



SYNTHÈSE DE L'ÉTUDE DU SECTEUR DES BOUILLONS ET POTAGES

Données 2011

Oqali



ÉDITION 2013

SYNTHÈSE

Pour l'année 2011, la base de données Oqali compte 761 références de bouillons et potages : 561 données sont issues du circuit de distribution de grandes et moyennes surfaces (GMS) et 200 références proviennent de celui de la restauration hors foyer (RHF). L'étude du secteur des bouillons et potages est l'une des premières études de l'Oqali qui intègre à la fois des produits vendus en GMS et en RHF.

L'étude des paramètres d'étiquetage a été effectuée sur les produits de GMS, celle de la composition nutritionnelle sur les références de GMS et de RHF.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 16 familles de produits.

L'échantillon des références de GMS collecté par l'Oqali couvre¹ au moins 77% du marché de GMS en volume et se répartit en six segments de marché (figure A) :

- HD (regroupant les niveaux entrée de gamme et cœur de marché, en raison du faible nombre de références pour le premier niveau), représentant 14% des références ;
- MDDeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 33% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 53% des références.

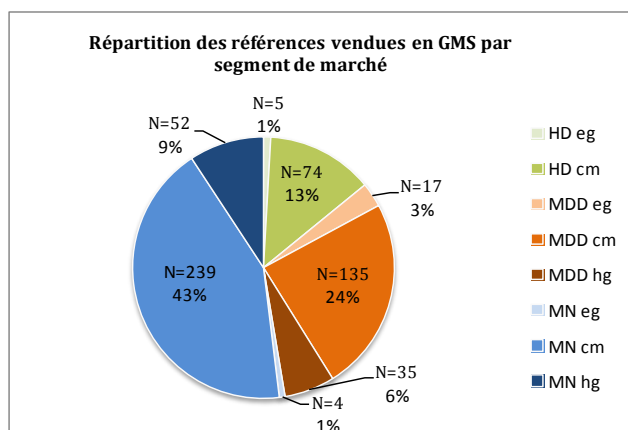


Figure A : Répartition des références de GMS par segment de marché en 2011 (en % et en nombre de références)

La couverture du marché RHF n'a pas pu être déterminée, faute de données disponibles sur les volumes de vente écoulés dans ce circuit. De plus, aucune segmentation n'a été effectuée pour ces références.

Etude des paramètres d'étiquetage des produits (produits de GMS)

L'étude des paramètres d'étiquetage porte sur les 553 emballages récoltés.

98% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, la majorité des produits (84%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

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

160 produits (29% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 251 allégations relevées, 44% sont du type « source de vitamines et/ou minéraux » ou « à teneur garantie en vitamines et/ou minéraux » ou « enrichi en vitamines et/ou minéraux » ou « naturellement source/riche en vitamines et/ou minéraux », 28% sont du type « source de fibres » ou « riche en fibres » ou « naturellement source de fibres » et 20% sont du type « faible teneur en matières grasses » ou « sans matières grasses ».

De plus, 34 références (soit 6%) présentent au moins une allégation de santé. Parmi les 35 allégations de santé relevées, 33 traitent de l'action des fibres sur le système digestif et deux de l'action de la vitamine A.

93% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions s'échelonnent de 150 à 365 ml. Le secteur montre peu de variabilités inter et intra-famille quant à la taille des portions indiquées (médiane de 250 ml pour toutes les familles, à l'exception de celle des bouillons). Parmi les 540 références avec un étiquetage nutritionnel, 474 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 88%).

Sur le secteur, 8% des produits présentent une recommandation de consommation.

Enfin, 77% des produits présentent des repères nutritionnels. Dans 82% 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, les sucres et l'énergie (au moins 96% d'apparition) (figure B).

