



ÉTUDE DU SECTEUR DES PRODUITS TRAITEURS FRAIS

Données 2009 et 2010

Section de
l'OBSERVATOIRE
DE L'ALIMENTATION



ÉDITION 2012



ÉTUDE DU SECTEUR DES PRODUITS TRAITEURS FRAIS

Données 2009 et 2010

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	13
1.1 Contexte de l'analyse du secteur	13
1.2 Sources des données	13
1.3 Nomenclature	14
1.4 Segmentation du secteur	15
1.5 Couverture du marché	16
2. ÉTUDE DE L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS	18
2.1 Suivi des paramètres d'étiquetage	18
2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel	20
2.3 Allégations nutritionnelles et de santé	23
2.3.1 Allégations nutritionnelles	23
2.3.1.1 Produits avec allégations nutritionnelles	23
2.3.1.2 Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles	25
2.3.2 Allégations de santé	25
2.4 Portions	26
2.4.1 Présence de portions indiquées	26
2.4.2 Taille des portions indiquées	27
2.4.3 Valeurs nutritionnelles à la portion	30
2.5 Recommandations pour une alimentation équilibrée	32
2.6 Repères nutritionnels	34
2.6.1 Présence de repères nutritionnels	34
2.6.2 Position des repères nutritionnels	37
2.6.3 Fréquence d'apparition des nutriments	37
3. ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE	39
3.1 Teneurs en nutriments	39
3.1.1 Résultats pour le secteur	39
3.1.2 Résultats par famille	39
3.2 Comparaison inter et intra familles de produits	40
3.3 Comparaison des teneurs moyennes en nutriments avec/sans pondération par les parts de marché	51
3.4 Combinaisons de nutriments	54
3.5 Comparaison de la composition nutritionnelle selon les segments de marché	69
4. CONCLUSIONS	71
4.1 Etude de l'étiquetage	71
4.2 Etude de la composition nutritionnelle	73
4.3 Perspectives	73

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Répartition des sources selon les segments de marché en 2010 (en %)	14
Figure 2 : Répartition des références par segment de marché en 2010 (en % et en nombre de références)	16
Figure 3 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon (Oqali)	17
Figure 4 : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)	20
Figure 5 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble du secteur (en % et en nombre de références)	21
Figure 6 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par segment de marché détaillé (en %)	21
Figure 7 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille (en %) 1/2	22
Figure 8 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille (en %) 2/2	22
Figure 9 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par segment de marché détaillé (en %)	24
Figure 10 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par famille (en %)	24
Figure 11 : Répartition des produits avec portions indiquées par segment de marché détaillé (en %)	26
Figure 12 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille (en %) 1/2	27
Figure 13 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille (en %) 2/2	27
Figure 14 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille 1/3	29
Figure 15 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille 2/3	29
Figure 16 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille 3/3	29
Figure 17 : Répartition des produits avec VN à la portion par segment de marché détaillé (en %)	30
Figure 18 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille (en %) 1/2	31
Figure 19 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille (en %) 2/2	31
Figure 20 : Répartition des produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par segment de marché détaillé (en %)	33
Figure 21 : Répartition des produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par famille (en %) 1/2	33
Figure 22 : Répartition des produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par famille (en %) 2/2	34
Figure 23 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par segment de marché détaillé (en %)	35
Figure 24 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille (en %) 1/2	36
Figure 25 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille (en %) 2/2	36
Figure 26 : Position des repères nutritionnels pour le secteur (en % et en nombre de références)	37
Figure 27 : Distribution de la valeur énergétique dans les produits traiteurs frais 1/3	41
Figure 28 : Distribution de la valeur énergétique dans les produits traiteurs frais 2/3	41
Figure 29 : Distribution de la valeur énergétique dans les produits traiteurs frais 3/3	41
Figure 30 : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais 1/3	43
Figure 31 : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais 2/3	43
Figure 32 : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais 3/3	43
Figure 33 : Distribution de la teneur en glucides dans les produits traiteurs frais 1/3	44
Figure 34 : Distribution de la teneur en glucides dans les produits traiteurs frais 2/3	44
Figure 35 : Distribution de la teneur en glucides dans les produits traiteurs frais 3/3	44
Figure 36 : Distribution de la teneur en sucres dans les produits traiteurs frais 1/3	45
Figure 37 : Distribution de la teneur en sucres dans les produits traiteurs frais 2/3	45
Figure 38 : Distribution de la teneur en sucres dans les produits traiteurs frais 3/3	45
Figure 39 : Distribution de la teneur en lipides dans les produits traiteurs frais 1/3	47
Figure 40 : Distribution de la teneur en lipides dans les produits traiteurs frais 2/3	47
Figure 41 : Distribution de la teneur en lipides dans les produits traiteurs frais 3/3	47
Figure 42 : Distribution de la teneur en acides gras saturés dans les produits traiteurs frais 1/3	48
Figure 43 : Distribution de la teneur en acides gras saturés dans les produits traiteurs frais 2/3	48
Figure 44 : Distribution de la teneur en acides gras saturés dans les produits traiteurs frais 3/3	48
Figure 45 : Distribution de la teneur en fibres dans les produits traiteurs frais 1/3	49
Figure 46 : Distribution de la teneur en fibres dans les produits traiteurs frais 2/3	49
Figure 47 : Distribution de la teneur en fibres dans les produits traiteurs frais 3/3	49
Figure 48 : Distribution de la teneur en sodium dans les produits traiteurs frais 1/3	50
Figure 49 : Distribution de la teneur en sodium dans les produits traiteurs frais 2/3	50

Figure 50 : Distribution de la teneur en sodium dans les produits traiteurs frais 3/3	50
Figure 51 : Combinaison sodium/AGS pour les charcuteries pâtisseries	54
Figure 52 : Combinaison protéines/lipides pour les charcuteries pâtisseries	55
Figure 53 : Combinaison sodium/AGS pour les snacks	55
Figure 54 : Combinaison protéines/lipides pour les snacks	56
Figure 55 : Combinaison protéines/lipides pour les crêpes fourrées.....	56
Figure 56 : Combinaison sodium/AGS pour les poissons et viandes panés	57
Figure 57 : Combinaison protéines/lipides pour les poissons et viandes panés	57
Figure 58 : Combinaison sodium/AGS pour les salades.....	58
Figure 59 : Combinaison protéines/lipides pour les salades.....	58
Figure 60 : Combinaison sodium/AGS pour les couscous	59
Figure 61 : Combinaison protéines/lipides pour les couscous	59
Figure 62 : Combinaison fibres/AGS pour les gratins.....	60
Figure 63 : Combinaison lipides/protéines pour les gratins.....	60
Figure 64 : Combinaison sodium/AGS pour les hachis Parmentier.....	61
Figure 65 : Combinaison lipides/protéines pour les hachis Parmentier.....	61
Figure 66 : Combinaison lipides/protéines pour les lasagnes à la viande	62
Figure 67 : Combinaison sodium/AGS pour les lasagnes à la viande.....	62
Figure 68 : Combinaison sodium/AGS pour les Parmentiers	63
Figure 69 : Combinaison protéines/lipides pour les Parmentiers	63
Figure 70 : Combinaison protéines/lipides pour les paëllas.....	64
Figure 71 : Combinaison sodium/lipides pour les plats cuisinés poissons-féculents	64
Figure 72 : Combinaison glucides/protéines pour les plats cuisinés viandes-féculents.....	65
Figure 73 : Combinaison lipides/sodium pour les plats cuisinés viandes-féculents.....	65
Figure 74 : Combinaison AGS/sodium pour les tartinables	66
Figure 75 : Combinaison sodium/AGS pour les quiches et les tartes.....	67
Figure 76 : Combinaison protéines/lipides pour les pizzas	67
Figure 77 : Combinaison sodium/AGS pour les sandwiches.....	68
Figure 78 : Combinaison protéines/lipides pour les sandwiches.....	68
Figure 79 : Combinaison fibres/lipides pour les couscous.....	83
Figure 80 : Combinaison sodium/AGS pour les gratins.....	83
Figure 81 : Combinaison lipides/protéines pour les plats cuisinés à base de poissons-féculents.....	84
Figure 82 : Combinaison lipides/protéines pour les tartinables.....	84
Figure 83 : Combinaison protéines/lipides pour les quiches et les tartes.....	84
Figure 84 : Combinaison sodium/AGS pour les pizzas	85
Figure 85 : Combinaison sodium/AGS pour les pâtes fraîches farcies	85
Figure 86 : Combinaison protéines/lipides pour les pâtes fraîches farcies	85
Figure 87 : Combinaison protéines/lipides pour les produits exotiques	86

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Détail des sources utilisées	13
Tableau 2 : Répartition des références par famille en 2010	14
Tableau 3 : Liste des familles prises en compte dans les traitements sur les paramètres d'étiquetage.....	18
Tableau 4 : Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles pour le secteur	25
Tableau 5 : Tailles médianes des portions indiquées par famille	28
Tableau 6 : Fréquence d'apparition des nutriments dans les repères nutritionnels pour le secteur (en nombre d'apparitions et en %).....	37
Tableau 7 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des produits traiteurs frais.....	39
Tableau 8 : Différence entre moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché.....	52
Tableau 9 : Comparaison de la composition nutritionnelle selon le segment de marché (1/2).....	69
Tableau 10 : Comparaison de la composition nutritionnelle selon le segment de marché (2/2)	70
Tableau 11 : Description des familles.....	74
Tableau 12 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 (avec et sans pondération par les parts de marché) par famille	80

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Description des familles.....	74
Annexe 2 : Lexique	76
Annexe 3 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 par famille de produits traiteurs frais	80
Annexe 4 : Cartographies supplémentaires	83

LISTE DES SIGLES

AGS : acides gras saturés
AJR : apports journaliers recommandés
ANC : apports nutritionnels conseillés
CE : Commission Européenne
CEE : Communauté Economique Européenne
cm : cœur de marché
CV : coefficient de variation
eg : entrée de gamme
HD : hard discount
hg : haut de gamme
MDD : marques de distributeurs
MN : marques nationales
PDM : parts de marché
RNJ : repères nutritionnels journaliers
UE : Union Européenne
VN : valeurs nutritionnelles

SYNTHÈSE

Cette étude est un complément de la première étude sectorielle sur les produits traiteurs frais publiée en novembre 2010. Elle vise à améliorer la couverture¹ de l'échantillon par rapport à celle du premier volet et porte sur les données disponibles en 2009 et en 2010. En comptant les données du premier bilan et celles récoltées en 2010, la base de données Oqali comprend 2009 références de produits traiteurs frais, pour une couverture¹ d'au moins 66% du marché en volume.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 57 familles de produits.

Les références se répartissent en six segments de marché (figure A) :

- HD (regroupant les trois niveaux de gamme en raison du faible nombre de références pour les hard discount entrée de gamme et les hard discount haut de gamme), représentant 10% des références ;
- MDdeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 62% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 28% des références.

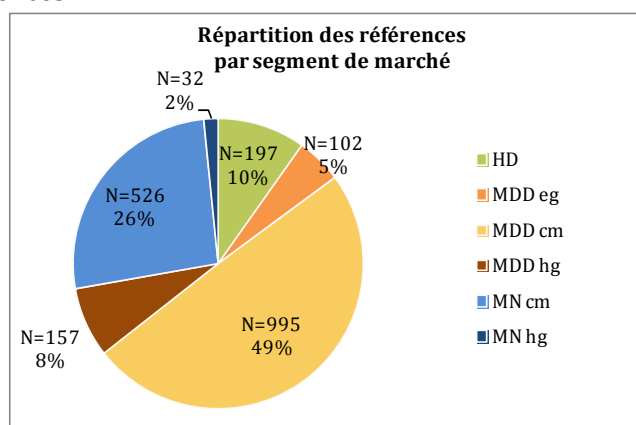


Figure A : Répartition des références par segment de marché en 2010 (en % et en nombre de références)

Etude des paramètres d'étiquetage

L'étude des paramètres d'étiquetage porte sur les 1854 emballages récoltés.

89% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, la majorité des produits (63%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

63 produits (3% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 85 allégations relevées, 32% sont du type « faible teneur en matières grasses » et 31% sont du type « source de protéines » ou « riche en protéines ».

75% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions vont de 15 à 500 g. Elles sont très variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits de ce secteur². On observe une variabilité intra famille de la taille des portions particulièrement forte pour six familles : les choucroutes, les couscous, les féculents cuisinés, les lasagnes (viandes et saumon), les salades et les sandwiches. De plus, parmi les 1655 références avec un étiquetage nutritionnel, 1005 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 61%).

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

² Exemples : 15 g pour des rillettes de thon (famille des tartinables) ; 500 g pour un couscous

22% des produits proposent une recommandation pour une alimentation équilibrée.

Enfin, 51% des produits présentent des repères nutritionnels. Dans 46% des cas, les pictogrammes sont affichés au moins sur la face avant de l'emballage. Les nutriments les plus rencontrés dans ces repères sont les lipides et l'énergie (au moins 91% d'apparition) (figure B).

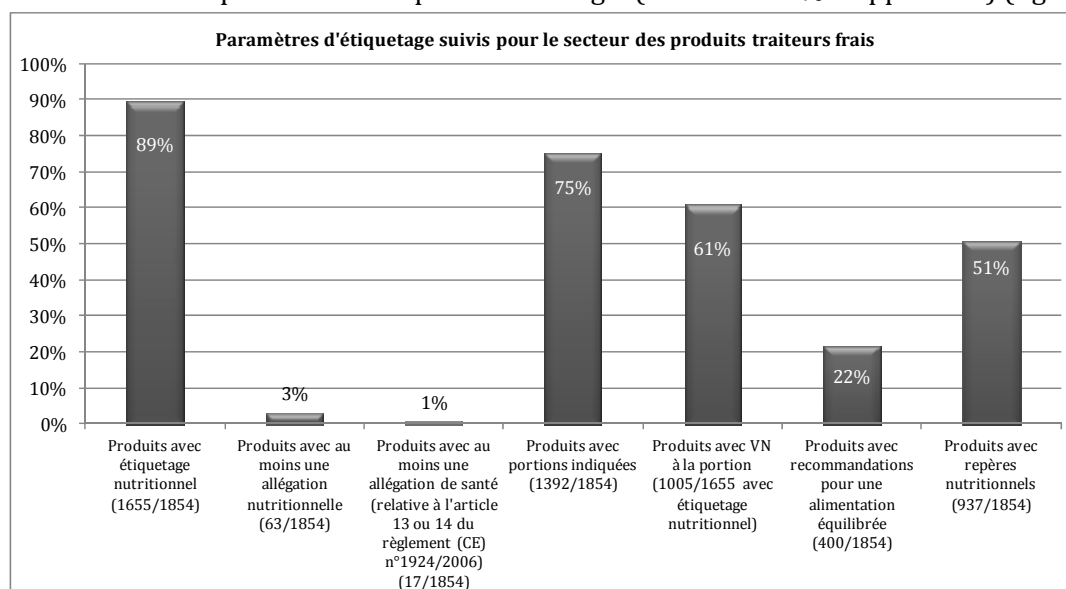


Figure B : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)

Au niveau des segments de marché, les produits à marque de distributeurs ont un étiquetage nutritionnel plus détaillé (75% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ vs 43% pour les MN et 40% pour les HD).

Cependant, les références MN présentent plus d'allégations nutritionnelles (7% des références contre 3% pour les MDD et 1% pour les HD), affichent plus de portions (87% des références vs 75% des références MDD et 50% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (73% des références MN avec étiquetage nutritionnel vs 61% pour les MDD et 29% pour les HD), plus de recommandations pour une alimentation équilibrée (43% des références vs 17% pour les MDD et 1% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (56% des produits contre 52% pour les MDD et 27% pour les HD) (figure C).

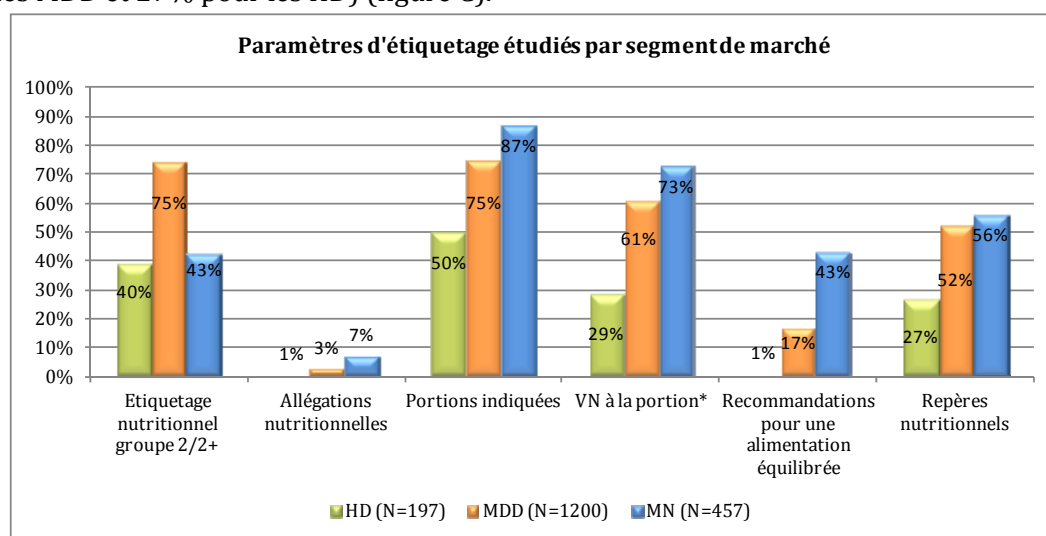


Figure C : Paramètres d'étiquetage étudiés par segment de marché (en %)

* Pour ce paramètre, seuls les produits présentant un étiquetage nutritionnel sont pris en compte (pour les HD : N=157, pour les MDD : N=1077, pour les MN : N=421)

Au niveau des familles de produits, les légumes cuisinés et les paëllas se distinguent avec 100% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ et 100% de portions indiquées.

En plus de ces deux paramètres, la famille des légumes cuisinés fait partie des mieux renseignées pour les allégations nutritionnelles (22%), les valeurs nutritionnelles à la portion (89%) et les recommandations pour une alimentation équilibrée (67%).

La famille des plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents fait aussi partie des mieux placées pour quatre paramètres d'étiquetage : les allégations nutritionnelles (19% de produits avec au moins une allégation), les portions indiquées (100%), les VN à la portion (87%) et les repères nutritionnels (91%).

A l'inverse, les familles les moins bien renseignées pour les paramètres étudiés sont :

- la famille des desserts pour les portions indiquées (32%), les valeurs nutritionnelles à la portion (17%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (5%) et les repères nutritionnels (9%) ;
- la famille des charcuteries pâtisseries pour l'étiquetage nutritionnel (66% de produits avec un étiquetage nutritionnel), les portions indiquées (46%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (9%) et les repères nutritionnels (27%) ;
- la famille des tartinables pour les portions indiquées (37%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (0%) et les repères nutritionnels (13%). Ceci peut s'expliquer par la taille souvent réduite des emballages pour ces produits.

Etude de la composition nutritionnelle

Sur le secteur des produits traiteurs frais, la grande diversité des recettes se traduit par une forte variabilité de la composition nutritionnelle entre les familles de produits.

On observe également une variabilité intra-famille des teneurs en nutriments : les coefficients de variation s'étalent entre 4% et 185% selon les nutriments et les familles.

La représentation graphique de la distribution des teneurs en nutriments montre une dispersion particulièrement nette pour les familles et nutriments suivants :

- les produits exotiques et les tartinables, pour les teneurs en protéines, en lipides, en sodium et pour les valeurs énergétiques ;
- les pâtes fraîches farcies, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sucres ;
- les pâtes fraîches nature, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sodium ;
- les plats cuisinés à base de viandes-féculents, pour les teneurs en protéines, en glucides et en fibres ;
- les autres produits traiteurs de la mer, pour les teneurs en protéines et en AGS ;
- les féculents cuisinés, pour les teneurs en glucides et en AGS ;
- les salades composées et les salades crudités, pour les teneurs en lipides ;
- les charcuteries pâtisseries et les Parmentiers, pour les teneurs en AGS ;
- les salades féculents, pour les teneurs en glucides ;
- les choucroutes, pour les teneurs en fibres.

La figure D ci-après illustre les variabilités inter et intra-famille observées pour les teneurs en protéines. La distribution des teneurs en protéines pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 20 g/100g (et jusqu'à 25 g/100g pour une référence de viandes cuisinées, non représentée graphiquement).

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=21)
02	Box viandes féculents (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=68)
04	Snacks (N=65)
05	Blinis (N=12)
06	Crêpes fourrées (N=27)
07	Crêpes nature (N=11)
08	Féculents cuisinés (N=22)
09	Légumes cuisinés (N=12)
10	Poissons panés (N=10)
11	Viandes panées (N=11)
12	Pâtes fraîches farcies (N=93)
13	Pâtes fraîches nature (N=30)
14	Pizzas charcuterie (N=49)
15	Pizzas fromages (N=32)
16	Pizzas jambon fromage (N=55)
17	Pizzas viandes (N=15)
18	Choucroutes (N=13)
19	Couscous (N=26)
20	Plats de féculents cuisinés (N=26)
21	Gratins (N=44)
22	Hachis Parmentier (N=28)
23	Lasagnes à la viande (N=23)
24	Légumes farcis-riz (N=13)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=29)
27	Poissons/crustacés féculents (N=78)
28	Spaghetti bolognaise (N=13)
29	Tagliatelles carbonara (N=15)
30	Viandes - féculents (N=163)
31	Viandes - légumes (N=23)
32	Produits exotiques (N=84)
33	Salades composées (N=47)
34	Salades de crudités (N=94)
35	Salades de féculents (N=107)
36	Sandwiches charcuterie (N=25)
37	Sandwiches jambon (N=12)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=36)
39	Sandwiches jambon fromage (N=22)
40	Sandwiches poissons crudités (N=43)
41	Sandwiches poulet (N=19)
42	Sandwiches poulet crudités (N=47)
43	Sandwiches végétariens (N=13)
44	Sauces (N=12)
45	Tartinables (N=41)
46	Tartes salées (N=78)

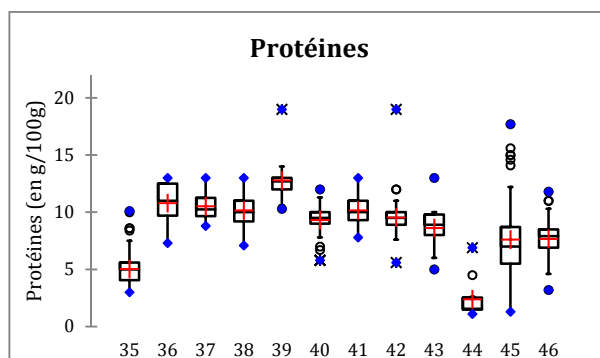
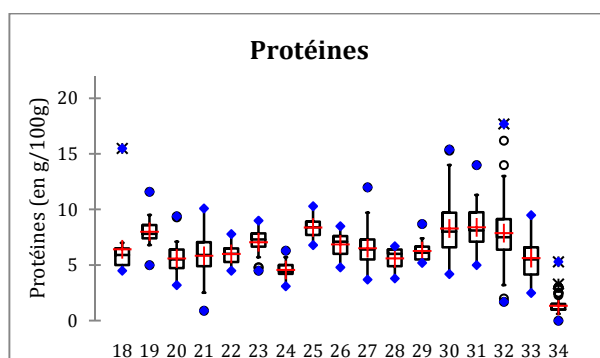
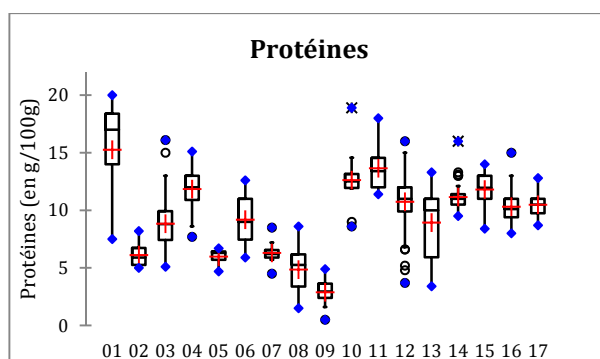


Figure D : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais

Pour certaines familles, la variabilité de la composition nutritionnelle observée peut s'expliquer en partie par les recettes. Par exemple, pour la famille des viandes-féculents, une tendance de corrélation positive a été mise en évidence entre les teneurs en protéines et les quantités de viande mises en œuvre.

Cette variabilité de composition nutritionnelle à l'échelle de la famille peut ouvrir des pistes de réflexion pour l'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des produits. Le partenariat avec les professionnels du secteur est important pour identifier certaines contraintes (notamment technologiques, sensorielles, économiques ou réglementaires) et donc envisager les marges de manœuvre possibles.

1. INTRODUCTION

Cette étude est un complément de la première étude sectorielle sur les produits traiteurs frais publiée en novembre 2010. Elle vise à améliorer la couverture³ de l'échantillon par rapport à celle du premier volet et porte sur des données disponibles en 2009 et en 2010.

1.1 Contexte de l'analyse du secteur

Le groupe « Produits traiteurs frais » de l'Adépale⁴ coopère avec l'Oqali depuis 2009. Une convention de partenariat signée entre l'Oqali et le secteur a permis aux adhérents de cette interprofession de contribuer à l'alimentation de la base de données Oqali. Ceci a abouti à la publication d'un premier bilan du secteur en novembre 2010 portant sur un échantillon de 981 références couvrant 30% du marché en volume.

Pour ce nouveau bilan, l'Oqali a complété sa base de données grâce à une campagne d'achats ciblée sur les produits ayant les parts de marché les plus élevées et grâce à un supplément de photos prises en magasins (développement du partenariat avec les distributeurs).

En comptant les données du premier bilan et celles récoltées en 2010, la base de données Oqali comprend 2009 références de produits traiteurs frais.

Par ailleurs, la classification a été affinée et compte à présent 57 familles de produits traiteurs frais. Par exemple, les familles des pizzas et des sandwiches ont été subdivisées en fonction de leur garniture (sandwiches poulet crudités, pizzas au fromage ...).

1.2 Sources des données

L'Oqali a collecté les données du secteur via différentes sources : 33% des données proviennent de photos prises en magasins, 51% de la transmission d'emballages ou de fichiers informatiques par les partenaires de l'Oqali et 16% de campagnes d'achats (tableau 1).

Tableau 1 : Détail des sources utilisées

Types de sources	Nombre de références
Photos en magasins	657
Achats de produits	317
Données fournies par les distributeurs (emballages / fichiers informatiques)	645
Données fournies par les industriels (emballages / fichiers informatiques)	390
Total	2009

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

⁴ Association des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés

Ces sources varient en fonction du segment marché : pour les produits à marque nationale, la majorité des données provient des industriels (70% des produits). Pour les produits MDD, la moitié des informations provient des données fournies par les distributeurs (51% des données). Pour les produits HD, les informations sont issues de photos prises en magasins (57%) ou de campagnes d'achats (43%) (figure 1).

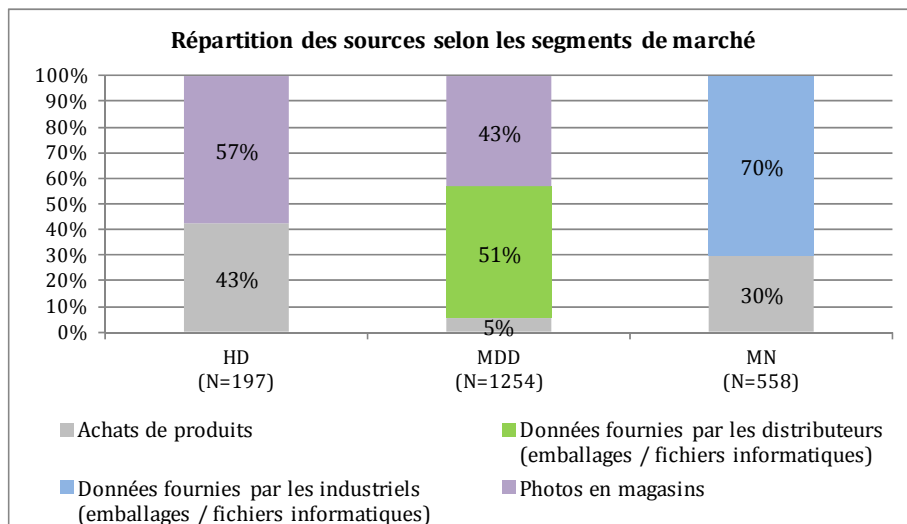


Figure 1 : Répartition des sources selon les segments de marché en 2010 (en %)

1.3 Nomenclature

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 57 familles de produits (tableau 2).

Tableau 2 : Répartition des références par famille en 2010

Familles	Nombre de références
Autres produits	25
Autres produits traiteurs de la mer	21
Blinis	12
Box féculents cuisinés	7
Box viandes - féculents	8
Box viandes - légumes	2
Charcuteries pâtisseries	102
Crêpes fourrées	27
Crêpes nature	14
Desserts	22
Féculents cuisinés	24
Légumes cuisinés	12
Poissons panés	10
Pâtes fraîches farcies	98
Pâtes fraîches nature	32
Autres pizzas	2
Pizzas fromages	32
Pizzas viandes	15
Pizzas charcuterie	50
Pizzas jambon fromage	63
Choucroutes	17
Couscous	26
Plats de féculents cuisinés	26

Familles	Nombre de références
Gratins	46
Hachis Parmentier	28
Lasagnes au saumon	5
Lasagnes à la viande	25
Légumes farcis - riz	13
Paëllas	13
Parmentiers	29
Poissons/crustacés - féculents	79
Poissons/crustacés - légumes	6
Quenelles	6
Spaghetti bolognaise	13
Produits exotiques	93
Autres salades	21
Salades composées	50
Salades crudités	129
Salades féculents	139
Autres sandwiches	5
Sandwiches charcuterie	27
Sandwiches jambon	12
Sandwiches jambon crudités	38
Sandwiches jambon fromage	23
Sandwiches poisson crudités	45
Sandwiches poulet	21
Sandwiches poulet crudités	50
Sandwiches végétariens	13
Sauces	12
Snacks	69
Tagliatelles carbonara	15
Tartinables	41
Tartes salées	91
Viandes cuisinées	7
Viandes - féculents	163
Viandes - légumes	24
Viandes panées	11
57 FAMILLES	2009 REFERENCES

L'annexe 1 présente des exemples de produits pour chacune de ces familles (tableau 11).

1.4 Segmentation du secteur

Le secteur est segmenté en trois types de marques : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD) et marques de hard discount (HD). Chaque type de marque est subdivisé en niveaux de gamme : entrée de gamme (eg), cœur de marché (cm), haut de gamme (hg). Ainsi, les références se répartissent en six segments de marché (figure 2) :

- HD (regroupant les trois niveaux de gamme en raison du faible nombre de références pour les hard discount entrée de gamme et haut de gamme), représentant 10% des références ;
- MDDeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 62% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 28% des références.

