



**SYNTHESE DE
L'ETUDE DE
L'EVOLUTION
DE LA COMPOSITION
NUTRITIONNELLE DE
LA CATEGORIE DES
CHIPS
ENTRE 2009 ET 2011**



Oqali



EDITION 2013

L'étude d'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des Chips porte sur 141 produits en 2009 et 254 produits en 2011, répartis selon trois familles : les chips à l'ancienne, les chips classiques et ondulées et les chips et assimilés allégés en matières grasses. Les données utilisées pour 2009 ont été fournies par l'un des principaux acteurs du marché et les données de 2011 proviennent de la base de données Oqali. Les produits considérés couvrent¹ plus de 80% du marché pour chacune des années d'étude.

Cependant, le mode de relevé des produits étant différent pour les deux années, les conclusions se rapportant aux évolutions de répartitions des produits, en termes d'offre ou d'étiquetage nutritionnel, sont à relativiser. La couverture¹ du marché étant toutefois élevée pour les deux années, les conclusions sur les évolutions de teneurs moyennes peuvent être considérées comme représentatives de l'offre.

L'étude de l'évolution de l'offre de produits et de l'étiquetage nutritionnel a montré que l'offre de chips par famille reste globalement inchangée entre 2009 et 2011. Les chips classiques et ondulées demeurent les plus fréquentes sur le marché (en lien avec la diversité des recettes qu'elles comprennent) avec une proportion en légère augmentation, de 69% à 74% (respectivement n=97 et n=189). De même, la part des chips et assimilés allégés en matières grasses augmente très légèrement, passant de 6% à 7% (n=9 et n=17). Ces augmentations se font au détriment de la proportion de chips à l'ancienne, famille de produits plus gras par définition, dont la proportion passe de 25% de à 19% de l'offre entre 2009 et 2011 (respectivement n=35 et n=48). L'offre semble donc se développer dans le sens des produits moins gras de la catégorie.

La répartition des produits par segment de marché (marques nationales, marques de distributeurs, marques de distributeurs entrée de gamme et hard discount) est différente en 2009 et 2011 : en nombre de références, la quantité de produits de marques de distributeurs semble augmenter plus fortement que celle des autres segments de marché.

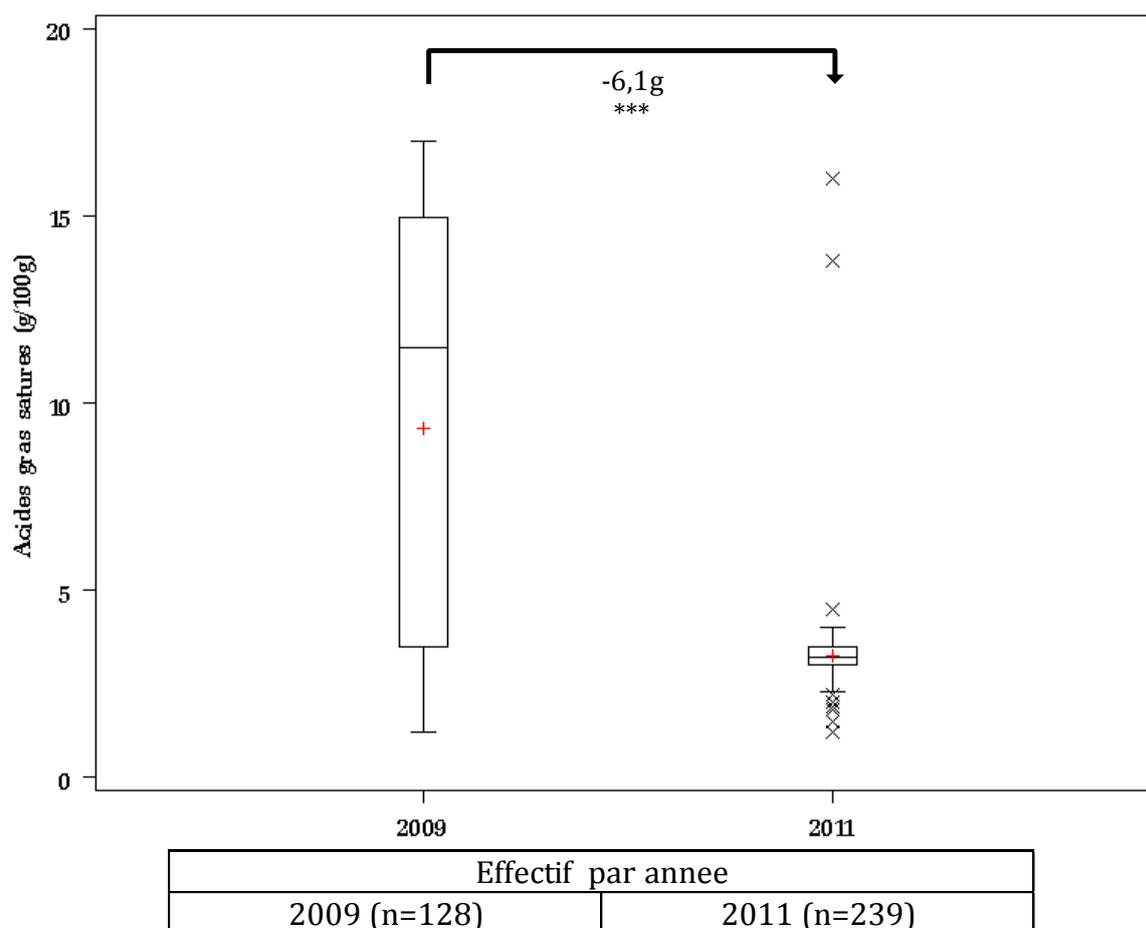
La proportion de produits avec étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+) reste quasiment inchangée entre 2009 et 2011, autour de 90% de la catégorie des Chips. Cet étiquetage détaillé est tout aussi développé au niveau de chaque famille de produits et dans tous les segments de marché. Plus précisément, au sein de la catégorie, les proportions de produits de groupe 2 et 2+ s'inversent entre les deux années du fait d'une mention de la teneur en sel plus fréquente.

