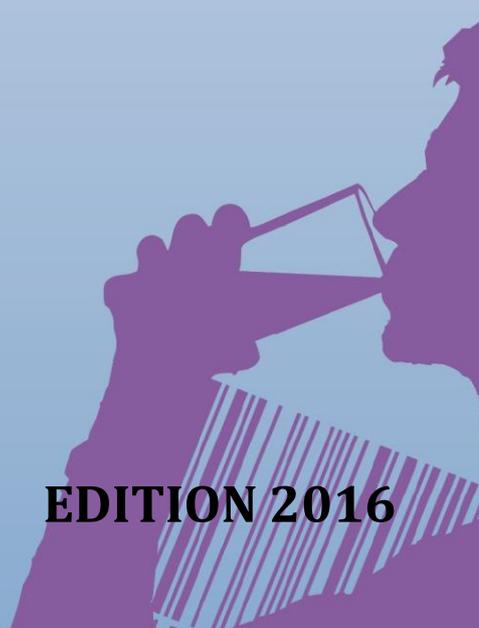




FROMAGES

Première caractérisation du
secteur
(données 2015)

SYNTHESE



EDITION 2016

L'étude du secteur des fromages porte sur 2004 produits recueillis en 2015, et répartis en 40 familles, elles-mêmes regroupées en 5 catégories correspondant à :

- la catégorie des **Fromages à pâtes pressées ou dures** comprenant les familles suivantes : Comté – Emmental – Autre fromage à pâte pressée cuite – Parmesan et assimilés – Gouda – Mimolette – Edam – Maasdam – Reblochon – Fromage à raclette – Tomme à pâte pressée – Autre fromage ou spécialité fromagère à pâte pressée non cuite – Fromage ou spécialité fromagère à pâte pressée, allégé ;
- la catégorie des **Fromages à pâtes persillées** regroupant les : Roquefort – Autre fromage à pâte persillée ;
- la catégorie des **Fromages fondus** comprenant les : Cancoillotte – Tranches de fromage fondu à usage culinaire – Préparation fromagère pour fondue – Autre fromage ou spécialité fromagère fondu – Fromage ou spécialité fromagère fondu, allégé ;
- la catégorie des **Fromages à pâtes molles** réunissant les : Brie – Camembert – Coulommiers – Saint-Marcellin et assimilés – Munster – Crottin de chèvre – Bûche de chèvre – Autre fromage ou spécialité fromagère à pâte molle de vache – Autre fromage ou spécialité fromagère à pâte molle de brebis ou chèvre – Fromage à pâte molle, allégé ;
- la catégorie des **Fromages non affinés** regroupant les : Feta et assimilés avec huile – Feta et assimilés sans huile – Mozzarella – Mascarpone – Fromage ou spécialité fromagère non affiné, nature – Fromage ou spécialité fromagère non affiné, aromatisé – Fromage de chèvre frais – Bouchée apéritive – Autre fromage ou spécialité fromagère non affiné – Fromage ou spécialité fromagère non affiné, allégé.

Le secteur des fromages est régi par un cadre réglementaire strict. Il est en effet soumis au décret n°2013-1010, modifiant le décret n°2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères, qui définit la terminologie du secteur ainsi que la dénomination et les caractéristiques de certains fromages et spécialités fromagères. Par ailleurs, il existe 45 appellations d'origine protégée (AOP) laitières françaises portant sur des fromages¹, ainsi que 6 Indications Géographiques Protégées (IGP)²: celles-ci imposent, par le biais de cahiers des charges précis, des caractéristiques influant sur les valeurs nutritionnelles des produits. Il s'agit notamment du lait employé (origine géographique, race, alimentation animale), des conditions d'affinage (durée, température, hygrométrie), des méthodes de salage ou encore de critères devant être respectés pour la commercialisation (rapport de matières grasses sur matière sèche notamment).

Parmi les produits récoltés et en nombre de références, le segment des marques de distributeurs (n=1045 ; 52%) est majoritaire, suivi par les marques nationales (n=519 ; 26%), le hard discount (n=328 ; 16%), les marques de distributeurs entrée de gamme (n=99 ; 5%) et celles de distributeurs spécialisés bio (n=13 ; 1%).

¹ <http://www.fromages-aop.com/les-aop-laitieres/les-aop-laitieres-francaises/>

² <http://www.inao.gouv.fr/>

L'ensemble des produits étudiés couvre³ au moins 74% du marché des fromages, en volume. Il faut par ailleurs signaler que l'échantillon de produits de distributeurs spécialisés bio récolté n'est pas représentatif de la totalité du segment.

