



SYNTHESE DE L'ETUDE DE L'EVOLUTION DU SECTEUR DES CONFITURES ENTRE 2009 ET 2010

Données 2010

Section de
l'OBSERVATOIRE
DE L'ALIMENTATION



ÉDITION 2012



L'étude de l'évolution du secteur des « confitures » compare les paramètres de l'étiquetage et les teneurs en sucres entre 339 produits en 2009 (t₀) et 378 produits en 2010 (t₁). Les produits du secteur sont répartis en 5 familles, définies principalement sur la teneur en sucres, règlementée pour certaines : les confitures gelées ou marmelades, les préparations de fruits, les confitures, gelées ou marmelades allégées, les préparations aux fruits et les crèmes de marrons ou pruneaux. L'ensemble des produits étudiés en 2010 couvre¹ au minimum 70% du marché des « confitures » en volume.

Concernant l'évolution de l'offre, la proportion de produit issus des familles les moins sucrées (confitures, gelées ou marmelades allégées et préparation aux fruits) a augmenté, passant de 22 à 26% du secteur entre 2009 et 2010. Par segment de marché, la proportion de produits de marques nationales a légèrement augmenté entre les deux années d'étude.

Les paramètres de l'étiquetage ont peu évolué entre 2009 et 2010 (Figure A). La présence d'étiquetage nutritionnel et de repères nutritionnels a légèrement augmenté tandis que les autres paramètres d'étiquetage sont restés stables. Seule la présence d'allégation nutritionnelle a significativement augmenté, de 18 à 25%, notamment via la famille des préparations de fruits.

La proportion de produits avec un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ a augmenté (de 33% en 2009 à 41% en 2010) au détriment de ceux du groupe 1/1+.

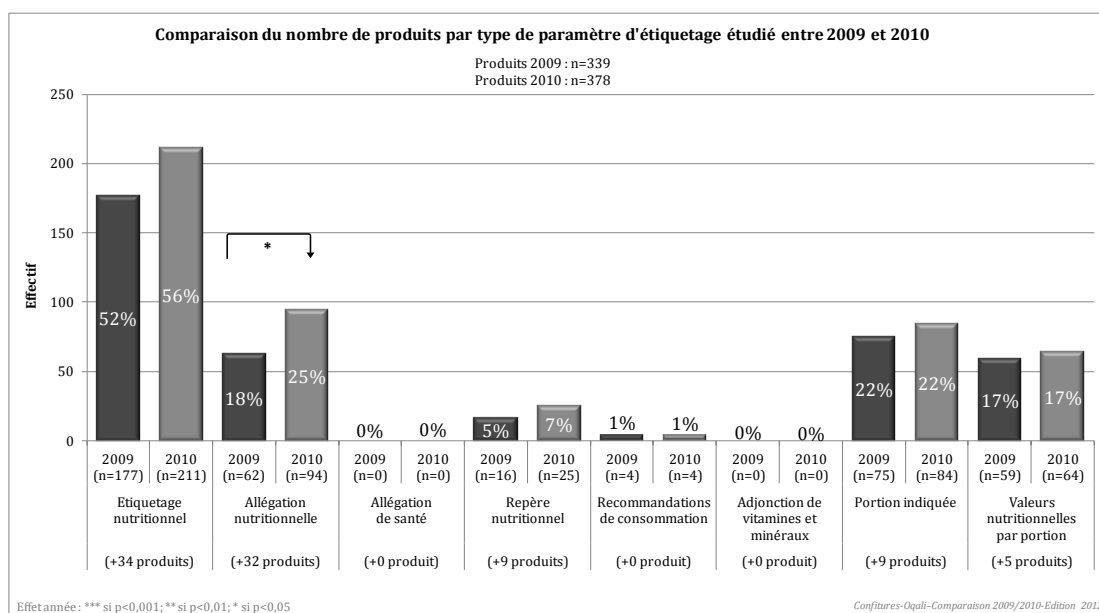


Figure A : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des « confitures » en 2009 et 2010.

Concernant l'évolution des valeurs nutritionnelles, les teneurs en sucres des familles des confitures, gelées ou marmelades, des préparations de fruits et des crèmes de marrons ou pruneaux ont été suivies en sucres brix² ; pour les confitures, gelées ou marmelades allégées et les préparations aux fruits, la teneur en sucres est issue des tableaux de valeurs nutritionnelles.

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

² Teneur totale en sucres en g/100g correspondant à la valeur réfractométrique du produit fini à 20°C.