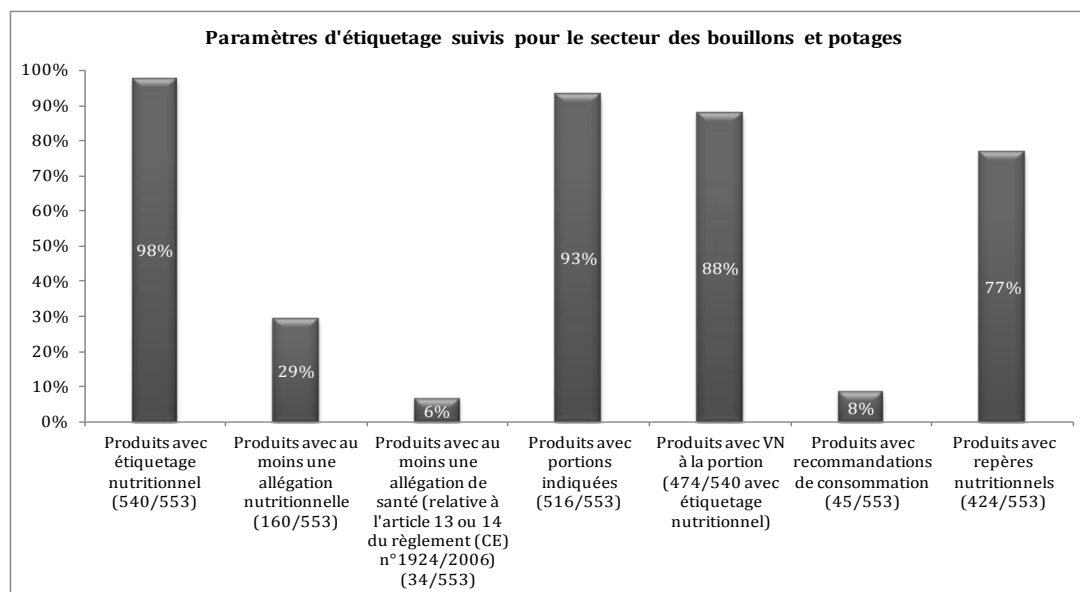


Figure B : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)

Au niveau des segments de marché, les produits à marque de distributeurs et à marque nationale ont un étiquetage nutritionnel plus détaillé (respectivement 94% et 92% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ vs 33% pour les HD).

Les références MDD présentent plus d'allégations nutritionnelles (43% des références contre 22% pour les MN et 20% pour les HD). Seules les références MN affichent des allégations de santé (12%).

Les références MN affichent plus de portions (97% des références vs 93% des références MDD et 81% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (95% des références MN avec étiquetage nutritionnel vs 90% pour les MDD et 56% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (86% des produits contre 84% pour les MDD et 24% pour les HD). En revanche, les

MDD présentent plus de recommandations de consommation (22% des références vs 2% pour les MN et 0% pour les HD) (figure C).

Au niveau des gammes, à la lecture graphique, on observe qu'au sein des MDD et des MN, les produits cœur de marché sont mieux renseignés que ceux des autres gammes pour tous les paramètres étudiés.

