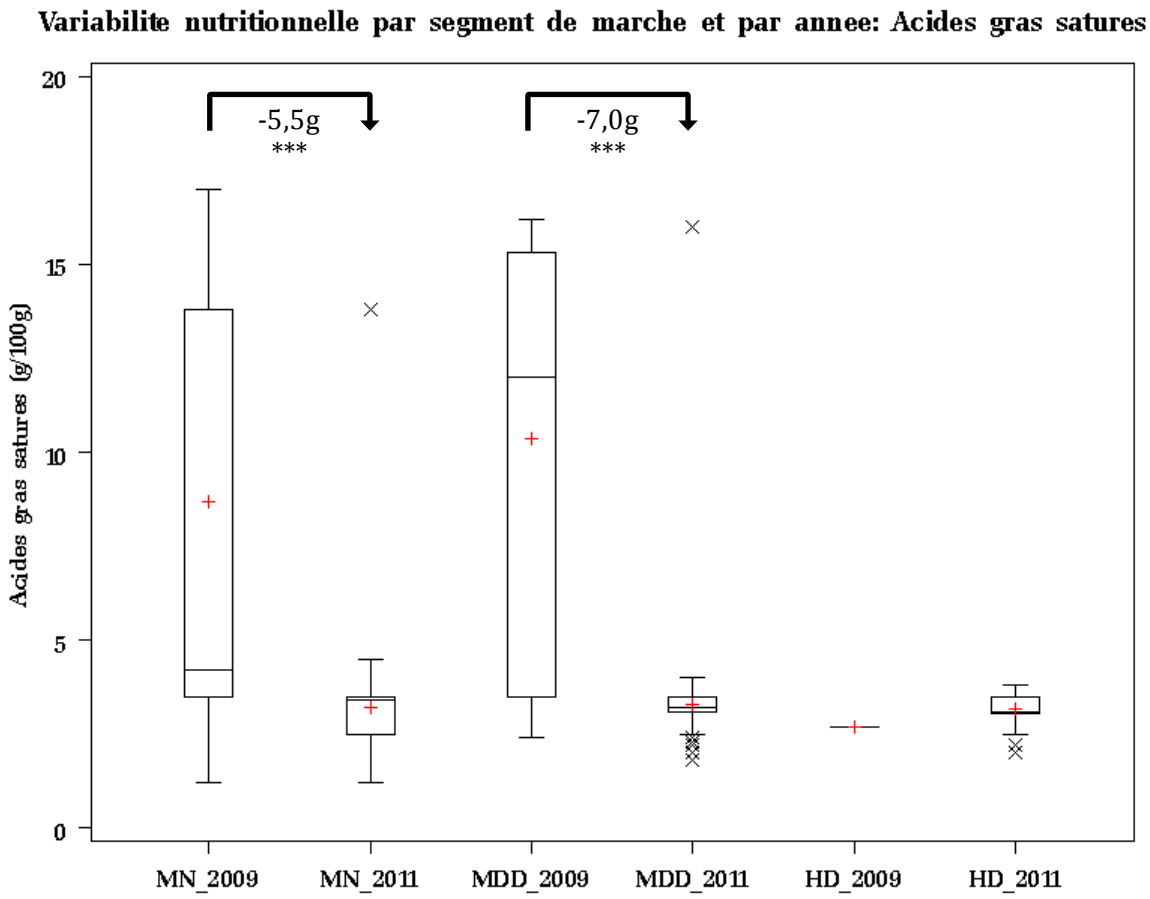
Lipides	2009			2011				
Segments de marché	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Marques nationales	75	32,9	6,0	81	33,3	5,7	+0,4	+1%
Marques de distributeurs	55	33,7	3,7	120	34,3	3,5	+0,6	+2%
Hard discount	8	35,8	0,9	40	34,6	3,5	-1,1	-3%

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

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

Acides gras saturés (Figure 9)

La Figure 9 présente la variabilité des teneurs en acides gras saturés pour l'ensemble de la catégorie des Chips par segment de marché et par année d'étude.



Légende	Segment de marché	Légende	Segment de marché	Légende	Segment de marché
MN_2009	Marques nationales (n=75)	MDD_2009	Marques de distributeurs (n=52)	HD_2009	Hard discount (n=1)
MN_2011	Marques nationales (n=79)	MDD_2011	Marques de distributeurs (n=120)	HD_2011	Hard discount (n=36)

Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 9 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g au sein de la catégorie des Chips par segment de marché.

Concernant les acides gras saturés, les diminutions importantes observées à l'échelle de la catégorie des Chips dans son ensemble, tant en termes de variabilité que de teneur moyenne, semblent être le résultat d'une réduction dans tous les segments de marché. En effet, les variabilités passent de 15,8 à 3,3g/100g (sans considérer les valeurs extrêmes) dans les marques nationales et de 13,8 à 2,2g/100g dans les marques de distributeurs. Pour ces mêmes segments, les teneurs moyennes ont diminué de façon significative, respectivement de -5,5g/100g (soit -63% par rapport à la teneur initiale) et de -7,0g/100g (soit -68%).

Il est difficile de conclure concernant l'évolution des teneurs au sein des produits issus du hard discount du fait du faible effectif de 2009. Cependant, la distribution des teneurs en 2011 permet de supposer que l'évolution de ce segment de marché a pu être similaire à celle des autres.

Le tableau suivant (Tableau 3) récapitule les effectifs, les moyennes et les écarts-types des teneurs en acides gras saturés en 2009 et en 2011 au sein des marques nationales, des marques de distributeurs et des produits issus du hard discount et détaille la différence des moyennes entre les deux années en g/100g et le pourcentage d''évolution pour l'ensemble de la catégorie des Chips.

Tableau 3 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés dans la catégorie des Chips par segment de marché.

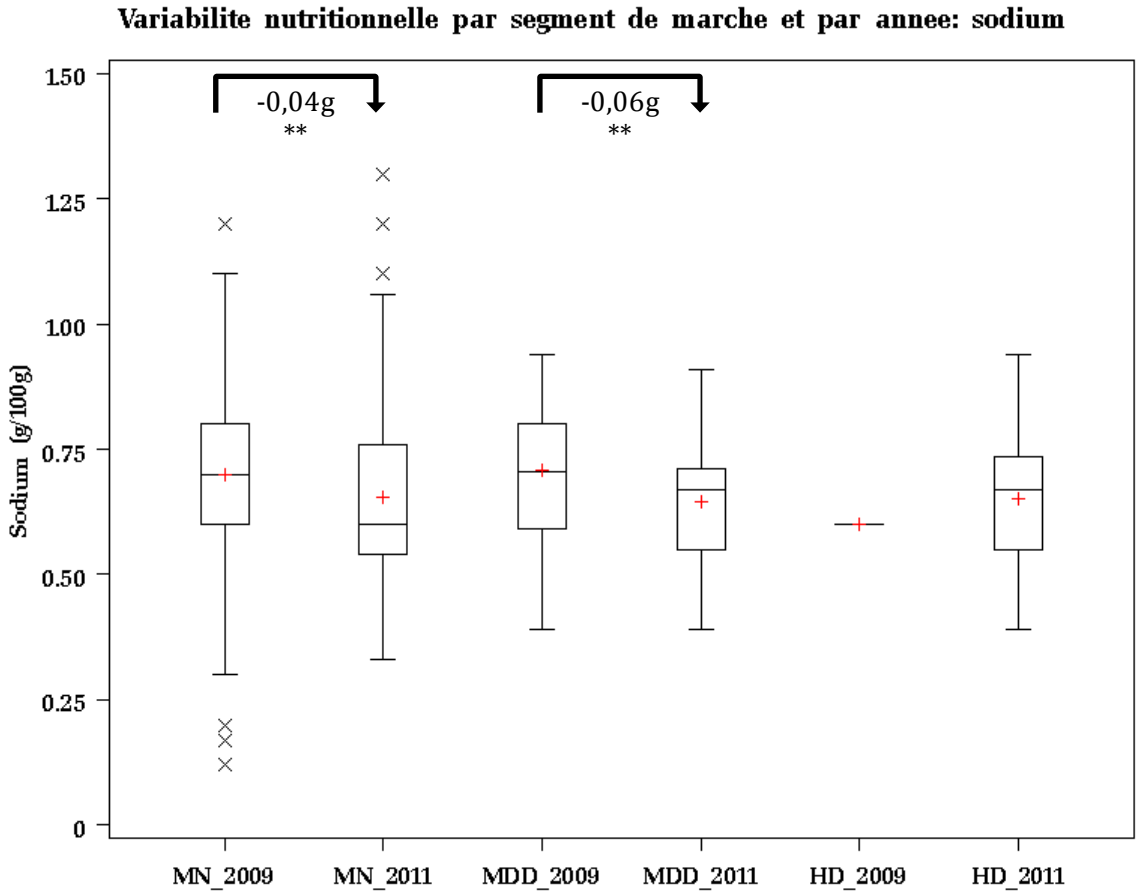
Acides gras saturés	**2009**			**2011**				
Segments de marché	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Marques nationales	75	8,7	5,7	79	3,2	1,4	-5,5 ***	-63%
Marques de distributeurs	52	10,3	5,5	120	3,3	1,3	-7,0 ***	-68%
Hard discount	1	2,7		36	3,2	0,5	+0,5	+17%

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

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

Sodium (Figure 10)

La Figure 10 présente la variabilité des teneurs en sodium pour l'ensemble de la catégorie des Chips par segment de marché et par année d'étude.



Légende	Segment de marché	Légende	Segment de marché	Légende	Segment de marché
MN_2009	Marques nationales (n=75)	MDD_2009	Marques de distributeurs (n=52)	HD_2009	Hard discount (n=1)
MN_2011	Marques nationales (n=78)	MDD_2011	Marques de distributeurs (n=120)	HD_2011	Hard discount (n=36)

Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 10 : Variabilité de la teneur en sodium en g/100g au sein de la catégorie des Chips par segment de marché.

La diminution de la teneur moyenne en sodium au niveau de l'ensemble de la catégorie se retrouve au niveau de plusieurs segments de marché. Bien que les variabilités par segment de marché aient peu évolué entre 2009 et 2011, une diminution significative des teneurs moyennes en sodium est observée au sein des marques nationales (-0,04g/100g soit -6% par rapport à la teneur initiale) et des marques de distributeurs (-0,06g/100g soit -9%). Comme pour les acides gras saturés, il est difficile de conclure concernant le hard discount du fait du faible effectif.

Le tableau suivant (Tableau 4) récapitule les effectifs, les moyennes et les écarts-types des teneurs en sodium en 2009 et en 2011 au sein des marques nationales, des marques de distributeurs et des produits issus du hard discount et détaille la différence des moyennes entre les deux années en g/100g et le pourcentage d''évolution pour l'ensemble de la catégorie des Chips.

Tableau 4 : Statistiques descriptives des teneurs en sodium dans la catégorie des Chips par segment de marché.

Sodium	2009			2011				
Segments de marché	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Marques nationales	75	0,70	0,19	78	0,65	0,18	-0,04 **	-6%
Marques de distributeurs	52	0,71	0,14	120	0,65	0,13	-0,06 **	-9%
Hard discount	1	0,60		36	0,65	0,13	+0,05	+8%

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

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

Le Tableau 5 présente les statistiques descriptives des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium des marques de distributeurs entrée de gamme en 2011 uniquement.

Tableau 5 : Statistiques descriptives des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium des marques de distributeurs entrée de gamme en 2011.

Marques de distributeurs entrée de gamme	2011		
Constituants	N	Moy	ET
Lipides	9	34,7	1,0
Acides gras satures	4	3,1	0,5
Sodium	4	0,56	0,05

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

Bien que les effectifs des produits de marques de distributeurs entrée de gamme étiquetant chaque nutriment semblent assez faibles, les moyennes de teneurs en 2011 sont proches de celles des autres segments de marché pour la même année. Cela permet de supposer que les marques de distributeurs entrée de gamme ont suivi la même tendance de réduction des teneurs en acides gras saturés et en sodium que les autres segments de marché entre 2009 et 2011.

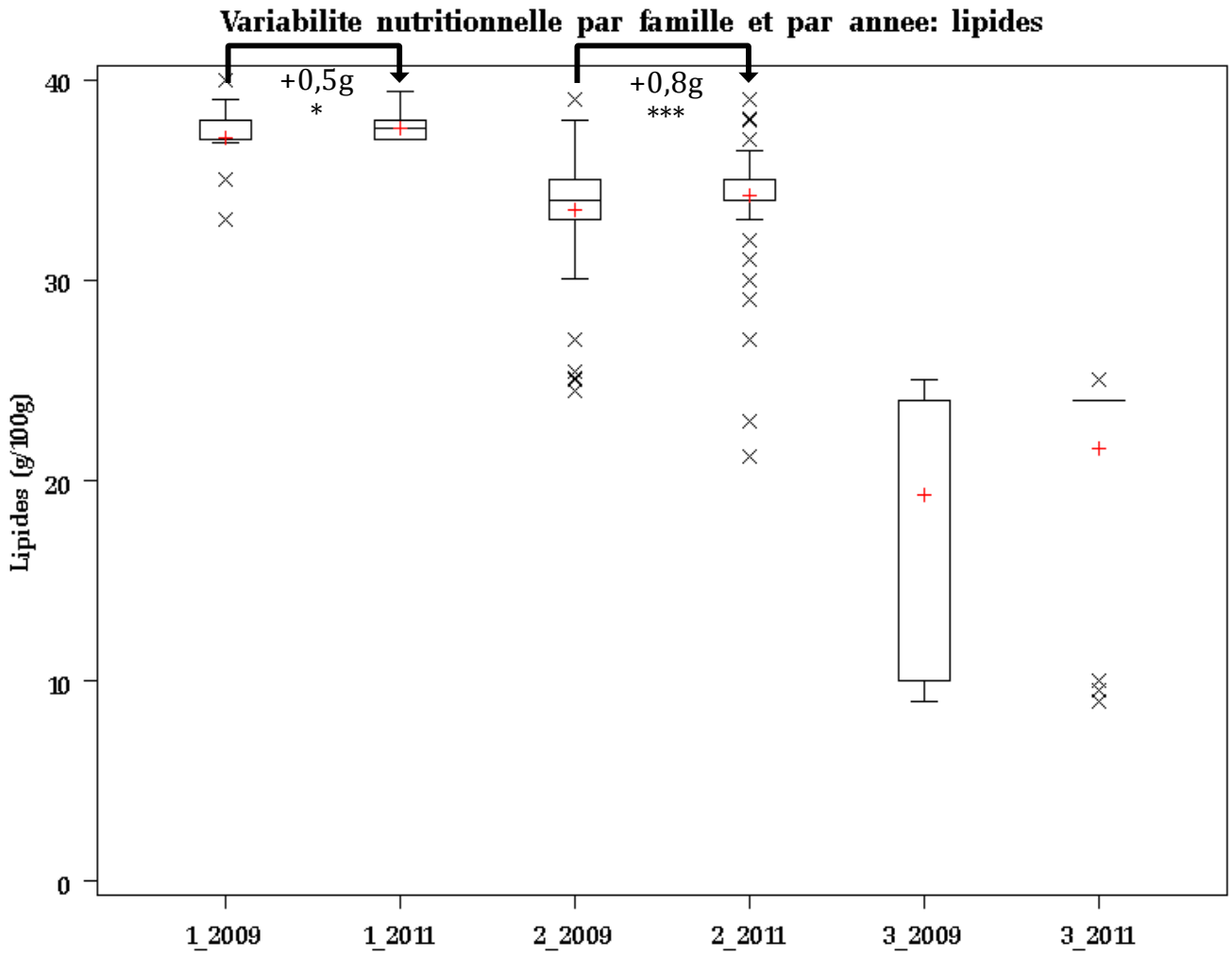
Les résultats observés au niveau de l'ensemble de la catégorie des Chips sont retrouvés au niveau des segments de marché. Les teneurs moyennes et les variabilités en acides gras saturés ont diminué entre 2009 et 2011 au sein des marques nationales (-5,5g/100g soit -63% par rapport à la teneur initiale) et des marques de distributeurs (-7,0g/100g soit -68%). Dans les mêmes segments de marché, une diminution des teneurs moyennes en sodium est également observée (-0,04g/100g dans les marques nationales soit -6% par rapport à la teneur initiale, et -0,06g/100g dans les marques de distributeurs soit -9%). Le faible effectif pour le hard discount et l'absence de données sur les marques de distributeurs entrée de gamme en 2009 ne permettent pas de conclure quant à l'évolution de ces segments de marché ; toutefois, la distribution des teneurs ainsi que les valeurs moyennes observées au sein de ces segments en 2011, proches de celles des autres segments de marché pour cette année, permettent de supposer que les produits de ces segments ont suivi les mêmes tendances de diminution des teneurs en acides gras saturés et en sodium que les autres segments de marché.

