



SYNTHÈSE DE L'ÉTUDE D'ÉVOLUTION DU SECTEUR DES BISCUITS ET GÂTEAUX INDUSTRIELS

Données 2008 et 2011

Oqali



ÉDITION 2014

Cette première étude d'évolution du secteur des biscuits et gâteaux industriels compare les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle des 1762 références collectées par l'Oqali sur le marché en 2008 (couvrant¹ 70,4% du marché en volume) avec les 2316 références collectées sur le marché en 2011 (couvrant¹ 65,4% du marché en volume).

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 85 familles de produits, mettant en évidence la grande variété de recettes de ce secteur (le découpage tient compte des recettes et des ingrédients caractéristiques). Entre 2008 et 2011, la répartition des références collectées par famille est relativement similaire.

Le secteur est segmenté en cinq types de marque : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD), marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg), marques de hard discount (HD) et centrales d'achats (CA). Ce dernier segment, présentant un très faible effectif, n'est pas exploité dans les traitements. Entre 2008 et 2011, le nombre de références MDD collectées augmente grâce à la mise en place de partenariats avec les distributeurs.

La couverture¹ du marché des MDD est ainsi améliorée en 2011 (couverture¹ de 79% du marché des HD, 65% du marché des MDD et 86% du marché des MN en 2008 vs. couverture¹ de 69% du marché des HD, 72% du marché des MDD et 72% du marché des MN en 2011). La comparaison de la répartition en volume des segments de marché des échantillons Oqali par rapport à celle du marché (d'après Kantar Worldpanel²) montre que, pour les deux années d'étude, les échantillons Oqali sont représentatifs du marché.

Concernant l'évolution de l'échantillon Oqali entre 2008 et 2011, on compte 1102 références appariées, c'est-à-dire présentes à la fois en 2008 et en 2011, 660 références 2008 ne sont pas retrouvées en 2011 et 1214 références 2011 ne font pas partie de l'échantillon 2008.

Evolution des paramètres d'étiquetage

Entre 2008 et 2011, l'ensemble des paramètres d'étiquetage suivis présente des évolutions significatives.

La présence d'un étiquetage nutritionnel a significativement augmenté entre 2008 et 2011 (86% vs. 93%) au niveau du secteur et sur les segments de marché MN, MDD et HD.

La proportion d'étiquetage des groupes 2/2+ comparée à celle des groupes 1/1+ a également significativement augmenté sur le secteur (45% de groupes 2/2+ en 2008 vs. 73% en 2011 parmi les références avec étiquetage nutritionnel), sur l'ensemble des segments de marché et pour une majorité de familles (15 familles sur 18 testées pour les biscuits, six familles sur sept testées pour les gâteaux).

La proportion de produits avec allégations nutritionnelles et de santé a significativement diminué (11% en 2008 vs. 7% en 2011 pour les allégations nutritionnelles, 5% vs. 1% pour les allégations de santé). Concernant les allégations nutritionnelles, cette diminution peut résulter de changements de politiques des entreprises vis-à-vis de l'emploi de telles allégations. En effet, de précédentes études Oqali³ ont montré que d'une part, il existe une tension entre les dimensions goût et santé chez les consommateurs et que d'autre part, tous les produits éligibles n'affichent pas systématiquement d'allégation nutritionnelle. Ceci laisse penser que la présence d'une allégation nutritionnelle ne constitue pas un argument de vente pour toutes les catégories de consommateurs.