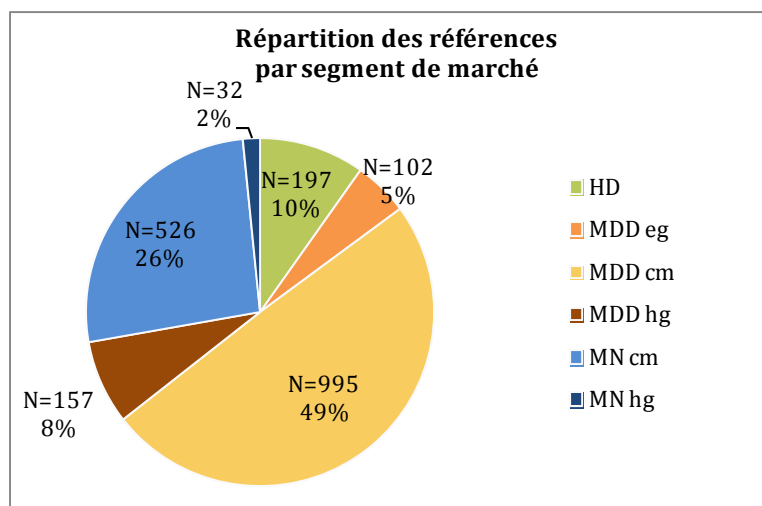


Figure 2 : Répartition des références par segment de marché en 2010 (en % et en nombre de références)

1.5 Couverture⁵ du marché

La base de données Oqali couvre⁵ 66% du marché des produits traiteurs frais en volume en 2010. Cette couverture⁵ est sous-estimée car, sur les 2009 références recensées dans la base de données Oqali, 619 ne peuvent pas être attribuées précisément à une ligne de la base communiquée par Kantar Worldpanel⁶. De plus, au sein de cette base de données d'achats des ménages, 5,5% des parts de marché sont représentés par des produits « autre marque non distributeur » pour lesquels les références ne sont pas identifiables.

L'échantillon Oqali couvre⁵ 90% du marché HD en volume, 87% du marché MDD et 47% du marché MN.

En comparant la répartition en volume des segments de marché de l'échantillon Oqali par rapport au marché (d'après Kantar Worldpanel), on observe que les marques nationales sont sous-représentées alors que les marques de distributeurs et les hard discount sont surreprésentés (figure 3).

⁵ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

⁶ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

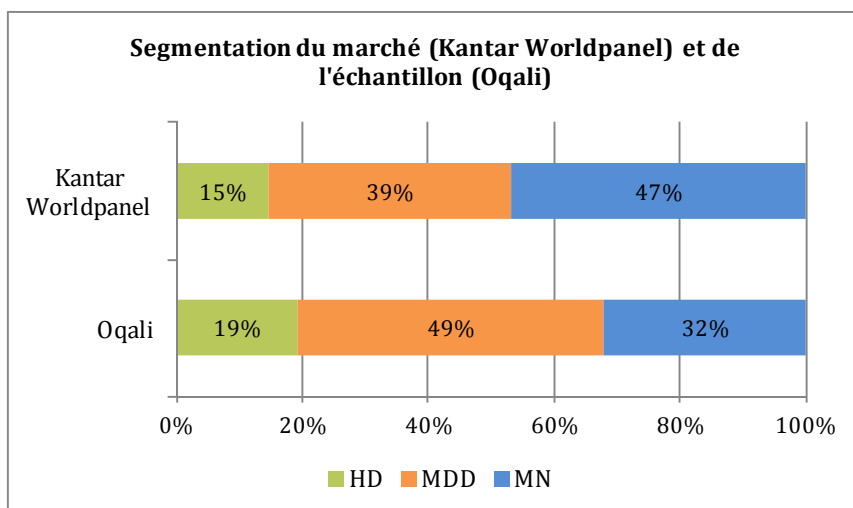


Figure 3 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon (Oqali)

Les méthodologies des traitements réalisés sont décrites dans le rapport méthodologique de l'Oqali publié en mai 2010.

Un lexique annexé au rapport (annexe 2) présente l'ensemble des définitions utiles pour la lecture de ce rapport.

2. ÉTUDE DE L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

2.1 Suivi des paramètres d'étiquetage

En incluant les références présentes dans le suivi effectué en 2009, des emballages ont été récoltés pour 1854 produits. Ces emballages proviennent de diverses sources : envois par les industriels et par les distributeurs, prises de photos en magasins et achats de produits.

L'ensemble des traitements d'étiquetage sur le secteur porte sur ces 1854 références. Les familles de produits sont détaillées dans le tableau 3. Pour les traitements par famille de produits, les familles prises en compte sont celles qui comportent au minimum neuf individus (cellules en vert) et celles qui ont été regroupées (cellules en gris). Par exemple, dans la famille des plats cuisinés poissons - légumes ou féculents, on retrouve les plats cuisinés à base de poissons/crustacés-légumes et les plats cuisinés à base de poissons/crustacés-féculents. Les familles avec un nombre d'individus inférieur à neuf ou trop hétérogènes (cellules en blanc) sont prises en considération uniquement dans les traitements sur l'ensemble du secteur.

Tableau 3 : Liste des familles prises en compte dans les traitements sur les paramètres d'étiquetage

Familles	Traitements étiquetage par famille	Nombre d'individus
Autres produits		24
Autres produits traiteurs de la mer	Autres produits traiteurs de la mer	21
Box féculents cuisinés	Box - N=15	6
Box viandes - féculents		7
Box viandes - légumes		2
Charcuteries pâtisseries	Charcuteries pâtisseries	101
Snacks	Snacks	68
Blinis	Blinis	12
Crêpes fourrées	Crêpes fourrées	25
Crêpes nature	Crêpes nature	14
Desserts	Desserts	22
Féculents cuisinés	Féculents cuisinés	19
Légumes cuisinés	Légumes cuisinés	9
Poissons panés	Viandes et poissons panés - N =21	10
Viandes panées		11
Pâtes fraîches farcies	Pâtes fraîches farcies	94
Pâtes fraîches nature	Pâtes fraîches nature	27
Autres pizzas	Pizzas - N=156	2
Pizzas fromages		31
Pizzas viandes		13
Pizzas charcuterie		48
Pizzas jambon fromage		62
Choucroutes	Choucroutes	17
Couscous	Couscous	21
Plats de féculents cuisinés	Plats de féculents cuisinés	20
Gratins	Gratins	42
Hachis Parmentier	Hachis Parmentier	24
Lasagnes à la viande	Lasagnes (viande et saumon) - N=28	24
Lasagnes au saumon		4
Légumes farcis - riz	Légumes farcis - riz	11
Paëllas	Paëllas	11
Parmentiers	Parmentiers	25

Familles	Traitements étiquetage par famille	Nombre d'individus
Poissons/crustacés légumes	Plats cuisinés poissons - légumes ou féculents - N=68	5
Poissons/crustacés féculents		63
Quenelles		6
Spaghetti bolognaise	Plats cuisinés viandes - légumes ou féculents - N=185	12
Tagliatelles carbonara		13
Viandes - féculents		138
Viandes - légumes		22
Viandes cuisinées		6
Produits exotiques	Produits exotiques	88
Autres salades	Salades - N=327	20
Salades composées		50
Salades crudités		123
Salades féculents		134
Autres sandwiches		5
Sandwiches charcuterie	Sandwiches – N=224	25
Sandwiches jambon		12
Sandwiches jambon crudités		37
Sandwiches jambon fromage		20
Sandwiches poisson crudités		44
Sandwiches poulet		20
Sandwiches poulet crudités		49
Sandwiches végétariens		12
Sauces	Sauces	12
Tartinables	Tartinables	38
Tartes salées	Tartes salées	73
	Total	1854

Parmi les informations étiquetées, sept paramètres ont été étudiés (figure 4) :

- les groupes d'étiquetage nutritionnel ;
- les allégations nutritionnelles ;
- les allégations de santé ;
- les portions indiquées ;
- les valeurs nutritionnelles à la portion ;
- les recommandations pour une alimentation équilibrée ;
- les repères nutritionnels.

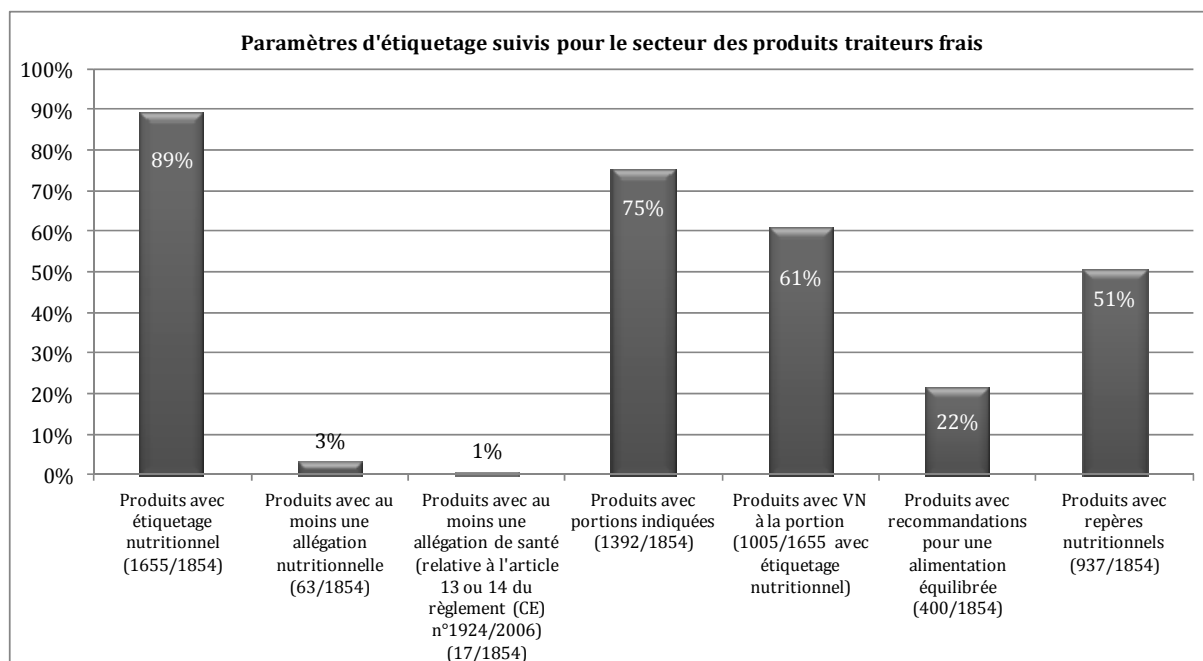


Figure 4 : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)

Ces paramètres ont été étudiés selon les segments de marché, les niveaux de gamme et les familles.

Les résultats des tests statistiques par famille ou par segment de marché sont à considérer avec précaution lorsque les effectifs sont faibles.

2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel

Pour ce traitement, cinq types d'étiquetage ont été envisagés : groupe 0, groupe 1, groupe 1+, groupe 2 et groupe 2+.

Sur le secteur, 89% des produits présentent un étiquetage nutritionnel. La majorité des produits (63%) présente un étiquetage de groupe 2/2+ (dont 56% un étiquetage de groupe 2+). L'étiquetage de groupe 1/1+ est présent sur 27% des références et 11% des produits n'ont pas d'étiquetage nutritionnel (figure 5).

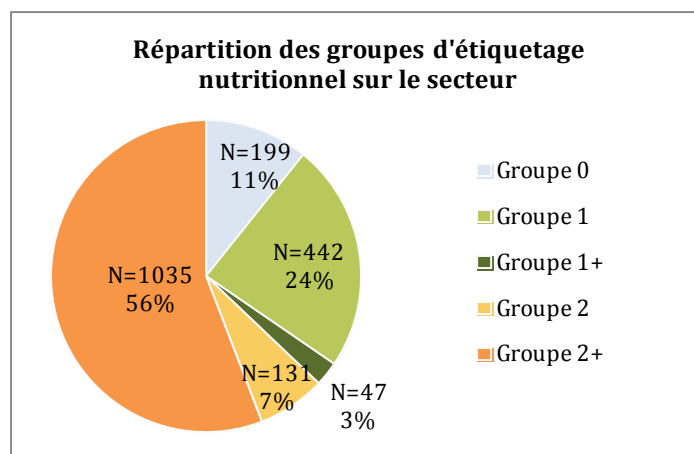


Figure 5 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble du secteur (en % et en nombre de références)

Etiquetage nutritionnel par segment/gamme

75% des produits MDD présentent un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ contre 43% pour les MN et 40% pour les HD. Pour ces derniers, le groupe 1 est dominant (41% des produits). L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur le groupe d'étiquetage nutritionnel. Ainsi, les références MDD présentent significativement plus d'étiquetage de groupe 2/2+, contrairement aux références MN ou HD.

Au niveau des gammes, pour les MN, les produits haut de gamme sont les mieux renseignés (81% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ pour les MNhg contre 40% pour les MNcm). Pour les MDD, ce sont les références cœur de marché qui présentent le plus d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ (82% des produits vs 63% pour les MDDhg et 30% pour les MDDeg) (figure 6).

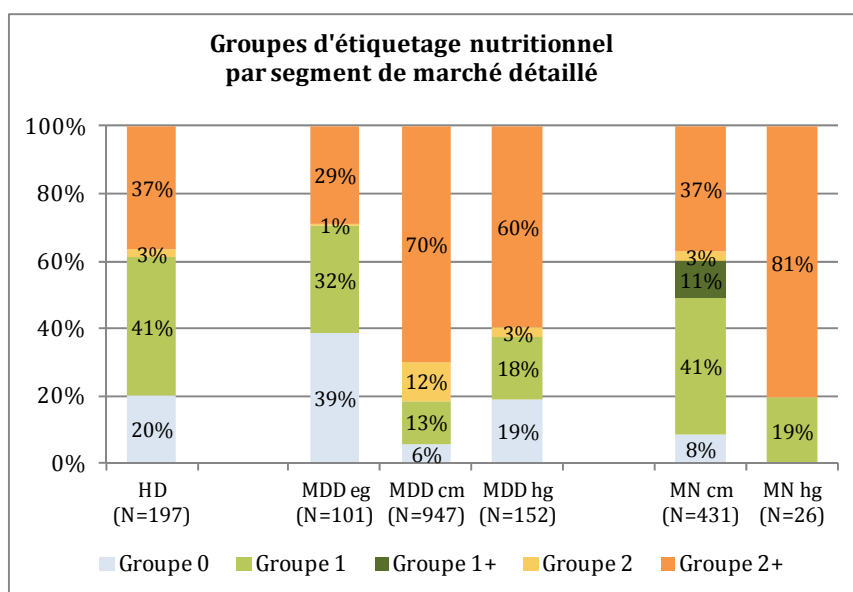


Figure 6 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par segment de marché détaillé (en %)

Etiquetage nutritionnel par famille

Les légumes cuisinés et les paëllas sont les mieux renseignés avec 100% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+. Ils sont suivis par les Parmentiers, les légumes farcis - riz, les plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents et les gratins (au moins 91% d'étiquetage nutritionnel groupe 2/2+). Les charcuteries pâtisseries présentent la plus grosse proportion de produits non étiquetés avec 34% des références sans étiquetage nutritionnel (figures 7 et 8).

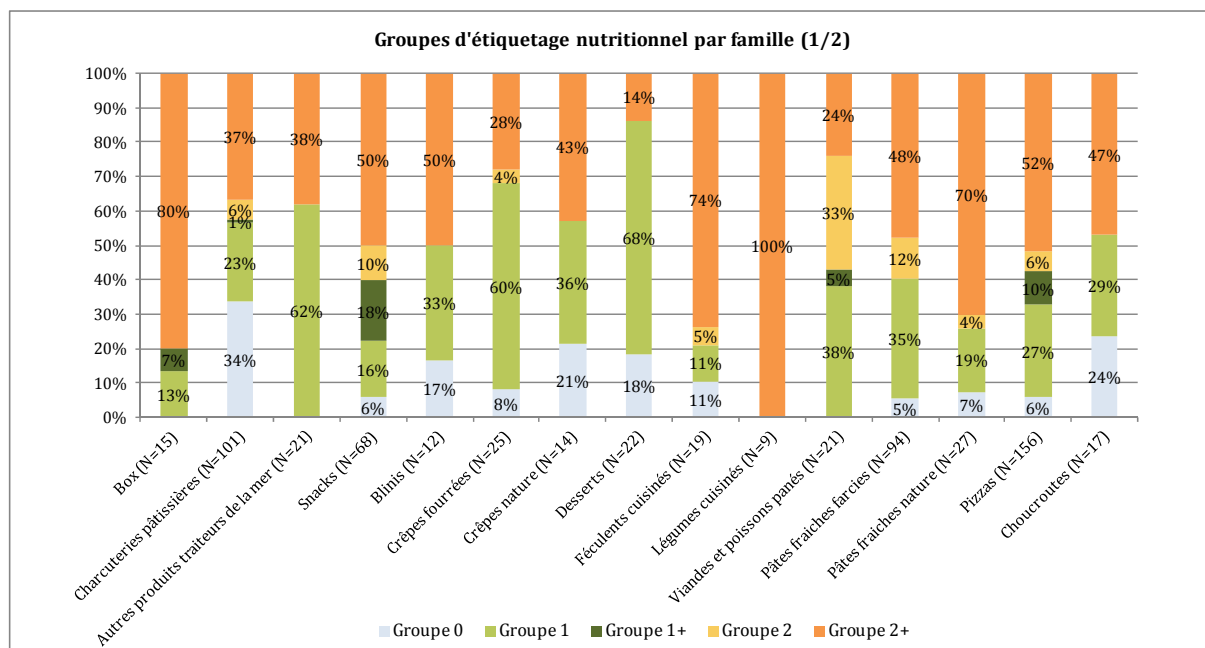


Figure 7 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille (en %) 1/2

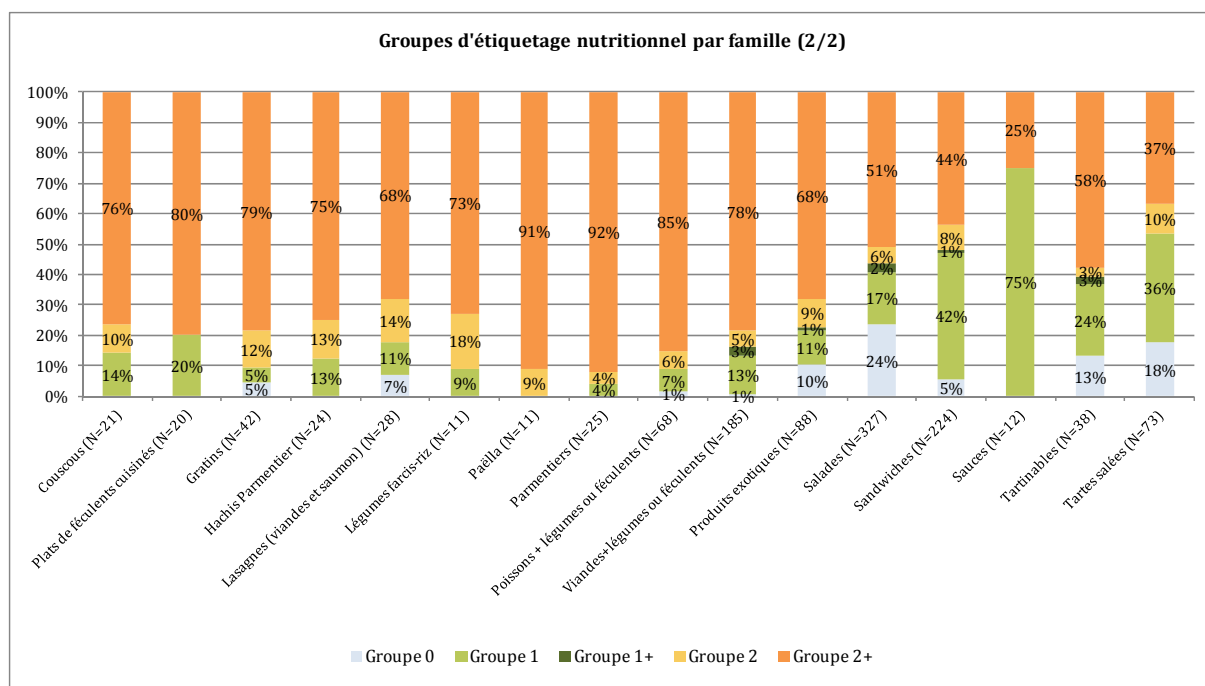


Figure 8 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille (en %) 2/2

Sur le secteur, 89% des produits ont un étiquetage nutritionnel et 63% des références présentent un étiquetage de groupe 2/2+.

75% des produits MDD ont un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+. Cette proportion est de 43% pour les MN et 40% pour les HD.

Les légumes cuisinés et les paëllas sont les mieux renseignés avec 100% d'étiquetage de groupe 2/2+.

2.3.1 Allégations nutritionnelles

Pour l'étude du secteur des produits traiteurs frais, les allégations nutritionnelles listées dans les annexes des règlements (CE) n°1924/2006 et (UE) n°116/2010 ont été relevées. Il s'agit à la fois des allégations correspondant au libellé exact de cette annexe et des allégations susceptibles d'avoir le même sens pour le consommateur⁷.

Au niveau du secteur, 63 produits sur 1854 (soit 3%) présentent au moins une allégation nutritionnelle.

2.3.1.1 Produits avec allégations nutritionnelles

Produits avec allégations nutritionnelles par segment/gamme

Les produits MN sont les plus allégués avec 7% des produits, contre 3% pour les MDD et 1% pour les HD.

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence d'allégations nutritionnelles. Ainsi, les références MN présentent significativement plus d'allégations nutritionnelles, contrairement aux références MDD ou HD.

Pour les MN et les MDD, ce sont les références cœur de marché qui sont les plus alléguées (respectivement 7% et 3%) (figure 9).

⁷ Exemple d'allégation correspondant au libellé exact : « faible teneur en matières grasses » ; exemple d'allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur « 1,9% de matières grasses »

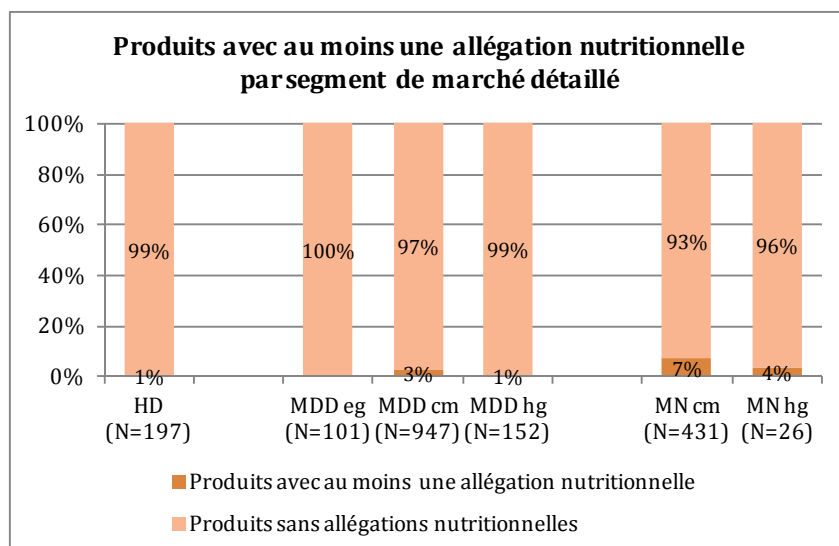


Figure 9 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec allégations nutritionnelles par famille

La proportion de produits avec au moins une allégation nutritionnelle est plus élevée pour les légumes cuisinés et les plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents (respectivement 22% et 19% des références) (figure 10).

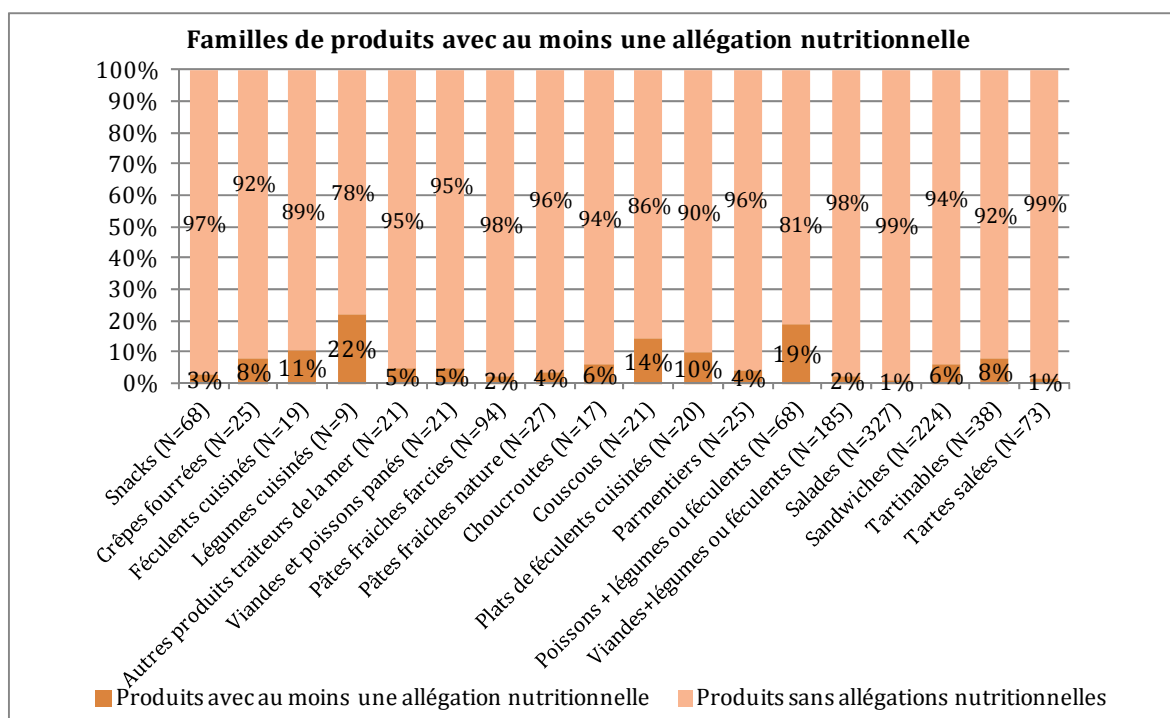


Figure 10 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par famille (en %)⁸

⁸ Sur ce graphique, seules les familles ayant des produits avec au moins une allégation nutritionnelle sont représentées

2.3.1.2 Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles

85 allégations nutritionnelles ont été relevées sur les 63 produits du secteur en possédant au moins une.

Les allégations nutritionnelles les plus fréquentes portent sur les matières grasses et les protéines : 32% des allégations relevées sont du type « faible teneur en matières grasses » et 31% sont du type « source de protéines » ou « riche en protéines » (tableau 4).

Tableau 4 : Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles pour le secteur

Allégations nutritionnelles rencontrées	Fréquence d'apparition	Pourcentage
Faible teneur en matières grasses	27	32%
Source de protéines	20	24%
Faible teneur en graisses saturées	7	8%
Riche en protéines	6	7%
Réduit en sodium ou en sel	5	6%
Source de vitamines et/ou minéraux	5	6%
Riche en fibres	4	5%
Allégé/light en matières grasses	3	4%
Source de fibres	3	4%
Riche en oméga 3	2	2%
Naturellement source de vitamines et/ou minéraux	1	1%
Réduit en calorie	1	1%
Source d'oméga 3	1	1%
Total	85	100%

2.3.2 Allégations de santé

Au niveau du secteur, 17 références (soit 1% du secteur) présentent au moins une allégation de santé.

Les allégations de santé relevées sont des allégations de santé fonctionnelles⁹ (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n°1924/2006). Aucune allégation de santé relative à la réduction du risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantile (allégations relatives à l'article 14 du même règlement) n'a été rencontrée.

Sur 1854 produits traiteurs frais, 63 références (soit 3% du secteur) proposent au moins une allégation nutritionnelle. 7% des produits MN en proposent au moins une contre 3% pour les MDD et 1% pour les HD.

Sur ces 63 produits, 85 allégations nutritionnelles ont été comptabilisées. Les allégations les plus fréquentes sont du type « faible teneur en matières grasses » (32% des cas) et « source de protéines » ou « riche en protéines » (31%).

Au niveau du secteur, 17 références (soit 1% du secteur) présentent au moins une allégation de santé.

⁹ Exemple d'allégation de santé fonctionnelle : « les protéines contribuent à la construction et à l'entretien des muscles »

2.4 Portions

2.4.1 Présence de portions indiquées

75% des produits du secteur (soit 1392 références) indiquent des portions.

Produits avec portions indiquées par segment/gamme

On note que 87% des références MN, 75% des références MDD et 50% des références HD indiquent une portion.

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de portions indiquées. En particulier, les références HD affichent significativement moins de portions indiquées et les références MN en affichent significativement plus.

Lorsqu'on s'intéresse aux niveaux de gamme, on note que les produits haut de gamme indiquent plus de portions pour les MN : 92% des références MNhg contre 87% pour les MNcm. Au sein des produits MDD, ce sont les cœur de marché qui en indiquent le plus : 79% des références contre 72% pour les MDDhg et 35% pour les MDDeg (figure 11).

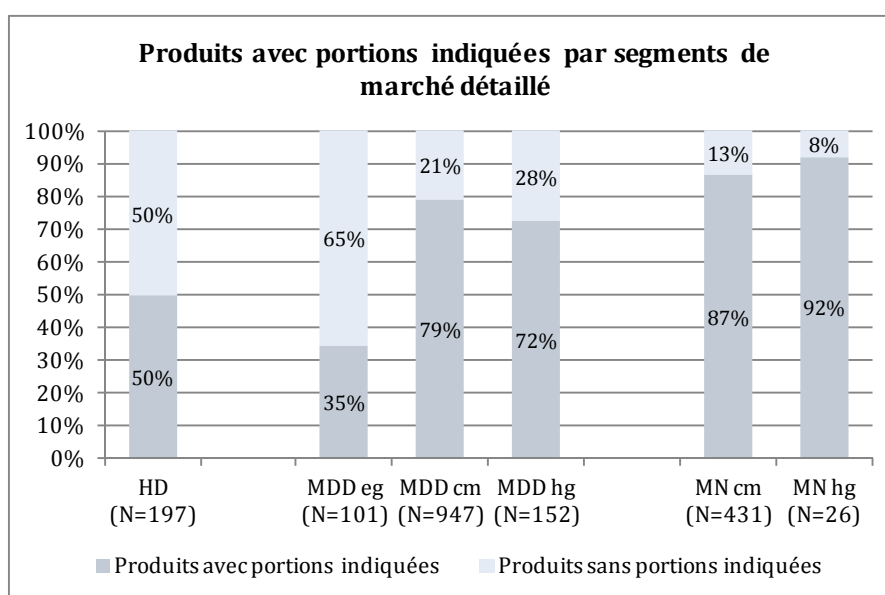


Figure 11 : Répartition des produits avec portions indiquées par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec portions indiquées par famille

Neuf familles sur 31 affichent une portion sur 100% de leurs références : les légumes cuisinés, les couscous, les hachis Parmentier, les plats de féculents cuisinés, les légumes farcis - riz, les paëllas, les Parmentiers, les plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents et les sauces. Les familles qui indiquent le moins de portions sont les desserts, les tartinables, les crêpes nature et les charcuteries pâtisseries (moins de 46% de produits avec indication de portions) (figures 12 et 13).

