



CHARCUTERIE

Evolution du secteur
entre 2010 et 2013

SYNTHESE

EDITION 2015



Cette étude sectorielle a pour objectif de comparer les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle des échantillons de produits de charcuterie collectés en 2010 et en 2013 par l'Oqali. Elle constitue ainsi la première étude d'évolution du secteur de la charcuterie réalisée sur la base de données d'étiquetage.

Cette étude se base sur 1161 références collectées par l'Oqali sur le marché en 2010 (couvrant¹ 65% du marché en volume) et 1723 références collectées sur le marché en 2013 (couvrant¹ 64% du marché en volume). Il s'agit de références vendues en France, au rayon libre-service des GMS. L'échantillon ainsi réalisé comporte donc des produits fabriqués en France mais également des produits fabriqués à l'étranger.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 34 familles. La répartition en nombre de références des produits collectés par famille est similaire entre les deux années d'étude ; on note toutefois que la proportion de la famille Jambon cuit supérieur est plus faible dans l'échantillon 2013 que dans l'échantillon 2010 (14,9% en 2010 vs. 10,7% en 2013), et les proportions des familles Pâté de campagne et Pâté/terrines de gibier, porc, volaille et lapin augmentent entre les deux années d'étude (respectivement 2,5% et 0,5% en 2010 vs. 5,1% et 4,5% en 2013).

Le secteur est segmenté en quatre types de marques : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD), marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg) et marques de hard discount (HD). L'échantillon 2013 est composé pour plus de moitié de produits nouveaux ou non captés en 2010 (56%) et 44% des références correspondent à des produits qui étaient déjà présents en 2010 sous une forme identique ou modifiée. Enfin, 35% des références prises en compte dans le bilan initial en 2010 ont été retirées du marché ou n'ont pas été retrouvées en 2013.

Il est important de noter que cette étude est à distinguer des travaux menés par l'Oqali dans le cadre du suivi des engagements de progrès nutritionnel pris par la Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs et transformateurs de viandes (FICT) sur 9 familles de produits de charcuterie², parmi les plus consommées. Ainsi, les résultats de la présente étude ne peuvent pas être directement comparés à ceux des études³ publiées par l'Oqali visant à suivre le respect des engagements de la charte pour les raisons suivantes :

- L'échantillon de cette étude est constitué de références vendues en France, au rayon libre-service des GMS, et comporte donc à la fois des produits fabriqués en France et à l'étranger ; au contraire, l'échantillon réalisé pour suivre les engagements de la charte était constitué uniquement de produits fabriqués en France, avec d'importantes parts de marché, et sur les 9 familles de produits impactées seulement.
- Les objectifs de la charte collective portent sur l'évolution d'indicateurs pondérés par les parts de marché ; à l'inverse, dans la présente étude, la majorité des indicateurs suivis est établie en nombre de références, sans tenir compte des volumes de vente.
- Le suivi des engagements d'évolutions de composition nutritionnelle de la charte collective est basé sur des données analytiques ; la présente étude est basée quant à elle sur des valeurs nutritionnelles étiquetées : les produits collectés n'ont pas fait l'objet d'analyses physico-chimiques par l'Oqali.

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

² Charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels de la FICT pour les principales charcuteries produites et consommées en France, Novembre 2010

³ Etude de la composition nutritionnelle des produits de charcuterie – Données 2009 et 2012 – Edition 2013 – www.oqali.fr

Cette étude ne permet donc pas d'observer spécifiquement les efforts mis en œuvre dans le cadre de la charte.

Evolution des paramètres d'étiquetage

Entre 2010 et 2013, à l'échelle du secteur entier, les fréquences de présence des différents paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali restent stables, à l'exception de celles de l'étiquetage nutritionnel détaillé (de groupes 2 et 2+) et des valeurs nutritionnelles à la portion, qui augmentent de manière significative.

On peut cependant observer de plus nombreuses évolutions significatives à l'échelle du segment de marché et de la famille de produits.