Concernant l'analyse de l'offre de produits par segment de marché, les marques de distributeurs entrée de gamme présentent la plus faible diversité de recettes et sont concentrées sur un nombre limité de familles : notamment 17% des références de ce segment correspondent à de l'Emmental (n=17), 9% au Brie (n=9) ou encore 7% au Coulommiers (n=7). Ce segment de marché concentre ses références sur des fromages « traditionnels », et ne comporte notamment aucun produit allégé. Les autres segments de marché présentent globalement une répartition de leurs produits assez homogène entre les différentes familles du secteur. Il est à noter que les références allégées correspondent majoritairement à des produits de marques nationales (100% de la famille des Fromages ou spécialités fromagères fondus, allégés par exemple).

L'étude des paramètres de l'étiquetage (Figure A) a mis en évidence que la grande majorité des fromages étudiés possède un étiquetage nutritionnel (86%). 9% des produits étiquettent des allégations nutritionnelles, portant principalement sur la richesse en vitamines/minéraux (calcium, phosphore, vitamines A et B12), ainsi que sur la réduction de la teneur en matières grasses. 1% possèdent des allégations de santé : celles-ci portent sur la contribution des protéines au maintien de la masse musculaire, mais également sur le calcium et le maintien d'une ossature normale et sur l'association du calcium et de la vitamine D pour un développement osseux normal. 26% des produits considérés comportent des repères nutritionnels. 47% des fromages étudiés présentent une portion indiquée :

- la portion indiquée la plus fréquente, **toutes familles de produits confondues**, est de **30g** (73% des Comtés étiquetant une portion indiquée ou encore 86% pour le Saint Marcellin et assimilés) ;
- les familles des catégories des **Fromages fondus et Fromages non affinés** se démarquent avec une portion indiquée plus fréquente de **17-20g** (69% des Tranches de fromage fondu à usage culinaire étiquetant une portion indiquée, de même que 62% des Fromages ou spécialités fromagères non affinés nature) qui correspond à des conditionnements en formats individuels des produits ;
- en accord avec leur mode de consommation, des portions indiquées supérieures sont observées pour les fromages employés en **plat principal** : c'est notamment le cas pour la famille du Fromage à raclette (portions indiquées autour de **100g**) et pour les Préparations fromagères pour fondue (**150-200g**).

Enfin, 38% des produits étudiés étiquettent des valeurs nutritionnelles à la portion.

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

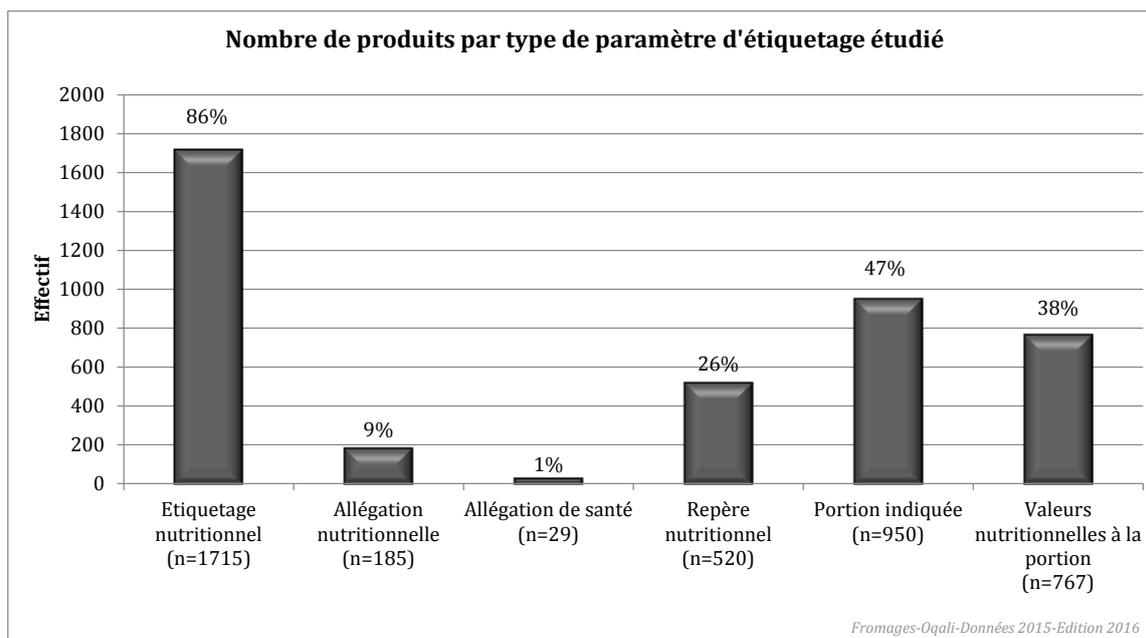


Figure A : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour les 2004 fromages étudiés.