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

² Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

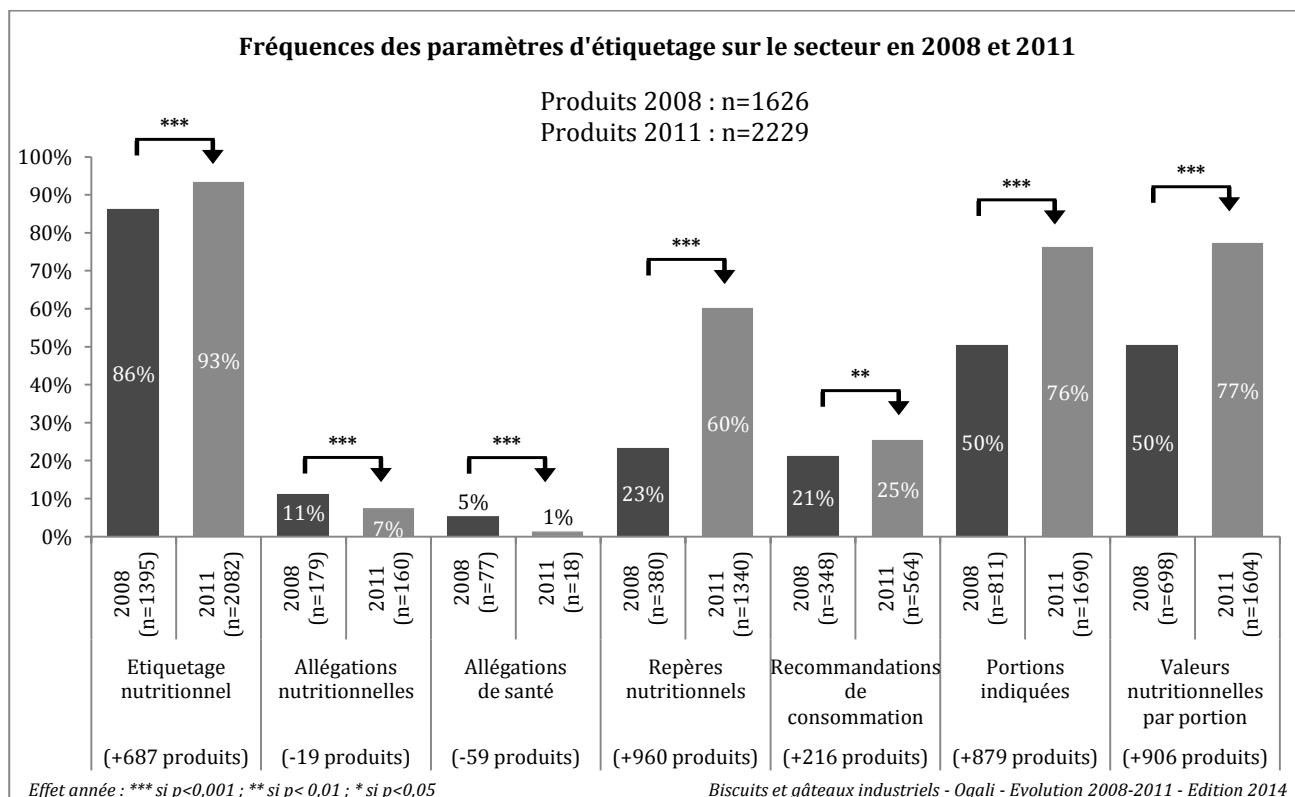
³ Etude des relations entre composition nutritionnelle, étiquetage et prix - Oqali - Edition 2013 ; L'innovation dans l'offre alimentaire entre 2008 et 2010 - Oqali - Edition 2012

Concernant les allégations de santé, qui ne concernent que des produits très spécifiques, cette diminution peut également être expliquée par des changements de politiques d'entreprises, mais aussi par la modification depuis 2008 de la réglementation en vigueur qui définit les conditions précises de l'emploi de ces allégations.

L'affichage de repères nutritionnels (23% en 2008 vs. 60% en 2011), d'une portion indiquée (50% vs. 76%, 56% vs. 78% si l'on inclut les portions implicites déduites des portions individuelles) et de valeurs nutritionnelles par portion (50% vs. 77%) a significativement augmenté entre les deux années d'étude au niveau du secteur et des quatre segments de marché. Cette augmentation est également valable pour toutes les familles de biscuits et de gâteaux, de manière significative pour la majorité des familles (22 familles sur 23 testées pour les repères nutritionnels, 18 familles sur 21 testées pour les portions indiquées, 21 familles sur 25 testées pour les valeurs nutritionnelles par portion). Concernant la taille moyenne des portions indiquées, elle diminue significativement, de 29g en 2008 à 27g en 2011.

