



**SYNTHESE DE L'ETUDE  
D'EVOLUTION  
DU SECTEUR DES  
PRODUITS LAITIERS  
FRAIS ET ASSIMILES  
ENTRE 2009 ET 2011**

**Oqali**



**EDITION 2013**

L'étude d'évolution des Produits Laitiers Frais (PLF) et assimilés porte sur 1599 produits en 2009<sup>1</sup> et 2430 produits en 2011<sup>2</sup>. Elle compare les paramètres de l'étiquetage ainsi que les valeurs nutritionnelles des lipides, des sucres et du calcium. Les produits sont répartis en 18 familles, elles-mêmes regroupées en 4 catégories : les **Yaourts et Lait Fermentés (YLF)** comprenant les YLF nature non sucrés classiques ; YLF nature non sucrés gourmands ; YLF sucrés classiques ; YLF sucrés gourmands ; YLF édulcorés, les **Fromages Frais (FF)** regroupant les FF nature non sucrés classiques ; FF nature non sucrés gourmands ; FF sucrés et/ou édulcorés classiques ; FF sucrés gourmands, les **Desserts Lactés Frais (DLF)** comprenant les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois ; DLF à base de céréales ; DLF de type mousse ; DLF aux œufs ; Panna cotta et autres entremets ; DLF gamme allégée et/ou édulcorés, ainsi que les **Desserts Frais Non Laitiers (DFNL)** avec les DFNL à base de chocolat ; DFNL sans chocolat ; Desserts au soja.

L'ensemble des PLF et assimilés considérés dans cette étude couvre<sup>3</sup> au minimum 66% du marché en volume en 2009 et 80% en 2011.

L'offre a été décomposée en 4 sous-groupes :

- **Produits retirés** correspondant à **34% des produits de 2009 (n=538)**, intégrant les produits retirés du marché entre 2009 et 2011 ou non captés par l'Oqali en 2011 ;
- **Produits identiques** représentant **14% des produits de 2011 (n=333)**, réunissant les produits présents sur le marché à la fois en 2009 et en 2011 semblables en tous points ;
- **Produits modifiés** correspondant à **30% des produits de 2011 (n=728)**, intégrant les produits présents sur le marché en 2009 et également en 2011 mais dans une version évoluée (changement de l'emballage et/ou de la composition) ;
- **Produits ajoutés** représentant **56% des produits de 2011 (n=1369)**, réunissant les innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2009.

Entre 2009 et 2011, la répartition des produits par famille et entre segments de marché reste relativement inchangée.

**Les paramètres de l'étiquetage** ont évolué entre 2009 et 2011 (Figure A). Des **augmentations significatives** sont observées pour :

- l'étiquetage nutritionnel : avec notamment une forte augmentation de l'étiquetage nutritionnel détaillé de groupe 2/2+, de 49% en 2009 à 73% en 2011, et ce dans toutes les familles ;
- les repères nutritionnels : augmentation portée essentiellement par les marques de distributeurs ;
- les adjonctions de vitamines et/ou minéraux : augmentation portée par les marques de distributeurs ;
- les portions indiquées et les valeurs nutritionnelles à la portion : augmentations portées principalement par les produits issus du hard discount.