- La présence d'un étiquetage nutritionnel est restée stable à l'échelle du secteur (79% de produits étiquetés) mais a significativement diminué pour les références à marques nationales (89% vs. 66% de produits renseignés). A l'échelle de la famille, elle a significativement diminué pour la famille Pâté/terrine/mousse (76% vs. 65%) et a significativement augmenté pour la famille Saucisses et saucissons cuits (47% vs. 65%).

L'étiquetage nutritionnel est plus détaillé en 2013 qu'en 2010 (49% de groupes 2/2+ en 2010 vs. 55% en 2013). Cette augmentation du niveau de détail de l'étiquetage est significative pour le secteur, pour les marques de distributeurs (64% vs. 72%) et pour les hard discount (35% vs. 58%), ainsi que pour 5 familles parmi les 10 testées (Lardons et poitrine, Préparations à base de charcuterie, Rillettes, Saucisses à pâte fine et Saucissons). En revanche, le niveau de détail de l'étiquetage nutritionnel a significativement diminué pour les marques nationales (45% vs. 27%) et la famille Pâté/terrine/mousse (56% vs. 43%).

- La présence d'allégations nutritionnelles est restée stable à l'échelle du secteur (10% vs. 9%), mais a significativement diminué pour les références à marques nationales (21% en 2010 vs. 11% en 2013) et pour la famille Jambon de volaille (64% vs. 47%).

Aucune allégation de santé n'a été relevée sur les produits de charcuterie collectés en 2010 et 2013.

- L'affichage de repères nutritionnels est resté stable à l'échelle du secteur (39% vs. 38%), mais a significativement diminué pour les références à marques nationales (53% en 2010 vs. 16% en 2013) et la famille Pâté/terrine/mousse (39% vs. 24%). En revanche, il a significativement augmenté sur les produits hard discount (18% vs. 36%).

- L'indication de portions est restée stable à l'échelle du secteur (55%), mais a significativement diminué pour les produits à marques nationales (73% en 2010 vs. 40% en 2013) et a significativement augmenté pour les produits hard discount (29% vs. 52%).

La taille moyenne des portions indiquées a diminué de manière significative pour une famille parmi les 10 testées : la famille Préparations à base de charcuterie (71,7g vs. 61,2g).

- L'affichage de valeurs nutritionnelles par portion a significativement augmenté entre les deux années d'étude à l'échelle du secteur (52% des produits avec un étiquetage nutritionnel en 2010 vs. 56% en 2013) ainsi que pour les produits hard discount (23% vs. 51%) et pour 3 familles parmi les 10 testées (Préparations à base de charcuterie, Saucisses à pâte fine et Saucissons). En revanche, il a significativement diminué pour deux segments : les marques nationales (78% vs. 56%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (34% vs. 17%).

La faible évolution des paramètres d'étiquetage observée au niveau du secteur entre les deux années d'étude peut être à nuancer pour deux raisons. D'une part, elle peut être expliquée par

l'obligation d'un étiquetage en conformité avec le règlement INCO⁴. 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. Les changements des emballages par les industriels ont probablement été limités entre la publication de ce règlement en 2011 et la collecte de l'Oqali en 2013 en vue du prochain renouvellement des emballages.

D'autre part, il est à noter que les évolutions observées diffèrent selon les segments de marché, ce qui concourt à annuler les évolutions à l'échelle du secteur. En particulier, des évolutions allant dans le sens d'une diminution de l'information nutritionnelle sont observées pour les produits à marques nationales ; celles-ci peuvent être expliquées en partie par un échantillonnage différent entre les deux années d'études. En effet, un nombre important de références à marques nationales apparues dans l'échantillon Oqali 2013 présentent une information nutritionnelle plus réduite.

Les résultats obtenus sur l'évolution des paramètres d'étiquetage suivis par l'Oqali sur le secteur sont récapitulés dans la figure A ci-dessous.