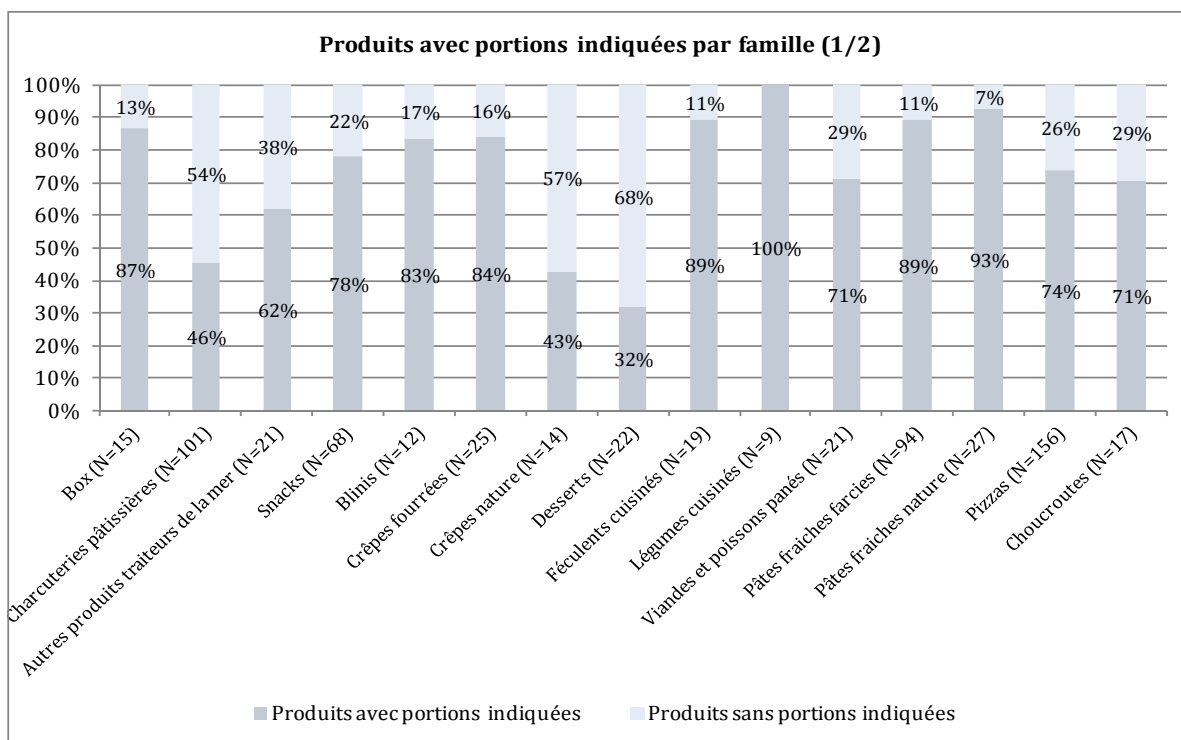


Figure 12 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille (en %) 1/2

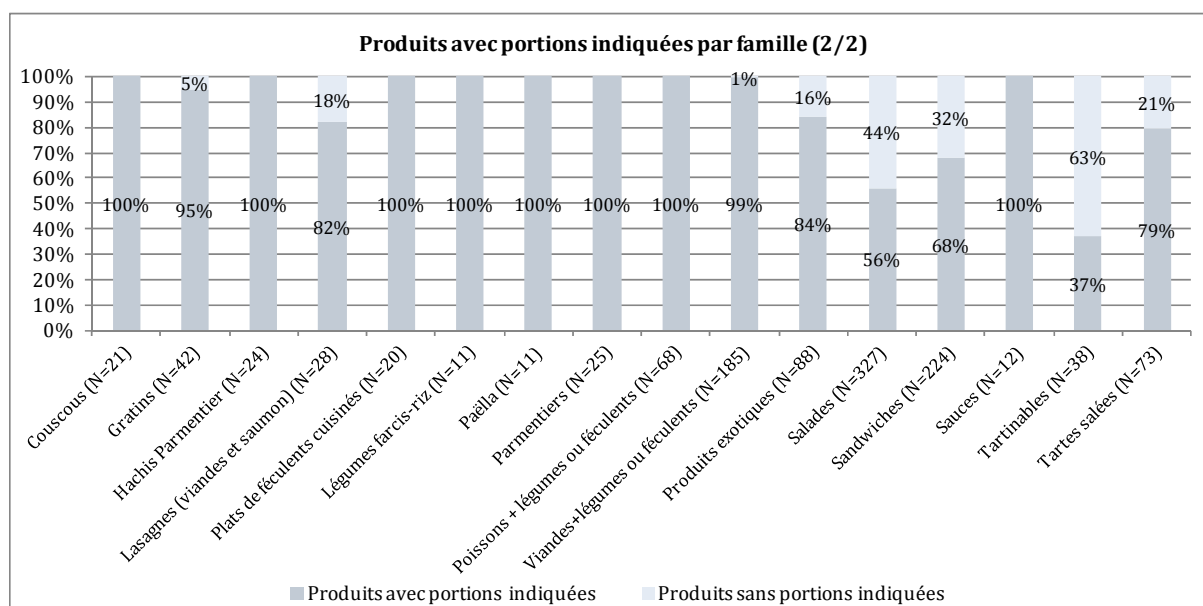


Figure 13 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille (en %) 2/2

2.4.2 Taille des portions indiquées

Sur le secteur, les tailles des portions indiquées s'étalent de 15 à 500 g. Elles sont variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits de ce secteur.

Le tableau ci-dessous présente les tailles médianes des portions indiquées par famille. Cela signifie qu'au sein de chaque famille, 50% des produits affichent des portions en dessous de la valeur médiane et 50% au dessus (tableau 5).

Tableau 5 : Tailles médianes des portions indiquées par famille

Familles	Taille médiane des portions indiquées (en g)
Choucroutes (N=12)	400
Couscous (N=21)	350
Légumes farcis - riz (N=11)	350
Paëllas (N=11)	350
Lasagnes (viandes et saumon) (N=23)	333
Box (N=13)	300
Gratins (N=40)	300
Hachis Parmentier (N=24)	300
Parmentiers (N=25)	300
Plats de féculents cuisinés (N=20)	300
Viandes - légumes ou féculents (N=184)	300
Poissons - légumes ou féculents (N=68)	285
Féculents cuisinés (N=17)	200
Crêpes fourrées (N=21)	195
Légumes cuisinés (N=9)	180
Pizzas (N=115)	180
Salades (N=184)	160
Pâtes fraîches nature (N=25)	150
Sandwiches (N=152)	150
Tartes salées (N=58)	147
Charcuteries pâtisseries (N=46)	140
Desserts (N=7)	140
Snacks (N=53)	130
Pâtes fraîches farcies (N=84)	125
Autres produits traiteurs de la mer (N=13)	100
Viandes et poissons panés (N=15)	100
Produits exotiques (N=74)	98
Crêpes nature (N=6)	50
Sauces (N=12)	50
Blinis (N=10)	42
Tartinables (N=14)	20

Les plats complets indiquent logiquement des portions plus importantes que les plats pour lesquels un accompagnement doit être ajouté.

Pour la plupart des familles, on observe une variabilité intra-famille des tailles de portions. Cette variabilité est particulièrement forte (étendue hors valeurs extrêmes supérieure ou égale à 150 g) pour six familles : les choucroutes, les couscous, les féculents cuisinés, les lasagnes (viandes et saumon), les salades et les sandwiches (figures 14, 15 et 16).

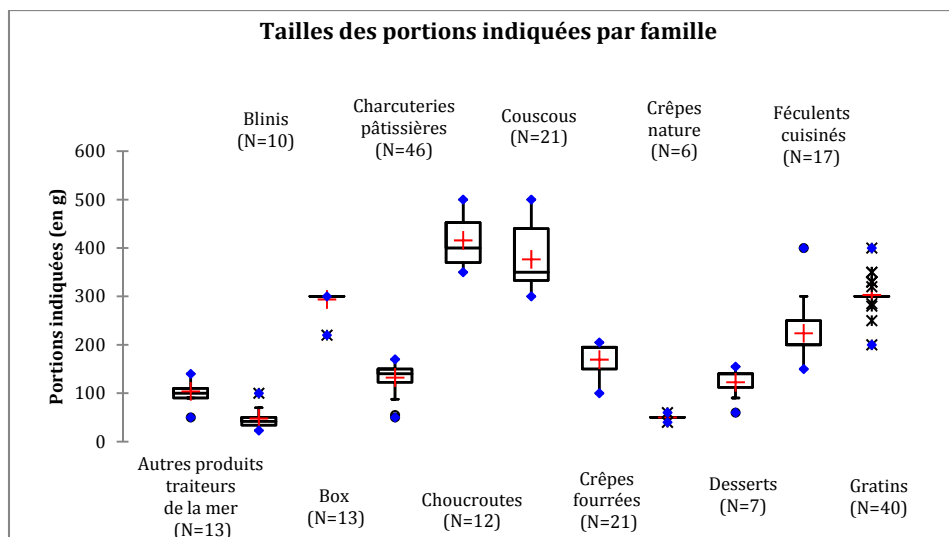


Figure 14 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille 1/3

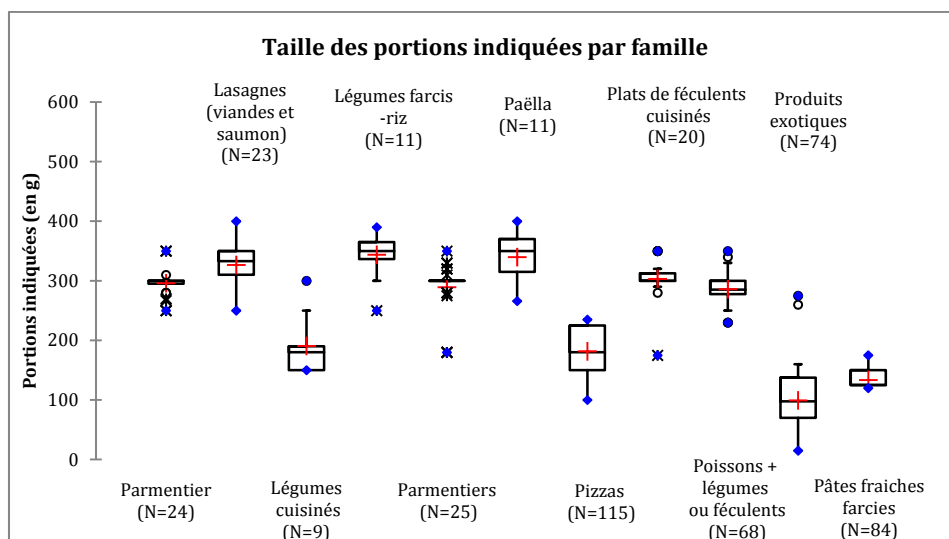


Figure 15 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille 2/3

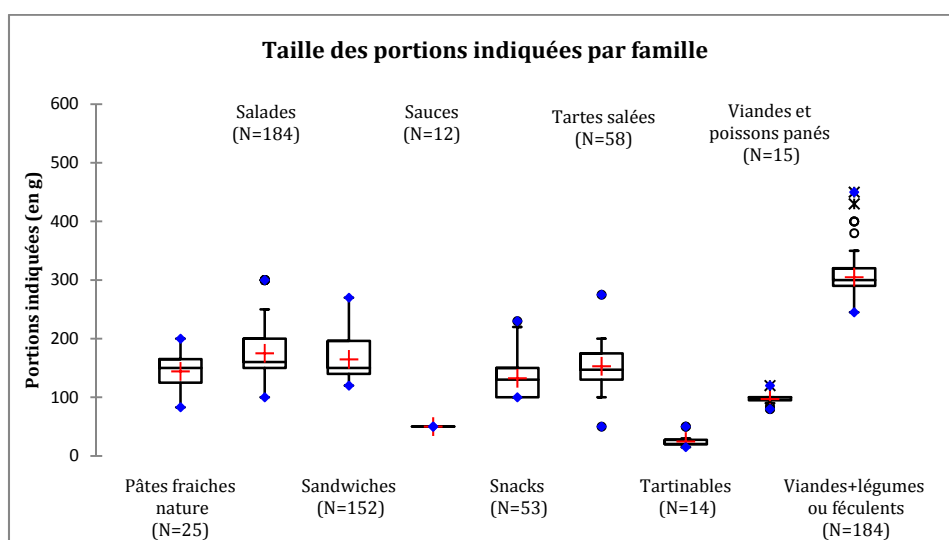


Figure 16 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille 3/3

2.4.3 Valeurs nutritionnelles à la portion

Parmi les 1655 références ayant un étiquetage nutritionnel, 1005 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 61% des cas).

Produits avec VN à la portion par segment/gamme

Les références MN sont celles qui affichent le plus de valeurs nutritionnelles à la portion (73%). Elles sont suivies des références MDD (61%) puis des références HD (29%).

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de valeurs nutritionnelles à la portion. Ainsi, les références MN affichent significativement plus de valeurs nutritionnelles à la portion et les références HD en affichent significativement moins.

Au niveau des gammes, pour les MDD, les produits cœur de marché proposent plus de VN à la portion : 64% pour les MDDcm vs 48% pour les MDDhg et 34% pour les MDDeg. En revanche, pour les MN, ce sont les produits haut de gamme qui indiquent le plus de valeurs nutritionnelles à la portion (88% contre 72% des produits cœur de marché) (figure 17).

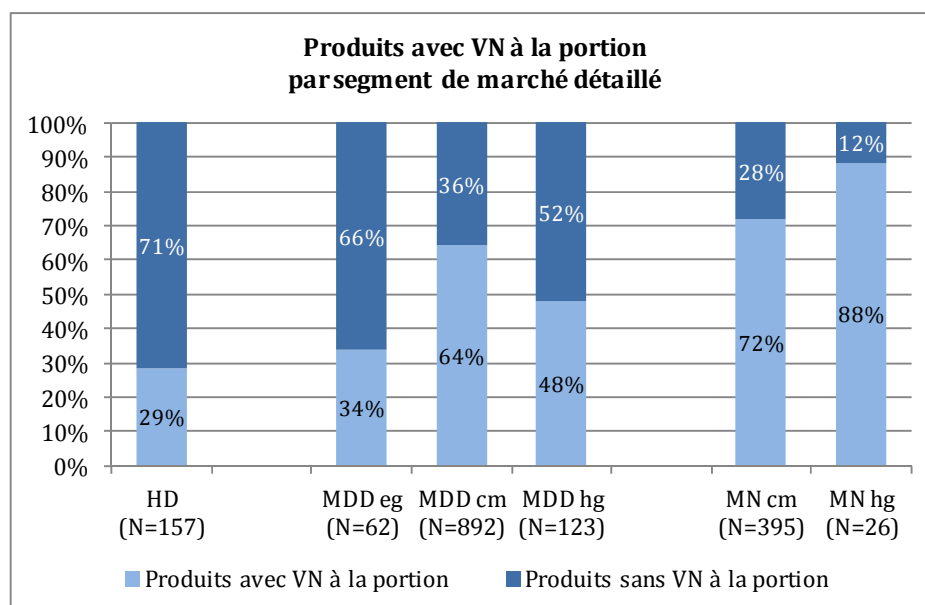


Figure 17 : Répartition des produits avec VN à la portion par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec VN à la portion par famille

Les familles qui affichent le plus de valeurs nutritionnelles à la portion sont les sauces, les légumes cuisinés, les féculents cuisinés, les box, les plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents et les gratins (entre 85% et 100% des produits). Les familles qui en présentent le moins sont les desserts et les choucroutes (respectivement 17% et 15%) (figures 18 et 19).

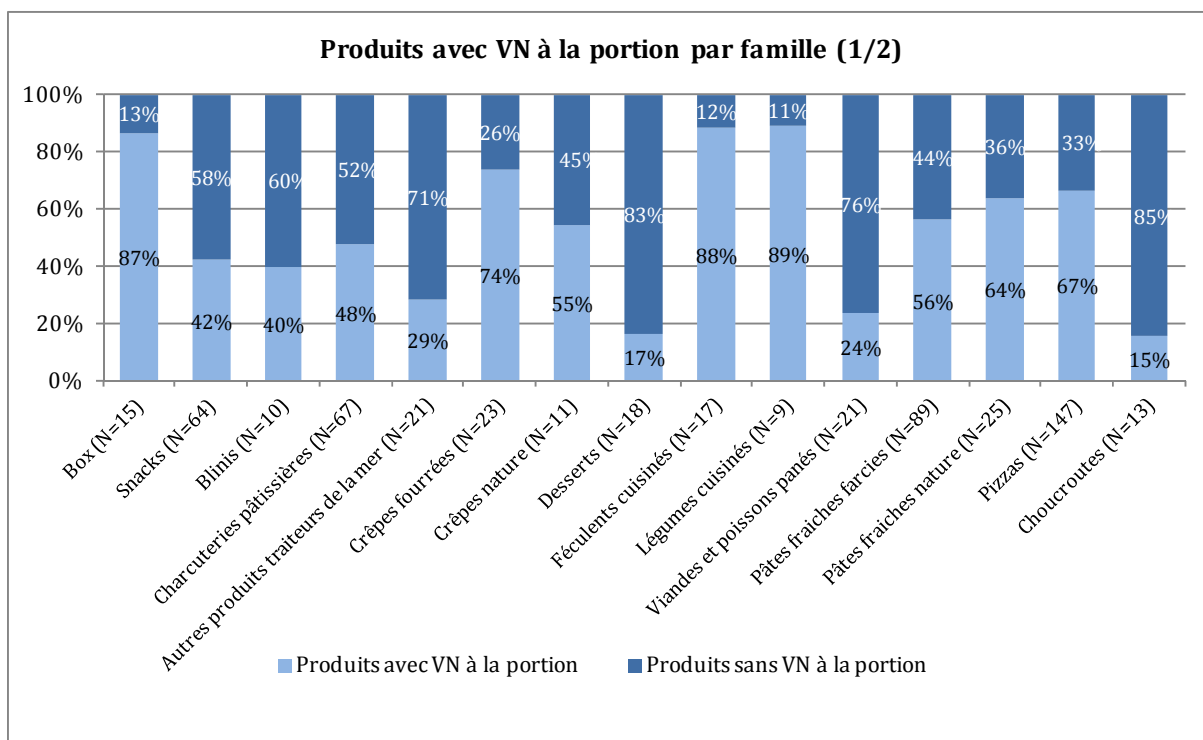


Figure 18 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille (en %) 1/2

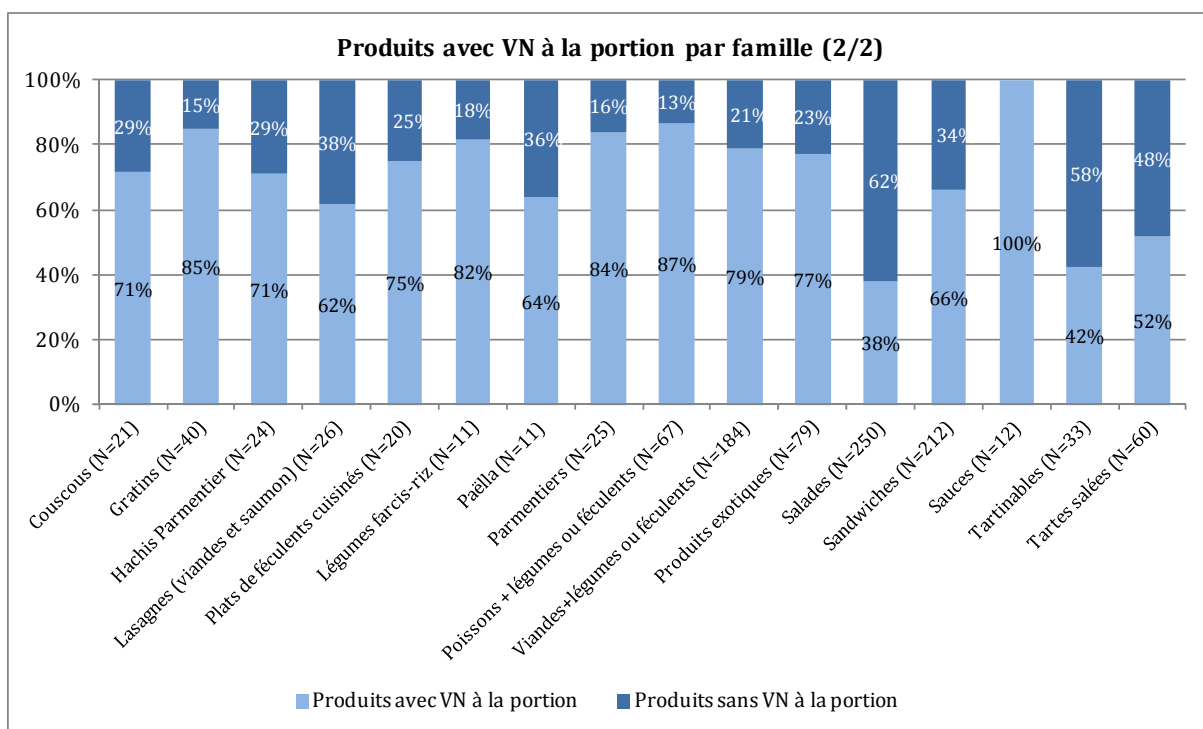


Figure 19 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille (en %) 2/2

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet famille sur la présence de valeurs nutritionnelles à la portion.

Sur le secteur, 75% des références indiquent une portion. Cette proportion est de 87% pour les MN, 75% pour les MDD et 50% pour les HD.

Les tailles de ces portions s'étalent de 15 à 500 g. Elles sont très variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits au sein du secteur. Cette variabilité est particulièrement forte (étendue hors valeurs extrêmes supérieure ou égale à 150 g) pour 6 familles : les choucroutes, les couscous, les féculents cuisinés, les lasagnes (viandes et saumon), les salades et les sandwiches.

Parmi les 1655 références ayant un étiquetage nutritionnel, 1005 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 61% des cas).

2.5 Recommandations pour une alimentation équilibrée

Ces recommandations rassemblent les recommandations de consommation relatives à l'accompagnement conseillé dans le cadre d'un repas équilibré¹⁰ et les recommandations nutritionnelles d'ordre plus général¹¹.

Sur l'ensemble du secteur, 22% des produits (soit 400 références sur 1854) présentent une recommandation pour une alimentation équilibrée.

Produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par segment/gamme

Les références MN proposent plus de recommandations pour une alimentation équilibrée (43% vs 17% pour les MDD et 1% pour les HD).

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de recommandations pour une alimentation équilibrée. En particulier, les références MN proposent significativement plus de produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée, contrairement aux références MDD ou HD.

Lorsqu'on s'intéresse aux niveaux de gamme, on observe que les MN haut de gamme proposent plus de produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée (85%) que les MN cœur de marché (41%). En revanche, pour les MDD, les produits cœur de marché en proposent plus que les produits haut de gamme (19% pour les MDDcm vs 13% pour les MDDhg) (figure 20).

¹⁰ Exemple : « carottes râpées (50 g) + crevettes sauce piquante et riz thaï (270 g) + 1 fromage blanc (100 g) + 2 figues (100 g) »

¹¹ Exemple : « pour un bon équilibre alimentaire, consommez en alternant de la viande, du poisson ou des œufs 1 à 2 fois par jour »

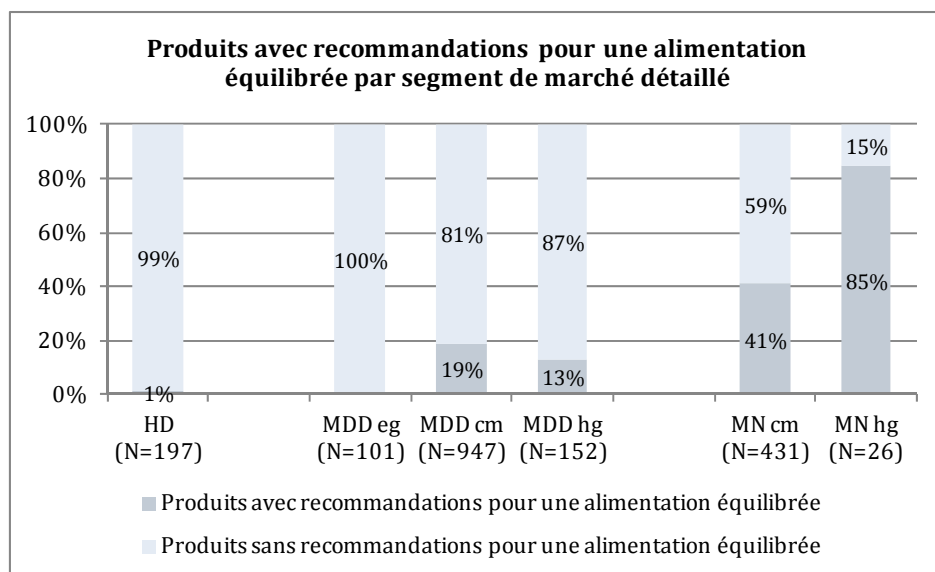


Figure 20 : Répartition des produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par famille

Les familles des légumes cuisinés, des Parmentiers et des crêpes fourrées présentent le plus de produits avec recommandations (entre 56% et 67%). Les familles des charcuteries pâtisseries, des pâtes fraîches farcies, des desserts, des sandwiches, des salades et des tartinables sont celles qui en possèdent le moins (moins de 9%) (figures 21 et 22).

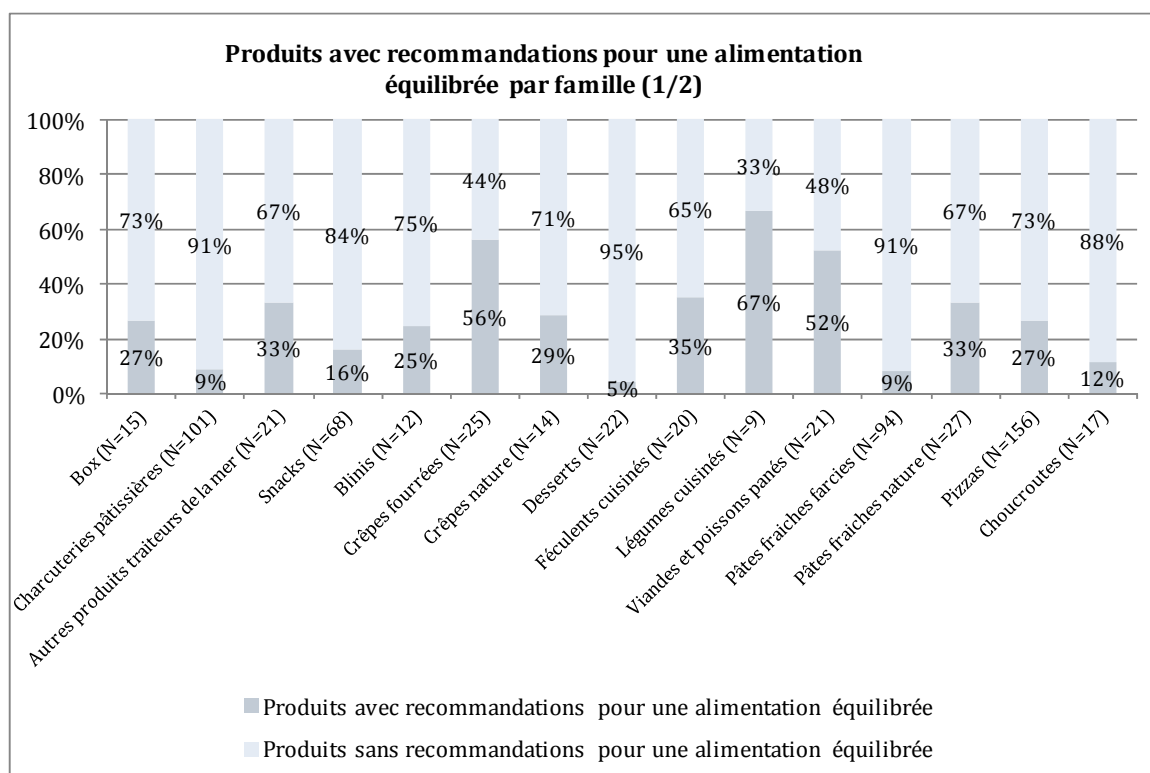


Figure 21 : Répartition des produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par famille (en %) 1/2

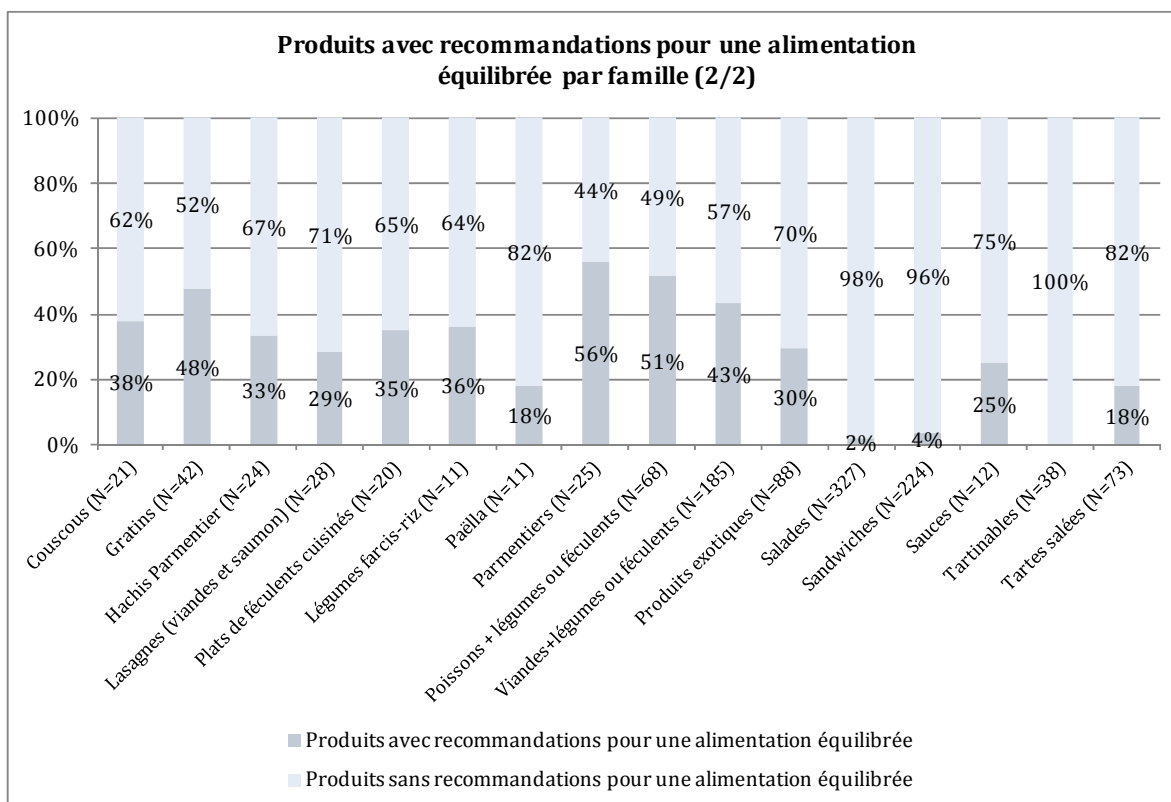


Figure 22 : Répartition des produits avec recommandations pour une alimentation équilibrée par famille (en %) 2/2

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet famille sur la présence de recommandations pour une alimentation équilibrée.

Sur le secteur, 22% des références proposent une recommandation pour une alimentation équilibrée.

Les références MN en proposent le plus (43% vs 17% pour les MDD et 1% pour les HD). Les familles des légumes cuisinés, des Parmentiers et des crêpes fourrées comptent le plus de produits avec recommandations (entre 56% et 67%).

2.6 Repères nutritionnels

2.6.1 Présence de repères nutritionnels

Sur l'ensemble du secteur, 51% des produits (soit 937 références) affichent des repères nutritionnels¹².

¹² Les repères nutritionnels regroupent toutes les icônes de type pictogrammes, cadrans, etc. Une définition détaillée de ce paramètre est donnée dans le lexique en annexe 2.

Produits avec repères nutritionnels par segment/gamme

Les références MN présentent plus de repères nutritionnels (56% des produits contre 52% pour les MDD et 27% pour les HD).

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de repères nutritionnels. En particulier, les références MN proposent significativement plus de produits avec repères nutritionnels et les produits HD en proposent significativement moins.

Au niveau des gammes, pour les MDD, ce sont les produits cœur de marché qui présentent le plus de repères (58% vs 41% pour les produits haut de gamme et 12% pour les entrée de gamme). Pour les marques nationales, ce sont les produits haut de gamme qui en affichent le plus (85% vs 55% pour les produits cœurs de marché) (figure 23).