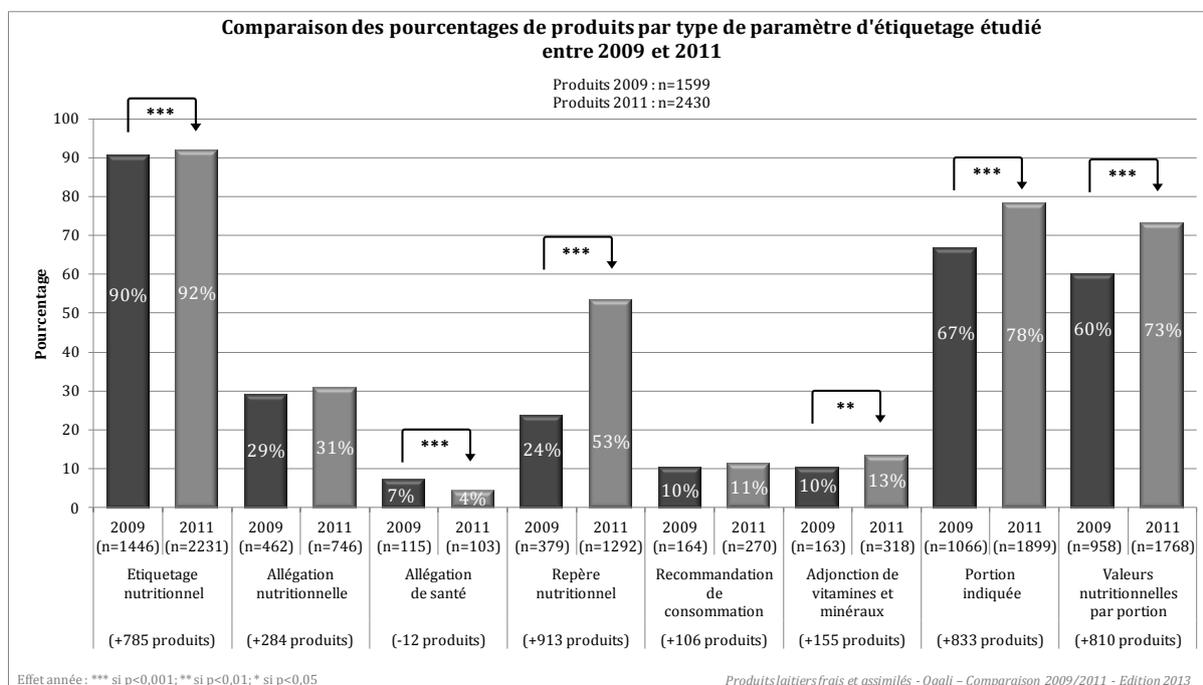
<sup>1</sup> Données issues du rapport sur l'état des lieux du secteur en 2008-2009 publié par l'Oqali en 2013.

<sup>2</sup> 82,6% de produits recueillis en 2011 (n=2006), 17,2% en 2012 (n=420) et 0,2% en 2013 (n=4).

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

A l'inverse, la présence d'allégations de santé **diminue significativement**, notamment du fait des marques nationales et des marques de distributeurs. Cette diminution coïncide avec le grand chantier d'examen des allégations de santé mis en place par l'EFSA durant cette période, et ayant abouti à l'application fin 2012 du règlement (UE) n°432/2012. Elle montre l'anticipation dont ce règlement a fait l'objet. Aucune différence significative n'est observée pour la présence d'allégations nutritionnelles et de recommandations de consommation.

D'autre part, les tailles de portions indiquées ont globalement augmenté entre les 2 années d'étude parmi les produits des familles des YLF nature non sucrés gourmands, YLF sucrés gourmands (pour ces 2 familles davantage de portions de 150g au détriment de celles de 125g) et DLF gamme allégée et/ou édulcorés (davantage de portions de 125g au détriment de celles de 90g). Néanmoins, ces résultats doivent être nuancés par le biais d'échantillonnage occasionné par le nombre plus important de produits captés par l'Oqali en 2011 : parmi les produits présentant des portions indiquées de tailles supérieures, la majorité correspond à des produits « Ajoutés », c'est-à-dire non présents sur le marché en 2009 ou non captés par l'Oqali en 2009.



**Figure A : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des produits laitiers frais et assimilés entre 2009 et 2011.**

**L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g a montré que les profils des teneurs en lipides et en sucres entre 2009 et 2011 restent similaires pour la majorité des familles étudiées.** Des évolutions significatives des teneurs moyennes en lipides et en sucres sont cependant mises en évidence (Figure B) : au sein d'1 famille sur 18 pour les lipides (1 augmentation), et de 4 sur 18 pour les sucres (1 augmentation et 3 diminutions).