En ce qui concerne les recommandations de consommation, leur présence augmente de manière significative sur le secteur (21% en 2008 vs. 25% en 2011). En revanche au niveau des segments de marché et des familles, cette évolution est plus contrastée. Seul le segment HD présente une augmentation significative des fréquences des recommandations de consommation mais en restant à un niveau assez bas (3% en 2008 vs. 7% en 2011). Concernant les familles de produits, les augmentations observées ne sont significatives que pour quatre familles sur 20 testées.

L'ensemble des résultats concernant l'étiquetage obtenus sur le secteur est récapitulé dans la figure ci-dessous.



Evolution des fréquences des paramètres d'étiquetage étudiés entre 2008 et 2011 sur le secteur

Evolution de la composition nutritionnelle

L'évolution des teneurs moyennes entre 2008 et 2011 des cinq nutriments d'intérêt du secteur a été étudiée pour les 29 familles présentant les effectifs les plus importants. Entre 2008 et 2011, les variations des teneurs moyennes par famille sont comprises entre :

- pour les sucres : -3,4 et +2,6g/100g,
- pour les lipides : -2,0 et +1,6g/100g,
- pour les AGS : -2,4 et +2,0g/100g,
- pour les fibres : -1,3 et +0,5g/100g,
- pour le sodium : -0,06 et +0,05g/100g.

Trois approches sont utilisées dans cette étude.

D'abord, la totalité de l'échantillon Oqali 2008 est comparé à celui de 2011, ceci permet d'étudier l'évolution de la composition nutritionnelle des familles du secteur dans leur globalité.

Ensuite, l'évolution des teneurs en nutriments est étudiée au sein des 1102 produits appariés (références présentes à la fois en 2008 et en 2011 dans la base de données Oqali). L'étude de ce sous-échantillon permet de suivre l'évolution des teneurs en nutriments référence par référence et permet d'observer les éventuelles modifications de formulation effectuées par les fabricants.

Enfin, sur les échantillons totaux, les teneurs moyennes en nutriments des familles sont pondérées par les parts de marché des produits. L'évolution de ces teneurs moyennes pondérées entre 2008 et 2011 permet d'appréhender dans quelle mesure les variations de teneurs en nutriments impactent les consommateurs.

Entre 2008 et 2011, des évolutions significatives de teneurs moyennes ont été mises en évidence pour 18 familles et 27 couples nutriment-famille, tous échantillons confondus (totaux, appariés, avec parts de marché).

La famille des barquettes aux fruits présente des évolutions significatives sur :

- les lipides : diminution de teneur moyenne de 0,7g/100g (soit -18%) sur les échantillons totaux et diminution de teneur moyenne de 0,4g/100g (soit -12%) sur les échantillons appariés,
- les fibres : diminution de teneur moyenne de 0,9g/100g (soit -38%) sur les échantillons appariés,
- les sucres : augmentation de teneur moyenne pondérée de 4,1g/100g (soit +8%) sur les échantillons avec parts de marché.

Ces évolutions peuvent faire penser à des changements de recettes consistant à diminuer la quantité de biscuit au profit de la quantité de fourrage aux fruits.

La famille des bâtonnets enrobés présente des évolutions significatives sur :

- les AGS : augmentation de teneur moyenne de 1,5g/100g (soit +12%) sur les échantillons totaux et augmentation de teneur moyenne pondérée de 1,8g/100g (soit +14%) sur les échantillons avec parts de marché,
- le sodium : diminution de teneur moyenne de 0,05g/100g (soit -24%) sur les échantillons totaux et diminution de teneur moyenne pondérée de 0,07g/100g (soit -30%) sur les échantillons avec parts de marché.

Ces évolutions pourraient être dues à l'apparition de références avec un rapport chocolat/biscuit plus élevé ou ponctuellement, à des recettes modifiées au profit de produits plus riches en chocolat.

La famille des biscuits au chocolat présente des évolutions significatives sur :

- les AGS : augmentation de teneur moyenne de 2g/100g (soit +19%) sur les échantillons totaux et augmentation de teneur moyenne pondérée de 4,3g/100g (soit +46%) sur les échantillons avec parts de marché,
- les fibres : diminution de teneur moyenne pondérée de 1,3g/100g (soit -31%) sur les échantillons avec parts de marché.