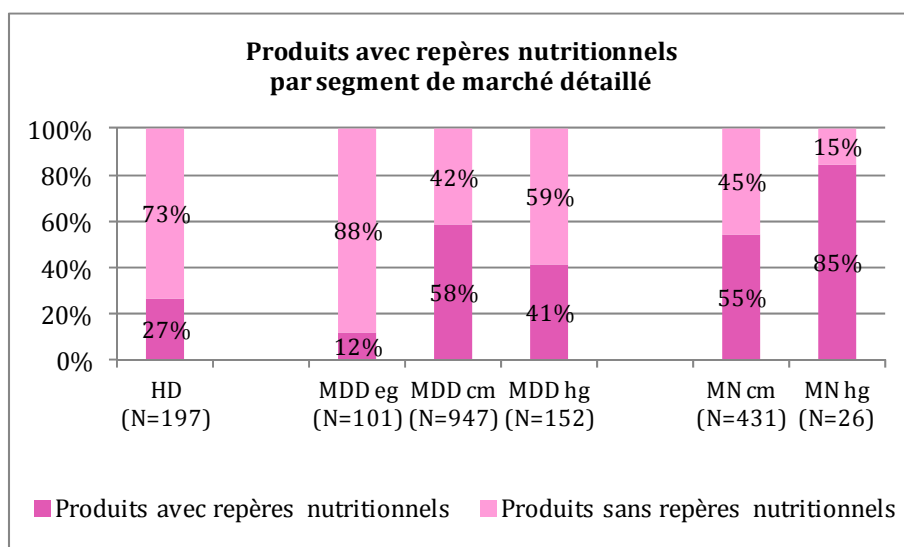


Figure 23 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec repères nutritionnels par famille

Les familles des paëllas, des Parmentiers, des légumes farcis - riz, des plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents et des plats de féculents cuisinés présentent au moins 90% de produits avec repères nutritionnels. Parmi les familles qui en présentent le moins, on retrouve les desserts, les choucroutes et les tartinables (moins de 13% des références) (figures 24 et 25).

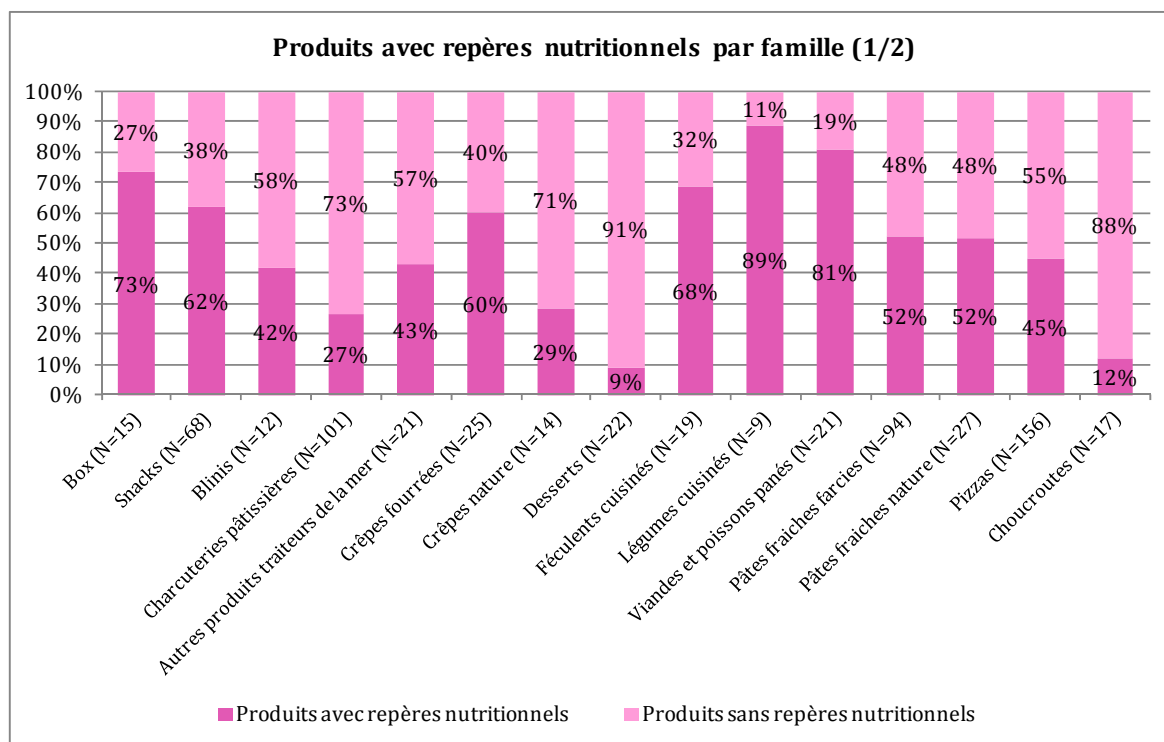


Figure 24 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille (en %) 1/2

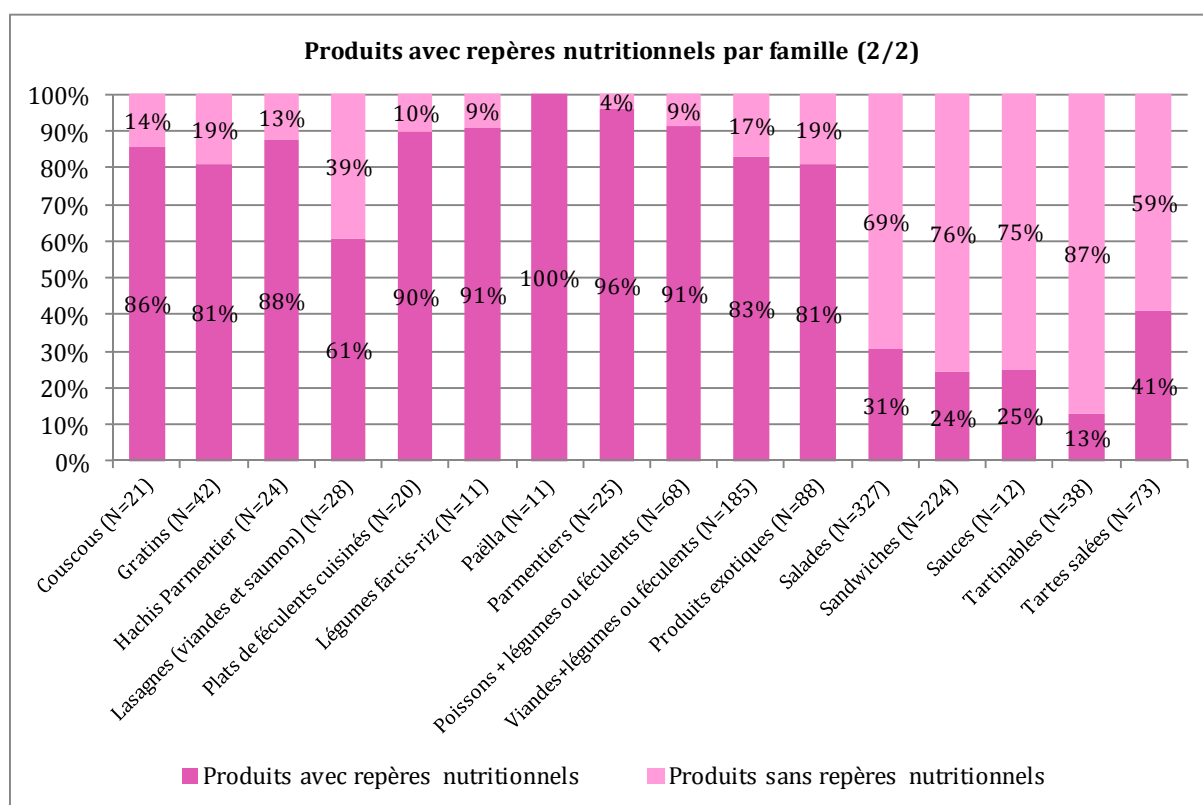


Figure 25 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille (en %) 2/2

2.6.2 Position des repères nutritionnels

Les différents repères nutritionnels relevés peuvent se situer soit seulement sur la face avant de l'emballage, soit sur la face avant et sur les autres faces (côté, arrière), soit seulement sur les autres faces.

Dans 46% des cas (soit 430 produits sur 937), ces repères se situent au moins sur la face avant (figure 26).

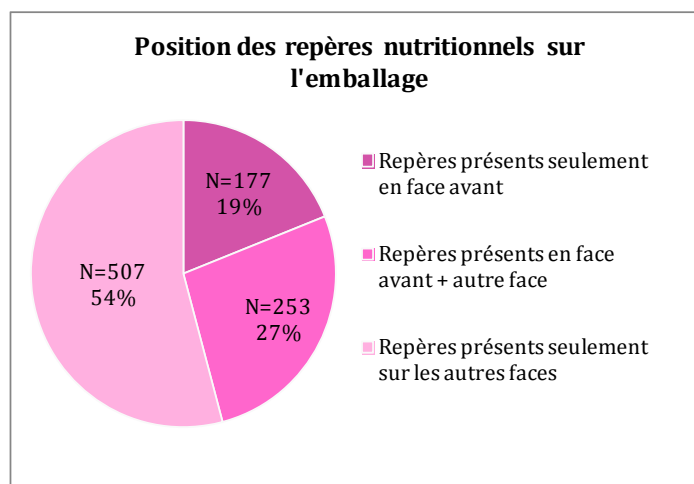


Figure 26 : Position des repères nutritionnels pour le secteur (en % et en nombre de références)

2.6.3 Fréquence d'apparition des nutriments

Les nutriments les plus rencontrés dans les repères nutritionnels sont les lipides et l'énergie avec respectivement 93% et 91% d'apparition dans les 937 produits avec repères (tableau 6).

Tableau 6 : Fréquence d'apparition des nutriments dans les repères nutritionnels pour le secteur (en nombre d'apparitions et en %)

Nutriments indiqués dans les repères nutritionnels	Nombre d'apparitions	% d'apparition par rapport au nombre de produits avec repères nutritionnels
Lipides	872	93%
Energie	848	91%
Sucres simples	692	74%
Sel	663	71%
Protéines	536	57%
Fibres alimentaires	443	47%
Acides gras saturés	349	37%
Glucides	333	36%
Sodium	292	31%
Sucres complexes	160	17%
Total produits avec repères	937	

51% des produits du secteur présentent des repères nutritionnels.

Les références MN sont celles qui en affichent le plus (56% des références). Elles sont suivies par les MDD (52%) puis par les HD (27%).

Les paëllas, les Parmentiers, les légumes farcis - riz, les plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents et les plats de féculents cuisinés sont les familles qui présentent le plus de repères nutritionnels (au moins 90% des produits).

46% des produits présentent ces repères au moins sur la face avant et les nutriments les plus rencontrés sont les lipides et l'énergie avec au minimum 91% d'apparition.

3. ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE

3.1 Teneurs en nutriments

Des statistiques descriptives sur les teneurs en nutriments des produits traiteurs frais ont été calculées pour l'ensemble du secteur et pour chaque famille au niveau de détail le plus fin.

3.1.1 Résultats pour le secteur

Le calcul des coefficients de variation (CV) des teneurs en nutriments au sein du secteur permet de distinguer les nutriments avec les plus fortes dispersions. Le coefficient de variation se calcule comme le rapport de l'écart-type à la moyenne. Plus la valeur du CV est élevée, plus la dispersion autour de la moyenne, c'est-à-dire la tendance qu'ont les valeurs de la distribution à s'étaler de part et d'autre de la moyenne, est grande. Sans unité, il permet la comparaison de distributions de valeurs dont les échelles de mesure ne sont pas comparables.

Sur l'ensemble du secteur, les CV s'étalent de 37% à 86% reflétant la grande diversité des produits du secteur (tableau 7).

Tableau 7 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des produits traiteurs frais

Secteur	Energie Kcal/100g	Protéines g/100g	Glucides disponibles g/100g	Sucres g/100g	Lipides g/100g	AG saturés g/100g	Fibres g/100g	Sodium (Na) g/100g
Nb d'individus	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009
Nb d'observations	1820	1821	1821	1290	1820	1289	1274	1327
Minimum	30,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,00
Maximum	596,0	25,0	63,6	29,0	63,0	24,5	10,0	1,28
1er Quartile	136,0	5,7	10,0	1,5	5,6	1,1	1,3	0,32
Médiane	187,0	8,0	18,0	2,4	8,4	2,5	2,0	0,40
3ème Quartile	246,0	10,2	26,0	3,5	12,1	4,4	2,7	0,53
Moyenne	191,3	8,0	18,5	2,7	9,4	3,2	2,2	0,43
Ecart-type	71,7	3,4	10,8	2,1	6,0	2,7	1,3	0,16
Nb d'individus (avec PDM)	1390	1390	1390	1390	1390	1390	1390	1390
Moyenne pondérée par les PDM	188,57	7,38	19,29	2,85	9,01	2,86	2,40	0,44
Coefficient de variation (CV)	37%	43%	58%	77%	64%	86%	61%	37%
Δ (moyenne pondérée vs non pondérée)	-1%	-7%	4%	4%	-4%	-10%	11%	1%

3.1.2 Résultats par famille

Le tableau 12 (en annexe 3) présente les teneurs moyennes, avec et sans pondération par les parts de marché, pour chaque nutriment du groupe 2 et pour chaque famille de produits traiteurs frais. Les cellules en gris indiquent des coefficients de variation supérieurs à 30% ; les cellules en bleu indiquent une différence entre moyennes pondérée et non pondérée supérieure à 10%. Les CV se rapportant à des petites teneurs en nutriments n'ont pas été considérés dans les conclusions.

On observe une variabilité intra-famille des teneurs en nutriments. En effet, les CV s'étalent entre 4% et 185% selon les nutriments et les familles.

En particulier, les nutriments qui varient le plus sont :

- les fibres (les CV dépassent 30% pour 47 familles sur 52 testées et varient entre 18% et 147%) ;
- les sucres (les CV dépassent 30% pour 47 familles sur 51 testées et varient entre 9% et 153%) ;
- les AGS (les CV dépassent 30% pour 38 familles sur 52 testées et varient entre 5% et 185%) ;
- les lipides (les CV dépassent 30% pour 32 familles sur 55 testées et varient entre 8% et 132%).

De plus, les familles qui présentent le plus de coefficients de variation supérieurs à 30% sont :

- les tartinables, pour la valeur énergétique et les teneurs en protéines, en glucides, en sucres, en lipides, en AGS, en fibres et en sodium ;
- les salades composées, pour la valeur énergétique et les teneurs en glucides, en sucres, en lipides, en AGS, en fibres et en sodium ;
- les desserts, pour la valeur énergétique et les teneurs en protéines, en glucides, en sucres, en lipides, en AGS et en fibres ;
- les salades de crudités, pour la valeur énergétique et les teneurs en protéines, en glucides, en sucres, en lipides, en fibres et en sodium.

3.2 Comparaison inter et intra familles de produits

La « boîte à moustache » ou boxplot permet de présenter graphiquement la distribution de chaque nutriment considéré au sein d'une famille de produits. Elle permet également de comparer la distribution de ces nutriments entre les familles. A la différence du coefficient de variation, qui mesure la dispersion autour de la moyenne, les boxplots permettent de visualiser l'ensemble de la distribution et notamment les paramètres de dispersion tels que les quartiles.

Les figures 27 à 50 présentent la distribution de la valeur énergétique et de chaque nutriment considéré (glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres et sodium) par famille de produits traiteurs frais avec un nombre suffisant d'individus renseignés pour les nutriments du groupe 2 (n=8).

La distribution des valeurs énergétiques pour les produits traiteurs frais se situe entre 30 et 596 kcal/100g (figures 27, 28 et 29).

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=21)
02	Box viandes féculents (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=68)
04	Snacks (N=65)
05	Blinis (N=12)
06	Crêpes fourrées (N=27)
07	Crêpes nature (N=11)
08	Féculents cuisinés (N=22)
09	Légumes cuisinés (N=12)
10	Poissons panés (N=10)
11	Viandes panées (N=11)
12	Pâtes fraîches farcies (N=93)
13	Pâtes fraîches nature (N=30)
14	Pizzas charcuterie (N=49)
15	Pizzas fromages (N=32)
16	Pizzas jambon fromage (N=55)
17	Pizzas viandes (N=15)
18	Choucroutes (N=13)
19	Couscous (N=26)
20	Plats de féculents cuisinés (N=26)
21	Gratins (N=44)
22	Hachis Parmentier (N=28)
23	Lasagnes à la viande (N=23)
24	Légumes farcis-riz (N=13)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=29)
27	Poissons/crustacés féculents (N=78)
28	Spaghetti bolognaise (N=13)
29	Tagliatelles carbonara (N=15)
30	Viandes - féculents (N=163)
31	Viandes - légumes (N=23)
32	Produits exotiques (N=84)
33	Salades composées (N=47)
34	Salades de crudités (N=94)
35	Salades de féculents (N=107)
36	Sandwiches charcuterie (N=25)
37	Sandwiches jambon (N=12)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=35)
39	Sandwiches jambon fromage (N=22)
40	Sandwiches poissons crudités (N=43)
41	Sandwiches poulet (N=19)
42	Sandwiches poulet crudités (N=47)
43	Sandwiches végétariens (N=13)
44	Sauces (N=12)
45	Tartinables (N=41)
46	Tartes salées (N=78)

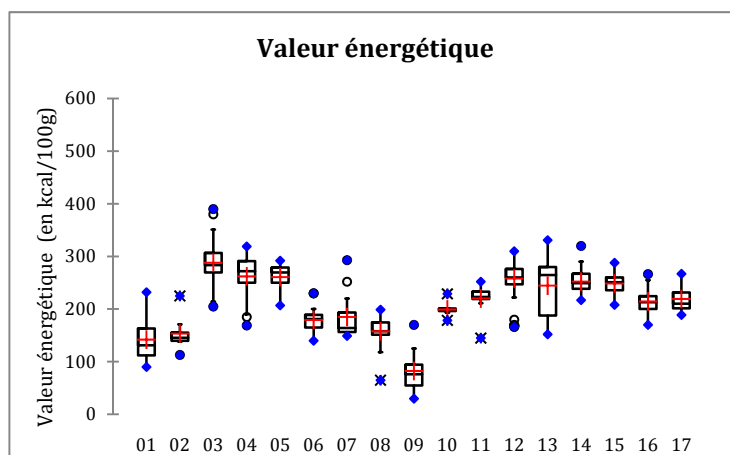


Figure 27 : Distribution de la valeur énergétique dans les produits traiteurs frais 1/3

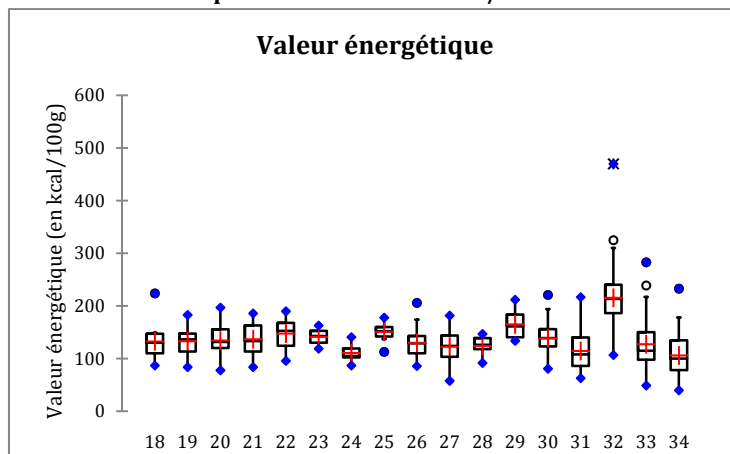


Figure 28 : Distribution de la valeur énergétique dans les produits traiteurs frais 2/3

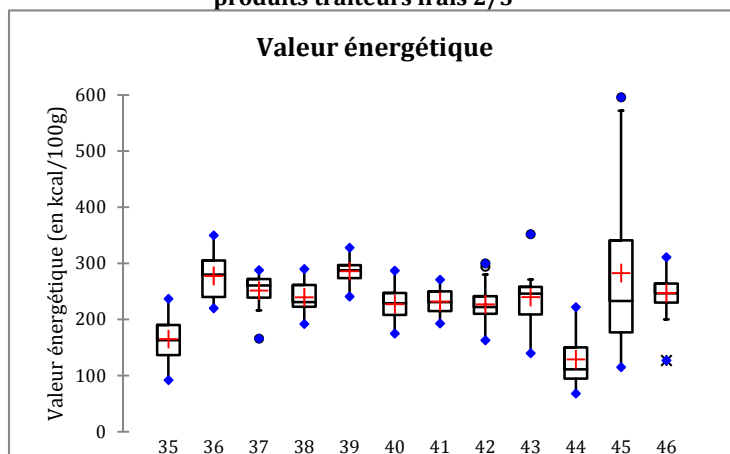


Figure 29 : Distribution de la valeur énergétique dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des valeurs énergétiques pour l'ensemble des familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les produits exotiques (fam.32) et les tartinables (fam.45).

La distribution des teneurs en protéines pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 20 g/100g (et jusqu'à 25 g/100g pour une référence de viandes cuisinées, non représentée graphiquement) (figures 30, 31 et 32).

Certaines familles se distinguent par des teneurs plus faibles en protéines : les légumes cuisinés (fam.09), les salades de crudités (fam.34) et les sauces (fam.44), avec des médianes inférieures ou égales à 3 g/100g.

D'autres familles présentent de plus fortes teneurs en protéines (teneurs médianes égales ou supérieures à 10 g/100g) : les autres produits traiteurs de la mer (fam.01), les snacks (fam.04), les poissons panés (fam.10), les viandes panées (fam.11), les pâtes fraîches farcies (fam.12), les pâtes fraîches nature (fam.13), les quatre familles de pizzas (fam.14 à fam.17), les sandwiches charcuterie (fam.36), les sandwiches jambon (fam.37), les sandwiches jambon crudités (fam.38), les sandwiches jambon fromage (fam.39) et les sandwiches poulet (fam.41).

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=21)
02	Box viandes féculents (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=68)
04	Snacks (N=65)
05	Blinis (N=12)
06	Crêpes fourrées (N=27)
07	Crêpes nature (N=11)
08	Féculents cuisinés (N=22)
09	Légumes cuisinés (N=12)
10	Poissons panés (N=10)
11	Viandes panées (N=11)
12	Pâtes fraîches farcies (N=93)
13	Pâtes fraîches nature (N=30)
14	Pizzas charcuterie (N=49)
15	Pizzas fromages (N=32)
16	Pizzas jambon fromage (N=55)
17	Pizzas viandes (N=15)
18	Choucroutes (N=13)
19	Couscous (N=26)
20	Plats de féculents cuisinés (N=26)
21	Gratins (N=44)
22	Hachis Parmentier (N=28)
23	Lasagnes à la viande (N=23)
24	Légumes farcis-riz (N=13)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=29)
27	Poissons/crustacés féculents (N=78)
28	Spaghetti bolognaise (N=13)
29	Tagliatelles carbonara (N=15)
30	Viandes - féculents (N=163)
31	Viandes - légumes (N=23)
32	Produits exotiques (N=84)
33	Salades composées (N=47)
34	Salades de crudités (N=94)
35	Salades de féculents (N=107)
36	Sandwiches charcuterie (N=25)
37	Sandwiches jambon (N=12)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=36)
39	Sandwiches jambon fromage (N=22)
40	Sandwiches poissons crudités (N=43)
41	Sandwiches poulet (N=19)
42	Sandwiches poulet crudités (N=47)
43	Sandwiches végétariens (N=13)
44	Sauces (N=12)
45	Tartinables (N=41)
46	Tartes salées (N=78)

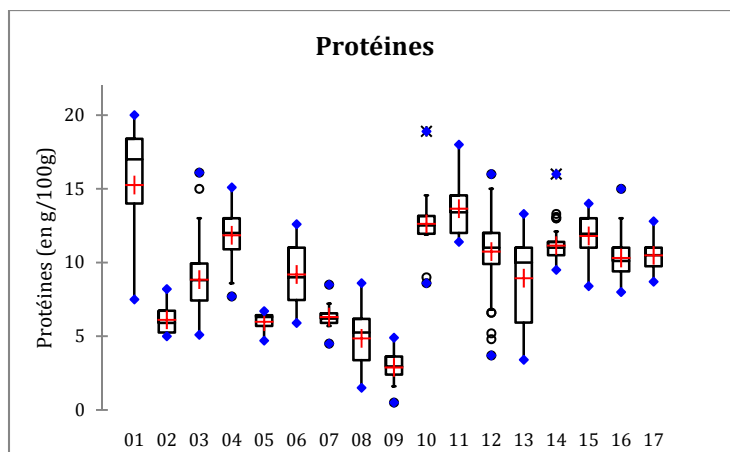


Figure 30 : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais 1/3

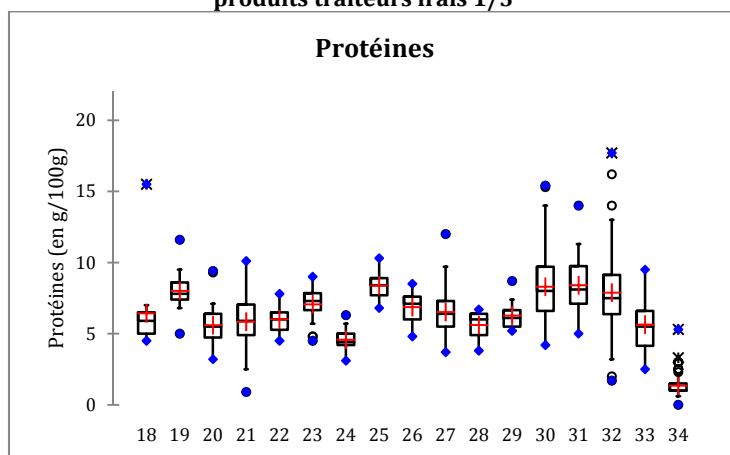


Figure 31 : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais 2/3

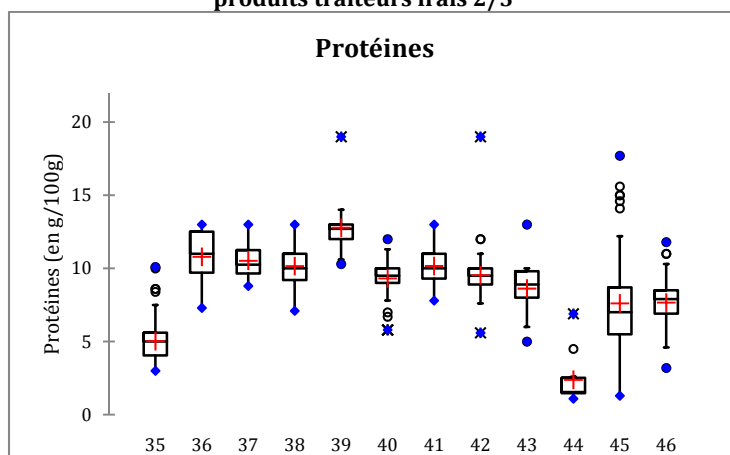


Figure 32 : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des teneurs en protéines pour l'ensemble des familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les autres produits traiteurs de la mer (fam.01), les pâtes fraîches farcies (fam.12), les pâtes fraîches nature (fam.13), les plats cuisinés à base de viandes-féculents (fam.30), les produits exotiques (fam.32) et les tartinables (fam.45).

La distribution des teneurs en glucides pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 63,6 g/100g (figures 33, 34 et 35). Certaines familles se distinguent par des teneurs plus élevées en glucides : les blinis (fam.05), les crêpes nature (fam.07), les pâtes fraîches farcies (fam.12) et les pâtes fraîches nature (fam.13), avec des médianes supérieures à 30 g/100g.

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=21)
02	Box viandes féculents (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=68)
04	Snacks (N=65)
05	Blinis (N=12)
06	Crêpes fourrées (N=27)
07	Crêpes nature (N=11)
08	Féculents cuisinés (N=22)
09	Légumes cuisinés (N=12)
10	Poissons panés (N=10)
11	Viandes panées (N=11)
12	Pâtes fraîches farcies (N=93)
13	Pâtes fraîches nature (N=30)
14	Pizzas charcuterie (N=49)
15	Pizzas fromages (N=32)
16	Pizzas jambon fromage (N=55)
17	Pizzas viandes (N=15)
18	Choucroutes (N=13)
19	Couscous (N=26)
20	Plats de féculents cuisinés (N=26)
21	Gratins (N=44)
22	Hachis Parmentier (N=28)
23	Lasagnes à la viande (N=23)
24	Légumes farcis-riz (N=13)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=29)
27	Poissons/crustacés féculents (N=78)
28	Spaghetti bolognaise (N=13)
29	Tagliatelles carbonara (N=15)
30	Viandes - féculents (N=163)
31	Viandes - légumes (N=23)
32	Produits exotiques (N=84)
33	Salades composées (N=47)
34	Salades de crudités (N=94)
35	Salades de féculents (N=107)
36	Sandwiches charcuterie (N=25)
37	Sandwiches jambon (N=12)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=36)
39	Sandwiches jambon fromage (N=22)
40	Sandwiches poissons crudités (N=43)
41	Sandwiches poulet (N=19)
42	Sandwiches poulet crudités (N=47)
43	Sandwiches végétariens (N=13)
44	Sauces (N=12)
45	Tartinables (N=41)
46	Tartes salées (N=78)

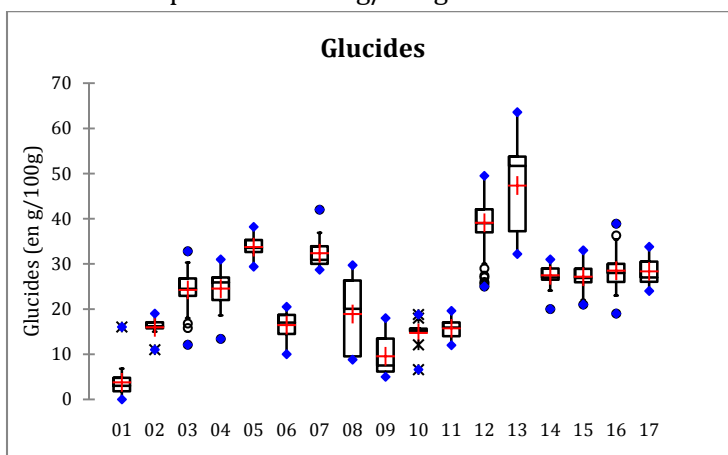


Figure 33 : Distribution de la teneur en glucides dans les produits traiteurs frais 1/3

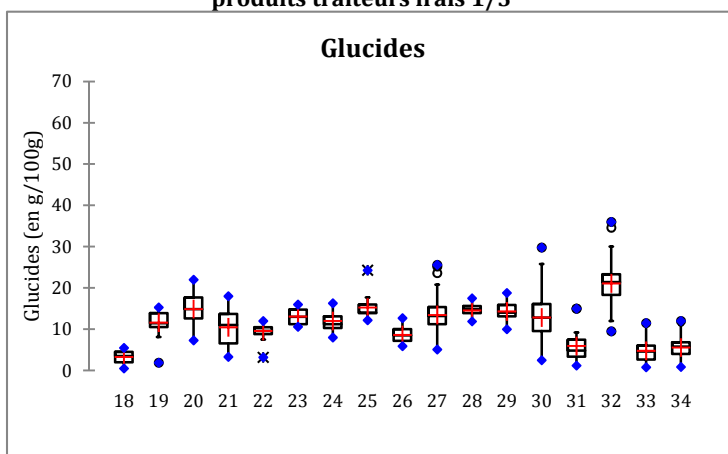


Figure 34 : Distribution de la teneur en glucides dans les produits traiteurs frais 2/3

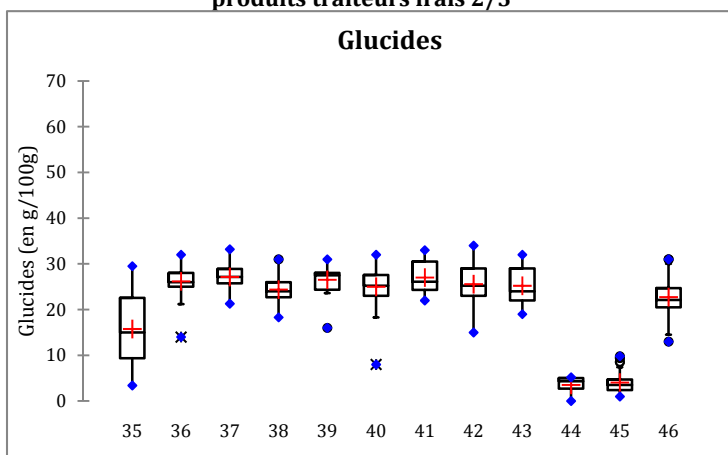


Figure 35 : Distribution de la teneur en glucides dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des teneurs en glucides pour la plupart des familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les féculents cuisinés (fam.08), les pâtes fraîches farcies (fam.12),

les pâtes fraîches nature (fam.13), les plats cuisinés à base de viandes - féculents (fam.30) et les salades de féculents (fam.35).