Famille de produits	Différences de teneurs moyennes entre 2009 et 2011					
	Lipides (g/100g)		Sucres (g/100g)		Calcium (mg/100g)	
Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	+0,2	+13%	-0,1	-2%	+0,30	+0,2%
Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	+0,4	+5%	-0,2	-4%	+5,57	+4%
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	+0,1	+5%	-0,1	-1%	+7,10*	+6%
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	+0,6*	+10%	-0,5	-3%	-12,94	-10%
Yaourts et laits fermentés edulcorés	+0,1	+53%	-0,3	-5%	+8,71**	+6%
Fromages frais nature non sucres classiques	-0,1	-3%	+0,1	+2%	+16,52	+14%
Fromages frais nature non sucres gourmands	-0,4	-5%	-0,1	-3%	-1,67 <sup>1</sup>	-1% <sup>1</sup>
Fromages frais sucres et/ou edulcorés classiques	-0,2	-8%	-1,0**	-8%	+2,24	+2%
Fromages frais sucres gourmands	-0,2	-4%	-1,6*	-10%		
Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois	+0,04	+1%	-0,07	-0%	+3,60	+3%
Desserts lactés frais à base de céréales	-0,1	-3%	-2,5**	-15%	-5,50 <sup>1</sup>	-8% <sup>1</sup>
Desserts lactés frais de type mousse	+0,1	+1%	+0,04	+0%	-11,42	-8%
Desserts lactés frais aux œufs	+0,03	+0,3%	+0,1	+0,5%		
Panna cotta et autres entremets	+0,9	+11%	+0,5	+3%		
Desserts lactés frais gamme allégée et/ou edulcorés	-1,2	-52%	+0,5	+5%	+8,64*	+7%
Desserts frais non laitiers à base de chocolat	-0,1	-0,5%	-1,8	-6,8%		
Desserts frais non laitiers sans chocolat	+0,9	+10%	+1,9*	+9%	-16,60 <sup>1</sup>	-17% <sup>1</sup>
Desserts au soja	-0,2	-7%	-0,7	-7%	+1,68	+1%

<sup>1</sup> Effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

Case en violet : différence significative entre les teneurs moyennes de 2009 et 2011 (\* si p<0,05 ; \*\* si p<0,01 ; \*\*\* si p<0,001)

**Figure B : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en lipides, sucres et calcium entre 2009 et 2011, au sein des produits laitiers frais et assimilés étudiés.**

Ainsi, **concernant les lipides et les sucres**, les **YLF sucrés gourmands** présentent une légère augmentation significative de la teneur moyenne en lipides (+0,6g/100g) et une tendance à la diminution du nombre de produits dans la fourchette haute des teneurs en sucres. Cette dernière tendance est portée essentiellement par les produits du hard discount (diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -2,3g/100g) qui rapprochent leur teneur moyenne en sucres de celles des marques nationales et de distributeurs. Les **FF sucrés et/ou édulcorés classiques** montrent une tendance à l'augmentation du nombre de produits dans les fourchettes basses des teneurs en lipides et une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (-1,0g/100g). Celles-ci sont notamment liées à la présence plus importante en 2011 de produits édulcorés et sans matière grasse de marques nationales. Les **FF sucrés gourmands** présentent une diminution du nombre de produits dans les fourchettes hautes des teneurs en lipides et une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (-1,6g/100g). Les **DLF à base de céréales** présentent également une diminution significative de la teneur moyenne en sucres (-2,5g/100g). Celle-ci est portée essentiellement par les produits de marques de distributeurs, via une diminution significative de -2,9g/100g : la teneur obtenue est similaire à celle des produits des autres segments étiquetant en 2011 (à noter qu'en 2009, le segment des marques de distributeurs était le seul à présenter plusieurs produits avec un étiquetage des teneurs en sucres). Enfin les **DFNL sans chocolat** connaissent quant à eux une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres (+1,9g/100g), due à la fois aux produits de marques nationales (augmentation non significative de +4,7g/100g) et de marques de distributeurs (augmentation significative de +1,4g/100g).

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions ne sont pas toutes allées dans le même sens. **Ainsi, l'étude**

**des produits appariés (produits présents en 2009 et en 2011 sous une forme strictement identique ou évoluée) montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été faites à la fois dans le sens d'une amélioration et dans le sens d'une dégradation.** Pour les catégories des Desserts Lactés Frais et des Desserts Frais Non Laitiers, présentant des variabilités intra-famille importantes en 2009 et en 2011, le peu de différences observées peut également s'expliquer par la diversité des recettes mises en œuvre.