Ces évolutions peuvent faire penser à des changements de recettes consistant à diminuer la quantité de biscuit au profit de la quantité de chocolat, en particulier sur certaines références avec parts de marché importantes.

La famille des biscuits avec tablette chocolat présente une augmentation significative de teneur moyenne en AGS de 0,9g/100g (soit +6%) sur les échantillons totaux.

Le développement des biscuits chocolatés avec tablette fourrée, avec des teneurs en AGS significativement plus élevées en 2011 que les biscuits avec tablette non fourrée pourrait expliquer en partie la variation observée.

La famille des biscuits/barres chocolatés avec fourrage présente des évolutions significatives sur :

- les AGS : diminution de teneur moyenne de 1,3g/100g (soit -8%) sur les échantillons totaux et diminution de teneur moyenne pondérée de 1,7g/100g (soit -11%) sur les échantillons avec parts de marché,
- le sodium : diminution de teneur moyenne de 0,05g/100g (soit -22%) sur les échantillons totaux.

Certaines références de la famille sont impactées par une charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel visant à faire diminuer leurs teneurs en AGS. Ces reformulations participent à la diminution significative de teneur moyenne en AGS observée sur la famille dans sa totalité.

La famille des cookies présente une augmentation significative de teneur moyenne en fibres de 0,3g/100g (soit +10%) sur les échantillons totaux.

La famille des galettes nappées chocolat présente des évolutions significatives sur :

- les lipides : augmentation de teneur moyenne de 0,9g/100g (soit +4%) sur les échantillons totaux,
- le sodium : augmentation de teneur moyenne de 0,04g/100g (soit +15%) sur les échantillons totaux, augmentation de teneur moyenne de 0,04g/100g (soit +19%) sur les échantillons appariés et augmentation de teneur moyenne pondérée de 0,1g/100g (soit +43%) sur les échantillons avec parts de marché.

L'augmentation de teneur moyenne en lipides de la famille pourrait être due à l'apparition de produits avec des teneurs en chocolat plus élevées que celles des produits existants. L'augmentation de teneur moyenne en sodium de la famille semblerait être expliquée par des changements de recettes, notamment sur certaines références de marques nationales avec des parts de marché importantes.

La famille des gâteaux moelleux chocolat/pépites/fourrage chocolat présente des évolutions significatives sur :

- les sucres : diminution de teneur moyenne de 2,1g/100g (soit -6%) sur les échantillons totaux,
- les fibres : diminution de teneur moyenne de 0,2g/100g (soit -8%) sur les échantillons appariés.

La famille des génoises fourrées fruits nappées chocolat présente des évolutions significatives sur :

- les sucres : diminution de teneur moyenne de 1g/100g (soit -2%) sur les échantillons totaux et diminution de teneur moyenne de 1,4g/100g (soit -3%) sur les échantillons appariés,
- les AGS : augmentation de teneur moyenne de 0,4g/100g (soit +8%) sur les échantillons totaux, augmentation de teneur moyenne de 0,3g/100g (soit +6%) sur les échantillons appariés et augmentation de teneur moyenne pondérée de 0,3g/100g (soit +6%) sur les échantillons avec parts de marché,
- les fibres : augmentation de teneur moyenne de 0,4g/100g (soit +22%) sur les échantillons totaux, augmentation de teneur moyenne de 0,3g/100g (soit +18%) sur les échantillons appariés et augmentation de teneur moyenne pondérée de 0,3g/100g (soit +15%) sur les échantillons avec parts de marché.

Ces évolutions semblent dues à des changements de recettes ayant consisté à augmenter la quantité de biscuit et de chocolat au détriment de la quantité de fourrage aux fruits.

La famille des biscuits petit-déjeuner présente une diminution significative de teneur moyenne en sucres de 0,4g/100g (soit -2%) sur les échantillons appariés.

La famille des biscuits sandwichés fourrage à la vanille présente une diminution significative de teneur moyenne en AGS de 1,1g/100g (soit -10%) entre 2008 et 2011 au sein des références appariées. Cette famille fait l'objet d'une charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel concernant les AGS, cela impacte de façon significative la famille sur l'échantillon des références appariées.