La distribution des teneurs en sucres pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 22 g/100g (et jusqu'à 29 g/100g pour une référence de dessert, non représentée graphiquement) (figures 36, 37 et 38).

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=43)
04	Snacks (N=42)
05	Blinis (N=8)
06	Crêpes fourrées (N=8)
08	Féculents cuisinés (N=18)
09	Légumes cuisinés (N=12)
11	Viandes panées (N=9)
12	Pâtes fraîches farcies (N=60)
13	Pâtes fraîches nature (N=25)
14	Pizzas charcuterie (N=31)
15	Pizzas fromages (N=22)
16	Pizzas jambon fromage (N=30)
17	Pizzas viandes (N=11)
18	Choucroutes (N=8)
19	Couscous (N=21)
20	Plats de féculents cuisinés (N=20)
21	Gratins (N=42)
22	Hachis Parmentier (N=23)
23	Lasagnes à la viande (N=20)
24	Légumes farcis-riz (N=11)
25	Paëllas (N=12)
26	Parmentier (N=28)
27	Poissons/crustacés féculents (N=72)
28	Spaghetti bolognaise (N=11)
29	Tagliatelles carbonara (N=13)
30	Viandes - féculents (N=138)
31	Viandes - légumes (N=17)
32	Produits exotiques (N=71)
33	Salades composées (N=32)
34	Salades de crudités (N=80)
35	Salades de féculents (N=75)
36	Sandwiches charcuterie (N=11)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=23)
39	Sandwiches jambon fromage (N=8)
40	Sandwiches poissons crudités (N=22)
41	Sandwiches poulet (N=10)
42	Sandwiches poulet crudités (N=27)
43	Sandwiches végétariens (N=11)
45	Tartinables (N=32)
46	Tartes salées (N=42)

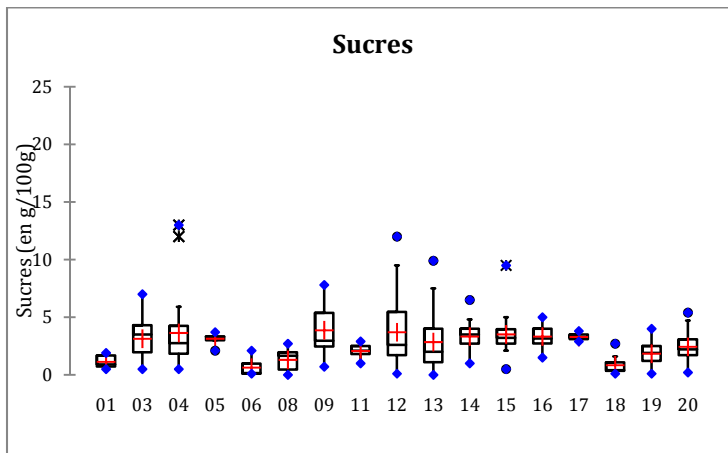


Figure 36 : Distribution de la teneur en sucres dans les produits traiteurs frais 1/3

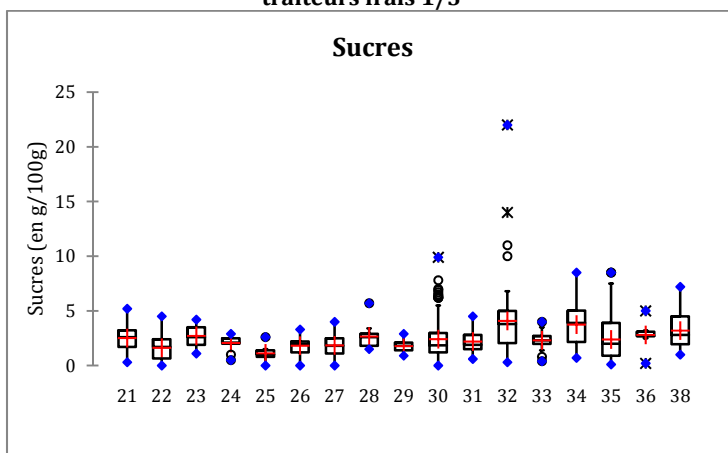


Figure 37 : Distribution de la teneur en sucres dans les produits traiteurs frais 2/3

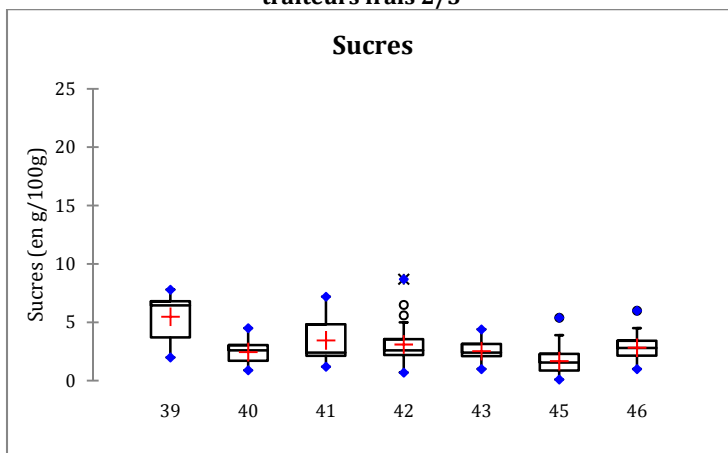


Figure 38 : Distribution de la teneur en sucres dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des teneurs en sucres pour la plupart des familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les pâtes fraîches farcies (fam.12). On note également quelques références présentant de plus fortes teneurs en sucres (égales ou supérieures à 10 g/100g) au sein de la famille des produits exotiques (fam.32) : celles-ci correspondent à des recettes sucrées-salées.

La distribution des teneurs en lipides pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 63 g/100g (figures 39, 40 et 41). Certaines familles se distinguent par des teneurs plus élevées en lipides : les charcuteries pâtisseries (fam.03) et les tartinables (fam.45), avec des médianes supérieures à 16,5 g/100g.

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=21)
02	Box viandes féculents (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=68)
04	Snacks (N=65)
05	Blinis (N=12)
06	Crêpes fourrées (N=27)
07	Crêpes nature (N=11)
08	Féculents cuisinés (N=22)
09	Légumes cuisinés (N=12)
10	Poissons panés (N=10)
11	Viandes panées (N=11)
12	Pâtes fraîches farcies (N=93)
13	Pâtes fraîches nature (N=30)
14	Pizzas charcuterie (N=49)
15	Pizzas fromages (N=32)
16	Pizzas jambon fromage (N=55)
17	Pizzas viandes (N=15)
18	Choucroutes (N=13)
19	Couscous (N=26)
20	Plats de féculents cuisinés (N=26)
21	Gratins (N=44)
22	Hachis Parmentier (N=28)
23	Lasagnes à la viande (N=23)
24	Légumes farcis-riz (N=13)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=29)
27	Poissons/crustacés féculents (N=78)
28	Spaghetti bolognaise (N=13)
29	Tagliatelles carbonara (N=15)
30	Viandes - féculents (N=163)
31	Viandes - légumes (N=23)
32	Produits exotiques (N=84)
33	Salades composées (N=47)
34	Salades de crudités (N=94)
35	Salades de féculents (N=107)
36	Sandwiches charcuterie (N=25)
37	Sandwiches jambon (N=12)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=36)
39	Sandwiches jambon fromage (N=22)
40	Sandwiches poissons crudités (N=43)
41	Sandwiches poulet (N=19)
42	Sandwiches poulet crudités (N=47)
43	Sandwiches végétariens (N=13)
44	Sauces (N=12)
45	Tartinables (N=41)
46	Tartes salées (N=77)

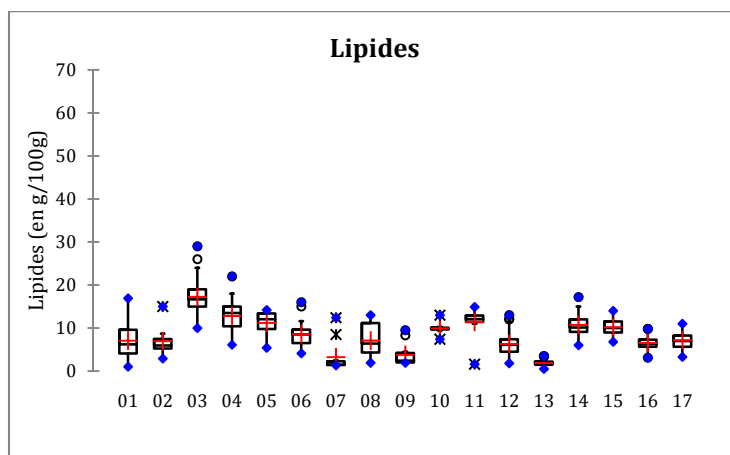


Figure 39 : Distribution de la teneur en lipides dans les produits traiteurs frais 1/3

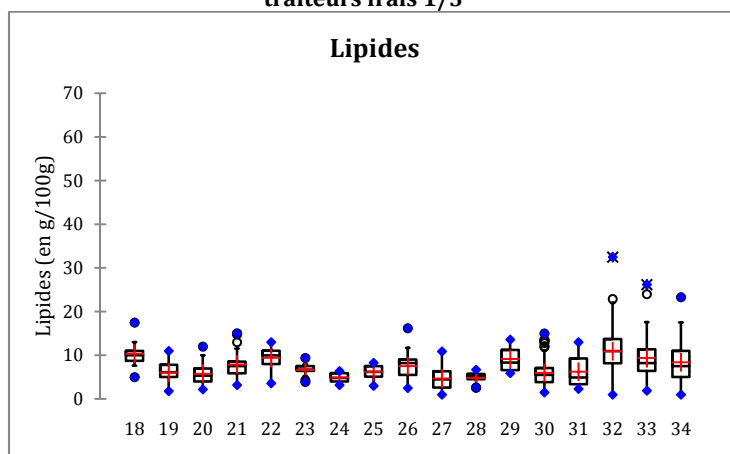


Figure 40 : Distribution de la teneur en lipides dans les produits traiteurs frais 2/3

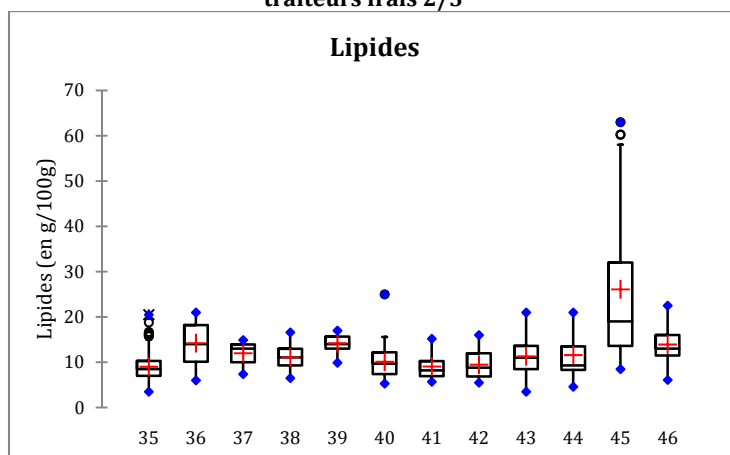


Figure 41 : Distribution de la teneur en lipides dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des teneurs en lipides particulièrement nette pour la famille des tartinables (fam.45) et dans une moindre mesure, pour les familles des produits exotiques (fam.32), des salades composées (fam.33) et des salades crudités (fam.34).

La distribution des teneurs en acides gras saturés pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 15,1 g/100g (avec deux références à 24,5 g/100g issues de la famille des autres produits traiteurs frais, non représentées graphiquement) (figures 42, 43 et 44). La famille des charcuteries pâtisseries (fam.03) se distingue par des teneurs plus élevées en acides gras saturés, avec une médiane supérieure à 9 g/100g.

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=43)
04	Snacks (N=42)
05	Blinis (N=8)
06	Crêpes fourrées (N=8)
08	Féculents cuisinés (N=18)
09	Légumes cuisinés (N=12)
11	Viandes panées (N=9)
12	Pâtes fraîches farcies (N=60)
13	Pâtes fraîches nature (N=25)
14	Pizzas charcuterie (N=31)
15	Pizzas fromages (N=22)
16	Pizzas jambon fromage (N=30)
17	Pizzas viandes (N=11)
18	Choucroutes (N=8)
19	Couscous (N=22)
20	Plats de féculents cuisinés (N=20)
21	Gratins (N=42)
22	Hachis Parmentier (N=23)
23	Lasagnes à la viande (N=20)
24	Légumes farcis-riz (N=11)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=28)
27	Poissons/crustacés féculents (N=72)
28	Spaghetti bolognaise (N=10)
29	Tagliatelles carbonara (N=12)
30	Viandes - féculents (N=137)
31	Viandes - légumes (N=17)
32	Produits exotiques (N=71)
33	Salades composées (N=32)
34	Salades de crudités (N=80)
35	Salades de féculents (N=75)
36	Sandwiches charcuterie (N=11)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=23)
39	Sandwiches jambon fromage (N=8)
40	Sandwiches poissons crudités (N=22)
41	Sandwiches poulet (N=10)
42	Sandwiches poulet crudités (N=27)
43	Sandwiches végétariens (N=11)
45	Tartinables (N=32)
46	Tartes salées (N=42)

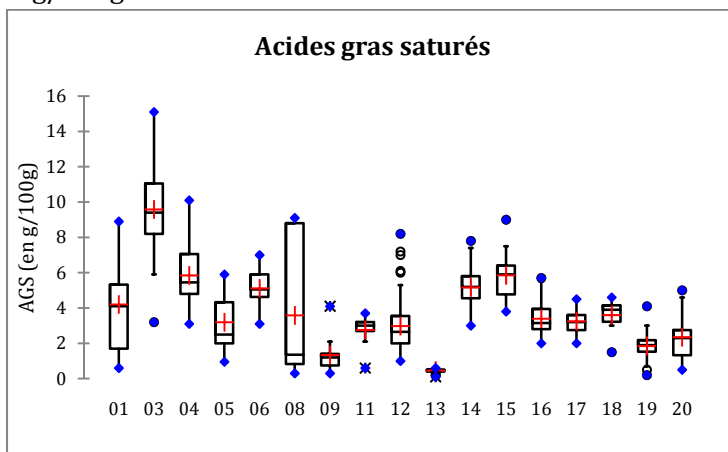


Figure 42 : Distribution de la teneur en acides gras saturés dans les produits traiteurs frais 1/3

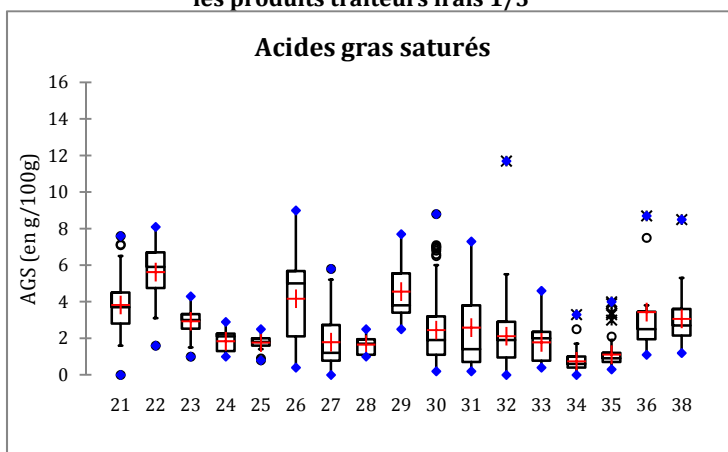


Figure 43 : Distribution de la teneur en acides gras saturés dans les produits traiteurs frais 2/3

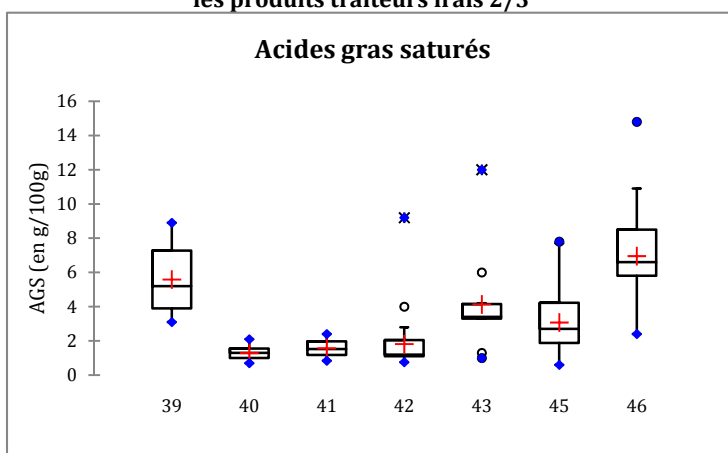


Figure 44 : Distribution de la teneur en acides gras saturés dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des teneurs en acides gras saturés pour la plupart des familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les autres produits traiteurs de la mer (fam.01), les charcuteries pâtisseries (fam.03), les féculents cuisinés (fam.08) et les Parmentiers (fam.26).

La distribution des teneurs en fibres pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 10 g/100g (figures 45, 46 et 47).

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=44)
04	Snacks (N=42)
05	Blinis (N=8)
06	Crêpes fourrées (N=8)
08	Féculents cuisinés (N=18)
09	Légumes cuisinés (N=12)
11	Viandes panées (N=9)
12	Pâtes fraîches farcies (N=60)
13	Pâtes fraîches nature (N=25)
14	Pizzas charcuterie (N=31)
15	Pizzas fromages (N=22)
16	Pizzas jambon fromage (N=30)
17	Pizzas viandes (N=11)
18	Choucroutes (N=8)
19	Couscous (N=19)
20	Plats de féculents cuisinés (N=20)
21	Gratins (N=41)
22	Hachis Parmentier (N=22)
23	Lasagnes à la viande (N=20)
24	Légumes farcis-riz (N=10)
25	Paëllas (N=12)
26	Parmentier (N=26)
27	Poissons/crustacés féculents (N=71)
28	Spaghetti bolognaise (N=10)
29	Tagliatelles carbonara (N=11)
30	Viandes - féculents (N=135)
31	Viandes – légumes (N=17)
32	Produits exotiques (N=70)
33	Salades composées (N=32)
34	Salades de crudités (N=80)
35	Salades de féculents (N=75)
36	Sandwiches charcuterie (N=11)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=23)
39	Sandwiches jambon fromage (N=8)
40	Sandwiches poissons crudités (N=22)
41	Sandwiches poulet (N=10)
42	Sandwiches poulet crudités (N=27)
43	Sandwiches végétariens (N=11)
45	Tartinables (N=32)
46	Tartes salées (N=42)

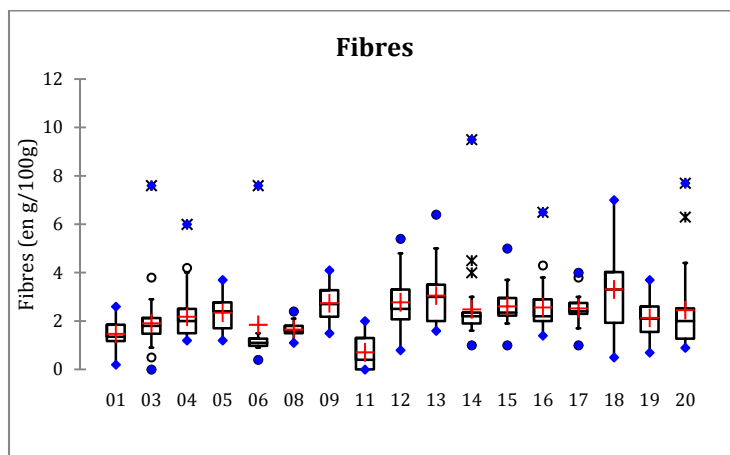


Figure 45 : Distribution de la teneur en fibres dans les produits traiteurs frais 1/3

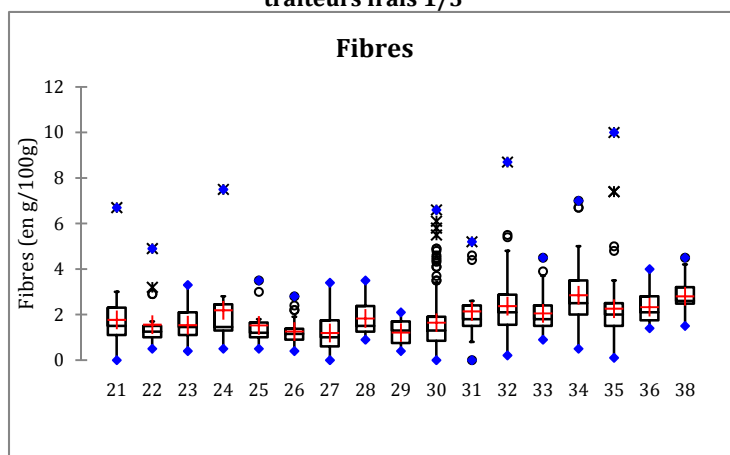


Figure 46 : Distribution de la teneur en fibres dans les produits traiteurs frais 2/3

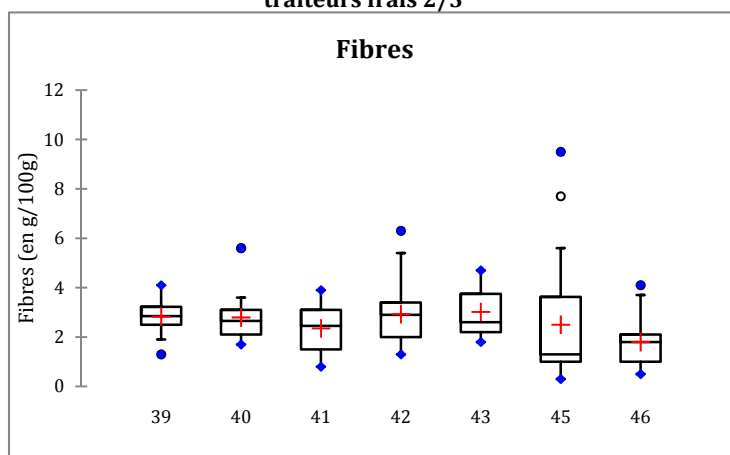


Figure 47 : Distribution de la teneur en fibres dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des teneurs en fibres pour l'ensemble des familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les choucroutes (fam.18) et les plats cuisinés à base de viandes - féculents (fam.30).

La distribution des teneurs en sodium pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 1,28 g/100g (figures 48, 49 et 50). La famille des sandwiches charcuterie (fam.36) se distingue par des teneurs en sodium plus élevées (médiane supérieure à 0,7 g/100g).

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=44)
04	Snacks (N=42)
05	Blinis (N=8)
06	Crêpes fourrées (N=10)
08	Féculents cuisinés (N=19)
09	Légumes cuisinés (N=12)
11	Viandes panées (N=9)
12	Pâtes fraîches farcies (N=60)
13	Pâtes fraîches nature (N=25)
14	Pizzas charcuterie (N=31)
15	Pizzas fromages (N=22)
16	Pizzas jambon fromage (N=30)
17	Pizzas viandes (N=11)
18	Choucroutes (N=8)
19	Couscous (N=22)
20	Plats de féculents cuisinés (N=20)
21	Gratins (N=42)
22	Hachis Parmentier (N=24)
23	Lasagnes à la viande (N=20)
24	Légumes farcis-riz (N=12)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=28)
27	Poissons/crustacés féculents (N=73)
28	Spaghetti bolognaise (N=11)
29	Tagliatelles carbonara (N=13)
30	Viandes - féculents (N=147)
31	Viandes - légumes (N=17)
32	Produits exotiques (N=71)
33	Salades composées (N=40)
34	Salades de crudités (N=80)
35	Salades de féculents (N=75)
36	Sandwiches charcuterie (N=11)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=23)
39	Sandwiches jambon fromage (N=8)
40	Sandwiches poissons crudités (N=22)
41	Sandwiches poulet (N=10)
42	Sandwiches poulet crudités (N=27)
43	Sandwiches végétariens (N=11)
45	Tartinables (N=32)
46	Tartes salées (N=51)

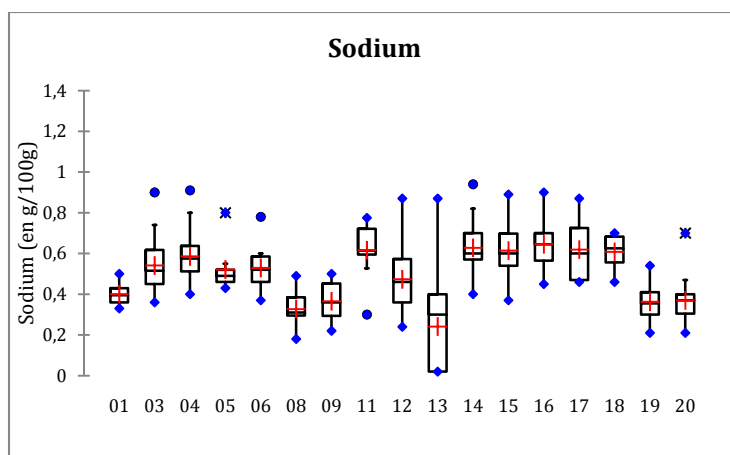


Figure 48 : Distribution de la teneur en sodium dans les produits traiteurs frais 1/3

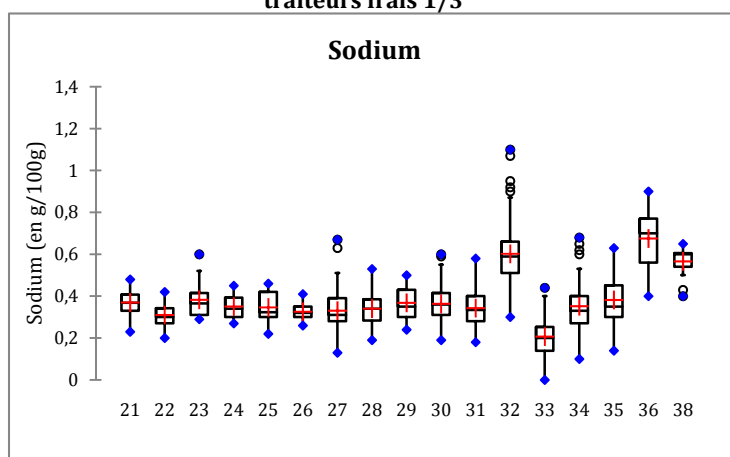


Figure 49 : Distribution de la teneur en sodium dans les produits traiteurs frais 2/3

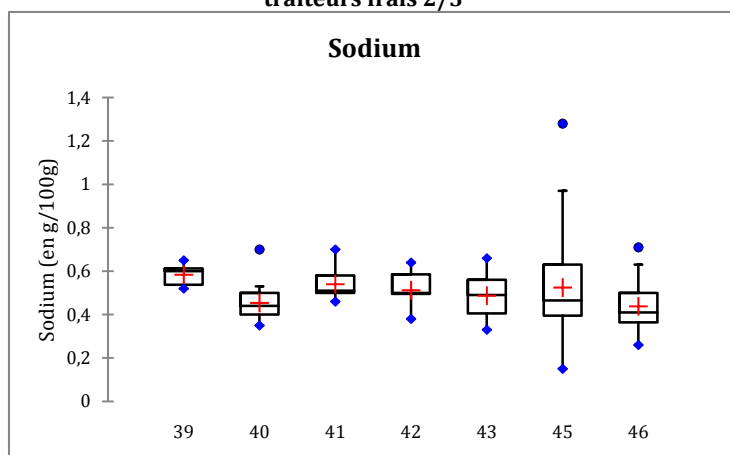


Figure 50 : Distribution de la teneur en sodium dans les produits traiteurs frais 3/3

On note une dispersion des teneurs en sodium pour l'ensemble des familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les pâtes fraîches nature (fam.13), les produits exotiques (fam.32) et les tartinables (fam.45).

Considérant le secteur dans son ensemble, des dispersions sont observées pour tous les nutriments. Celles-ci mettent en évidence des différences de composition nutritionnelle entre les familles.

Au sein des familles, on note également une certaine dispersion. Elle est particulièrement nette pour les familles et nutriments suivants :

- les produits exotiques et les tartinables, pour les teneurs en protéines, en lipides, en sodium et pour les valeurs énergétiques ;
- les pâtes fraîches farcies, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sucres ;
- les pâtes fraîches nature, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sodium ;
- les plats cuisinés à base de viandes-féculents, pour les teneurs en protéines, glucides et fibres ;
- les autres produits traiteurs de la mer, pour les teneurs en protéines et en AGS ;
- les féculents cuisinés, pour les teneurs en glucides et en AGS ;
- les salades composées et les salades crudités, pour les teneurs en lipides ;
- les charcuteries pâtisseries et les Parmentiers, pour les teneurs en AGS ;
- les salades féculents, pour les teneurs en glucides ;
- les choucroutes, pour les teneurs en fibres.

3.3 Comparaison des teneurs moyennes en nutriments avec/sans pondération par les parts de marché

Afin d'évaluer la position des références les plus importantes en volume, la différence entre les moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché a été calculée pour chaque famille ayant au moins trois individus renseignés. Le tableau 12 présenté en annexe 3 indique les couples famille-nutriment pour lesquels la différence entre moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché est supérieure à 10% (cases bleues). Ces couples sont repris dans le tableau ci-dessous (tableau 8) et sont indiqués en police bleue si cette différence est supérieure ou égale à 20%.

Tableau 8 : Différence entre moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché

	Moyenne pondérée < Moyenne non pondérée	Moyenne pondérée > Moyenne non pondérée
Energie	Autres produits traiteurs de la mer Légumes cuisinés Choucroutes Viandes cuisinées Plats cuisinés poissons/crustacés – légumes Tartinables Autres produits	Sandwiches charcuterie
Protéines	Charcuteries pâtisseries Légumes cuisinés Choucroutes Plats cuisinés viandes – légumes Produits exotiques Salades de crudités Tartinables Autres produits traiteurs de la mer Plats cuisinés poissons/crustacés – légumes Viandes cuisinées	Crêpes fourrées Féculets cuisinés Autres produits
Glucides	Sandwiches poulet Autres produits Crêpes fourrées Autres salades	Autres produits traiteurs de la mer Autres sandwiches Plats cuisinés : viandes – légumes Salades de féculents Féculets cuisinés Choucroutes Plats cuisinés poissons/crustacés – légumes Viandes cuisinées
Sucres	Sandwiches poisson - crudités Produits exotiques Pizzas charcuterie Pizzas fromage Sandwiches jambon Sandwiches poulet Sandwiches jambon crudités Charcuteries pâtisseries Snacks Crêpes nature Féculets cuisinés Tagliatelles carbonara	Sandwiches poulet crudités Sandwiches végétariens Autres sandwiches Salades composées Sandwiches jambon fromage Couscous Plats cuisinés poissons/crustacés – légumes Autres produits traiteurs de la mer Hachis Parmentier Tartinables
Lipides	Choucroutes Plats de féculents cuisinés Plats cuisinés viandes – légumes Viandes cuisinées Salades composées Autres produits Crêpes nature Féculets cuisinés Légumes cuisinés Plats cuisinés poissons/crustacés – légumes Tartinables	Paëlla Spaghetti bolognaise Sandwiches charcuterie Sandwiches poulet Sandwiches poulet crudités Crêpes fourrées
AGS	Sandwiches jambon fromage Sandwiches poulet crudités Blinis Pizzas viandes Plats de féculents cuisinés Salades de féculents Sandwiches jambon crudités Autres produits Crêpes nature Féculets cuisinés Légumes cuisinés Choucroutes Plats cuisinés poissons/crustacés – légumes Plats cuisinés viandes – légumes Tartinables	Crêpes fourrées Lasagnes à la viande Tagliatelles carbonara Produits exotiques Autres salades Sandwiches charcuterie Sandwiches jambon Sandwiches poissons crudités Autres sandwiches

	Moyenne pondérée < Moyenne non pondérée	Moyenne pondérée > Moyenne non pondérée
Fibres	Hachis Parmentier Paëlla Plats cuisinés viandes - féculents Plats cuisinés viandes - légumes Tartes salées Sandwiches jambon fromage Plats cuisinés poissons/crustacés - féculents Sandwiches poulet Sandwiches végétariens Autres produits traiteurs de la mer Autres sandwiches Choucroutes Lasagnes viandes Spaghetti bolognaise Tartinables	Crêpes fourrées Pizzas jambon fromage Tagliatelles carbonara Autres salades Salades de crudités Sandwiches jambon Sandwiches poulet crudités Autres produits Charcuteries pâtisseries Snacks Pizzas charcuterie Pizzas fromages Pizzas viandes
Sodium	Tartinables	Sandwiches charcuterie Autres sandwiches Hachis Parmentier Plats cuisinés poissons/crustacés – légumes Salades composées Autres produits Crêpes fourrées

Sur le secteur, on constate que les références ayant les plus grosses parts de marché ne se distinguent pas des autres références du marché de la même famille en termes de composition nutritionnelle, pour la majorité des combinaisons nutriment-famille :

- 301 cas sur 369 étudiés quand on considère une différence entre les moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché supérieure à 20% ;
- 237 cas sur 369 étudiés quand on considère une différence supérieure à 10%.

Toutefois, on note que la composition nutritionnelle des références les plus vendues se distingue des autres références de manière nette pour quatre familles :

- les tartinables : les références les plus vendues présentent des valeurs énergétiques et des teneurs en protéines, en lipides, en AGS, en fibres et en sodium plus faibles et des teneurs en sucres plus élevées ;
- les plats cuisinés poissons - légumes : les références les plus vendues présentent des valeurs énergétiques et des teneurs en protéines, en lipides, en AGS plus faibles et des teneurs en glucides, en sucres et en sodium plus élevées ;
- les choucroutes : les références les plus vendues présentent des valeurs énergétiques et des teneurs en protéines, en lipides, en AGS et en fibres plus faibles et des teneurs en glucides plus élevées ;
- les crêpes fourrées : les références les plus vendues présentent des teneurs en glucides plus faibles et des teneurs en protéines, en lipides, en AGS, en fibres et en sodium plus élevées.

Au sein d'une famille, les références ayant les plus grosses parts de marché ne se distinguent pas des autres références en termes de composition nutritionnelle, pour la majorité des combinaisons nutriment-famille.

Un écart peut cependant apparaître pour certaines familles, notamment pour les tartinables, les plats cuisinés poissons-légumes, les choucroutes et les crêpes fourrées.

3.4 Combinaisons de nutriments

Au sein des familles, des nuages de points ont été réalisés en pondérant chaque référence par sa part de marché lorsque cela n'entravait pas les règles de confidentialité auxquelles l'Oqali est soumis. En particulier, les segments de marché ont été différenciés par couleurs uniquement si, pour les MN, une entreprise ne réalise pas à elle seule plus de 80% des volumes et si au moins trois entreprises ou marques sont prises en compte dans l'analyse.

Les combinaisons les plus intéressantes sont présentées dans les figures 51 à 78. L'annexe 4 présente quelques cartographies supplémentaires.

Pour les nuages de points pondérés, il est important de préciser que seules les références présentant des valeurs nutritionnelles pour les nutriments considérés et pour lesquelles une part de marché a pu être associée sont représentées dans le nuage de points.

Pour la famille des charcuteries pâtisseries, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons sodium/AGS et protéines/lipides (figures 51 et 52).

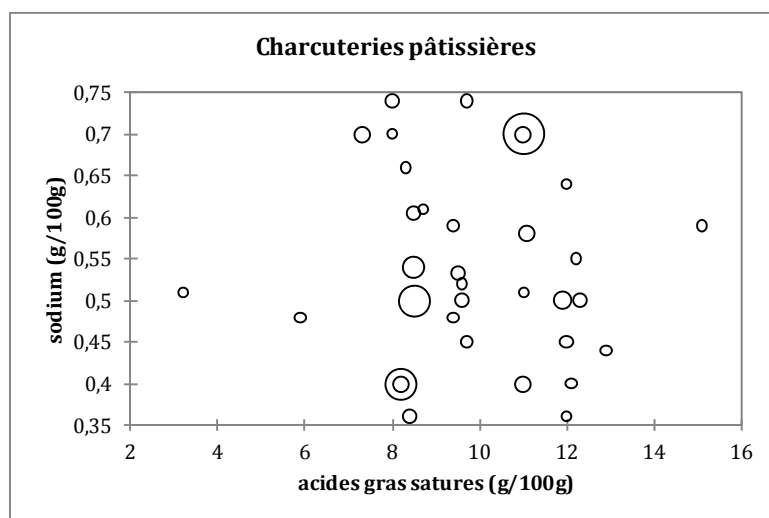


Figure 51 : Combinaison sodium/AGS pour les charcuteries pâtisseries

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente des teneurs en AGS et en sodium parmi les plus élevées de la catégorie, proches ou supérieures aux 3^{èmes} quartiles (q3=11,1 g/100g pour les AGS et q3=0,62 pour le sodium).

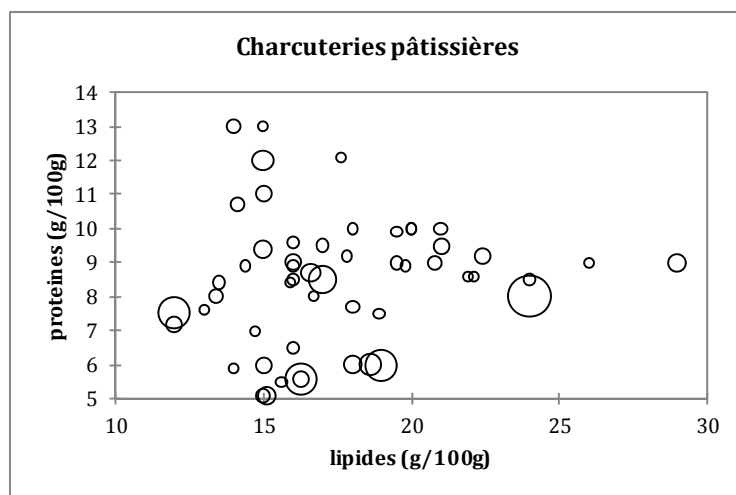


Figure 52 : Combinaison protéines/lipides pour les charcuteries pâtissières

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente une teneur en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=19$ g/100g).

Pour la famille des snacks, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons sodium/AGS et protéines/lipides (figures 53 et 54).

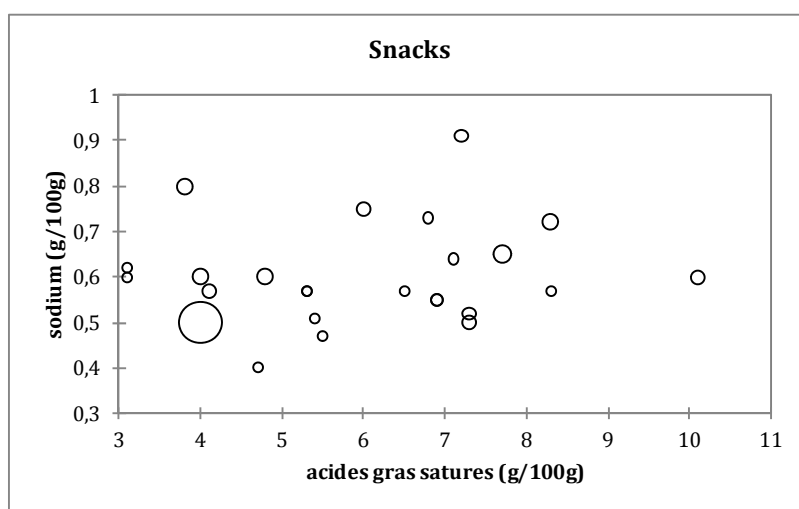


Figure 53 : Combinaison sodium/AGS pour les snacks

Au sein de l'échantillon, parmi les références renseignées pour les nutriments du groupe 2, la référence la plus vendue présente des teneurs en AGS et en sodium parmi les moins élevées de la catégorie, inférieures aux 1^{ers} quartiles ($q_1= 4,8$ g/100g pour les AGS et $q_1= 0,51$ g/100g pour le sodium).

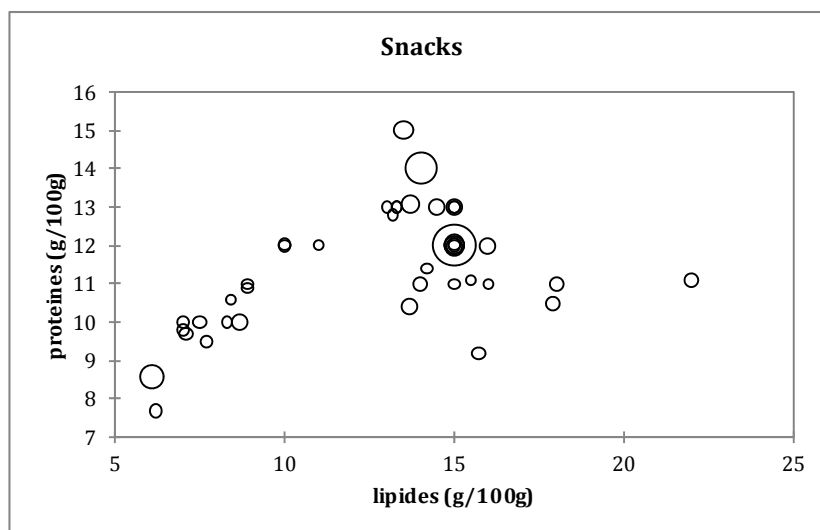


Figure 54 : Combinaison protéines/lipides pour les snacks

Au sein de l'échantillon, les références les plus vendues présentent des teneurs en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, proches ou égales au 3^{ème} quartile ($q_3=15$ g/100g).

Une des références les plus vendues présente une teneur en protéines parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=13$ g/100g).

Pour la famille des crêpes fourrées, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/protéines (figure 55).

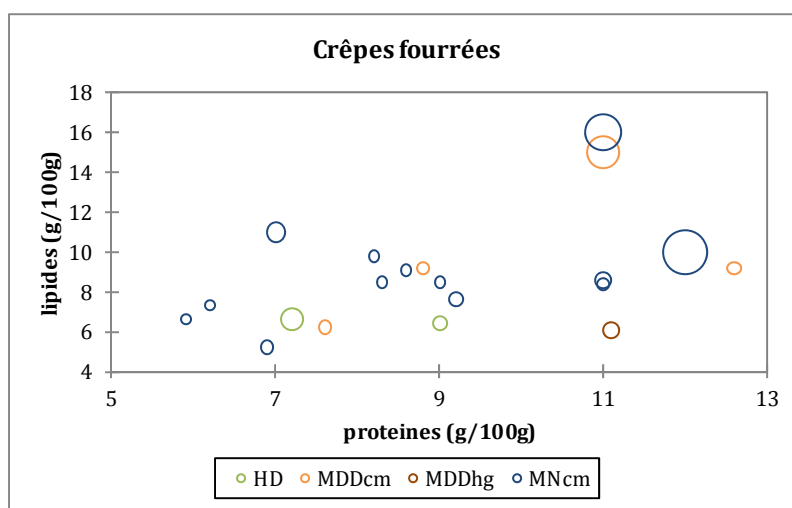


Figure 55 : Combinaison protéines/lipides pour les crêpes fourrées

Au sein de l'échantillon, les trois références les plus vendues présentent des teneurs en protéines et en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures ou égales aux 3^{èmes} quartiles ($q_3=11$ g/100g pour les protéines et $q_3=9,7$ g/100g pour les lipides).

Ce résultat peut être lié à la quantité de garniture mise en œuvre dans la recette : en effet, il existe une corrélation positive entre les teneurs en lipides et le pourcentage de garniture mise en œuvre ($R^2=0,60$).



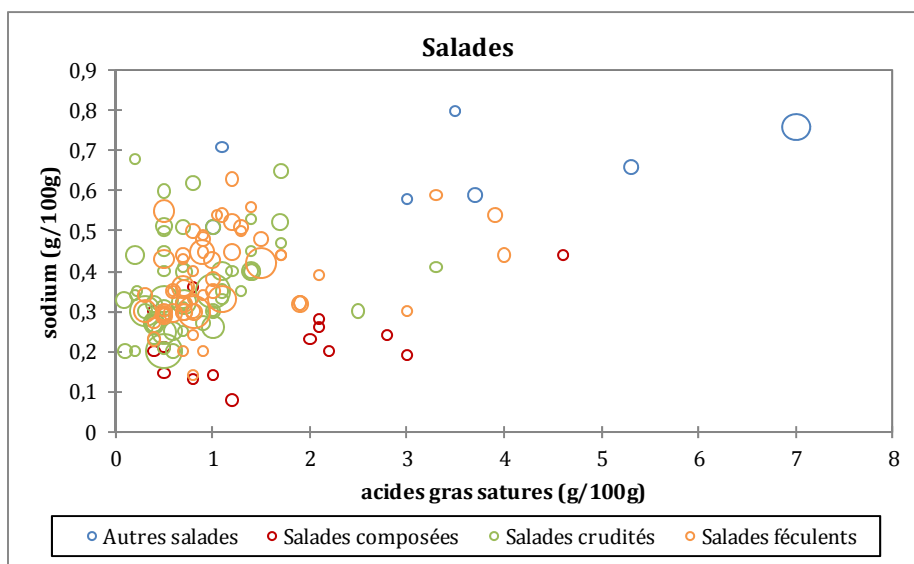


Figure 58 : Combinaison sodium/AGS pour les salades

Les salades composées présentent des teneurs en sodium significativement plus faibles. La famille des autres salades présente des teneurs en sodium significativement plus élevées ($\alpha=5\%$).

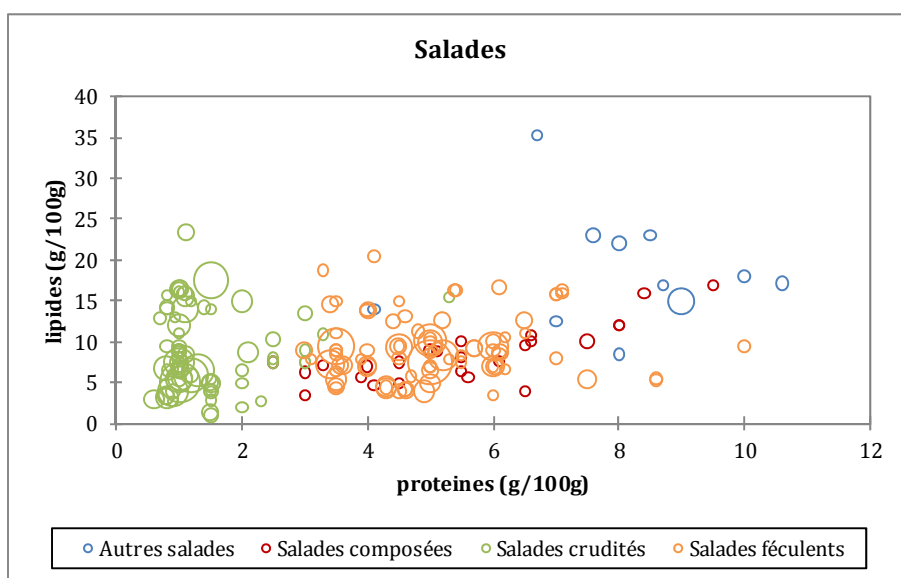


Figure 59 : Combinaison protéines/lipides pour les salades

Comme le laisse présager les recettes des différents types de salades, on observe des différences significatives pour les teneurs en protéines ($\alpha=5\%$). Ainsi, les salades crudités sont significativement moins riches en protéines que les trois autres familles ; les salades féculents se distinguent de la famille des autres salades par des teneurs en protéines significativement plus faibles ; enfin, les teneurs en protéines des salades composées ne se distinguent pas de celles des familles des salades féculents et des autres salades.

En revanche, les teneurs en lipides des salades crudités, de féculents et composées ne sont statistiquement pas différentes.

Pour la famille des couscous, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons sodium/AGS et protéines/lipides (figures 60 et 61).

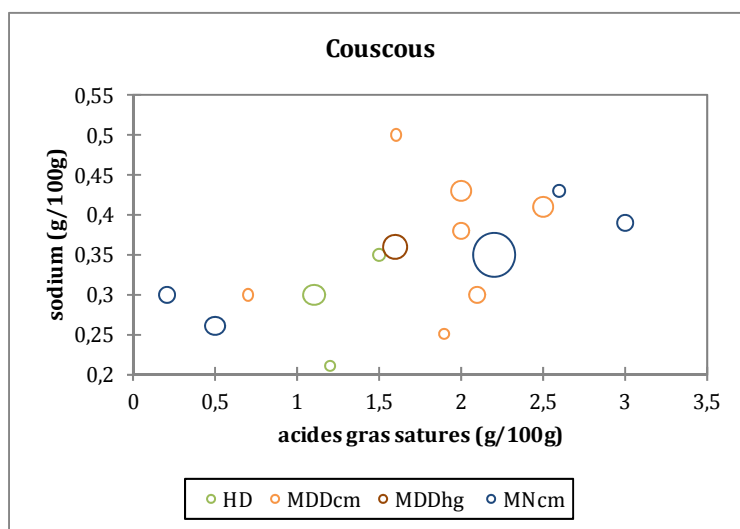


Figure 60 : Combinaison sodium/AGS pour les couscous

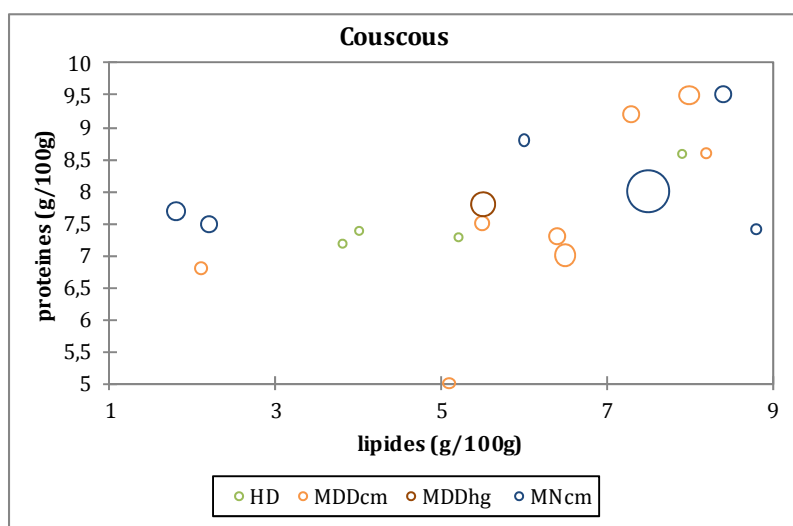


Figure 61 : Combinaison protéines/lipides pour les couscous

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente des teneurs en AGS et en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, proches ou égales aux 3^{èmes} quartiles ($q_3=2,2$ g/100g pour les AGS et $q_3=7,8$ g/100g pour les lipides).

Pour la famille des gratins, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons fibres/AGS et protéines/lipides (figures 62 et 63).

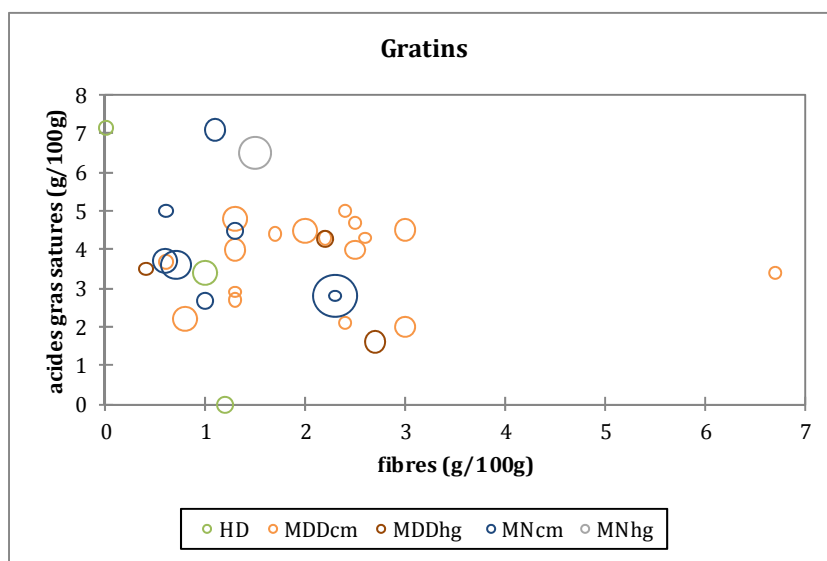


Figure 62 : Combinaison fibres/AGS pour les gratins

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente une teneur en AGS parmi les plus faibles de la catégorie, égale au 1^{er} quartile ($q_1=2,8$ g/100g) et une teneur en fibres parmi les plus élevées de la catégorie, égale au 3^{ème} quartile ($q_3=2,3$ g/100g).

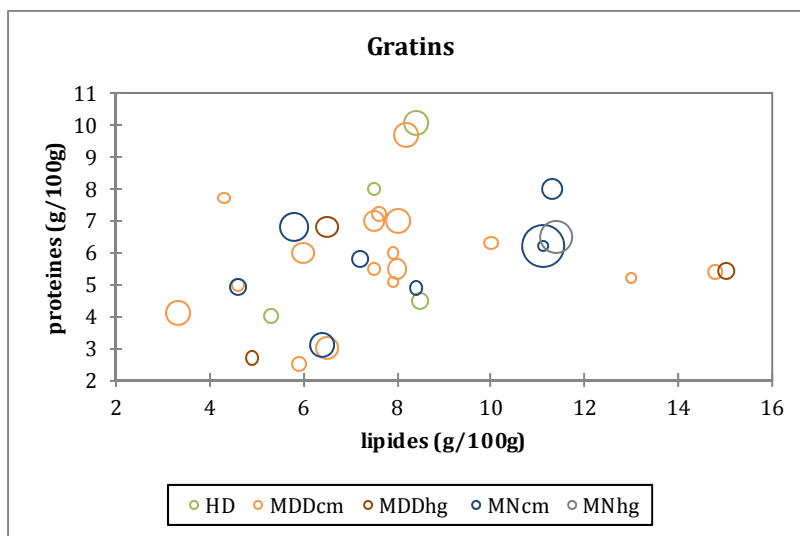


Figure 63 : Combinaison lipides/protéines pour les gratins

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente une teneur en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=8,6$ g/100g).

Pour la famille des hachis Parmentier, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons sodium/AGS et protéines/lipides (figures 64 et 65).

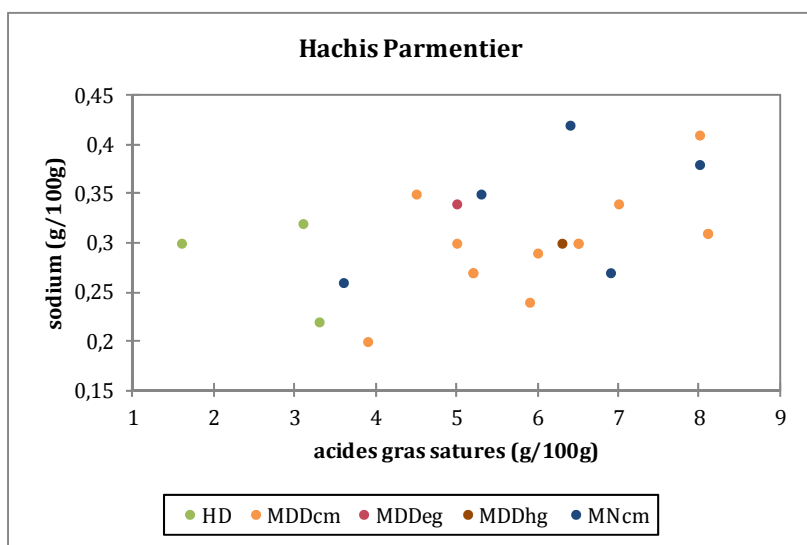


Figure 64 : Combinaison sodium/AGS pour les hachis Parmentier

Au sein de l'échantillon, toutes les références HD renseignées pour les nutriments du groupe 2 présentent une teneur en AGS parmi les plus faibles de la catégorie, inférieures au 1^{er} quartile ($q_1=4,8$ g/100g).

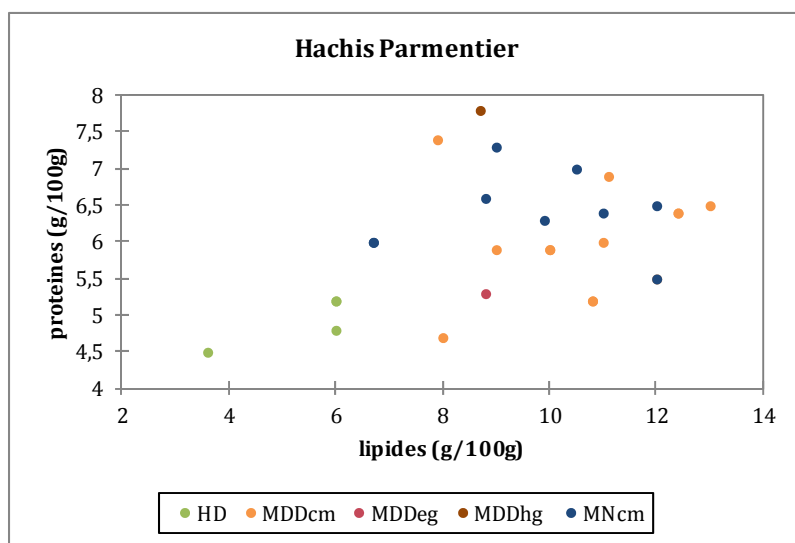


Figure 65 : Combinaison lipides/protéines pour les hachis Parmentier

Au sein de l'échantillon, toutes les références HD présentent des teneurs en lipides et en protéines parmi les plus faibles de la catégorie, inférieures aux 1^{ers} quartiles ($q_1=8$ g/100g pour les lipides et $q_1=5,3$ g/100g pour les protéines).

La référence MDDhg présente une teneur en protéines parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=6,5$ g/100g).

Pour la famille des lasagnes à la viande, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons protéines/lipides et sodium/AGS (figures 66 et 67).

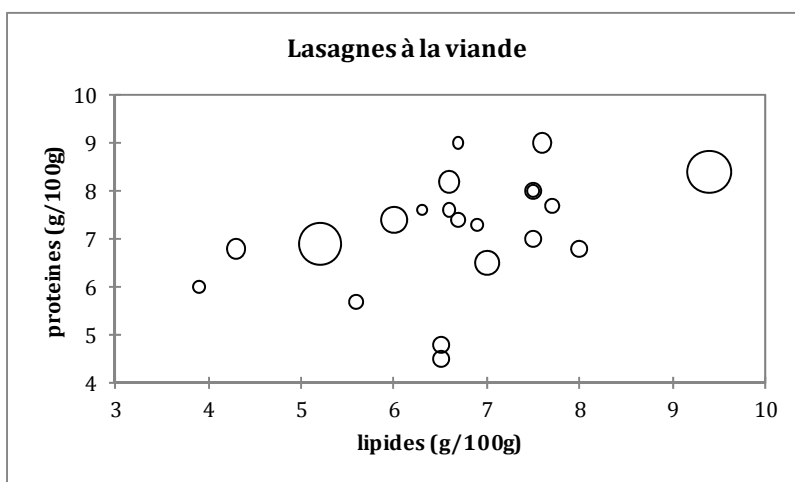


Figure 66 : Combinaison lipides/protéines pour les lasagnes à la viande

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente la teneur en lipides la plus élevée de la catégorie (max=9,4 g/100g) et une teneur en protéines parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile (q3=7,9 g/100g).

Ce résultat peut être lié à la quantité de viande mise en œuvre dans la recette : en effet, il existe une tendance de corrélation positive entre le pourcentage de viande mise en œuvre et les teneurs en lipides d'une part ($R^2=0,35$) et entre le pourcentage de viande mise en œuvre et les teneurs en protéines d'autre part ($R^2=0,38$).

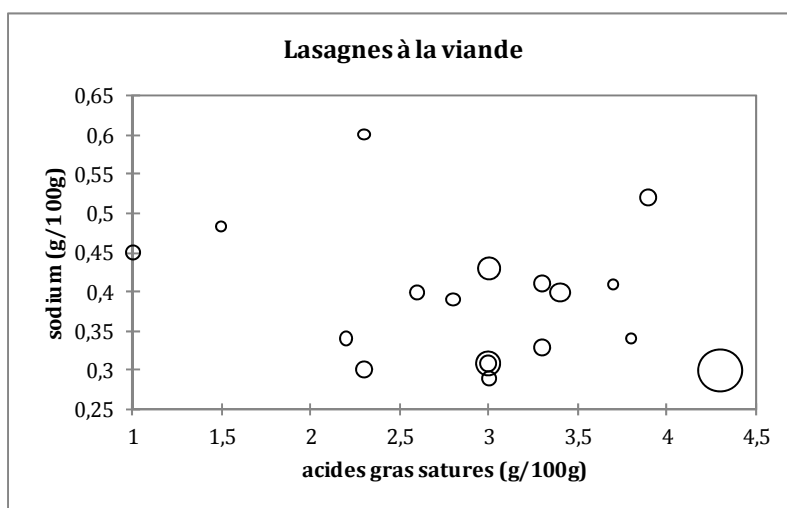


Figure 67 : Combinaison sodium/AGS pour les lasagnes à la viande

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente la teneur en AGS la plus élevée de la catégorie (max=4,3 g/100g) et une teneur en sodium parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au 1^{er} quartile (q1=0,31 g/100g).

Pour la famille des Parmentiers, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons AGS/sodium et protéines/lipides (figures 68 et 69).