**Concernant le calcium**, les différences significatives observées sont faibles et doivent être nuancées. En effet, la majorité des familles présentent une teneur moyenne en calcium supérieure ou égale à 120mg/100g, seuil de l'allégation « source de calcium ». Ces teneurs sont directement liées au lait, principal ingrédient de la majorité des produits. Les variations de teneurs selon les familles se font alors sur l'adjonction de calcium dans les produits. Les évolutions observées, notamment sur les YLF sucrés classiques et les YLF édulcorés sont dues, en partie, à la présence plus importante en 2011 de produits avec des teneurs supérieures ou égales à 240mg/100g, seuil de l'allégation « riche en calcium ». La faible proportion de produits étiquetant une teneur en calcium en 2009 et en 2011 biaise néanmoins l'interprétation.

La plupart des produits étudiés se présentant sous format individuel (93% en 2009 et 92% en 2011) et des tendances d'évolution des tailles de portions ayant été mises en évidence, il a paru intéressant **d'étudier l'évolution des teneurs moyennes en lipides et en sucres à la portion.** Des évolutions significatives des teneurs moyennes à la portion ont été observées entre 2009 et 2011 au sein de 3 familles sur 18 pour les lipides ainsi que pour les sucres (dans les 2 cas : 1 augmentation et 2 diminutions). Pour certaines familles, les variations de teneurs moyennes pour 100g observées entre 2009 et 2011 sont **amplifiées par le passage à la portion** (augmentation significative de la teneur moyenne en lipides à la portion pour les YLF sucrés gourmands de +0,9g/portion, diminutions significatives de la teneur moyenne en lipides à la portion pour les FF sucrés et/ou édulcorés classiques (-0,4g/portion) et des teneurs en lipides et sucres pour les FF sucrés gourmands (-1,0 et -4,4g/portion)). A l'inverse, pour d'autres familles, **les variations mises en évidence pour 100g sont minimisées au passage à la portion** (diminution significative moindre de la teneur moyenne en sucres à la portion pour les DLF à base de céréales de -1,9g/portion).

Par ailleurs, **l'étude de données rétrospectives portant sur certains produits de marques nationales** entre 2003-2004-2005 et 2011 a également montré des améliorations effectuées sur les teneurs en lipides, sucres et calcium, antérieurement à 2009, pour certaines familles et dans le périmètre de produits étudiés. Ainsi, 3 familles sur les 14 étudiées présentent une évolution significative de la teneur moyenne en lipides : diminution pour les Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,8g/100g) et les DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-0,8g/100g), et inversement, augmentation pour les YLF édulcorés (+0,1g/100g). Cette dernière est à nuancer car les teneurs moyennes sont inférieures à 1g/100g. 5 familles sur 14 montrent quant à elles une variation significative de leur teneur moyenne en glucides : des diminutions sont mises en évidence au sein des DLF gamme allégée et/ou édulcorés (-4,3g/100g), des Crèmes dessert, laits emprésurés, laits gélifiés et liégeois (-2,0g/100g), des YLF sucrés classiques (-1,6g/100g) et des YLF édulcorés (-1,2g/100g) et une augmentation de +2,8g/100g pour les FF sucrés gourmands. Ces résultats sont cependant à nuancer en raison des modes d'échantillonnage différents entre les 2 années.

Toutefois, au sein des catégories des Yaourts et Laites Fermentés et des Fromages Frais, pour les familles de produits sucrés, les variabilités des teneurs en sucres restent non négligeables,

malgré une réglementation<sup>4,5</sup> qui encadre les recettes, notamment en limitant les quantités d'ingrédients ajoutés. Il pourrait donc être envisagé de travailler encore sur les teneurs en sucres. De plus, d'importantes variabilités intra-famille des teneurs en lipides et en sucres subsistent au sein des catégories des Desserts Lactés Frais et des Desserts Frais Non Laitiers. Bien que celles-ci soient dues en grande partie à la diversité de recettes mises en œuvre dans ces familles, les variabilités au sein d'une même recette pourraient être réduites. Par ailleurs, il pourrait également être envisagé de réduire les tailles de portions individuelles des plus gros formats. Pour finir, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont cependant soumises à l'acceptabilité des consommateurs et aux contraintes techniques et organoleptiques liées au secteur des PLF et assimilés.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des produits laitiers frais et assimilés – Oqali – Comparaison 2009/2011 – Edition 2013*.

---

<sup>4</sup> Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt, version consolidée au 03 avril 1997.

<sup>5</sup> Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.