



# PANIFICATION CROUSTILLANTE ET MOELLEUSE

Evolution du secteur  
entre 2009 et 2012

## SYNTHESE

Opqali



**EDITION 2015**



Cette étude sectorielle a pour objectif de comparer les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle des échantillons de produits industriels de panification croustillante et moelleuse collectés en 2009 et en 2012 par l'Oqali. Elle constitue la première étude d'évolution de ce secteur.

Cette étude se base sur 581 références collectées par l'Oqali sur le marché en 2009 (couvrant<sup>1</sup> 55% du marché en volume) et 1035 références collectées sur le marché en 2012 (couvrant<sup>1</sup> 76% du marché en volume). Il s'agit de références vendues dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) de France.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 31 familles. En 2012, le nombre de références collectées a fortement augmenté (581 références en 2009 vs. 1035 en 2012). La proportion de chaque famille au sein des échantillons Oqali reste toutefois similaire pour les deux années d'étude. Néanmoins, on note :

- l'apparition de la famille des Galettes soufflées en 2012 ;
- une collecte plus complète en 2012 pour la famille des Pains précuits (0,5% des références collectées en 2009 vs. 5,1% en 2012) ;
- une baisse de la proportion des familles des Pains grillés - toasts complets, céréales et graines et des Pains grillés - toasts nature, aux fruits ou pépites de chocolat dans l'échantillon Oqali 2012 (respectivement 8,1 et 9,3% des références collectées en 2009 vs. 5,8 et 6,8% en 2012).

Le secteur est segmenté en 4 types de marque : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD), marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg) et hard discount (HD). Pour l'échantillon Oqali 2009, on note une sous-représentation des marques nationales et une légère surreprésentation des références hard discount. L'échantillon Oqali 2012 est représentatif du marché.

L'échantillon 2012 est composé pour plus de la moitié de produits nouveaux ou non captés en 2009 (56%) et 44% des références correspondent à des produits déjà présents en 2009 sous une forme identique ou modifiée. Enfin, 21% des références prises en compte dans le bilan initial de 2009 ont été retirées du marché ou n'ont pas été retrouvées en 2012.

### **Evolution des paramètres d'étiquetage**

Entre 2009 et 2012, à l'échelle du secteur entier, les fréquences de présence de tous les paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali ont significativement augmenté, à l'exception de celle des allégations de santé dont l'évolution n'est pas significative.

- La présence d'un étiquetage nutritionnel a significativement augmenté au niveau du secteur (91% de produits étiquetés en 2009 vs. 96% en 2012) ainsi que pour les références à marques nationales (84% en 2009 vs. 94% en 2012) et la famille des Brioches (86% en 2009 vs. 94% en 2012), qui est la seule famille à avoir été testée.

L'étiquetage nutritionnel est significativement plus détaillé en 2012 qu'en 2009 sur le secteur entier (60% de groupes 2/2+ en 2009 vs. 83% en 2012) mais également pour les marques de distributeurs (84% en 2009 vs. 95% en 2012), marques de distributeurs entrée de gamme

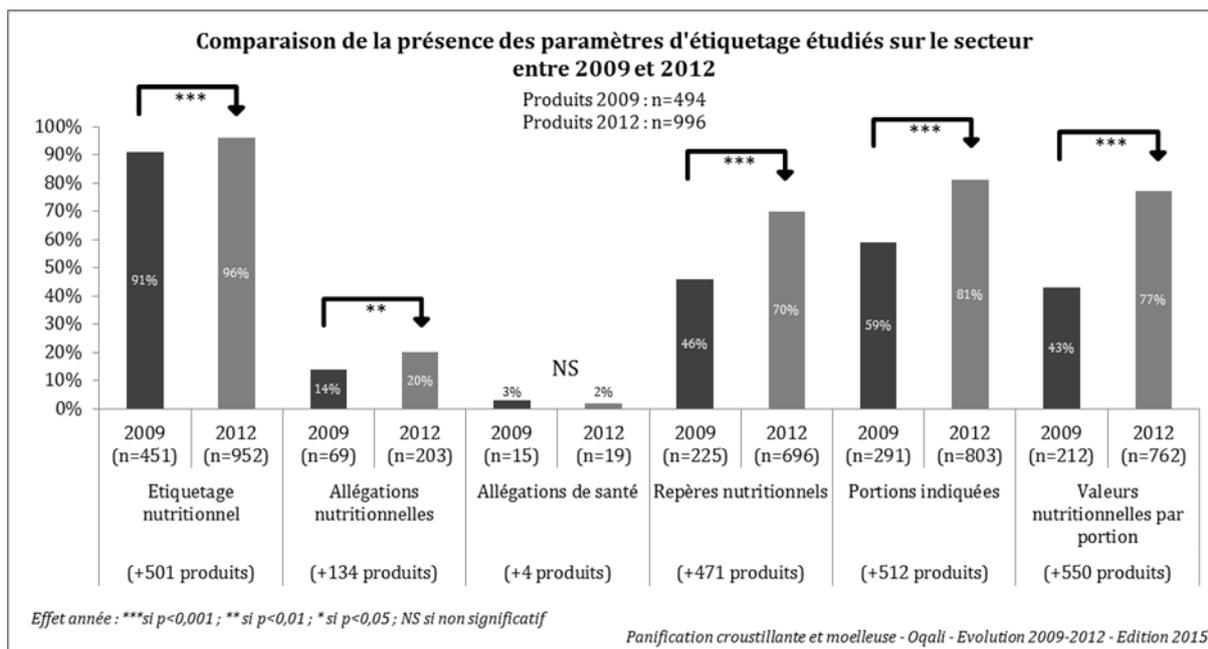
---

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

(24% en 2009 vs. 40% en 2012) et les produits hard discount (32% en 2009 vs. 76% en 2012). A l'échelle des familles, l'augmentation du niveau de détail de l'étiquetage est significative pour 7 familles parmi les 8 testées (Biscottes, Brioches, Pains de mie, Pains grillés - toasts, Pains préemballés, Pains spéciaux et Viennoiseries).

- La présence d'allégations nutritionnelles a significativement augmenté à l'échelle du secteur (14% en 2009 vs. 20% en 2012). Cette augmentation est observée pour les références à marques nationales, à marques de distributeurs et pour les produits hard discount, sans être significative. En revanche, la proportion de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) a significativement augmenté, entre 2009 et 2012, pour 2 familles parmi les 4 testées : celle des Biscottes (36% vs. 57%) et celle des Pains grillés - toasts (17% vs. 34%).
- La proportion de produits présentant au moins une allégation de santé s'élevait à 3% en 2009 et n'a pas évolué de manière significative sur le secteur entre 2009 et 2012. En revanche, on note une diminution significative de la présence de ces allégations pour les marques nationales (13% en 2009 vs. 6% en 2012) : cette diminution est à mettre en regard des évolutions de la réglementation définissant les conditions d'utilisation de ces allégations et des changements de stratégie des entreprises en matière de communication sur la qualité nutritionnelle des produits.
- La présence de repères nutritionnels (46% en 2009 vs. 70% en 2012), de portions indiquées (59% en 2009 vs. 81% en 2012) et de valeurs nutritionnelles par portion (43% en 2009 vs. 77% en 2012) a significativement augmenté entre les deux années d'étude, au niveau du secteur mais également pour les marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme et pour les produits hard discount. A l'échelle des familles, l'évolution de la présence de repères nutritionnels, de portions indiquées et de valeurs nutritionnelles par portion a pu être testée sur respectivement 8, 7 et 7 familles. On constate ainsi que les familles des Biscottes, des Brioches, des Pains de mie, des Pains grillés - toasts et des Pains spéciaux affichent significativement plus de repères nutritionnels, de portions indiquées et de valeurs nutritionnelles par portion en 2012. Les familles des Pains au lait et des Viennoiseries montrent également une augmentation significative de la présence des valeurs nutritionnelles par portion entre les deux années d'étude.

Les résultats des tests statistiques réalisés sur l'évolution des paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali et observés sur le secteur sont récapitulés sur la figure A ci-après.



**Figure A : Comparaison de la présence des paramètres d'étiquetage étudiés sur le secteur entre 2009 et 2012**

### Evolution de la composition nutritionnelle

Cinq nutriments d'intérêt ont été définis pour le secteur de la panification croustillante et moelleuse : les sucres, les lipides, les acides gras saturés (AGS), les fibres et le sodium.

Il est important de souligner que l'évolution de la composition nutritionnelle entre les deux suivis est impactée par l'augmentation du nombre de références collectées.

Entre 2009 et 2012, les variations des teneurs moyennes des familles sont comprises :

- entre -1,3 et +4,2 g/100g pour les sucres ;
- entre -4,8 et +1,0 g/100g pour les lipides ;
- entre -2,9 et +0,4 g/100g pour les AGS ;
- entre -1,9 et +0,9 g/100g pour les fibres ;
- entre -0,05 et +0,05 g/100g pour le sodium.

Entre ces deux années, l'évolution de la composition nutritionnelle a été testée pour 13 des 23 familles de produits de panification croustillante et moelleuse définies dans cette deuxième partie de l'étude et pour les 5 nutriments d'intérêt du secteur.

L'évolution, entre 2009 et 2012, des teneurs moyennes de chacun des nutriments d'intérêt a été étudiée à l'échelle des familles, des segments de marché et des sous-groupes. Le sous-échantillon constitué des références appariées a également fait l'objet de tests. Enfin, l'évolution de la composition nutritionnelle des produits a été analysée en intégrant les parts de marché des références. Des évolutions significatives ont été mises en évidence pour au moins une de ces analyses pour 8 familles.

A l'échelle de la famille entière, 3 familles présentent une évolution significative de composition nutritionnelle entre 2009 et 2012 :

- La famille des Biscottes, Pains grillés - toasts complets, céréales et graines présente une diminution significative de la teneur moyenne en lipides entre 2009 et 2012 (7,2 vs. 6,4 g/100g). Cette évolution est essentiellement portée par les marques de distributeurs qui constituent le segment le plus représenté pour cette famille (7,7 g/100g en 2009 vs. 6,1 g/100g en 2012). De plus, le sous-groupe des produits nouveaux ou non captés en 2009 présente, en 2012, une teneur moyenne en lipides significativement plus faible que celle de la totalité de la famille en 2009 (respectivement 5,9 vs. 7,2 g/100g). On observe également que les produits retrouvés les deux années d'étude ont une teneur moyenne en lipides plus faible en 2012 (6,8 g/100g) qu'en 2009 (7,3 g/100g), ce qui met en évidence des modifications de recettes entre ces deux années.

Pour cette même famille, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en AGS entre 2009 et 2012 (2,5 vs. 1,8 g/100g). Cette évolution est essentiellement portée par les marques de distributeurs qui constituent le segment le plus représenté pour cette famille (2,7 g/100g en 2009 vs. 1,5 g/100g en 2012). De plus, le sous-groupe des produits nouveaux ou non captés en 2009 présente, en 2012, une teneur moyenne en AGS significativement plus faible que celle de la totalité de la famille en 2009 (respectivement 1,6 vs. 2,5 g/100g). Enfin, le sous-groupe des produits retrouvés les deux années et dont la composition nutritionnelle a évolué, a également une teneur moyenne en AGS plus faible après reformulation (2,6 g/100g en 2009, avant reformulation vs. 2,0 g/100g en 2012, après reformulation). Ces évolutions de teneurs moyennes en AGS peuvent s'expliquer par des modifications de la nature des matières grasses utilisées, notamment avec une mise en œuvre moins fréquente d'huile de palme. En effet, parmi les produits de cette famille pour lesquels on dispose d'une liste d'ingrédients et d'une teneur en AGS, 30% ne contenaient pas d'huile de palme en 2009 vs. 64% en 2012.

- La famille des Pains de mie complets, céréales et graines présente une diminution significative de la teneur moyenne en fibres entre 2009 et 2012 (6,2 vs. 5,5 g/100g). Cette évolution peut, en partie, s'expliquer par la diminution significative de la teneur moyenne en fibres des références à marques nationales qui constituent le second segment le plus représenté pour cette famille (6,3 g/100g en 2009 vs. 5,5 g/100g en 2012). Néanmoins, il est à noter qu'en 2012, aucune différence significative de teneurs moyennes en fibres n'a été mise en évidence entre les différents segments de marché. De plus, l'apparition, dans l'échantillon 2012, de références nouvelles ou non captées en 2009, présentant une teneur moyenne en fibres de 5,4 g/100g (significativement plus faible que celle de la famille entière en 2009), concourt à expliquer cette diminution.
- La famille des Pains de mie nature, hamburger, hot dog présente une diminution significative de la teneur moyenne en AGS entre 2009 et 2012 (1,3 vs. 0,8 g/100g). Cette évolution est essentiellement portée par les références à marques nationales et à marques de distributeurs qui présentent respectivement des teneurs moyennes en AGS de 1,6 et 1,3 g/100g en 2009 vs. 1,1 et 0,6 g/100g en 2012. De plus, le sous-groupe des produits nouveaux ou non captés en 2009 présente, en 2012, une teneur moyenne en AGS significativement plus faible que celle de la totalité de la famille en 2009 (respectivement 0,8 vs. 1,3 g/100g). Le sous-groupe des produits retrouvés les deux années et dont la composition nutritionnelle a évolué, a également une teneur moyenne en AGS plus faible après reformulation (1,4 g/100g en 2009,

avant reformulation vs. 0,8 g/100g en 2012, après reformulation). Ces évolutions de teneurs moyennes en AGS peuvent s'expliquer par des modifications de la nature des matières grasses utilisées, notamment avec une mise en œuvre moins fréquente d'huile de palme. En effet, parmi les produits de cette famille pour lesquels on dispose d'une liste d'ingrédients et d'une teneur en AGS, 58% ne contenaient pas d'huile de palme en 2009 vs. 94% en 2012.

Pour cette même famille, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en fibres entre 2009 et 2012 (3,3 vs. 2,9 g/100g). Cette évolution peut, en partie, s'expliquer par la diminution significative des teneurs moyennes en fibres des références à marques nationales (3,2 g/100g en 2009 vs. 2,8 g/100g en 2012) et à marques de distributeurs (3,3 g/100g en 2009 vs. 2,9 g/100g en 2012). Néanmoins, il est à noter qu'en 2012, aucune différence significative de teneurs moyennes en fibres n'a été mise en évidence entre les différents segments de marché. De plus, le sous-groupe des produits nouveaux ou non captés en 2009 présente, en 2012, une teneur moyenne en fibres significativement plus faible que celle de la famille entière en 2009 (respectivement 3,0 vs. 3,3 g/100g). Le sous-groupe des produits retrouvés les deux années et dont la composition nutritionnelle a évolué, a également une teneur moyenne en fibres plus faible après reformulation (3,3 g/100g en 2009, avant reformulation vs. 2,7 g/100g en 2012, après reformulation).

Pour certaines familles, des différences significatives ont été mises en évidence au niveau des segments, des sous-groupes ou sur le sous-échantillon des références appariées. Néanmoins, ces évolutions n'impactent pas la composition nutritionnelle moyenne à l'échelle de la famille.

Lorsque l'analyse de la composition nutritionnelle des produits intègre les parts de marché, 6 évolutions significatives sont mises en évidence :

- Pour la famille des Biscottes, Pains grillés - toasts nature, aux fruits ou pépites de chocolat, la teneur moyenne pondérée en sodium a significativement diminué entre 2009 et 2012 (0,64 vs. 0,55 g/100g). Ceci peut s'expliquer par la diminution de la teneur en sodium d'une des références les plus vendues des échantillons 2009 et 2012 ainsi que par la présence, dans l'échantillon 2012, de produits à fortes parts de marché présentant des teneurs en sodium inférieures à la teneur moyenne pondérée de 2009.  
Néanmoins, ce résultat est à nuancer compte tenu du manque d'informations pour un certain nombre de produits (teneur en sodium non renseignée ou impossibilité d'attribuer une part de marché en 2009 ou 2012).
- Pour la famille des Brioches, Pains au lait, la teneur moyenne pondérée en lipides a significativement augmenté entre 2009 et 2012 (11,2 vs. 12,2 g/100g). Ceci peut être expliqué par des changements de recettes des références les plus vendues de l'échantillon 2009 qui ont conservé des parts de marché importantes et ont vu leur teneur en lipides augmenter en 2012. De plus, l'apparition, dans l'échantillon 2012, d'un produit nouveau ou non capté en 2009, présentant une teneur en lipides appartenant à la fourchette haute de la catégorie et possédant la part de marché la plus élevée de l'échantillon 2012, concourt à expliquer cette évolution.

- Pour la famille des Pains de mie nature, hamburger, hot dog, les teneurs moyennes pondérées en AGS et en fibres ont significativement diminué, entre 2009 et 2012 (respectivement 1,3 vs. 1,0 g/100g pour les AGS et 3,2 vs. 2,7 g/100g pour les fibres). Cela peut s'expliquer par des changements de recettes, allant dans le sens d'une diminution des teneurs en AGS et en fibres, opérés sur des références à fortes parts de marché dans l'échantillon 2012. De plus, l'apparition, dans l'échantillon 2012, d'une référence à forte part de marché, nouvelle ou non captée en 2009, dont les teneurs en AGS et en fibres sont parmi les plus faibles de la famille, concourt à expliquer ces évolutions.
- Pour la famille des Spécialités céréalières, la teneur moyenne pondérée en lipides a significativement diminué entre 2009 et 2012 (3,8 vs. 3,4 g/100g). Cela peut s'expliquer par des changements de recettes, allant dans le sens d'une diminution des teneurs en lipides, pour une part importante des références de la famille et, en particulier, pour les plus vendues des échantillons 2009 et 2012.
- Pour la famille des Spécialités céréalières fourrées, la teneur moyenne pondérée en sucres a significativement diminué entre 2009 et 2012 (31,8 vs. 29,1 g/100g). Cela peut s'expliquer par la diminution des teneurs en sucres des références les plus vendues des échantillons 2009 et 2012, ainsi que par le retrait (ou l'absence de collecte en 2012) de la référence la plus vendue de l'échantillon 2009 qui présentait une teneur en sucres parmi les plus élevées de la catégorie.

### **Perspectives**

La prochaine étude d'évolution de l'Oqali pourra mettre en évidence des changements au niveau des paramètres d'étiquetage mais aussi des évolutions de compositions nutritionnelles, notamment suite au renouvellement des emballages en vue de leur mise en conformité avec le règlement INCO<sup>2</sup>. Ce règlement rend notamment la présence d'un étiquetage nutritionnel obligatoire ; le format d'affichage et les nutriments devant être renseignés sont également précisés. Cette obligation s'applique dès le 13 décembre 2014 pour les produits présentant un étiquetage nutritionnel préexistant et à partir du 13 décembre 2016 pour les autres.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport d'évolution *Etude du secteur de la panification croustillante et moelleuse – Oqali – Données 2009 et 2012 – Edition 2015*.

---

<sup>2</sup> Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.