Concernant les segments de marché, les marques nationales se distinguent avec la fréquence la plus élevée à la fois d'allégations nutritionnelles (18% des produits du segment) et de santé (6%). Les marques de distributeurs et les produits issus du hard discount se démarquent quant à eux avec les plus fortes fréquences de repères nutritionnels (34% et 40% respectivement des produits des segments à l'échelle du secteur total), de portions indiquées (55% et 54% resp.) et de valeurs nutritionnelles à la portion (43% et 48% resp.).

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g par catégorie permet de caractériser globalement l'offre du secteur en comparant les valeurs nutritionnelles des 5 grands groupes de fromages, distingués selon leur type de pâte. Ainsi, il apparaît que les catégories de fromages présentant le plus de matière sèche, possèdent logiquement les teneurs en nutriments les plus élevées. De fait, les **Fromages à pâtes pressées ou dures** se caractérisent par une valeur énergétique moyenne, ainsi qu'une teneur moyenne en protéines significativement supérieures à celles des autres catégories de fromages. Les **Fromages à pâtes persillées** présentent quant à eux les plus fortes teneurs moyennes en lipides, acides gras saturés et sel, significativement supérieures à celles des autres catégories. Les **Fromages non affinés** sont caractérisés par des teneurs moyennes en protéines et sel significativement inférieures, et se situent également parmi les teneurs les plus faibles pour les autres nutriments. Ce sont les **Fromages fondus** qui possèdent une valeur énergétique moyenne, ainsi que des teneurs moyennes en lipides et acides gras saturés les plus faibles. Les **Fromages à pâtes molles** possèdent quant à eux des teneurs intermédiaires pour les nutriments étudiés, par comparaison aux autres catégories. Outre la teneur en matière sèche, l'influence des différents process sur la composition nutritionnelle est à signaler. Par exemple, les méthodes de salage des pâtes persillées (durée, température, substance de salage), définies dans des cahiers des charges pour les fromages faisant l'objet d'une AOP (roquefort, bleu d'Auvergne par exemple), influent notablement sur les teneurs élevées en sel de ces produits.

Si des différences sont observées entre les catégories, il en existe également entre les familles au sein d'une même catégorie. Ainsi, en considérant les 2004 produits de l'étude, des différences

significatives entre familles au sein d'une catégorie sont observées pour la quasi-totalité des nutriments et des catégories étudiés, à l'exception des lipides et des acides gras saturés pour les Fromages à pâtes persillées. Quelques différences notables peuvent être citées.

Concernant l'étude des **valeurs énergétiques**, au sein de la catégorie des Fromages à pâtes pressées ou dures, ce sont par exemple les familles de fromages à pâtes pressées cuites et à pâtes dures qui possèdent des valeurs énergétiques moyennes parmi les plus élevées du fait de leur teneur en matière sèche plus importante : Comté (416kcal/100g), Autres fromages à pâtes pressées cuites (406kcal/100g), Parmesan et assimilés (389kcal/100g) et Emmental (376kcal/100g). Parmi les Fromages à pâtes molles, les Bries (336kcal/100g), le Munster (324kcal/100g) et les Autres fromages ou spécialités fromagères à pâte molle de vache (322kcal/100g) se distinguent avec les valeurs énergétiques les plus élevées. Les valeurs énergétiques moyennes de la majorité des familles de Fromages à pâte molle oscillent autour de 300kcal/100g.