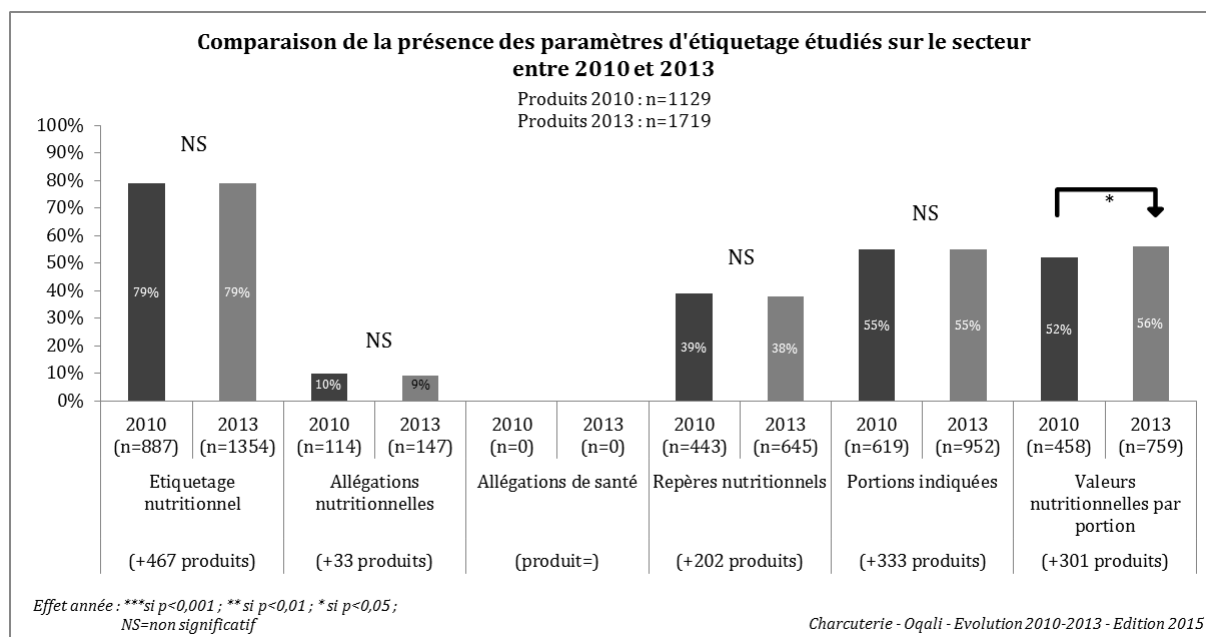


Figure A : Comparaison de la présence des paramètres d'étiquetages étudiés sur le secteur entre 2010 et 2013

⁴ 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.

Evolution de la composition nutritionnelle

Quatre nutriments d'intérêt ont été définis pour le secteur des produits de charcuterie : les protéines, les lipides, les acides gras saturés (AGS) et le sodium.

Il est important de rappeler que la présente étude d'évolution des compositions nutritionnelles est basée uniquement sur des données issues de l'étiquetage nutritionnel (valeurs nutritionnelles étiquetées sur les emballages ou renseignées sur internet). Soulignons également que l'évolution de la composition nutritionnelle entre les deux suivis est impactée par l'augmentation du nombre de références collectées et par l'amélioration du niveau de l'étiquetage nutritionnel commentée ci-dessus.

Entre 2010 et 2013, les variations des teneurs moyennes des familles sont comprises :

- entre -2,9 et +1,3 g/100g pour les protéines ;
- entre -3,3 et +2,7 g/100g pour les lipides ;
- entre -1,3 et +3,5 g/100g pour les AGS ;
- entre -0,22 et +0,21 g/100g pour le sodium.

Entre ces deux années, l'évolution de la composition nutritionnelle a été testée pour 21 familles sur les 27 familles de produits de charcuterie définies pour cette deuxième partie de l'étude, et pour les quatre nutriments d'intérêt du secteur.