Les teneurs moyennes en sucres brix des familles des confitures, gelées ou marmelades et des crèmes de marrons ou pruneaux n'ont pas évolué (Figure B). Celles des autres familles ont légèrement diminué. Plus de la moitié des produits de la famille des confitures, gelées ou marmelades allégées a évolué dans le sens d'une diminution significative des teneurs en sucres. Celle-ci peut cependant être liée à l'application progressive du rectificatif au Règlement (CE) n°1924/2006, qui impose aux produits allégés une réduction de 30% de la teneur en sucres par rapport à un produit standard et non plus 25% (les produits réduits à 25% n'étant plus autorisés en 2010 mais pouvant encore se trouver sur le marché en 2009).

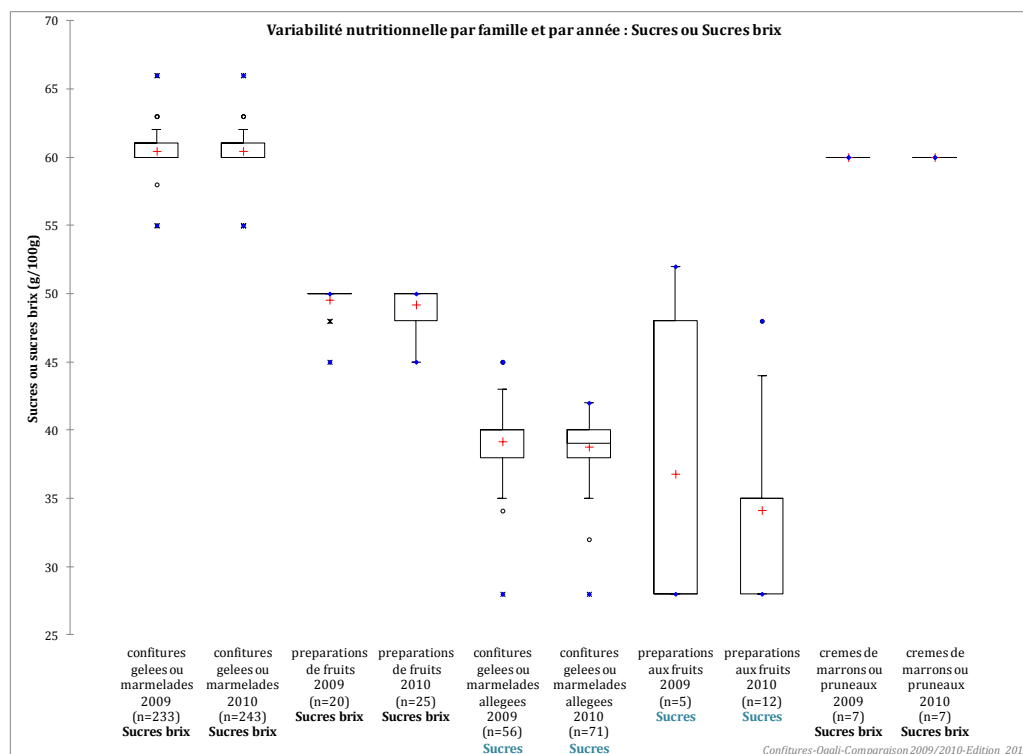


Figure B : Variabilité de la teneur en sucres ou sucres brix en g/100g des familles du secteur des « confitures » par année.

Par segment de marché, les teneurs moyennes en sucres des marques de distributeurs ont tendance à diminuer dans les familles des préparations de fruits, des confitures, gelées ou marmelades allégées et des préparations aux fruits. A l'inverse, les teneurs des marques nationales ont tendance à augmenter dans la famille des confitures, gelées ou marmelades allégées et dans les préparations aux fruits.

Malgré le court laps de temps sur lequel l'étude a été conduite, une première tendance du secteur a été mise en évidence quant à la diminution des teneurs en sucres des produits (notamment au sein des confitures, gelées ou marmelades allégées) et à l'amélioration de l'offre (principalement par l'apparition de nouveaux produits dans les familles les moins sucrées ou par une diminution de teneur en-dessous du seuil minimal entraînant un changement de famille). Bien que des améliorations semblent difficiles au sein des familles des confitures, gelées ou marmelades et des crèmes de marrons ou pruneaux du fait de la réglementation sur leur teneur minimale en sucres brix, celles-ci pourraient être rapprochées de la valeur inférieure. Concernant les préparations de fruits, les teneurs en sucres pourraient être davantage diminuées en développant par exemple les produits allégés.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude de l'évolution du secteur des confitures entre 2009 et 2010 – Oqali – Edition 2012*.