Concernant les **teneurs en lipides et en acides gras saturés**, et au sein des Fromages à pâtes molles, le Brie se distingue tant pour la teneur moyenne en lipides (29,2g/100g), qu'en acides gras saturés (20,6g/100g). Il est notamment suivi par les Autres fromages ou spécialités fromagères à pâte molle de vache, dont la teneur moyenne en lipides (27,6g/100g) et en acides gras saturés (19,1g/100g) est influencée par des produits à la crème (double ou triple crème comme le Brillat-savarin). Parmi les Fromages non affinés, bien que la famille des Feta et assimilés avec huile possède une teneur en lipides totaux (57,3g/100g) significativement supérieure à celles des autres familles, il n'en est pas de même pour la teneur en acides gras saturés (9,7g/100g) qui se situe parmi les plus faibles de la catégorie, du fait de l'emploi majoritaire d'huile de colza (probablement non consommée en pratique).

Concernant les **teneurs en protéines**, les teneurs hétérogènes en protéines relevées au sein des Fromages non affinés proviennent de la diversité des familles et des process réunis : pâtes fraîches, pâtes filées, fromages en saumure, etc. À l'inverse, des teneurs en protéines globalement homogènes sont relevées au sein des Fromages fondus : les familles présentent en effet des teneurs autour de 14,0g/100g, à l'exception des Autres fromages ou spécialités fromagères fondus (10,9g/100g), ce qui s'explique notamment par la présence de produits mixtes au sein de cette famille (gressins et fromage fondu par exemple).

Concernant les **teneurs en sel**, parmi les Fromages à pâtes persillées, les Roqueforts présentent des teneurs en sel homogènes et élevées (3,53g/100g en moyenne) liées au cahier des charges de l'AOP, alors qu'une plus grande dispersion est observée pour les Autres fromages à pâtes persillées, regroupant différentes recettes et dont la teneur moyenne en sel est de 2,11g/100g. Des teneurs en sel relativement homogènes et situées autour de 1,50g/100g sont relevées pour les familles de la catégorie des Fromages à pâtes molles. Une importante variabilité des teneurs en sel est en revanche à noter concernant les Fromages à pâtes pressées ou dures. De fait, la Mimolette (2,52g/100g) et l'Edam (2,22g/100g) se distinguent avec des teneurs moyennes en sel significativement supérieures à celles des autres familles de la catégorie, qui se caractérisent globalement par des teneurs autour de 1,50g/100g.

En termes de **variabilité intra-famille**⁴, la variabilité importante observée pour les Fromages ou spécialités fromagères non affinés, aromatisés quant à la valeur énergétique (écart de 287kcal/100g), aux lipides (29,5g/100g) et aux acides gras saturés (18,0g/100g) s'explique par la diversité des recettes réunies, avec des inclusions plus ou moins élaborées selon les produits, allant de l'échalote ou ail et fines herbes aux inclusions de noix, noisettes ou cranberry. La

⁴ Ecart entre les valeurs maximale et minimale prises par les produits de la famille.

variabilité de teneurs en acides gras saturés observée pour les Autres fromages ou spécialités fromagères à pâte molle de vache (19,4g/100g) tient quant à elle à la présence de produits à la crème de teneurs élevées en acides gras saturés.

De façon générale, les familles correspondant à une recette unique telles que le Comté, le Roquefort ou encore le Munster (dont les caractéristiques sont définies par une AOP ou dans le décret n°2013-1010⁵) se caractérisent par les plus faibles variabilités intra-famille du fait des critères précis liés à ces appellations, alors que les familles génériques, réunissant des recettes variées, possèdent une variabilité plus importante.

Certaines familles telles que la Mimolette ou le Gouda possèdent quant à elles une variabilité en lien avec les degrés d'affinage possibles des produits : jeune, demi-vieille, vieille ou extra vieille, le taux de matière sèche, et donc la valeur énergétique ou la teneur en lipides, augmentant avec le degré d'affinage.

Le facteur « recettes » et le strict cadre réglementaire sont donc déterminants dans l'explication de la variabilité nutritionnelle du secteur des fromages : les produits correspondant à une dénomination règlementée ou à une AOP régissant leur mode de production possèdent de ce fait une faible marge d'amélioration nutritionnelle. Parmi les autres recettes, dont certaines présentent une variabilité nutritionnelle importante, des axes d'amélioration existent néanmoins. Il est d'ailleurs à noter l'existence de références à teneurs réduites en sel et/ou en matières grasses au sein de plusieurs familles du secteur.

Néanmoins, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont soumises à l'acceptabilité des consommateurs et aux contraintes techniques, de conservation/sécurité et organoleptiques liées au secteur des fromages.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des fromages – Oqali – Données 2015 – Edition 2016*.

⁵ Décret n°2013-2010 du 12 novembre 2013 modifiant le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères