



SYNTHESE DE L'ETUDE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE

Données 2009 et 2012

Oqali



ÉDITION 2013

SYNTHESE

Ce rapport dresse un bilan, en 2012, de la composition nutritionnelle (teneurs en lipides et en sodium) de neuf familles de charcuterie commercialisées sur le marché français en grandes et moyennes surfaces au rayon libre-service : les jambons cuits supérieurs, les jambons secs, les lardons, les pâtés de campagne, les pâtés / mousses de foie, les rillettes, les saucisses à pâte fine, les saucissons secs pur porc et les saucissons secs supérieurs. Il permet également d'analyser l'évolution de la qualité nutritionnelle de ces familles de produits entre 2009 et 2012.

Les données ont été collectées dans le cadre du suivi par l'Oqali des engagements volontaires de progrès nutritionnel de la charte PNNS déposée par la fédération des industriels charcutiers traiteurs (FICT) (bilan à mi-parcours). Ces données sont toutes issues de résultats d'analyses de composition nutritionnelle. Il est important de noter que, dans le cadre de la charte, les engagements pris concernent les teneurs moyennes en sodium et lipides pondérées par les parts de marché. Dans ce cadre, la FICT s'engage à faire réduire de 5%, entre 2009 et 2013, la teneur moyenne pondérée en sodium de huit familles (les neuf précédemment citées à l'exception des rillettes) et la teneur moyenne pondérée en lipides de sept familles (les neuf précédemment citées à l'exception des jambons secs et des lardons); un seuil maximal à respecter est également défini pour chaque famille pour les teneurs en sodium et lipides. Les évolutions des teneurs moyennes détaillées dans ce rapport ne tiennent pas compte des parts de marché et ne sont pas à relier avec l'atteinte ou non des objectifs de la charte.

Entre 2009 et 2012, les méthodes d'échantillonnage ne sont pas identiques : en 2009, l'échantillonnage se basait sur des données collectées par la FICT auprès de ses entreprises et complétées par des analyses lorsque nécessaire ; en 2012, un plan d'échantillonnage a été construit à partir des données de marché issues du panel Kantar Worldpanel¹. Tous les indicateurs ne peuvent donc pas être comparés entre les deux suivis.

En 2012, 235 données ont été collectées couvrant² 57,5% du marché en volume. Le secteur est réparti en 4 segments de marché : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD), marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg) et marques de hard discount (HD).

¹ KantarWorldpanel : données d'achat des ménages représentatives de la population française

² Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs. le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

Etude de la composition nutritionnelle en 2012

On observe une variabilité intra-famille des teneurs en lipides et sodium. Les coefficients de variation les plus élevés ont été relevés pour :

- les familles des jambons cuits supérieurs, des jambons secs, des lardons, des pâtés / mousses de foie et des saucissons secs supérieurs en ce qui concerne les teneurs en lipides ;
- les familles des lardons et pâtés de campagne pour les teneurs en sodium.

Parmi les quatre familles testées, une différence de composition nutritionnelle selon le segment de marché a été mise en évidence : les teneurs moyennes en lipides des références MN et MDD des saucissons secs supérieurs sont significativement plus faibles que celle des références HD.

Etude de l'évolution de la composition nutritionnelle entre 2009 et 2012

Les familles des jambons secs et des lardons ne font pas l'objet d'engagement concernant leurs teneurs moyennes en lipides.

Entre 2009 et 2012 et selon la famille, la variation de la teneur moyenne en lipides est comprise entre -2,2 g/100g et +2,8 g/100g. Les teneurs moyennes n'ont pas évolué significativement entre les deux années de suivi.

Lorsqu'on pondère cet indicateur par les parts de marché, on observe que les objectifs fixés par la charte (-5%) sont déjà tenus en 2012 pour les jambons cuits supérieurs, les pâtés de campagne, les pâtés / mousses de foie et les saucissons secs supérieurs.

La variation de la teneur moyenne en sodium entre 2009 et 2012 est comprise entre -0,32 g/100g et +0,29 g/100g selon la famille. Entre les deux années de suivi, des évolutions significatives ont été mises en évidence pour :

- la famille des jambons cuits supérieurs, qui présente une diminution significative de la teneur moyenne en sodium de 0,08 g/100g (soit -9,5%). Cette diminution est portée par tous les segments de marché sauf par le segment HD, elle est significative pour le segment MN ;
- la famille des lardons, qui présente une diminution significative de la teneur moyenne en sodium de 0,32 g/100g (soit -24,0%). Cette diminution est portée par l'ensemble des segments de marché ;
- la famille des saucisses à pâte fine, qui présente une augmentation significative de la teneur moyenne en sodium de 0,29 g/100g (soit +20,5%). Cette augmentation est portée par tous les segments de marché ;

- la famille des saucissons secs supérieurs, qui présente une diminution significative de la teneur moyenne en sodium de 0,12 g/100g (soit -6,1%). Cette diminution portée par tous les segments de marché sauf par le segment HD.

Lorsqu'on pondère cet indicateur par les parts de marché, on observe que les objectifs fixés par la charte (-5%) sont déjà tenus en 2012 pour les jambons cuits supérieurs, les lardons et les saucissons secs supérieurs .

Dans le cadre du suivi de la charte PNNS de la FICT, de nouvelles données issues d'analyses physico-chimiques seront récoltées fin 2013 pour réaliser le bilan final de ses engagements. Une étude de l'évolution de l'étiquetage et de la composition nutritionnelle des produits de charcuterie fera également l'objet d'un rapport sectoriel Oqali, à partir de données d'étiquetage collectées en 2013.