3.3 Variabilité nutritionnelle par famille de produits

Les figures ci-dessous présentent les variabilités des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium des produits de la catégorie des Chips pour confirmer si les évolutions observées au niveau de l'ensemble de la catégorie se retrouvent au niveau des familles.

Lipides (Figure 11)

La Figure 11 présente la variabilité des teneurs en lipides des produits de la catégorie des Chips par famille et par année.



Légende	Nom_famille	Légende	Nom_famille	Légende	Nom_famille
1_2009	Chips a l_ancienne (n=32)	2_2009	Chips classiques et ondulees (n=97)	3_2009	Chips et assimiles alleges en matieres grasses (n=9)
1_2011	Chips a l_ancienne (n=48)	2_2011	Chips classiques et ondulees (n=185)	3_2011	Chips et assimiles alleges en matieres grasses (n=17)

Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 11 : Variabilité de la teneur en lipides en g/100g par famille et par année.

Dans les trois familles de produits, la variabilité des teneurs en lipides est peu modifiée entre 2009 et 2011. Le profil particulier de la distribution des teneurs dans la famille des chips et assimilés allégés en matières grasses (3) en 2011 s'explique par un nombre important de produits à teneur égale à 24g/100g (11 produits sur 17).

Les moyennes augmentent légèrement dans les trois familles et de façon statistiquement significative dans les familles aux teneurs en lipides les plus élevées (chips à l'ancienne (1) et chips classiques et ondulées (2)). Il faut toutefois relativiser ce résultat dans la mesure où la différence observée est assez faible (+0,5g/100g pour la famille (1), +0,8g/100g pour la famille (2)) et que les effectifs de 2011 sont plus importants que ceux de 2009. Les produits supplémentaires prélevés en 2011 peuvent être responsables de la différence observée.

Le Tableau 6 récapitule les effectifs, les moyennes et les écarts-types des teneurs en lipides par famille pour les échantillons de 2009 et 2011, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 6 : Statistiques descriptives de la teneur en lipides par famille et par année.

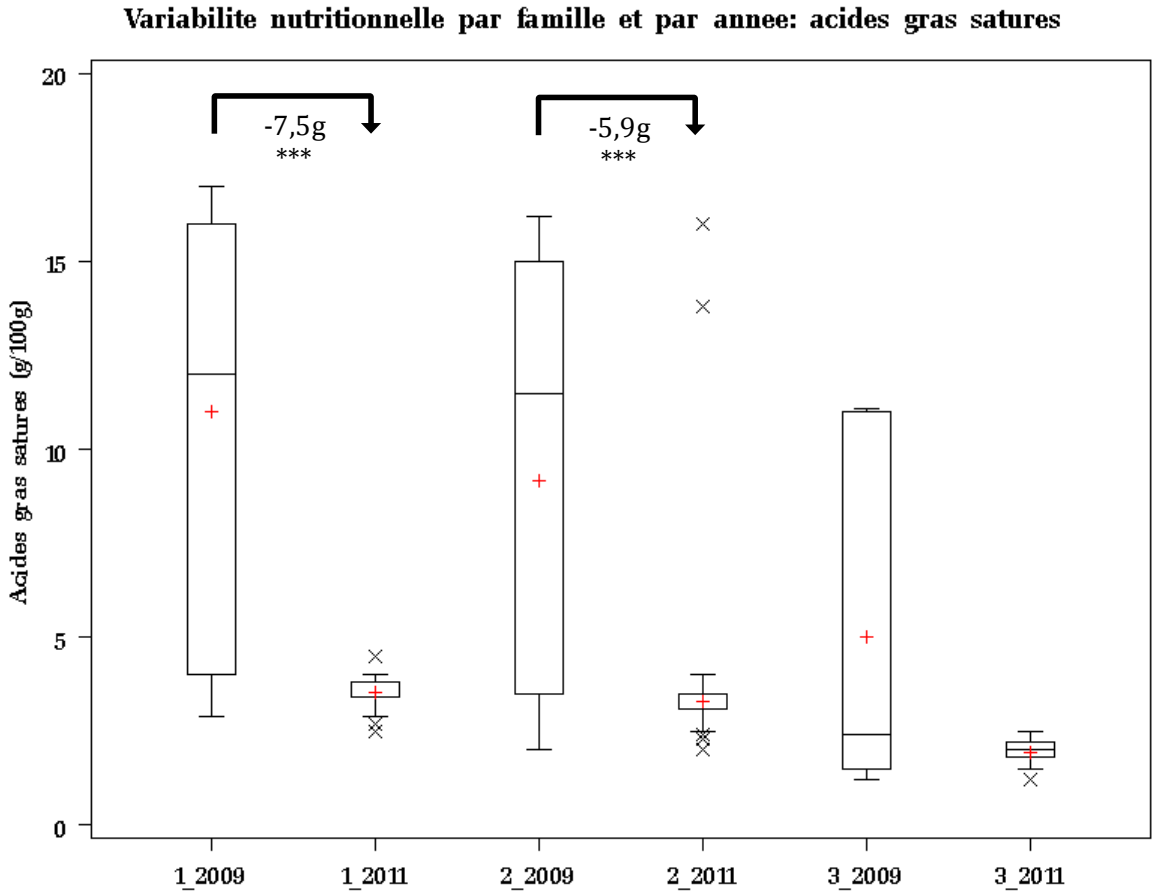
	2009			2011				
Famille	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Chips a l'ancienne	32	37,1	1,4	48	37,6	0,7	+0,5 *	+1%
Chips classiques et ondulees	97	33,5	2,8	185	34,2	2,1	+0,8 ***	+2%
Chips et assimiles alleges en matieres grasses	9	19,3	7,3	17	21,6	5,8	+2,3	+12%

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

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

Acides gras saturés (Figure 12)

La Figure 12 présente la variabilité des teneurs en acides gras saturés des produits de la catégorie des Chips par famille de produits et par année.



Légende	Nom_famille	Légende	Nom_famille	Légende	Nom_famille
1_2009	Chips a l_ancienne (n=30)	2_2009	Chips classiques et ondulees (n=89)	3_2009	Chips et assimiles alleges en matieres grasses (n=9)
1_2011	Chips a l_ancienne (n=45)	2_2011	Chips classiques et ondulees (n=177)	3_2011	Chips et assimiles alleges en matieres grasses (n=17)

Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 12 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g par famille et par année.

Pour les trois familles de chips, la différence des profils de distribution des teneurs en acides gras saturés est flagrante entre 2009 et 2011. La variabilité des teneurs s'est fortement réduite entre les années, passant globalement de 14g/100g à 2g/100g. Les moyennes ont également beaucoup diminué entre les deux années et de façon statistiquement significative pour les familles de chips à l'ancienne (1) (diminution de -7,5g/100g, soit -68% par rapport à la teneur initiale) et des chips classiques et ondulées (2) (-5,9g/100g, soit -64% par rapport à la teneur initiale). Pour la famille des chips et assimilés allégés en matières grasses (3), la teneur moyenne en acides gras saturés était déjà inférieure à celle des deux autres familles en 2009 mais diminue toutefois de -3,1g/100g entre 2009 et 2010 (-61% de la teneur initiale).

Le Tableau 7 récapitule les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en acides gras saturés par famille en 2009 et 2011, ainsi que la différence des teneurs moyennes entre les deux années en g/100g et le pourcentage d'évolution.

Tableau 7 : Statistiques descriptives de la teneur en acides gras saturés par famille et par année.