L'évolution des teneurs moyennes entre 2010 et 2013 a été étudiée pour chacun des nutriments à l'échelle des familles, des segments de marché, des sous-groupes, des références appariées et des références avec parts de marché. Des évolutions significatives ont été mises en évidence pour au moins une de ces analyses pour 13 familles.

A l'échelle de la famille entière, 4 familles présentent une évolution significative de composition nutritionnelle entre 2010 et 2013 :

- La famille Jambon sec présente une augmentation significative de la teneur moyenne en AGS (5,1 g/100g en 2010 vs. 5,5 g/100g en 2013). Cette évolution peut en partie être expliquée par les produits retirés ou non captés en 2013, qui présentaient en 2010 une teneur moyenne en AGS significativement plus faible que celle de la totalité de la famille en 2013 (4,9 vs. 5,5 g/100g). A noter que cette famille compte beaucoup de produits importés, dont ces résultats tiennent compte. En effet, 56% des volumes de jambons secs et crus consommés en France sont importés.
- La famille Pâté de campagne présente une diminution significative de la teneur moyenne en sodium (0,77 g/100g vs. 0,66 g/100g). L'étude de l'évolution des teneurs par segment de marché montre que cette diminution est essentiellement portée par les références à marques de distributeurs (0,71 g/100g en 2010 vs. 0,64 g/100g en 2013). De plus, l'apparition dans l'échantillon 2013 de nouvelles références présentant une teneur moyenne en sodium de 0,63 g/100g (significativement plus faible que celle de la famille entière en 2010) concoure à expliquer cette diminution.
- La famille Pâté/mousse de foie de porc présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines (11,7 g/100g en 2010 vs. 11,2 g/100g en 2013). Cette évolution peut en partie être expliquée par l'apparition dans l'échantillon 2013 de nouvelles références présentant une teneur moyenne en protéines de 10,9 g/100g (significativement plus faible que celle de la famille entière en 2010).
- La famille Poitrine de porc présente une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides (25,1 g/100g en 2010 vs. 27,2 g/100g en 2013). L'étude de l'évolution des teneurs par segment de marché montre que cette augmentation est

essentiellement portée par les produits à marques de distributeurs (24,3 g/100g en 2010 vs. 26,4 g/100g en 2013). De plus, des produits de l'échantillon de 2010 présentant une teneur moyenne en lipides de 23,0 g/100g (significativement plus faible que celle de la famille entière en 2013) n'ont pas été retrouvés en 2013, ce qui concourt à expliquer cette augmentation.

La famille Jambon cuit supérieur ne présente pas d'évolution significative pour les nutriments d'intérêts à l'échelle de la famille entière. Cependant, on observe que les références à marques nationales présentent une diminution significative de leur teneur moyenne en sodium (0,73 g/100g en 2010 vs. 0,70 g/100g en 2013).

Par ailleurs, si l'on exclut les références de jambon cuit supérieur avec couenne, on observe que le jambon cuit supérieur sans couenne présente une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines (20,5 g/100g en 2010 vs. 20,7 g/100g en 2013) ainsi qu'une diminution significative des teneurs moyennes en lipides (3,5 g/100g en 2010 vs. 3,2 g/100g en 2013) et AGS (1,3 g/100g en 2010 vs. 1,2 g/100g en 2013).

Ces évolutions se retrouvent en partie sur l'échantillon des références appariées pour lequel la teneur moyenne en protéines augmente significativement (20,4 g/100g en 2010 vs. 20,5 g/100g en 2013) et la teneur moyenne en sodium diminue significativement (0,72 g/100g en 2010 vs. 0,70 g/100g en 2013), mettant en évidence des changements de recettes.