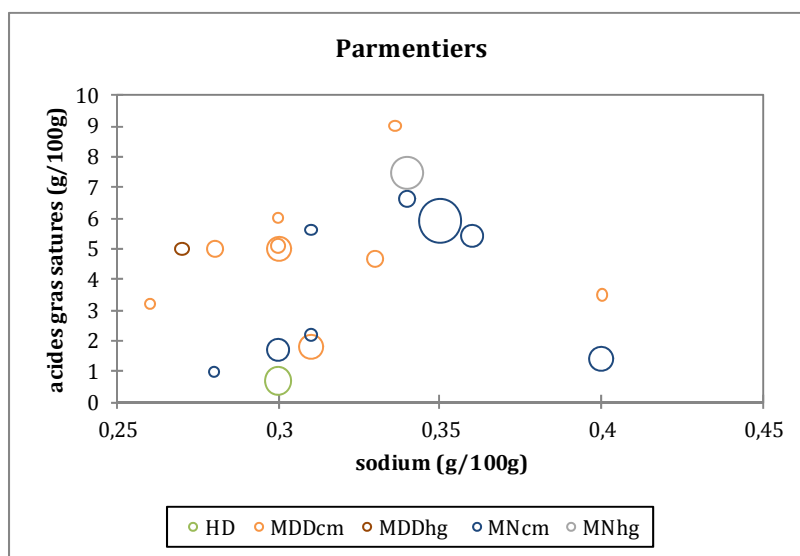


Figure 68 : Combinaison sodium/AGS pour les Parmentiers

Au sein de l'échantillon, les deux références les plus vendues présentent des teneurs en AGS parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures au 3^{ème} quartile ($q_3=5,7$ g/100g). En revanche, la troisième référence en termes de parts de marché présente une teneur en AGS parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au 1^{er} quartile ($q_1=2,1$ g/100g).

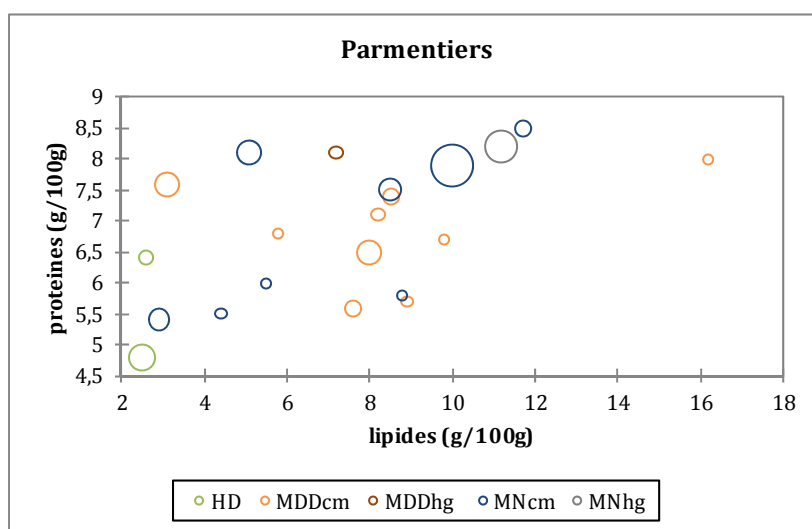


Figure 69 : Combinaison protéines/lipides pour les Parmentiers

Au sein de l'échantillon, les deux références les plus vendues présentent des teneurs en lipides et en protéines parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures aux 3^{èmes} quartiles ($q_3=9$ g/100g pour les lipides et $q_3=7,6$ g/100g pour les protéines).

Pour la famille des paëllas, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison protéines/lipides (figure 70).

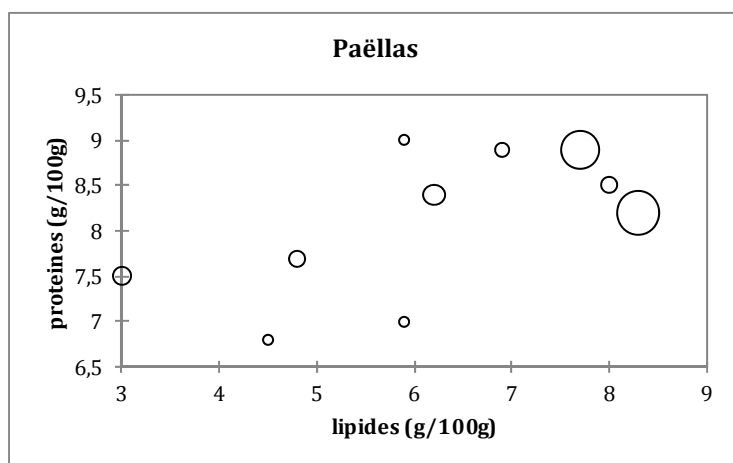


Figure 70 : Combinaison protéines/lipides pour les paëllas

Au sein de l'échantillon, les références les plus vendues présentent des teneurs en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=7,5$ g/100g).

Une des références les plus vendues présente aussi une teneur en protéines parmi les plus élevées de la catégorie, égale au 3^{ème} quartile ($q_3= 8,9$ g/100g).

Pour la famille des plats cuisinés à base de poissons-féculents, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 71).

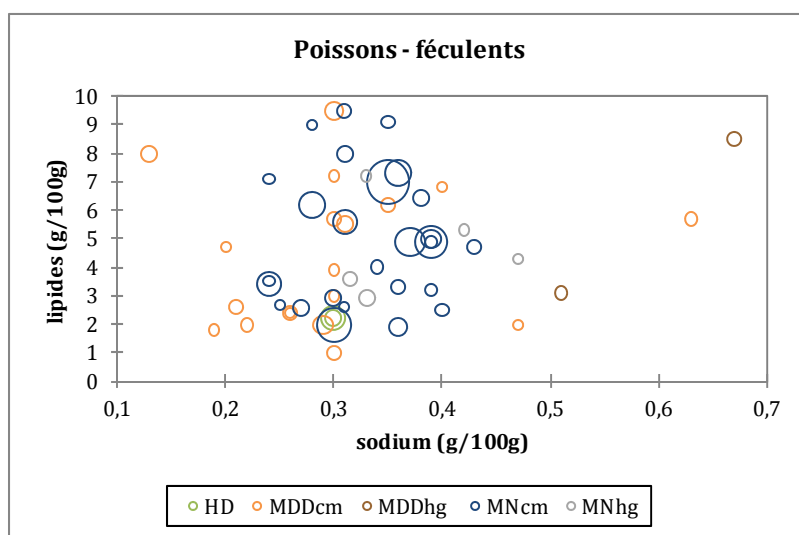


Figure 71 : Combinaison sodium/lipides pour les plats cuisinés poissons-féculents

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente une teneur en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=6,4$ g/100g).

La deuxième référence en termes de parts de marché présente une teneur en lipides parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au 1^{er} quartile ($q_1=2,6$ g/100g).

La troisième référence en termes de parts de marché présente une teneur en sodium parmi les plus élevées de la catégorie, égale au 3^{ème} quartile ($q_3=0,39$ g/100g).

Pour la famille des plats cuisinés à base de viandes - féculents, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons protéines/glucides et lipides/sodium (figures 72 et 73).

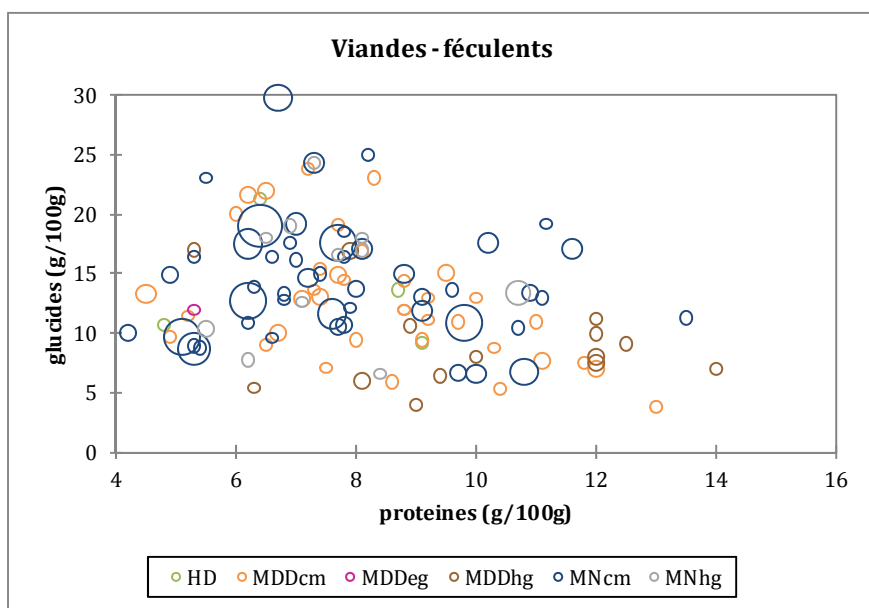


Figure 72 : Combinaison glucides/protéines pour les plats cuisinés viandes-féculents

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente une teneur en protéines parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au 1^{er} quartile ($q_1=6,6$ g/100g) et une teneur en glucides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=16,1$ g/100g).

La deuxième référence en termes de parts de marché présente une teneur en protéines parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au 3^{ème} quartile ($q_3=9,7$ g/100g).

Ce résultat peut être lié à la quantité de viande mise en œuvre dans la recette : en effet, il existe une tendance de corrélation positive entre le pourcentage de viande mise en œuvre et les teneurs en protéines ($R^2=0,33$).

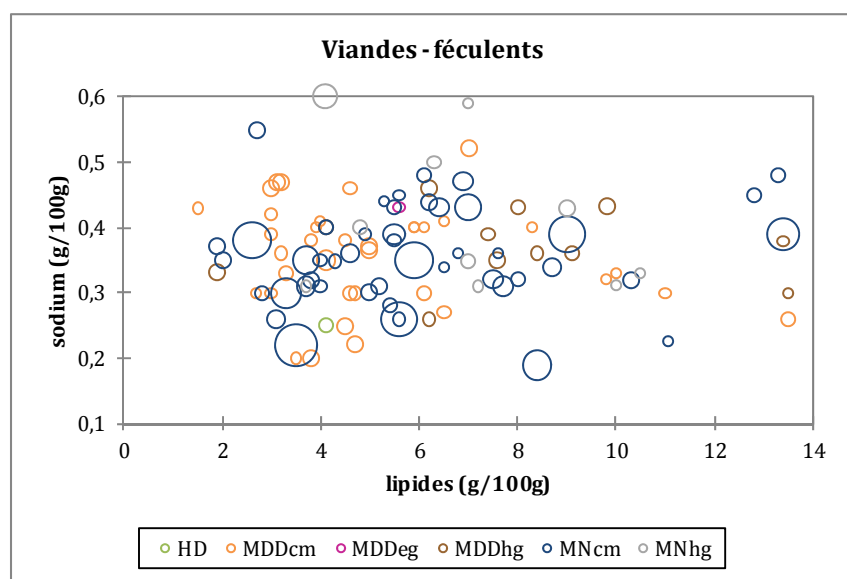


Figure 73 : Combinaison lipides/sodium pour les plats cuisinés viandes-féculents

Au sein de l'échantillon, la référence la plus vendue présente des teneurs en lipides et en sodium parmi les moins élevées de la catégorie, inférieures aux 1^{ers} quartiles ($q_1=3,9$ g/100g pour les lipides, $q_1=0,31$ g/100g pour le sodium).

La deuxième référence en termes de parts de marché présente également une teneur en lipides parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au 1^{er} quartile.

Pour la famille des tartinables, on observe une tendance de corrélation positive ($R^2=0,48$) entre les teneurs en acides gras saturés et en sodium (figure 74).

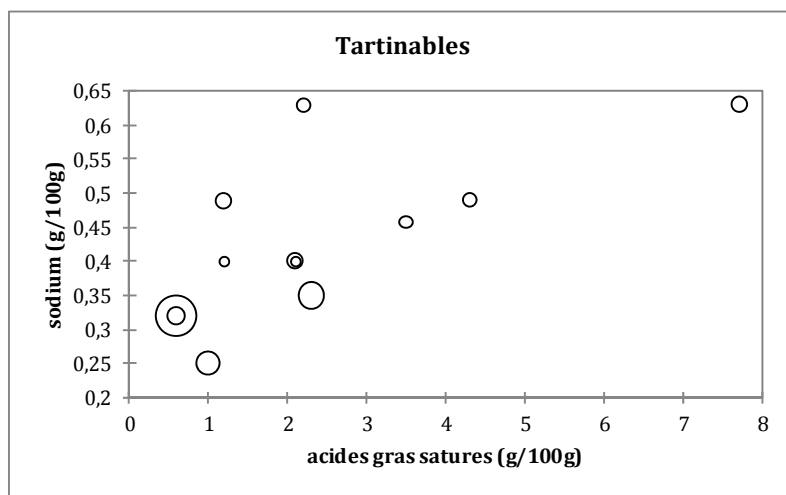


Figure 74 : Combinaison AGS/sodium pour les tartinables

Au sein de l'échantillon, les trois références les plus vendues ont des teneurs en sodium parmi les plus faibles de la catégorie, inférieures au 1^{er} quartile ($q_1=0,40$ g/100g). De plus, deux de ces trois références présentent des teneurs en AGS parmi les plus faibles de la catégorie, inférieures au 1^{er} quartile ($q_1=1,9$ g/100g).

La très grande variabilité observée au sein de la famille des tartinables s'explique notamment par l'hétérogénéité des produits qui la constituent (par exemple : tzatziki, tarama, guacamole...).

Pour la famille des quiches et tartes, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison sodium/AGS (figure 75).

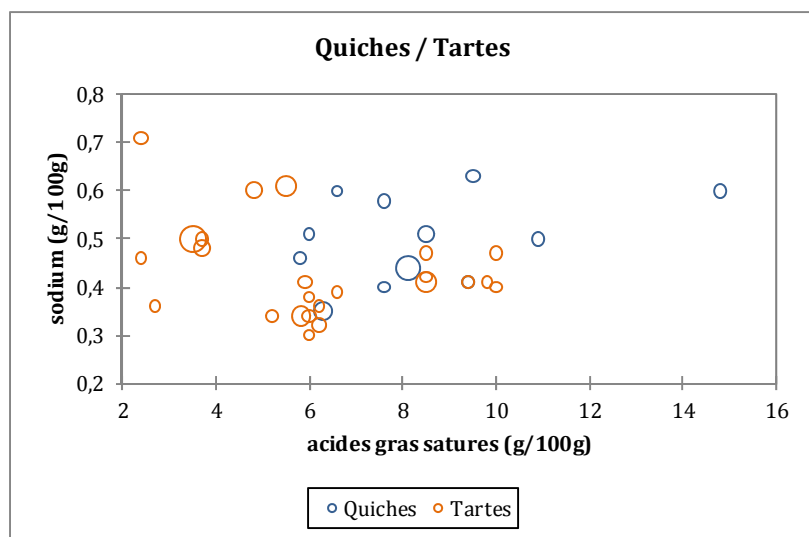


Figure 75 : Combinaison sodium/AGS pour les quiches et les tartes

Graphiquement, on observe qu'au sein de l'échantillon, les quiches ont des teneurs en AGS et en sodium plus élevées que les tartes. Ceci est vérifié statistiquement ($\alpha=5\%$).

De plus, les quiches présentent des teneurs en protéines significativement plus élevées (annexe 4, figure 83).

Pour la famille des pizzas, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison protéines/lipides (figure 76).

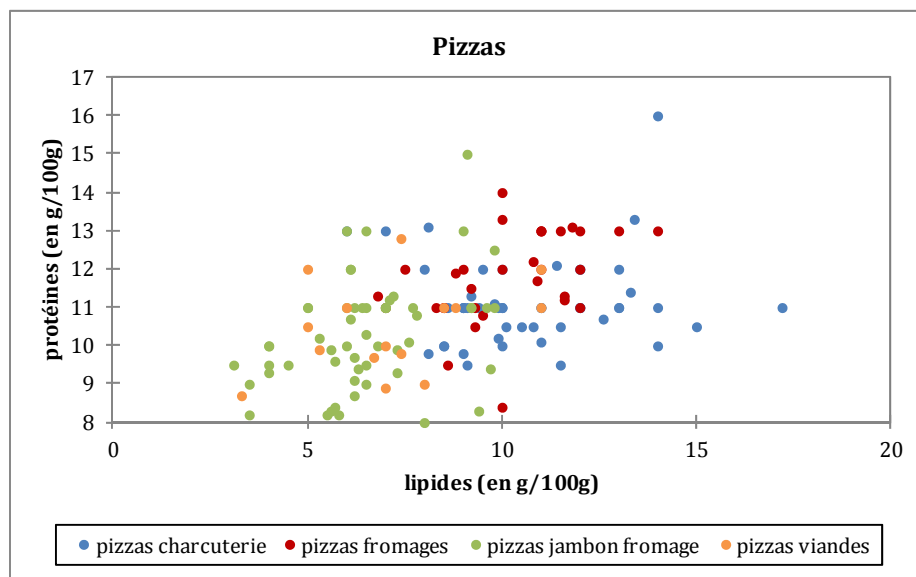


Figure 76 : Combinaison protéines/lipides pour les pizzas

Graphiquement, on observe qu'au sein de l'échantillon, les pizzas jambon fromage et les pizzas viandes ont des teneurs en lipides moins élevées que les pizzas fromages et les pizzas charcuterie. Ceci est vérifié statistiquement ($\alpha=5\%$).

Pour la famille des sandwiches, on observe une dispersion du nuage de points pour les combinaisons sodium/AGS et protéines/lipides (figures 77 et 78).

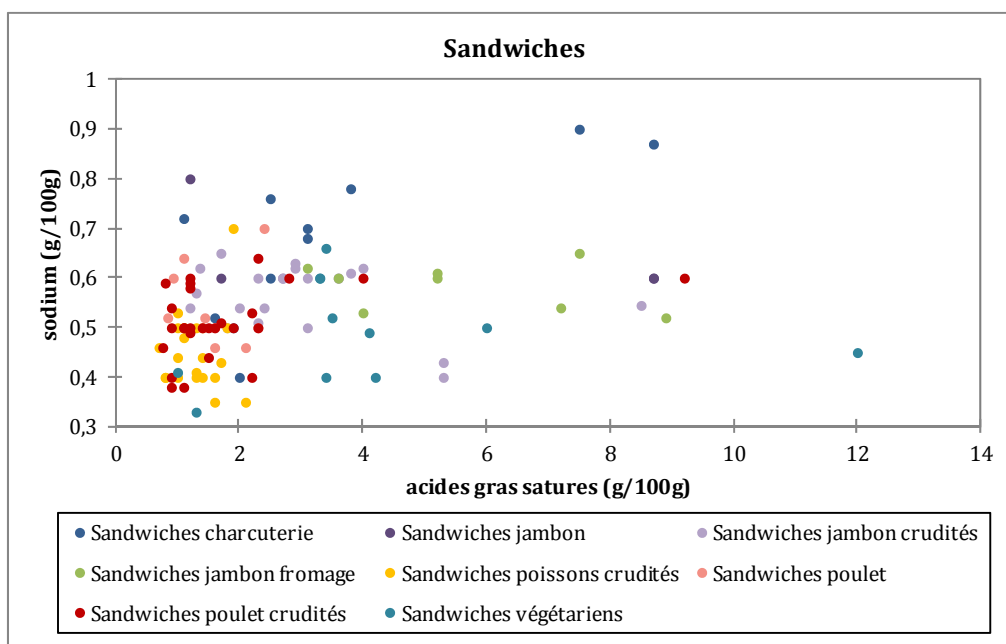


Figure 77 : Combinaison sodium/AGS pour les sandwiches

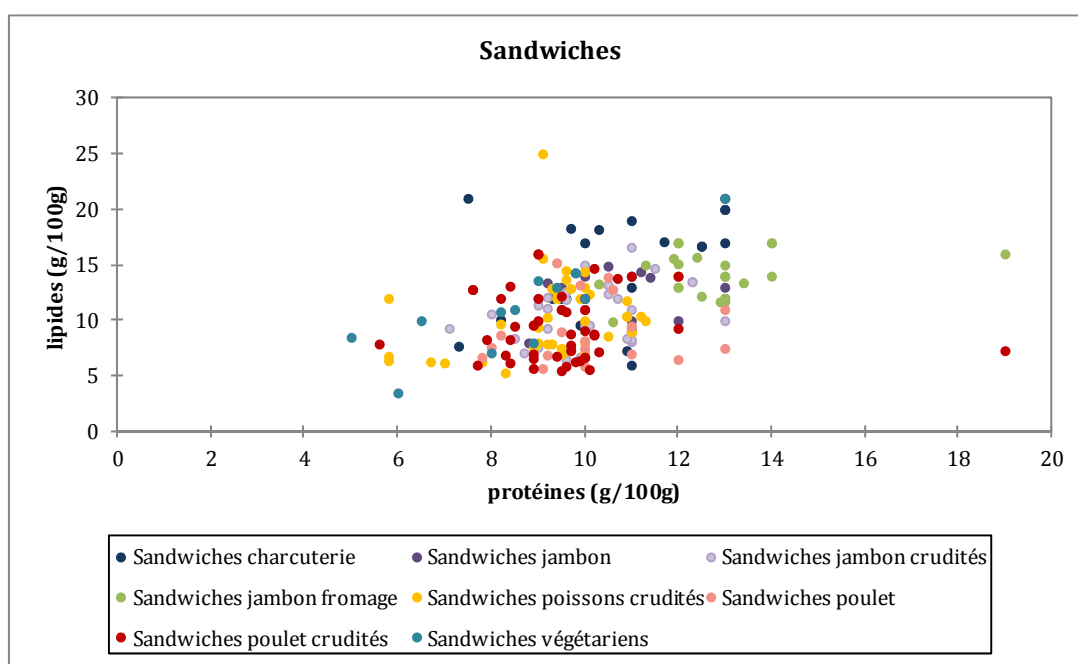


Figure 78 : Combinaison protéines/lipides pour les sandwiches

La composition nutritionnelle des sandwiches dépend fortement de leur garniture. Par exemple, les sandwiches poissons crudités et poulet crudités présentent des teneurs significativement plus faibles en sodium, AGS, protéines et lipides que les sandwiches charcuterie.

3.5 Comparaison de la composition nutritionnelle selon les segments de marché

Pour ce test, les familles prises en compte sont celles pour lesquelles étaient respectées les règles de confidentialité auxquelles l'Oqali est soumis. De plus, seuls les couples famille-segment d'au moins cinq individus renseignés pour le nutriment testé ont été considérés (tableaux 9 et 10).

Lorsqu'une différence significative de composition nutritionnelle est mise en évidence (cellules en gris, $\alpha=5\%$), la teneur moyenne en nutriment par segment de marché est indiquée et un test de comparaisons multiples par paires est réalisé (le groupe d'affectation de chaque segment est indiqué entre parenthèses).

Tableau 9 : Comparaison de la composition nutritionnelle selon le segment de marché (1/2)

	Protéines (g/100g)	Glucides totaux (g/100g)	Lipides (g/100g)	Sodium (g/100g)
Autres produits traiteurs de la mer	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	X
Crêpes fourrées	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Différence significative MDDcm : 13,1 MNcm : 17,3	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	X
Tagliatelles carbonara	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	X
Salades composées	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Différence significative MDDcm : 3,9 MNcm : 6,9	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Différence significative MDDcm : 0,19 MNcm : 0,28
Sandwiches jambon crudités	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	X
Sandwiches poisson crudités	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	X
Sandwiches poulet crudités	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	X

Les moyennes sans aucune lettre commune sont statistiquement et significativement différentes

Tableau 10 : Comparaison de la composition nutritionnelle selon le segment de marché (2/2)

	Protéines (g/100g)	Glucides complexes (g/100g)	Sucres (g/100g)	Lipides (g/100g)	AGS (g/100g)	Fibres (g/100g)	Sodium (g/100g)
Couscous	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm
Hachis Parmentier	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	X	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm
Gratins	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm
Parmentiers	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm
Poissons/crustacés - féculents	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm, MNhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm, MNhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm, MNhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm, MNhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm, MNhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm, MNhg	Différence significative MDDcm : 0,30 (A) MNcm : 0,33 (A, B) MNhg : 0,38 (B)
Viandes- féculents	Différence significative MDDeg : 6,0 (A) HD : 7,0 (A, B) MNhg : 7,7 (A, B) MNcm : 8,2 (A, B) MDDcm : 8,5 (A, B) MDDhg : 9,7 (B)	Différence significative MDDhg : 9,7 (A) MDDcm : 12,5 (A, B) MNcm : 13,5 (A, B) HD : 13,6 (A, B) MNhg : 13,8 (A, B) MDDeg : 17,0 (B)	Différence significative MDDhg : 1,4 (A) MDDcm : 2,2 (A, B) MNcm : 2,8 (B) MNhg : 3,2 (B)	Différence significative HD : 4,6 (A) MDDeg : 5,1 (A) MDDcm : 5,3 (A) MNcm : 6,1 (A) MNhg : 6,2 (A) MDDhg : 8,0 (A)	Différence significative MNhg : 1,9 (A) MDDcm : 2,2 (A) MNcm : 2,3 (A) MDDhg : 4,2 (A)	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm, MNhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm, MNhg
Viandes-légumes	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg
Salades féculents	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDeg, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDeg, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm	Différence significative MDDhg : 6,5 (A) MDDeg : 6,9 (A) MNcm : 7,0 (A) HD : 7,6 (A) MDDcm : 10,2 (A)	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm
Tartes salées	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm	Différence significative MDDcm : 21,1 (A) MNcm : 22,7 (A, B) HD : 23,2 (A, B) MDDhg : 27,8 (B)	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MNcm	Différence significative MDDhg : 11,3 (A) MNcm : 12,8 (A) HD : 13,4 (A) MDDcm : 15,4 (A)	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MNcm

Les moyennes sans aucune lettre commune sont statistiquement et significativement différentes

Des différences significatives de composition nutritionnelle selon les segments de marché ont été mises en évidence pour 12 couples famille-nutriment parmi les 84 testés. Les différences intra-famille de composition nutritionnelle observées sont donc ponctuelles. En revanche, la famille des viandes-féculents présente des différences significatives de composition nutritionnelle selon les segments de marché pour cinq nutriments sur sept testés.

Quand on examine la variabilité intra-famille, des différences de composition nutritionnelle selon le segment de marché ont été mises en évidence mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de couples famille-nutriment).

4. CONCLUSIONS

Pour le suivi effectué sur les données disponibles en 2009 et en 2010, la base Oqali compte 2009 références de produits traiteurs frais, pour une couverture¹³ d'au moins 66% du marché en volume.

Les références se répartissent en six segments de marché :

- HD (regroupant les trois niveaux de gamme en raison du faible nombre de références pour les hard discount entrée de gamme et les hard discount haut de gamme), représentant 10% des références ;
- MDdeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 62% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 28% des références.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 57 familles de produits.

4.1 Etude de l'étiquetage

Au niveau du secteur

89% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, la majorité des produits (63%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

63 produits (3% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 85 allégations relevées, 32% sont du type « faible teneur en matières grasses » et 31% sont du type « source de protéines » ou « riche en protéines ».

75% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions vont de 15 à 500 g. Elles sont très variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits de ce secteur. On observe une variabilité intra famille de la taille des portions particulièrement forte pour six familles : les choucroutes, les couscous, les féculents cuisinés, les lasagnes (viandes et saumon), les salades et les sandwiches. De plus, parmi les 1655 références avec un étiquetage nutritionnel, 1005 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 61%).

22% des produits proposent une recommandation pour une alimentation équilibrée.

Enfin, 51% des produits présentent des repères nutritionnels. Dans 46% des cas, les pictogrammes sont affichés au moins sur la face avant de l'emballage. Les nutriments les plus rencontrés dans ces repères sont les lipides et l'énergie (au moins 91% d'apparition).

¹³ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

Au niveau des segments de marché

En termes d'étiquetage nutritionnel, les produits à marque de distributeurs sont les mieux renseignés (75% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ vs 43% pour les MN et 40% pour les HD).

Cependant, les références MN présentent plus d'allégations nutritionnelles (7% des références contre 3% pour les MDD et 1% pour les HD), affichent plus de portions (87% des références vs 75% des références MDD et 50% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (73% des références MN avec étiquetage nutritionnel vs 61% pour les MDD et 29% pour les HD), plus de recommandations pour une alimentation équilibrée (43% des références vs 17% pour les MDD et 1% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (56% des produits contre 52% pour les MDD et 27% pour les HD).

Au niveau des gammes, à la lecture graphique, on observe qu'au sein des MN, les produits haut de gamme sont mieux renseignés que ceux des autres gammes pour cinq paramètres sur les sept étudiés. En revanche, au sein des MDD, les produits cœur de marché ont un étiquetage plus détaillé pour la totalité des paramètres étudiés.

Au niveau des familles

Les familles des légumes cuisinés et des pâtes se distinguent avec 100% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ et 100% de portions indiquées.

En plus de ces deux paramètres, la famille des légumes cuisinés fait partie des mieux renseignées pour les allégations nutritionnelles (22%), les valeurs nutritionnelles à la portion (89%) et les recommandations pour une alimentation équilibrée (67%).

La famille des plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents fait aussi partie des mieux placées pour quatre paramètres d'étiquetage : les allégations nutritionnelles (19% de produits avec au moins une allégation), les portions indiquées (100%), les VN à la portion (87%) et les repères nutritionnels (91%).

A l'inverse, les familles les moins bien renseignées pour les paramètres étudiés sont :

- la famille des desserts pour les portions indiquées (32%), les valeurs nutritionnelles à la portion (17%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (5%) et les repères nutritionnels (9%) ;
- la famille des charcuteries pâtisseries pour l'étiquetage nutritionnel (66% de produits avec un étiquetage nutritionnel), les portions indiquées (46%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (9%) et les repères nutritionnels (27%) ;
- la famille des tartinables pour les portions indiquées (37%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (0%) et les repères nutritionnels (13%). Ceci peut s'expliquer par la taille souvent réduite des emballages pour ces produits.

4.2 Etude de la composition nutritionnelle

Sur le secteur, la grande diversité des recettes se traduit par une forte variabilité de la composition nutritionnelle entre les familles de produits.

On observe également une variabilité intra-famille des teneurs en nutriments : les coefficients de variation s'étalent entre 4% et 185% selon les nutriments et les familles.

La représentation graphique de la distribution des teneurs en nutriments montre une dispersion particulièrement nette pour les familles et nutriments suivants :

- les produits exotiques et les tartinables, pour les teneurs en protéines, en lipides, en sodium et pour les valeurs énergétiques ;
- les pâtes fraîches farcies, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sucres ;
- les pâtes fraîches nature, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sodium ;
- les plats cuisinés à base de viandes - féculents, pour les teneurs en protéines, en glucides et en fibres ;
- les autres produits traiteurs de la mer, pour les teneurs en protéines et en AGS ;
- les féculents cuisinés, pour les teneurs en glucides et en AGS ;
- les salades composées et les salades crudités, pour les teneurs en lipides ;
- les charcuteries pâtisseries et les Parmentiers, pour les teneurs en AGS ;
- les salades féculents, pour les teneurs en glucides ;
- les choucroutes, pour les teneurs en fibres.

Par ailleurs, des différences de composition nutritionnelle selon le segment de marché ont été mises en évidence mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de couples famille-nutriment).

Cette variabilité de composition nutritionnelle à l'échelle de la famille peut ouvrir des pistes de réflexion pour l'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des produits. Le partenariat avec les professionnels du secteur est important pour identifier certaines contraintes (notamment technologiques, sensorielles, économiques ou réglementaires) et donc envisager les marges de manœuvre possibles.

4.3 Perspectives

Cette étude constitue un état des lieux à T₀ des caractéristiques nutritionnelles et des paramètres d'étiquetage des produits du secteur. Ainsi, ce bilan servira de référence pour le suivi des évolutions des indicateurs étudiés pour ce secteur.

La fréquence des bilans dépendra du rythme d'évolution du secteur et sera décidée en collaboration avec le groupe de travail sectoriel.