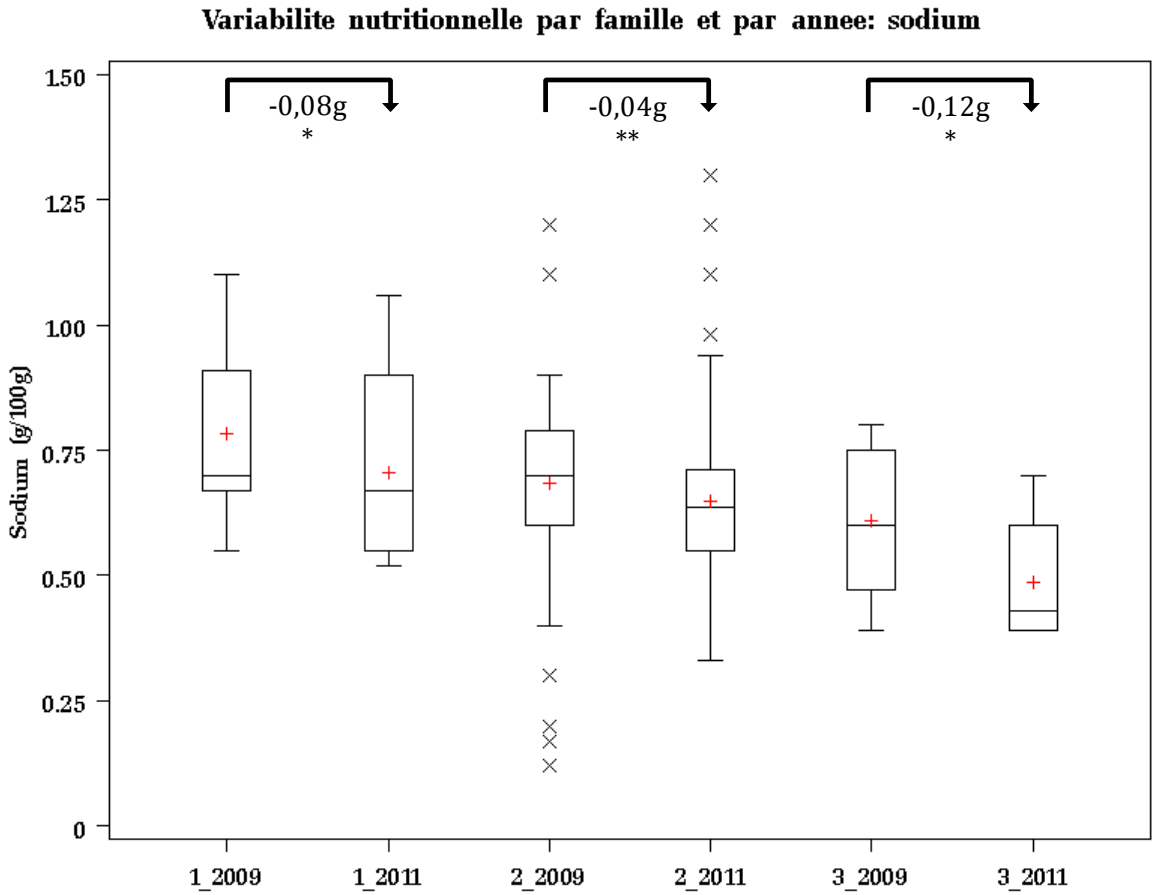
	2009			2011				
Famille	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Chips a l'ancienne	30	11,0	4,8	45	3,5	0,4	-7,5 ***	-68%
Chips classiques et ondulees	89	9,2	5,8	177	3,3	1,3	-5,9 ***	-64%
Chips et assimiles alleges en matieres grasses	9	5,0	4,6	17	1,9	0,4	-3,1	-61%

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

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

Sodium (Figure 13)

La Figure 13 présente la variabilité des teneurs en sodium des produits de la catégorie des Chips par famille et par année.



Légende	Nom_famille	Légende	Nom_famille	Légende	Nom_famille
1_2009	Chips a l_ancienne (n=30)	2_2009	Chips classiques et ondulees (n=89)	3_2009	Chips et assimiles alleges en matieres grasses (n=9)
1_2011	Chips a l_ancienne (n=45)	2_2011	Chips classiques et ondulees (n=176)	3_2011	Chips et assimiles alleges en matieres grasses (n=17)

Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 13 : Variabilité de la teneur en sodium par famille et par année.

Pour la famille des chips à l'ancienne (1), bien que les variabilités soient proches entre les deux années (autour de 0,55g/100g), la comparaison des profils de distribution met en évidence un plus grand nombre de produits aux teneurs se situant dans la fourchette basse de la famille. Pour la famille des chips classiques et ondulées (2), les variabilités sont assez similaires et les distributions font apparaître des valeurs extrêmes (inférieures ou supérieures) : celles-ci peuvent s'expliquer par la diversité des recettes retrouvées dans cette famille, comprenant notamment toutes les chips aromatisées (*vinaigre, épices, barbecue*). Enfin la variabilité des teneurs au sein de la famille des chips et assimilés allégés en matières grasses (3) se réduit car la diminution de la médiane traduit un plus grand nombre de références aux faibles teneurs en sodium.

Les moyennes des teneurs en sodium diminuent également, et de façon statistiquement significatives pour les trois familles de produits : -0,08g/100g pour les chips à l'ancienne (1) soit -10% par rapport à la teneur initiale en 2009, -0,04g/100g pour les chips classiques et ondulées (2) soit -5% et -0,12g/100g dans la famille des chips et assimilés allégés en matières grasses (3), initialement moins salée que les deux autres, soit -20% par rapport à la teneur initiale.

Le Tableau 8 récapitule les effectifs, les moyennes et les écarts-types des teneurs en sodium par famille et par année, ainsi que les différences de teneurs en g/100g entre 2009 et 2011 et les pourcentages d'évolution.

Tableau 8 : Statistiques descriptives de la teneur en sodium par famille et par année.

	2009			2011				
Famille	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Chips a l'ancienne	30	0,78	0,16	45	0,71	0,15	-0,08 *	-10%
Chips classiques et ondulees	89	0,69	0,16	176	0,65	0,14	-0,04 **	-5%
Chips et assimiles alleges en matieres grasses	9	0,61	0,15	17	0,49	0,11	-0,12 *	-20%

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

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

Les résultats observés au niveau de l'ensemble de la catégorie des Chips sont retrouvés au niveau des familles de produits. La variabilité des teneurs en acides gras saturés diminue fortement dans les trois familles. Les teneurs moyennes diminuent de façon significative au sein de la famille des chips à l'ancienne (-7,5g/100g soit -68% par rapport à teneur initiale) et des chips classiques et ondulées (-5,9g/100g soit -64%). Les teneurs moyennes en sodium diminuent significativement dans les trois familles de produits : de -0,08g/100g (-10% par rapport à la teneur initiale) dans la famille des chips à l'ancienne, de -0,04g/100g (-5%) dans la famille des chips classiques et ondulées et de -0,1g/100g (-20%) dans la famille des chips et assimilés allégés en matières grasses. De faibles augmentations de teneurs en lipides sont également mises en évidence (+0,5g/100g pour les chips à l'ancienne et +0,8g/100g pour les chips classiques et ondulées).