La famille des biscuits sandwichés fourrage au chocolat présente une diminution significative de teneur moyenne en AGS de 0,8g/100g (soit -8%) entre 2008 et 2011 au sein des références appariées. Cette famille fait l'objet d'une charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel concernant les AGS, cela impacte de façon significative la famille sur l'échantillon des références appariées.

La famille des tartelettes aux fruits présente une augmentation significative de teneur moyenne en lipides de 1,1g/100g (soit +8%) entre 2008 et 2011 au sein des références appariées. Ces modifications pourraient être dues à des changements de recettes ayant consisté à augmenter la quantité de biscuit au détriment du nappage aux fruits ou à modifier la recette du biscuit.

La famille des biscuits fourrés aux fruits présente une augmentation significative de teneur moyenne pondérée en sucres de 9,8g/100g (soit +30%) entre 2008 et 2011 au sein des références avec parts de marché.

Ces modifications pourraient être dues à des changements de recettes effectués par les fabricants. On peut notamment penser à une augmentation de la quantité de fourrage aux fruits dans certaines références, notamment avec une part de marché importante.

La famille des brownies présente une diminution significative de teneur moyenne pondérée en AGS de 2,7g/100g (soit -25%) entre 2008 et 2011 au sein des références avec parts de marché.

La famille des biscuits fourrés au chocolat présente une diminution significative de teneur moyenne pondérée en fibres de 0,4g/100g (soit -14%) entre 2008 et 2011 au sein des références avec parts de marché.

La famille des petits-beurre nature présente une diminution de teneur moyenne pondérée en fibres de 0,8g/100g (soit -25%) entre 2008 et 2011 au sein des références avec parts de marché.

La famille des gaufrettes fourrées au chocolat présente une augmentation significative de teneur moyenne pondérée en sodium de 0,05g/100g (soit +81%) entre 2008 et 2011 au sein des références avec parts de marché. Ce chiffre est néanmoins à relativiser en raison des teneurs en sodium qui restent dans des valeurs très faibles.

Parmi ces 27 couples nutriment-famille concernés par des évolutions significatives, 12 présentent des évolutions qui vont dans le sens des recommandations nutritionnelles et 15 qui vont dans le sens inverse.

Parmi ces 27 évolutions :

- cinq concernent les sucres (deux augmentations, trois diminutions),
- trois concernent les lipides (deux augmentation, une diminution),
- huit concernent les AGS (quatre augmentations, quatre diminutions),
- sept concernent les fibres (deux augmentations, cinq diminutions),
- quatre concernent le sodium (deux augmentations, deux diminutions).

Les évolutions significatives observées peuvent résulter de reformulations et/ou de modifications de l'offre des produits.

Concernant les acides gras *trans*, des données sont disponibles pour 402 références en 2008 (soit 22,8% de l'échantillon) et 395 références en 2011 (soit 17,2% de l'échantillon). Une évolution faible mais à la baisse est mise en évidence sur ces données. 1% des références ont une teneur en AGT supérieure au seuil de 1g/100g de produit en 2011, contre 3% en 2008. Sur les données disponibles, la teneur moyenne en AGT toutes familles confondues diminue significativement de 0,25g/100g en 2008 à 0,21g/100g en 2011.

Perspectives

Concernant l'étiquetage des produits, des marges d'amélioration persistent sur certains paramètres tels que l'affichage de repères nutritionnels, l'indication de portions et de valeurs nutritionnelles par portion et plus particulièrement sur la présence de recommandations de consommation.

Concernant l'évolution des teneurs des cinq nutriments d'intérêt du secteur des biscuits et gâteaux industriels, cette étude montre que des variations significatives ont lieu à la fois dans le sens des recommandations nutritionnelles et dans le sens inverse.

Les données utilisées dans l'étude datant de 2011, des évolutions d'étiquetage et de composition nutritionnelle ont vraisemblablement eu lieu depuis. En particulier, des chartes PNNS passées et en cours ont sans doute permis et permettront encore l'amélioration de la qualité nutritionnelle de certains produits du secteur.

Un suivi ultérieur du secteur permettra de mettre en évidence ces progrès.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport d'évolution *Etude du secteur des biscuits et gâteaux industriels – Oqali – Données 2008 et 2011 – Edition 2014*.