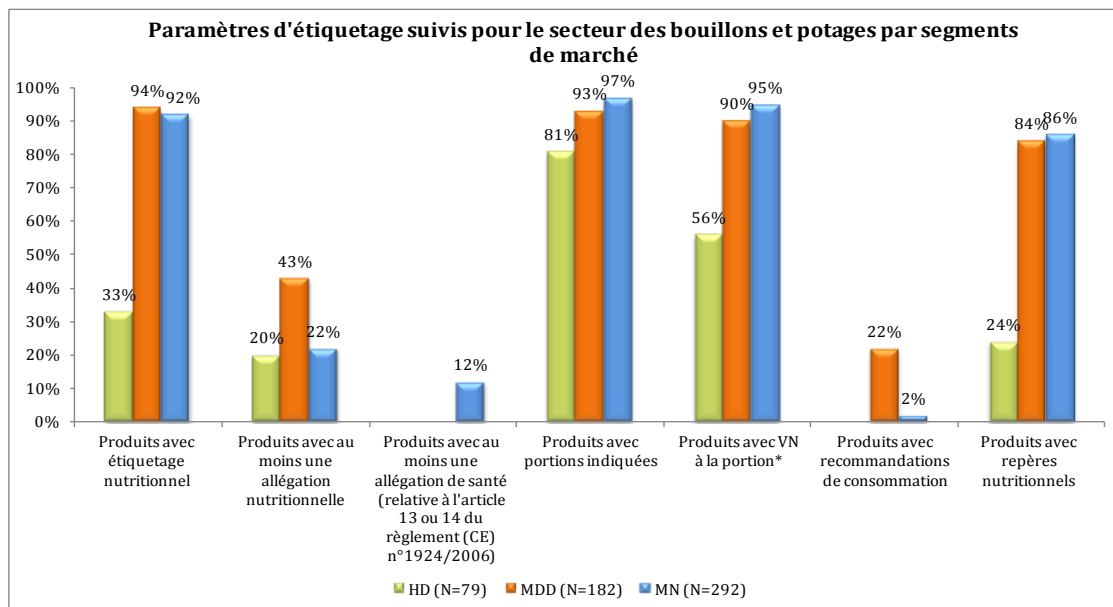


Figure C : Paramètres d'étiquetage étudiés par segment de marché (en %)

* Pour ce paramètre, seuls les produits présentant un étiquetage nutritionnel sont pris en compte (pour les HD : N=75, pour les MDD : N=180 pour les MN : N=285)

Au niveau des familles de produits, les soupes de potirons et les soupes de légumes variés font partie des mieux renseignées pour les six paramètres étudiés.

A l'inverse, la famille des bouillons fait partie des moins bien renseignées pour les six paramètres étudiés.

Etude de la composition nutritionnelle (produits de GMS et de RHF)

Le secteur des bouillons et potages est caractérisé par des densités énergétiques et des teneurs en nutriments faibles. Ainsi, à l'exception des glucides, les teneurs moyennes de tous les couples nutriment-famille sont inférieures ou égales à 2,8 g/100ml (et sont inférieures ou égales à 1,8 g/100ml lorsque les couples protéines - soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres - soupes froides/ de potirons/ de tomates sont exclus). De plus, à l'exception des glucides pour l'ensemble des familles et des couples protéines - soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres - soupes de tomates, les valeurs des troisièmes quartiles sont toutes inférieures ou égales à 2,6 g/100ml.

A l'exception du sodium, les différences de composition nutritionnelle inter et intra-famille observées portent donc sur de petites variations de teneurs et sont à considérer avec précaution.

Variabilité inter-famille

En considérant l'ensemble du secteur, les différences inter-famille de composition nutritionnelle les plus marquées concernent :

- la famille des bouillons qui se caractérise par des teneurs moyennes parmi les plus faibles du secteur pour tous les nutriments, à l'exception du sodium ;
- la famille des soupes de féculents qui se distingue par des teneurs moyennes parmi les plus élevées du secteur pour la valeur énergétique, les protéines et les glucides ;
- la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques qui présente une teneur moyenne en protéines parmi les plus élevées du secteur ;
- la famille des soupes froides qui se caractérise par une teneur moyenne en glucides parmi les plus faibles du secteur ;
- la famille des soupes de potirons qui présente une teneur moyenne en sucres parmi les plus élevées du secteur ;
- la famille des soupes de tomates qui se distingue par des teneurs moyennes en glucides et en sucres parmi les plus élevées du secteur.

Variabilité intra-famille

Les représentations graphiques des distributions des valeurs énergétiques et des teneurs en nutriments montrent que les dispersions des valeurs sont plus nettes pour les couples suivants :

- les bouillons pour la teneur en sodium ;
- la famille des soupes ethniques pour les valeurs énergétiques ;
- la famille des soupes de féculents et de poissons/crustacés/mollusques pour les teneurs en protéines ;
- pour cinq familles de soupes de légumes (soupes d'asperges, de champignons, de légumes variés, de légumes verts ou choux, de poireaux) pour les valeurs énergétiques, les lipides et les AGS.

Par ailleurs, des différences de composition nutritionnelle selon le type/segment de marché ont été mises en évidence mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de couples famille-nutriment). Toutefois, on peut noter que la RHF présente des références significativement moins énergétiques que certaines références à marque nationale pour cinq familles sur 12 testées.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des bouillons et potages – Oqali – Données 2011 – Edition 2013*.