3.4 Variabilité nutritionnelle au sein des produits appariés

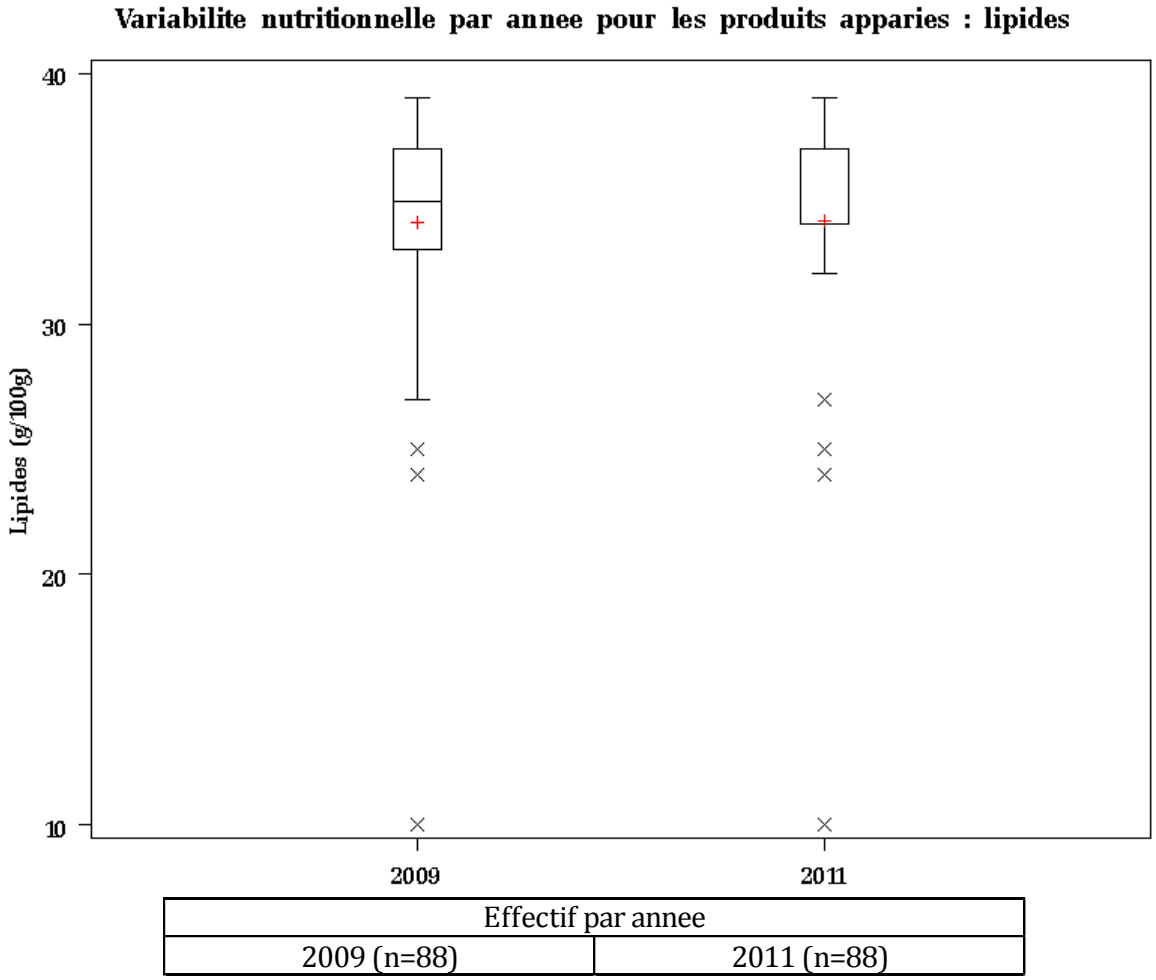
Afin d'identifier si les évolutions nutritionnelles observées ci-dessus sont liées à des reformulations de produits ou plutôt à des nouveaux produits lancés sur le marché, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre, à savoir les **produits appariés** entre les deux années. Ceux-ci correspondent aux références qui étaient sur le marché en 2009, et qui le sont toujours en 2011, sous une forme strictement identique ou présentant une composition nutritionnelle différente.

91 produits de 2009 ont pu être appariés à des produits de 2011, sur la base des dénominations de vente. En cas de doute sur un produit (*aromatisé* sans précision du parfum par exemple), celui-ci n'a pas été associé à un autre de 2011. La quantité de produits appariés sur le marché des chips a pu donc être légèrement sous-estimée.

Pour être intégrés au suivi des valeurs nutritionnelles des produits appariés, ceux-ci doivent non seulement exister sur le marché les deux années d'étude mais également présenter une teneur pour le nutriment considéré chacune de ces 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.

Lipides (Figure 14)

La Figure 14 présente l'évolution de la variabilité des teneurs en lipides des produits appariés pour ce nutriment entre 2009 et en 2011.

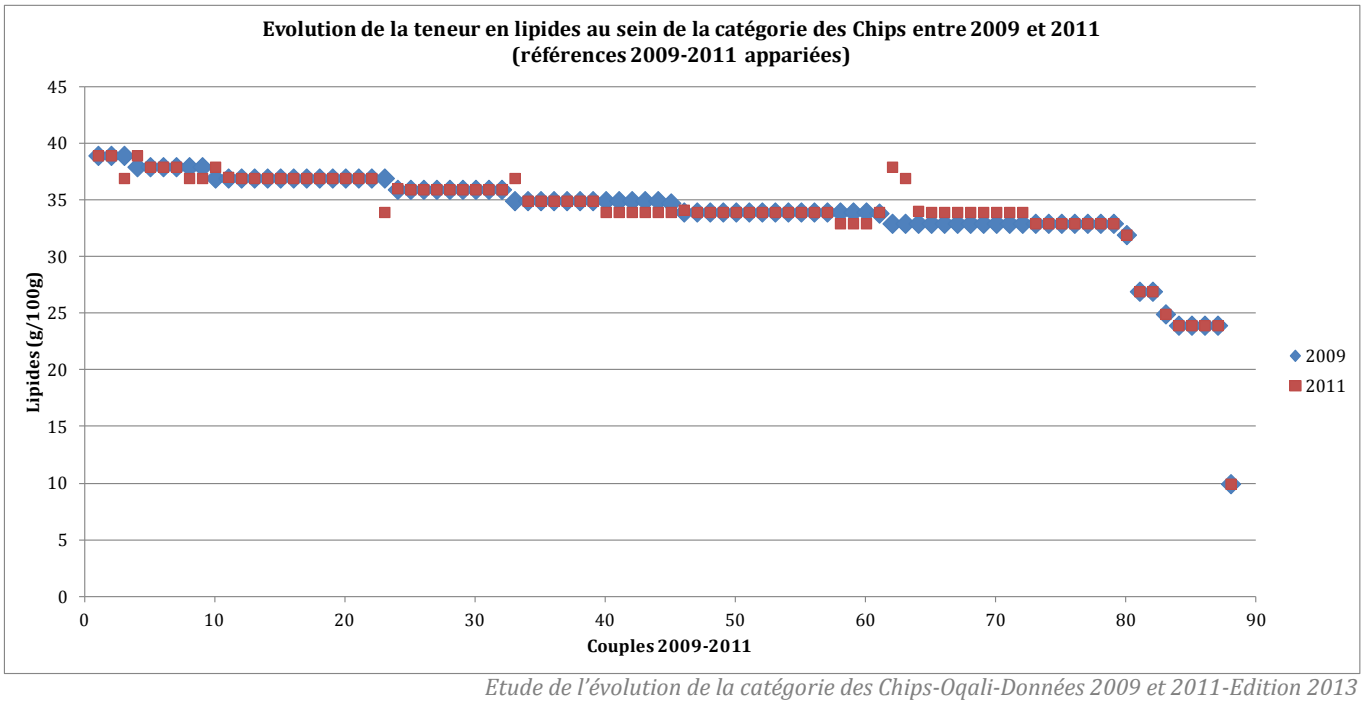


Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 14 : Variabilité de la teneur en lipides par année au sein des produits appariés de la catégorie des Chips.

Au sein des produits appariés de la catégorie des Chips, la variabilité des teneurs en lipides (29g/100g) et les teneurs moyennes (34,1g/100g) sont identiques entre les deux années. La distribution des données apparaît légèrement différente entre les deux années, car les teneurs de 2011 semblent davantage rassemblées dans la partie supérieure des teneurs de 2009.

Pour mettre en évidence de façon plus précise le sens des évolutions de chaque produit entre 2009 et 2011, la Figure 15 présente les teneurs en lipides de chacun des produits de l'échantillon des appariés en 2009 (en bleu) et en 2011 (en rouge).



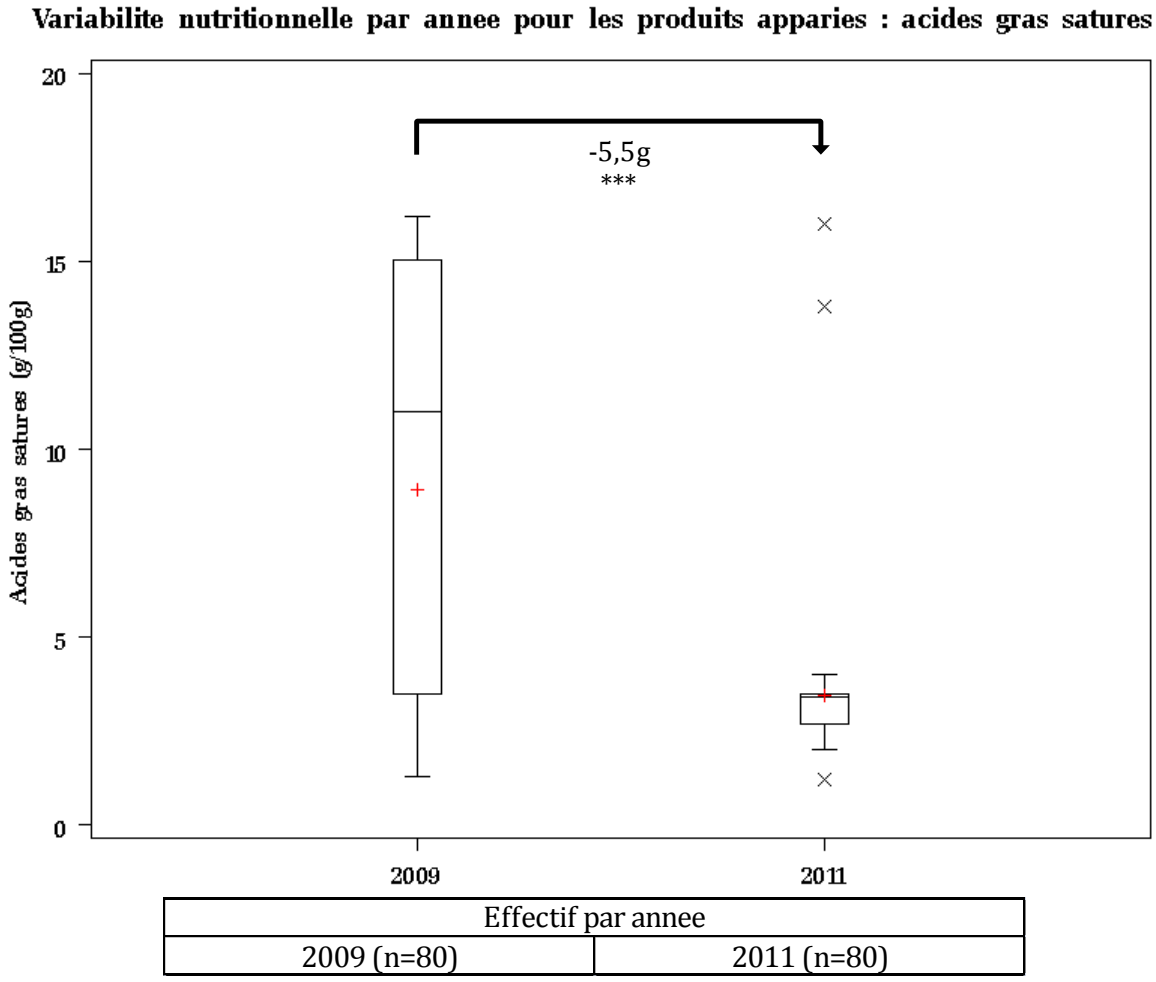
Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 15 : Evolution de la teneur en lipides des produits appariés de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011.

D' après la Figure 15, la majeure partie des produits présente des teneurs en lipides identiques entre les deux années (n=57, soit 65% des produits appariés). Pour les autres produits, les différences observées sont minimes et aucune tendance à l'augmentation (n=18 produits) ou à la diminution (n=13) ne semble se dégager. Les variations de teneurs en lipides sont comprises entre -3g/100g et +5g/100g. Celles-ci peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses utilisés pour constituer l'étiquetage des produits. Entre 2009 et 2011, la teneur globale en lipides des produits existant sur le marché depuis 2009 est donc restée relativement stable. Ceci permet de conclure que l'augmentation des teneurs en lipides observée sur l'ensemble de la catégorie des Chips est principalement liée aux produits supplémentaires dans l'échantillon de 2011 par rapport à celui de 2009.

Acides gras saturés (Figure 16)

La Figure 16 présente l'évolution de la variabilité des teneurs en acides gras saturés des produits appariés pour ce nutriment entre 2009 et en 2011.

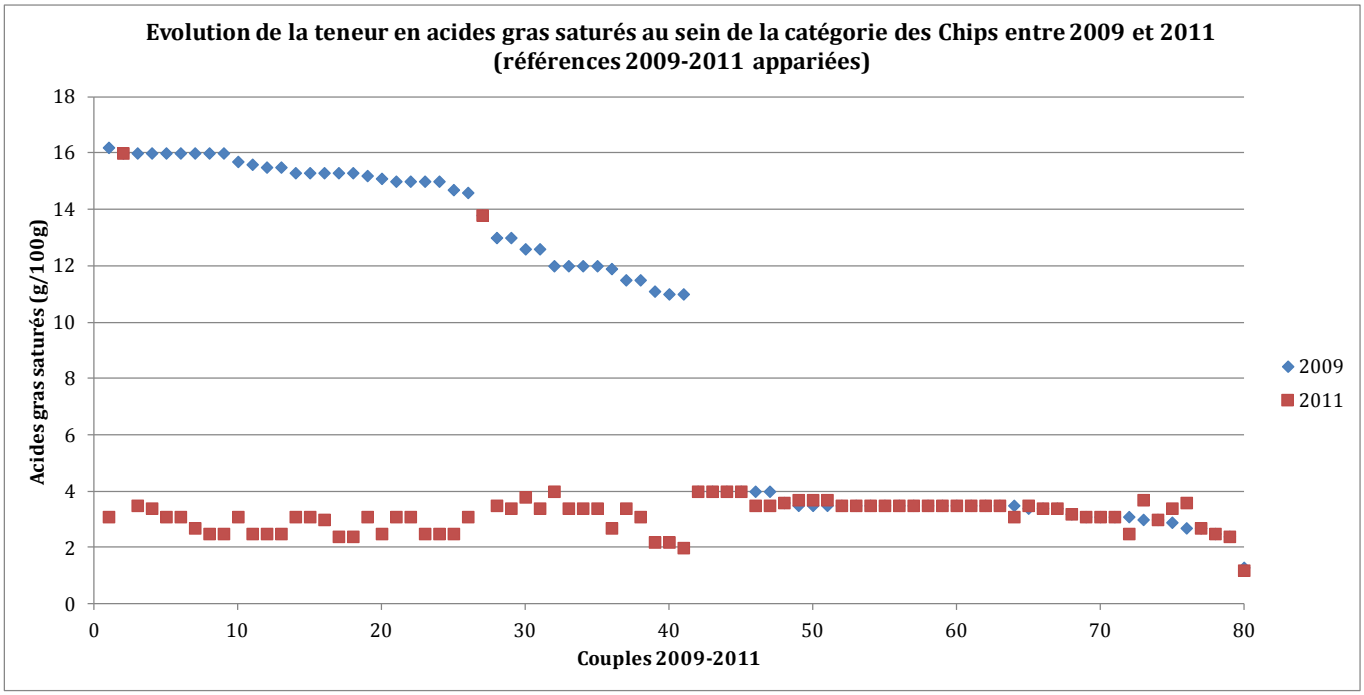


Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 16 : Variabilité de la teneur en acides gras saturés par année au sein des produits appariés de la catégorie des Chips.

L'évolution de teneurs en acides gras saturés constatée sur l'ensemble de la catégorie des Chips est liée en partie à une reformulation des produits existants sur le marché. En effet, au sein des 80 produits étiquetant les acides gras saturés et présents sur le marché en 2009 et en 2011 (Figure 16), la variabilité des teneurs diminue fortement car les valeurs de 2011 se concentrent autour des teneurs les plus faibles de 2009. De plus, la diminution de -5,5g/100g de la teneur moyenne en acides gras saturés est statistiquement significative (-61% par rapport à la teneur initiale). Ces produits ont effectivement été reformulés, dans la mesure où l'huile utilisée pour la friture des chips, initialement de palme, a été remplacée par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés. Au vu de la variabilité importante des teneurs en 2009, il faut noter que certains produits semblaient déjà utiliser de l'huile moins riche en acides gras saturés, puisque ceux-ci se situaient en 2009 dans la fourchette de teneurs couverte par les produits de 2011.

La Figure 17 présente les teneurs en acides gras saturés de chacun des produits en 2009 (en bleu) et en 2011 (en rouge) pour mettre en évidence de façon plus précise le sens des évolutions.



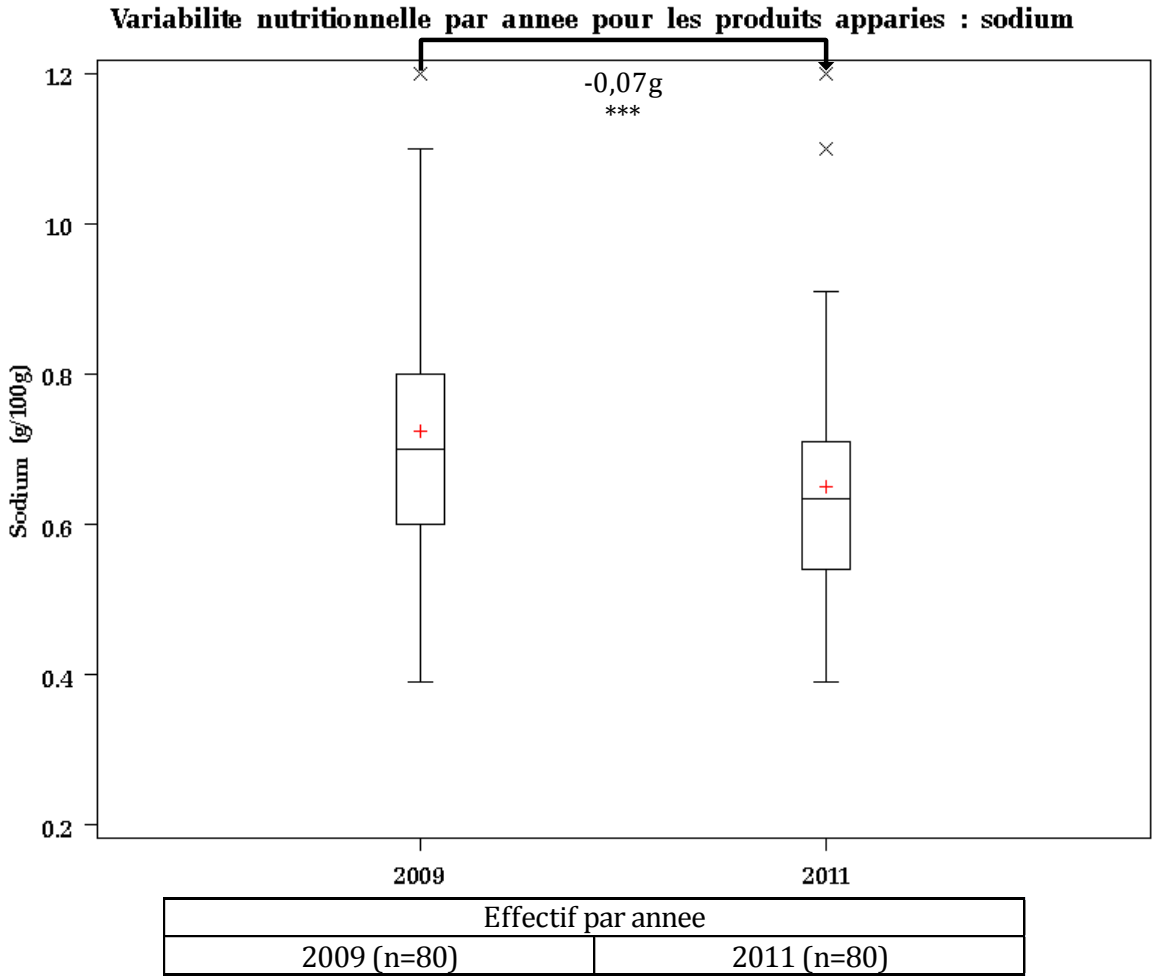
Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 17 : Evolution de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la catégorie des Chips.

D'après la Figure 17, la majorité des produits de 2009 ont effectivement vu leur teneur en acides gras saturés baisser en 2011 (n=44 produits, soit 55% des produits appariés), signe du changement de recette des produits. Toutefois, une partie des produits de 2009 avait déjà été reformulée à cette date puisque certains semblaient avoir atteint le seuil de 3g/100g dès 2009 (n=29 produits à teneurs identiques soit 36% des produits appariés). Enfin, la teneur en acides gras saturés a augmenté dans 7 produits. Les variations de teneurs en acides gras saturés sont comprises entre -13,5g/100g et +0,9g/100g.

Sodium (Figure 18)

La Figure 18 présente l'évolution de la variabilité des teneurs en sodium des produits appariés pour ce nutriment entre 2009 et en 2011.

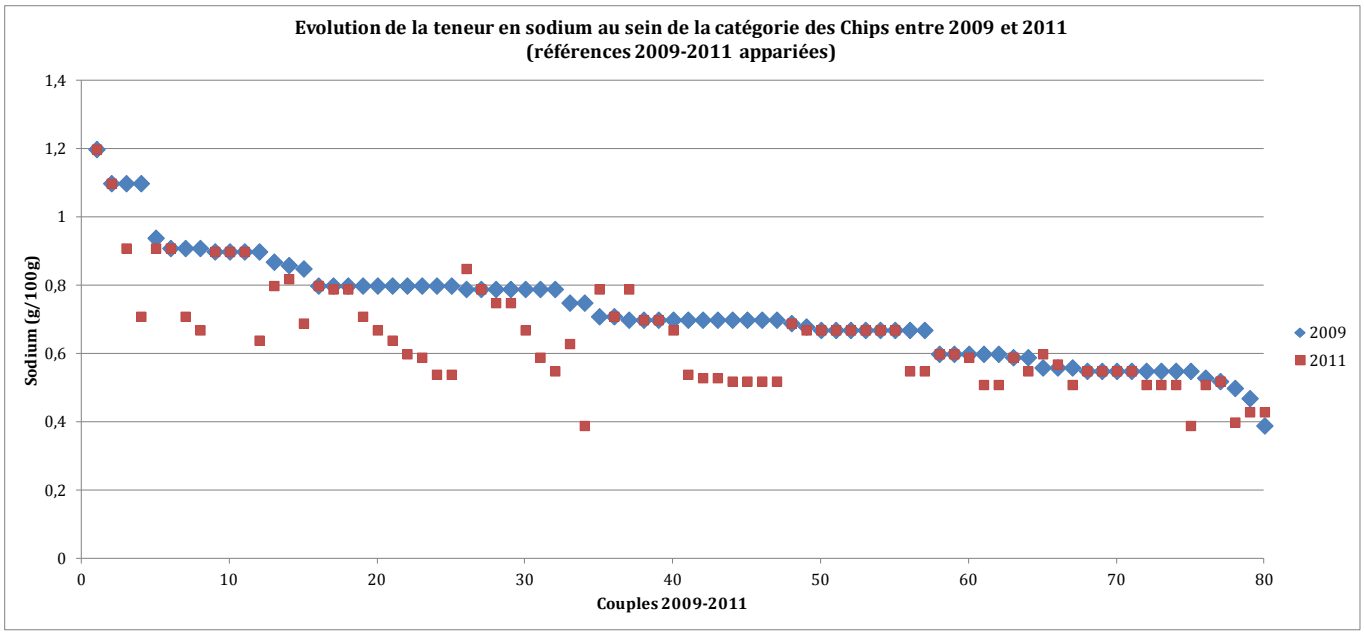


Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 18 : Variabilité de la teneur en sodium par année au sein des produits appariés de la catégorie des Chips.

Bien que la variabilité des teneurs en sodium soit constante entre les deux années d'étude, les teneurs de 2011 semblent se concentrer dans une fourchette de valeurs plus restreinte qu'en 2009. De plus, la teneur moyenne en sodium diminue significativement de -0,07g/100 soit -10% par rapport à la teneur moyenne initiale.

La Figure 19 présente les teneurs en sodium de chacun des produits en 2009 (en bleu) et en 2011 (en rouge) pour mettre en évidence de façon plus précise le sens des évolutions.



Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure 19 : Evolution de la teneur en sodium des produits appariés au sein de la catégorie des Chips.

D'après la Figure 19, les teneurs en sodium de 2009 ont majoritairement diminué en 2011 (n=48 produits soit 60% des produits appariés). 21 produits de l'échantillon de 2011 (dont 13 appariés avec un produit de 2009) allèguent d'ailleurs sur une réduction de la teneur en sodium/sel. Par ailleurs, 26 teneurs sont restées identiques (33%) et 6 ont augmenté. Les variations de teneur en sodium sont comprises entre -0,39g/100g et +0,09g/100g.

Le Tableau 9 récapitules les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium au sein des produits appariés de la catégorie des Chips, ainsi que les différences entre 2009 et 2011 en g/100g et les pourcentages d'évolution.

Tableau 9 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium par année pour les produits appariés de la catégorie des Chips.

	2009			2011				
Constituants	N	Moy	ET	N	Moy	ET	Différences entre 2009 et 2011	Evolution (en %)
Lipides	88	34,1	4,2	88	34,1	4,2	+0,08	0%
Acides gras satures	80	8,9	5,6	80	3,4	1,9	-5,5 ***	-61%
Sodium	80	0,72	0,15	80	0,65	0,15	-0,07 ***	-10%

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

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

L'étude de l'évolution des teneurs au sein des produits appariés entre 2009 et 2011 permet de préciser que les évolutions observées sur les teneurs en lipides sont effectivement liées à la différence d'effectif dans l'échantillon entre les deux années et non pas à une reformulation des produits ; en effet, 65% des produits appariés ont une teneur identique entre les deux années. De plus, elle met en évidence que la diminution de teneurs en acides gras saturés observées au niveau de la catégorie des Chips dans son ensemble est bien liée, au moins en partie, à une reformulation des produits existants : 55% des produits appariés ont vu leur teneur diminuer (de -5,5g/100g en moyenne soit -61% par rapport à la teneur initiale). Celle-ci est à mettre en relation avec le remplacement de l'huile de palme pour la friture des produits par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés. Il faut également noter qu'en 2009, la démarche avait déjà été initiée sur certains produits de la catégorie car les teneurs en acides gras saturés sont restées inchangées pour 36% des produits appariés. Enfin, les produits ont aussi été retravaillés sur leur teneur en sodium : 60% d'entre eux ont une teneur réduite en 2011 (avec une diminution moyenne de 0,07g/100g soit -10% par rapport à la teneur initiale).

4. CONCLUSIONS

L'étude d'évolution sur les produits de la catégorie des Chips porte sur 141 produits en 2009 et 254 produits en 2011. Ces produits couvrent[15] plus de 80% du marché pour chacune des années d'étude.

Le mode de relevé des produits étant différent pour les deux années, les conclusions se rapportant aux évolutions de répartitions des produits, en termes d'offre ou d'étiquetage nutritionnel, sont à relativiser. Toutefois, la couverture[15] du marché étant élevée pour les deux années, les conclusions sur les évolutions de teneurs moyennes peuvent être considérées comme représentatives de l'offre.

4.1 Conclusions sur l'évolution de l'offre et de l'étiquetage nutritionnel

L'offre de chips par famille reste globalement inchangée entre 2009 et 2011. Les chips classiques et ondulées restent les plus fréquentes sur le marché (en lien avec la diversité des recettes qu'elles comprennent) avec une proportion en légère augmentation, de 69% à 74% (respectivement n=97 et n=189). De même, la part des chips et assimilés allégés en matières grasses augmente très légèrement, passant de 6% à 7% (n=9 et n=17). Ces augmentations se font au détriment de la proportion de chips à l'ancienne, famille de produits plus gras par définition, dont la proportion passe de 25% à 19% de l'offre entre 2009 et 2011 (respectivement n=35 et n=48). L'offre semble donc se développer dans le sens des produits moins gras de la catégorie.

La répartition des produits par segment de marché est différente en 2009 et 2011 : en nombre de références, la quantité de produits de marques de distributeurs semble augmenter plus fortement que celle des autres segments de marché.

Cependant, le biais lié aux modes différents de prélèvement des produits les deux années et aux nombreux produits supplémentaires considérés en 2011 par rapport à 2009 oblige à relativiser les évolutions de répartition des produits entre les deux années, tant en termes de familles que de segments de marché.

La proportion de produits avec étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+) reste quasiment inchangée entre 2009 et 2011, autour de 90% de la catégorie des Chips. Cet étiquetage détaillé est tout aussi développé au niveau de chaque famille de produits et dans tous les segments de marché. Plus précisément, au sein de la catégorie, les proportions de produits de groupe 2 et 2+ s'inversent entre les deux années du fait d'une mention de la teneur en sel plus fréquente. L'absence de produits de groupe 0 dans l'échantillon de 2009 s'explique notamment par le mode de prélèvement des données cette année-là et non pas par une absence de produits sans étiquetage nutritionnel sur le marché en 2009.

[15] Pour les données 2009 : Estimation du ratio des volumes de produits dont les valeurs nutritionnelles ont été relevées versus le volume total du marché à partir des données IRI et Bristol
Pour les données 2011 : Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

4.2 Conclusions sur l'évolution de la composition nutritionnelle

Au sein de la catégorie des Chips dans son ensemble, les teneurs moyennes en acides gras saturés et en sodium ont significativement diminué entre 2009 et 2011, respectivement de -6,1g/100g (soit une réduction de -65% par rapport à la teneur initiale) et de -0,05g/100g (soit -8% par rapport à la teneur initiale). Concernant les acides gras saturés, la variabilité des teneurs s'est considérablement réduite et tous les produits de 2011 présentent une teneur avoisinant 3g/100g. Cette réduction est le résultat d'une action collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés. Une légère augmentation de la teneur en lipides est également observée entre les deux années (+0,6g/100g).

L'étude de l'évolution des teneurs par segment de marché (marques nationales, marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme et hard discount) puis par famille de produits (chips à l'ancienne, chips classiques et ondulées, chips et assimilés allégés en matières grasses) a permis de confirmer que les efforts ont porté sur l'ensemble des produits de la catégorie.

Enfin, un focus sur les teneurs des produits appariés entre 2009 et 2011 a précisé et renforcé les premières observations. Ainsi les faibles augmentations des teneurs en lipides ont pu être principalement imputées à la différence d'effectifs entre les échantillons considérés pour les deux années d'étude ; en effet, 65% des produits appariés ont une teneur en lipides identique entre les deux années. Par ailleurs, la diminution des teneurs en acides gras saturés dans l'échantillon de produits appariés est bien le témoin d'une reformulation. Cette étude a de plus permis de mettre en évidence qu'en 2009, la démarche avait déjà été initiée sur certains produits de la catégorie car les teneurs en acides gras saturés sont restées inchangées pour 36% des produits appariés. Enfin, les produits semblent aussi avoir été retravaillés sur leur teneur en sodium car 60% d'entre eux présentent une teneur réduite en 2011 par rapport à leur équivalent en 2009.

PERSPECTIVES

Si les modes de prélèvement différents entre les deux années freinent certaines conclusions concernant l'offre de produits, l'étude d'évolution de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 a permis de mettre en évidence plusieurs points positifs. D'une part, la majorité des produits bénéficie d'un étiquetage nutritionnel détaillé. D'autre part, un effort important de diminution des teneurs en acides gras saturés a été réalisé sur l'ensemble de la catégorie, et ce, grâce à une démarche collective, initiée avant 2009 sur certains produits et généralisée en 2011.

S'il fallait poursuivre le travail engagé sur cette catégorie de produits, celui-ci pourrait à présent porter sur les teneurs en sodium. En effet, bien qu'une réduction de la teneur moyenne semble amorcée dans certains produits de la catégorie entre 2009 et 2011, la variabilité des teneurs au sein des familles et des segments de marché suggère que des améliorations sont encore envisageables sur ce nutriment. Cependant, celles-ci sont particulièrement soumises aux contraintes techniques et notamment organoleptiques de ce marché. Elles nécessiteraient de nouveau un engagement collectif de la part des Professionnel pour faire accepter ces nouveaux produits aux consommateurs dans les années à venir.

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).

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° 1924/2006[16]) 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.

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°116/2010[17] actuellement en vigueur, ainsi que celles pouvant avoir le même sens pour le consommateur.

[16] 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.
[17] 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.

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 Conseil[18], lorsqu'ils sont présents en quantité significative conformément à ladite annexe). La règlementation 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 règlementaires 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…

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 ».

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

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 fraicheur 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 apparaitre 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.