Sur l'échantillon des références avec parts de marché, on observe une diminution significative des teneurs moyennes pondérées en lipides et en AGS pour la famille Chorizo (36,8 g/100g en 2010 vs. 32,8 g/100g en 2013 pour les lipides et 14,4 g/100g vs. 12,1 g/100g pour les AGS). Cela peut être expliqué en partie par le changement de recettes de 2 références parmi les plus vendues de l'échantillon ainsi que par l'augmentation de la part de marché d'une référence présentant des teneurs en lipides et AGS parmi les plus faibles de la catégorie. L'étude de l'évolution des teneurs par segment de marché montre de plus que la diminution de la teneur en lipides est essentiellement portée par les références hard discount (39,6 g/100g en 2010 vs. 32,9 g/100g en 2013).

On observe par ailleurs une augmentation significative de la teneur moyenne pondérée en protéines pour la famille Saucissons secs et saucisses sèches pur porc (25,9 g/100g en 2010 vs. 27,1 g/100g en 2013). Ce résultat peut être expliqué en partie par la diminution des parts de marché de deux références parmi les plus vendues en 2010 et dont la teneur en protéine (24,0 g/100g pour ces deux références) appartient à la fourchette basse des teneurs observées pour cette famille, et inversement par l'augmentation de la part de marché entre 2010 et 2013 d'une référence présentant une teneur en protéines de 29,0 g/100g appartenant à la fourchette haute des teneurs observées pour cette famille.

Pour la famille Pavé/rosette, la teneur moyenne en AGS augmente significativement sur l'échantillon des références appariées (11,2 g/100g en 2010 vs. 12,0 g/100g en 2013), mettant en évidence des changements de recettes.

D'autres différences significatives ont été mises en évidence à l'échelle de certains couples segment-famille et à l'échelle des sous-groupes. Néanmoins, ces évolutions n'impactent pas la composition nutritionnelle moyenne à l'échelle de la famille.

Il est important de noter que les évolutions de composition nutritionnelle ont pu être limitées par certains facteurs :

- L'instauration du règlement INCO à partir de décembre 2014, qui implique un renouvellement des emballages des produits à cette date, a probablement limité les changements des emballages entre la publication du règlement en 2011 et la collecte des données par l'Oqali en 2013 (et donc la mise à jour des tableaux nutritionnels).
- Certains types de produits font l'objet de peu de formulation (produits correspondant à des pièces entières de viande et ne faisant pas l'objet de mélange de plusieurs types de matières premières). Leur composition nutritionnelle est donc directement liée à la qualité de la viande mise en œuvre et la marge de manœuvre de l'industriel pour améliorer la composition nutritionnelle de ces produits est limitée.

Perspectives

La prochaine étude d'évolution pourra mettre en évidence les changements des paramètres d'étiquetage, mais aussi des évolutions de compositions nutritionnelles suite au renouvellement des emballages en vue de leur mise en conformité avec le règlement INCO.

Suite à la charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnel de la FICT, des seuils maximaux en lipides et en sodium vont être introduits au Code des Usages de la Charcuterie⁵ pour les 9 catégories de produits mentionnées dans la charte. Ceci permettra d'étendre ces améliorations à l'ensemble des produits fabriqués en France.

A ces modifications du Code des Usage de la Charcuterie s'ajoutent également des seuils maximaux en lipides et en sodium prévus dans le cadre de l'accord collectif de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) et de la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de viandes (FICT). Ces seuils maximaux s'appliqueront à 12 autres catégories de produits à partir de 2016.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport d'évolution *Etude du secteur de la charcuterie – Oqali – Données 2010 et 2013 – Edition 2015*.

⁵ En France, les charcuteries sont définies dans le Code des Usages de la Charcuterie qui codifie les usages de la profession (artisans comme industriels) en 16 grandes familles classées selon leur technologie de fabrication : description du produit et composition, dénominations de vente, caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques.... ingrédients et additifs autorisés, la segmentation des niveaux de qualité, les contrôles de conformité. Ce Code approuvé par la DGCCRF, sert de référence en cas de litiges devant les tribunaux.