Annexe 1 : Description des familles

Tableau 11 : Description des familles

Familles	Exemples de produits
Autres produits	Tartes sans pâtes, Tortillas, Terrines de poulet, Pâte à cake...
Autres produits traiteurs de la mer	Cassiolette de st Jacques aux poireaux et champignons, Filet de saumon en feuille de bricks, Steak haché de thon/saumon
Box féculents cuisinés	Penne à la bolognaise, Radiatori aux 4 fromages (quand quantité de viande < 10% du produit total)
Box viandes - féculents	Chili con carne, Tagliatelles à la carbonara, Paëlla (quand quantité de viande > 10% du produit total)
Box viandes - légumes	Légumes cuisinés et filet de poulet rôti
Charcuteries pâtisseries	Bouchées à la reine, Brioches au saucisson, Feuilletés chèvre épinard, Feuilletés jambon fromage, Pâtés en croûte, Roulés au fromage
Snacks	Hamburger, Croque monsieur, Hot dog
Blinis	Uniquement des blinis nature
Crêpes fourrées	Aumônières saumon crevettes, Crêpes jambon fromage, Galette de blé noir aux 3 fromages
Crêpes nature	Galettes de blé noir, Galettes de sarrasin, Crêpes fraîches
Desserts	Salades de fruits, Part de flan pâtissier, Part de tarte aux pommes, Crêpes à la fraise, Crème brûlée, Fondant au chocolat
Féculents cuisinés	Riz cantonnais, Purée de pomme de terre, Aligot de l'Aubrac
Légumes cuisinés	Courgettes-petits pois, Crumble de légumes, Légumes verts aux fines herbes, Purée de courgettes (si quantité de légumes > quantité de féculents)
Poissons panés	Panés de merlan, Nugget's de colin d'Alaska
Viandes panées	Escalope à la milanaise, Cordons bleu, Nugget's de poulet, Croque bolognaise
Pâtes fraîches farcies	Ravioli à la viande, Ravioli au fromage, Tortellini, Gnocchi
Pâtes fraîches nature	
Autres pizzas	Pizzas aux légumes, Pizzas Margarita
Pizzas fromages	
Pizzas viandes	Pizzas au bœuf, Pizzas au poulet
Pizzas charcuterie	Pizzas aux lardons, Pizzas au chorizo, Pizzas au jambon cru
Pizzas jambon fromage	
Choucroutes	Choucroutes garnies
Couscous	
Plats de féculents cuisinés	Macaroni au jambon, Nouilles chinoises, Cannelloni ricotta épinards, Risotto de colin d'Alaska
Gratins	Gratins dauphinois, Moussaka, Tartiflette, Gratins de choux fleurs au jambon, Gratins de macaroni au jambon
Hachis Parmentier	
Lasagnes au saumon	
Lasagnes à la viande	
Légumes farcis - riz	Tomates farcies, Poivrons farcis
Paëlla	
Parmentiers	Parmentier de morue, Parmentier de canard, Parmentier de bœuf
Poissons/crustacés - féculents	Filet de saumon sauce à l'oseille et riz aux petits légumes, Petites St Jacques et torti crème safranée aux éclats de légumes
Poissons/crustacés - légumes	Colin d'Alaska et petits légumes
Quenelles	
Spaghetti bolognaise	

Tagliatelles carbonara	
Viandes cuisinées	Langues de bœuf, Boulettes de bœuf, Cuisses de canard, Rognons (produits sans accompagnement)
Viandes - féculents	Blanquette de veau et riz blanc, Cassoulet, Rognons et purée de pommes de terre
Viandes - légumes	Poulet et légumes croquants, Aiguillettes de canard aux légumes du soleil
Produits exotiques	Fajitas, Samoussas, Nems, Beignets de crevettes, Accras de morue
Autres salades	Cervelas, Museau de bœuf, Museau de porc
Salades composées	Salades avec une majorité de salade verte + dés de jambon, fromage, maïs, tomates, ...
Salades crudités	Carottes râpées, Céleri rémoulade, Coleslaw
Salades féculents	Taboulé, Piémontaise au jambon, Torti au surimi
Autres sandwichs	Sandwichs au saumon/thon sans crudités
Sandwichs charcuterie	Sandwichs à la rosette, Sandwichs au jambon cru ... avec ou sans crudités
Sandwichs jambon	Sandwichs jambon beurre / mayonnaise sans crudités
Sandwichs jambon crudités	
Sandwichs jambon fromage	
Sandwichs poisson crudités	
Sandwichs poulet	
Sandwichs poulet crudités	
Sandwichs végétariens	Sandwichs emmental crudités, Sandwichs chèvre tomate
Sauces	Sauce carbonara, Sauce 3 fromages, Sauce beurre citron
Tartinables	Guacamole, Ktipiti, Rillettes de thon/saumon, Tarama, Préparation à tartiner à base de surimi
Tartes salées	Flammekueche, Quiches, Tartes, Tielles sétoises

Annexe 2 : Lexique

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, qu'elle 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° 1924/2006¹⁴) 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°116/2010¹⁵ actuellement en vigueur.

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 Conseil¹⁶, lorsqu'ils sont présents en quantité significative conformément à ladite annexe). La réglementation prévoit deux groupes d'étiquetage :

¹⁴ 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.

¹⁵ 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.

¹⁶ Directive du conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE).

- **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...

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 pour une alimentation équilibrée

Elles correspondent aux recommandations relatives à l'accompagnement conseillé dans le cadre d'un repas équilibré (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, apéritif, dîner) ou aux informations relatives à la nutrition et à l'alimentation.

Il existe deux types de recommandations pour une alimentation équilibrée :

- les recommandations de consommation (regroupant les recommandations qualitatives et quantitatives) : elles informent le consommateur sur l'intégration du produit étudié dans une alimentation équilibrée (par exemple, sur un paquet de biscuits : « manger 4 biscuits avec une pomme et un verre de lait ») ;
- les recommandations nutritionnelles générales : elles fournissent des informations générales sur la nutrition (par exemple, « nombre de portions recommandées 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 »).

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 présentes 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 4 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.

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 (portion individuelle et/ou portion indiquée), en complément des valeurs nutritionnelles aux 100g.

Annexe 3 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 par famille de produits traiteurs frais

Tableau 12 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 (avec et sans pondération par les parts de marché) par famille

			Energie Kcal/100g			Protéines g/100g			Glucides g/100g			Sucres g/100g			Lipides g/100g			AGS g/100g			Fibres g/100g			Sodium g/100g		
Familles de produits	Nb ind	Nb ind (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)
Autres produits	25	15	23	202,0	157,1	23	9,5	11,7	23	11,2	9,1	20	2,2	2,3	23	13,1	8,2	20	6,2	1,7	18	2,9	7,1	21	0,51	0,62
Autres produits traiteurs de la mer	21	6	21	142,1	115,8	21	15,3	8,0	21	3,8	4,3	8	1,1	1,6	21	7,1	7,3	8	4,2	4,5	8	1,5	1,1	8	0,40	0,38
Blinis	12	9	12	260,8	266,1	12	6,0	5,7	12	33,7	33,2	8	3,1	3,2	12	11,2	12,2	8	3,2	2,7	8	2,4	2,4	8	0,52	0,54
Box. féculents cuisines	7		7	162,4		7	5,9		7	17,1		6	2,2		7	7,4		6	4,5		6	1,9		6	0,25	
Box.viandes féculents	8		8	153,5		8	6,1		8	16,0		6	2,5		8	7,0		6	2,6		6	1,9		6	0,32	
Charcuteries pâtisseries	102	79	68	287,9	288,0	68	8,8	7,8	68	24,2	24,1	43	3,1	2,4	68	17,2	17,7	43	9,6	9,6	44	1,9	2,5	44	0,54	0,54
Choucroutes	17	16	13	132,8	117,0	13	6,4	5,8	13	3,3	4,2	8	0,8	1,9	13	10,3	8,7	8	3,6	2,6	8	3,3	2,5	8	0,61	0,62
Couscous	26	19	26	133,2	129,9	26	8,0	7,9	26	11,6	11,4	21	1,8	2,2	26	6,0	5,9	22	1,8	1,8	19	2,1	2,0	22	0,36	0,35
Crêpes fourrées	27	20	27	179,3	196,4	27	9,2	10,4	27	16,5	14,1	8	0,6	1,3	27	8,6	11,1	8	5,1	5,9	8	1,9	2,1	10	0,53	0,66
Crêpes nature	14	13	11	185,1	168,5	11	6,3	5,9	11	32,4	31,3	6	2,8	1,5	11	3,2	2,0	6	1,4	0,6	6	2,8	3,0	6	0,48	0,48
Desserts	22	1	18	141,6	54,1	18	2,3	0,5	18	20,1	11,9	3	19,2		18	5,6	0,5	3	11,5		3	3,0		3	0,05	
Plats de féculents cuisinés	26	16	26	134,6	126,4	26	5,6	5,8	26	14,9	14,3	20	2,4	2,7	26	5,8	5,1	20	2,4	2,0	20	2,5	2,4	20	0,37	0,39
Féculents cuisinés	24	16	22	157,8	171,1	22	4,9	5,6	22	18,9	24,2	18	1,3	0,9	22	7,1	5,6	18	3,6	1,8	18	1,7	1,6	19	0,33	0,35
Gratins	46	35	44	136,9	140,0	44	5,8	6,2	44	10,5	10,1	42	2,5	2,3	44	7,9	8,2	42	3,8	3,9	41	1,8	1,6	42	0,37	0,36
Hachis Parmentier	28	19	28	147,7	151,2	28	6,0	6,4	28	9,6	8,9	23	1,6	1,9	28	9,4	9,8	23	5,6	5,9	22	1,6	1,4	24	0,31	0,35
Lasagnes saumon	5	5	5	152,2	149,4	5	7,6	7,4	5	13,9	13,8	5	2,4	2,4	5	7,4	7,2	5	2,4	2,4	5	1,4	1,4	5	0,40	0,40
Lasagnes viandes	25	23	23	141,5	143,8	23	7,1	7,3	23	13,1	13,0	20	2,7	2,5	23	6,7	6,9	20	2,9	3,3	20	1,5	1,2	20	0,38	0,35
Légumes cuisinés	12	11	12	82,4	67,1	12	2,9	2,5	12	9,6	8,9	12	3,9	3,8	12	3,8	2,6	12	1,3	0,9	12	2,7	2,7	12	0,37	0,37
Légumes farcis riz	13	11	13	110,8	112,8	13	4,6	4,5	13	12,0	13,1	11	2,1	1,9	13	4,9	4,7	11	1,8	2,0	10	2,2	2,2	12	0,35	0,37
Paëlla	13	10	13	151,1	158,5	13	8,4	8,3	13	15,3	15,6	12	1,1	1,2	13	6,2	7,0	13	1,8	1,8	12	1,5	1,3	13	0,35	0,34
Parmentier	29	21	29	130,2	127,7	29	6,9	7,1	29	8,6	8,2	28	1,8	1,9	29	7,5	7,4	28	4,2	4,4	26	1,3	1,3	28	0,33	0,33

			Energie Kcal/100g			Protéines g/100g			Glucides g/100g			Sucres g/100g			Lipides g/100g			AGS g/100g			Fibres g/100g			Sodium g/100g		
Familles de produits	Nb ind	Nb ind (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)
Pâtes fraîches farcies	98	84	93	258,0	257,7	93	10,7	10,9	93	39,1	39,3	60	3,7	3,8	93	6,3	6,1	60	3,0	3,0	60	2,8	2,9	60	0,47	0,49
Pâtes fraîches nature	32	2	30	244,6	241,0	30	8,9	8,8	30	47,3	45,5	25	2,8	0,1	30	1,9	2,3	25	0,5	0,6	25	3,1	3,0	25	0,24	0,53
Pizzas charcuterie	50	43	49	252,3	248,3	49	11,2	11,1	49	27,5	27,1	31	3,3	2,9	49	10,7	10,7	31	5,2	5,4	31	2,5	3,4	31	0,63	0,61
Pizzas fromages	32	24	32	248,7	243,4	32	11,8	12,0	32	27,2	24,8	22	3,5	2,9	32	10,2	10,5	22	5,9	5,9	22	2,6	3,4	22	0,61	0,57
Pizzas jambon fromage	63	51	55	214,4	207,7	55	10,3	10,3	55	28,5	27,7	30	3,3	3,3	55	6,5	6,2	30	3,4	3,3	30	2,6	2,9	30	0,65	0,61
Pizzas viandes	15	10	15	219,3	210,4	15	10,5	9,8	15	28,4	27,7	11	3,3	3,3	15	7,2	6,9	11	3,2	2,8	11	2,5	3,3	11	0,62	0,57
Plats cuisinés à base de poissons (ou crustacés) féculents	79	58	78	122,8	124,6	78	6,5	6,8	78	13,5	13,4	72	1,8	1,8	78	4,7	4,8	72	1,8	1,8	71	1,2	0,9	73	0,33	0,33
Plats cuisinés à base de poissons (ou crustacés) légumes	6	5	6	129,8	90,9	6	7,5	5,8	6	4,7	6,7	6	1,8	2,4	6	8,8	4,5	6	3,9	2,4	6	1,4	1,4	6	0,30	0,35
Plats cuisinés à base de viandes féculents	163	116	163	138,9	139,1	163	8,3	7,9	163	12,9	13,8	138	2,4	2,4	163	6,0	5,8	137	2,5	2,2	135	1,6	1,4	147	0,36	0,35
Plats cuisinés à base de viandes légumes	24	16	23	114,7	106,7	23	8,4	7,1	23	6,0	6,9	17	2,2	2,3	23	6,3	5,5	17	2,6	1,5	17	2,1	1,8	17	0,34	0,34
Poissons panés	10		10	199,3		10	12,6		10	14,7		3	1,6		10	9,9		3	1,2		3	0,6		3	0,26	
Produits exotiques	93	69	84	215,6	210,6	84	7,9	7,0	84	21,1	21,4	71	4,1	3,6	84	10,9	10,7	71	2,1	2,5	70	2,4	2,2	71	0,60	0,64
Quenelles	6		6	313,7		6	7,8		6	14,2		4	2,0		6	13,3		4	8,5		4	2,2		4	0,39	
Autres salades	21	17	14	206,9	190,4	14	8,2	8,7	14	2,0	1,4	10	1,1	1,0	14	18,4	16,6	10	3,6	4,3	10	1,0	1,1	10	0,66	0,67
Salades composées	50	27	47	127,5	119,7	47	5,6	5,3	47	4,8	5,2	32	2,3	2,7	47	9,4	8,4	32	1,8	1,8	32	2,1	2,1	40	0,21	0,23
Salades de crudités	129	103	94	106,3	105,6	94	1,3	1,2	94	5,6	5,6	80	3,7	3,9	94	8,4	8,5	80	0,7	0,7	80	2,9	3,3	80	0,35	0,33
Salades de féculents	139	115	107	165,1	167,5	107	5,0	4,8	107	15,8	18,1	75	2,4	2,6	107	9,0	8,3	75	1,1	0,9	75	2,3	2,1	75	0,38	0,38
Autres sandwiches	5	3	5	257,2	280,0	5	10,6	10,5	5	27,2	31,6	3	2,8	3,3	5	11,6	12,2	3	1,9	2,3	3	2,0	1,5	3	0,53	0,60

			Energie Kcal/100g			Protéines g/100g			Glucides g/100g			Sucres g/100g			Lipides g/100g			AGS g/100g			Fibres g/100g			Sodium g/100g		
Familles de produits	Nb ind	Nb ind (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)
Sandwiches charcuterie	27	13	25	277,7	310,7	25	10,8	11,8	25	26,2	26,1	11	2,8	2,9	25	14,2	17,3	11	3,4	6,3	11	2,3	2,5	11	0,68	0,76
Sandwiches jambon	12	9	12	251,6	250,4	12	10,5	10,9	12	27,1	26,4	4	2,8	1,7	12	12,0	11,3	4	5,1	8,7	4	3,3	4,1	4	0,65	0,60
Sandwiches jambon crudités	38	25	35	239,6	237,4	36	10,2	9,8	36	24,4	24,0	23	3,2	2,3	36	11,1	11,0	23	3,1	2,1	23	2,8	2,9	23	0,57	0,59
Sandwiches jambon fromage	23	10	22	286,1	280,4	22	12,8	12,8	22	26,5	26,6	8	5,5	6,6	22	14,2	13,5	8	5,6	4,6	8	2,8	1,6	8	0,58	0,56
Sandwiches poissons crudités	45	33	43	227,3	232,1	43	9,3	9,7	43	25,0	23,9	22	2,5	2,2	43	10,1	10,8	22	1,3	1,6	22	2,8	2,6	22	0,45	0,44
Sandwiches poulet	21	12	19	231,9	251,4	19	10,2	10,6	19	27,0	24,1	10	3,5	2,3	19	9,1	12,4	10	1,6	1,6	10	2,4	1,8	10	0,54	0,51
Sandwiches poulet crudités	50	30	47	226,9	243,4	47	9,5	9,5	47	25,6	25,2	27	3,1	3,5	47	9,5	11,7	27	1,8	1,5	27	2,9	4,0	27	0,51	0,49
Sandwiches végétariens	13	5	13	239,8	244,4	13	8,6	8,5	13	25,2	27,3	11	2,5	3,0	13	11,4	11,1	11	4,1	4,3	11	3,0	2,3	10	0,49	0,48
Sauces	12		12	129,0		12	2,4		12	3,5		3	0,2		12	11,6		3	7,4		3	3,8		3	0,53	
Snacks	69	47	65	262,2	267,8	65	11,8	11,8	65	24,5	25,0	42	3,6	2,1	65	12,8	13,3	42	5,8	5,9	42	2,2	3,2	42	0,59	0,61
Spaghetti bolognaise	13	10	13	124,3	127,7	13	5,6	6,1	13	14,6	14,1	11	2,7	2,6	13	4,8	5,4	10	1,7	1,7	10	1,8	1,4	11	0,34	0,33
Tagliatelles carbonara	15	12	15	165,2	160,4	15	6,3	6,1	15	14,3	13,5	13	1,8	1,3	15	9,2	9,1	12	4,6	5,1	11	1,2	1,4	13	0,37	0,35
Tartes salées	91	74	78	247,1	251,2	78	7,7	7,9	78	22,7	24,1	42	2,8	3,0	77	13,9	13,4	42	7,0	6,3	42	1,8	1,6	51	0,44	0,46
Tartinables	41	15	41	282,7	186,4	41	7,6	6,6	41	4,1	3,7	32	1,7	2,1	41	26,1	16,0	32	3,1	1,8	32	2,5	1,8	32	0,52	0,37
Viandes cuisinées	7	6	5	157,6	137,4	5	14,8	11,4	5	3,7	4,7				5	9,3	8,1							1	0,85	
Viandes panées	11		11	220,3		11	13,7		11	15,7		9	2,1		11	11,4		9	2,8		9	0,7		9	0,62	

Cellules en gris : coefficients de variation supérieurs à 30% - Cellules en bleu : différence entre moyennes pondérée et non pondérée supérieure à 10%
(Moy : moyenne ; Nb ind : nombre d'individus ; Nb obs : nombre d'observations)

Annexe 4 : Cartographies supplémentaires

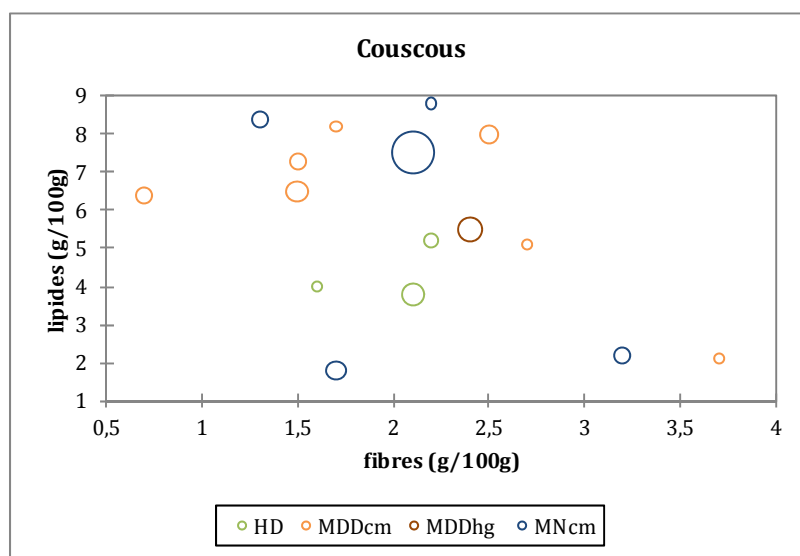


Figure 79 : Combinaison fibres/lipides pour les couscous

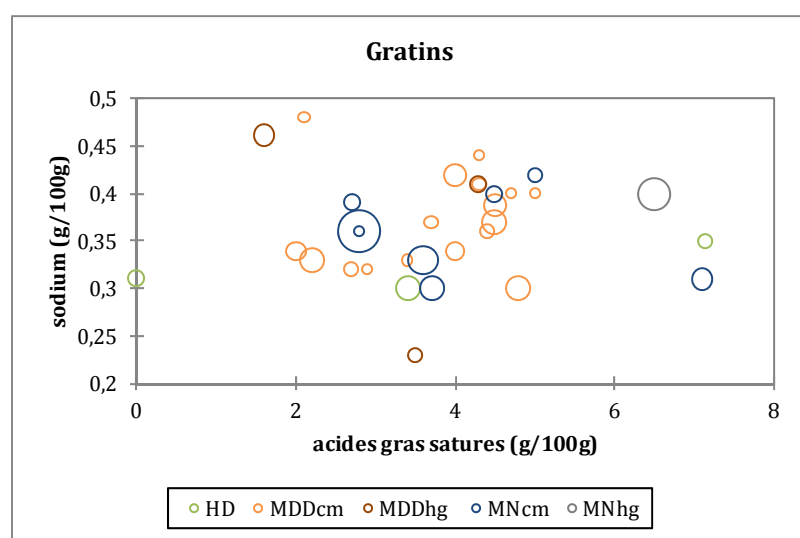


Figure 80 : Combinaison sodium/AGS pour les gratins

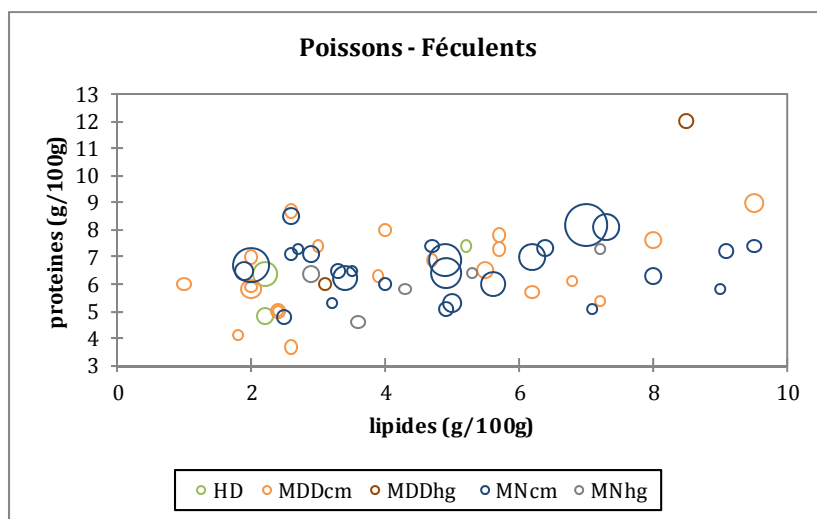


Figure 81 : Combinaison lipides/protéines pour les plats cuisinés à base de poissons-féculents

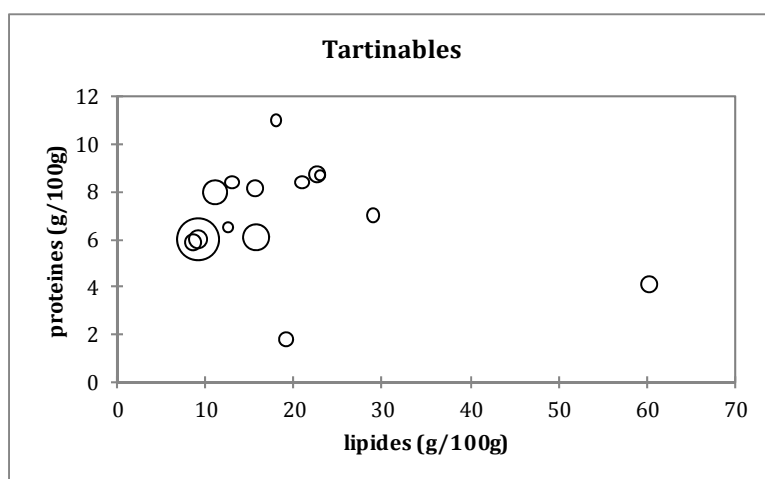


Figure 82 : Combinaison lipides/protéines pour les tartinables

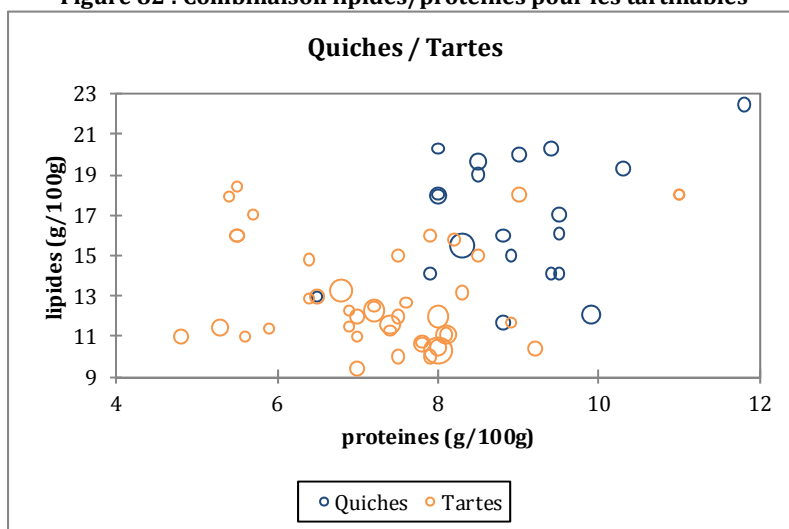


Figure 83 : Combinaison protéines/lipides pour les quiches et les tartes

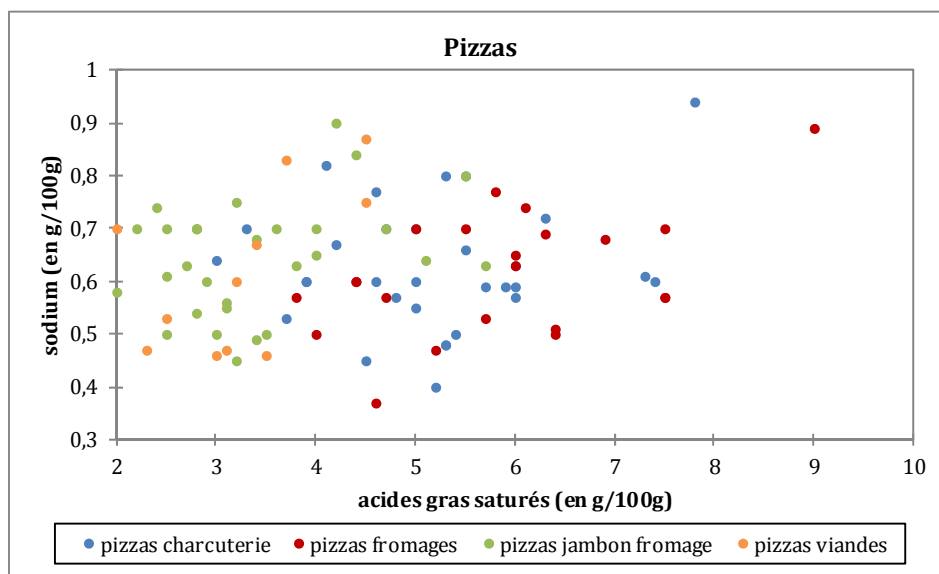


Figure 84 : Combinaison sodium/AGS pour les pizzas

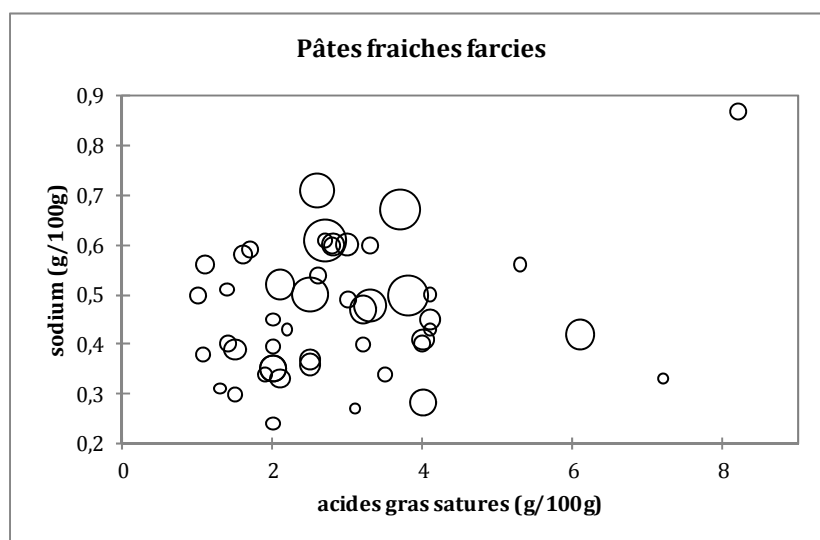


Figure 85 : Combinaison sodium/AGS pour les pâtes fraîches farcies

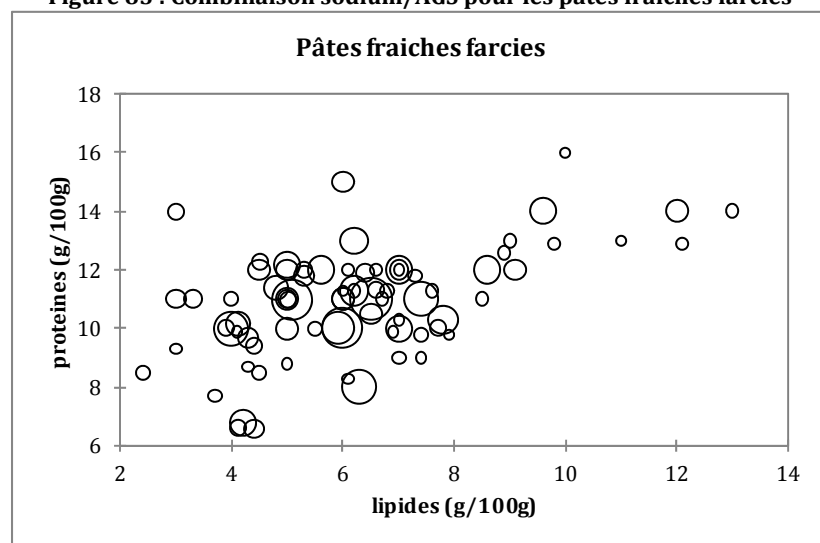


Figure 86 : Combinaison protéines/lipides pour les pâtes fraîches farcies

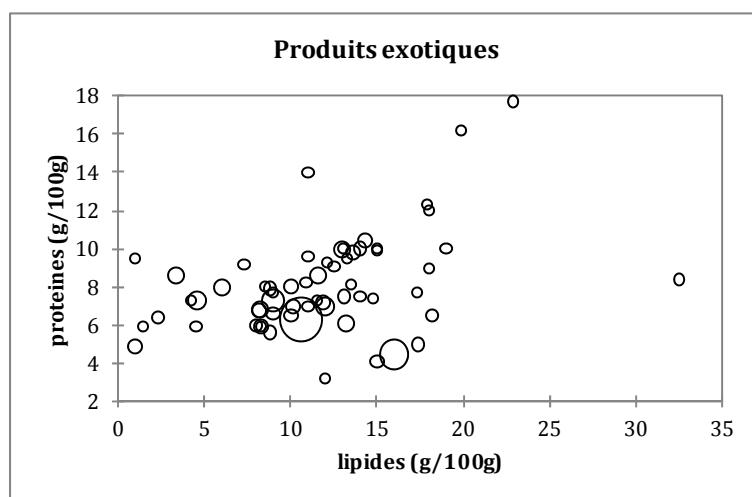


Figure 87 : Combinaison protéines/lipides pour les produits exotiques