L'étude de l'évolution des valeurs nutritionnelles a mis en évidence qu'au sein de la catégorie des Chips dans son ensemble, les teneurs moyennes en acides gras saturés et en sodium ont significativement diminué entre 2009 et 2011, respectivement de -6,1g/100g (soit -65% par rapport à la teneur initiale – Figure A) et de -0,05g/100g (soit -8%). Concernant les acides gras saturés, la variabilité des teneurs s'est considérablement réduite et tous les produits de 2011 présentent une teneur avoisinant 3g/100g. Cette réduction est le résultat d'une action collective des Professionnels, visant à remplacer l'huile de palme, utilisée pour la friture des chips, par de l'huile de tournesol, moins riche en acides gras saturés.

Les résultats observés au niveau de l'ensemble de la catégorie des Chips sont retrouvés au niveau des segments de marché et des familles de produits.

¹ Pour les données 2009 : estimation du ratio des volumes de produits dont les valeurs nutritionnelles ont été relevées versus le volume total du marché à partir des données IRI et Bristol
Pour les données 2011 : Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

Variabilité nutritionnelle de la catégorie des Chips par année: acides gras saturés



Etude de l'évolution de la catégorie des Chips-Oqali-Données 2009 et 2011-Edition 2013

Figure A : Variabilité de la teneur en acides gras saturés en g/100g pour la catégorie des Chips par année

L'étude de l'évolution des teneurs au sein des **produits appariés** entre 2009 et 2011 a permis de confirmer les observations sur l'ensemble de la catégorie des Chips. Elle permet également de mettre en évidence qu'en 2009, la démarche de diminution des teneurs en acides gras saturés avait déjà été initiée car les teneurs sont restées inchangées pour 36% des produits appariés.

Si les modes de prélèvement différents entre les deux années freinent certaines conclusions concernant l'offre de produits, l'étude d'évolution de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 a permis de mettre en évidence plusieurs points positifs. D'une part, la majorité des produits bénéficie d'un étiquetage nutritionnel détaillé. D'autre part, un effort important de diminution des teneurs en acides gras saturés a été réalisé sur l'ensemble de la catégorie, et ce, grâce à une démarche collective, initiée avant 2009 sur certains produits et généralisée en 2011. S'il fallait poursuivre le travail engagé sur cette catégorie de produits, celui-ci pourrait à présent porter sur les teneurs en sodium. Bien qu'une réduction de la teneur moyenne ait été observée sur la catégorie entre 2009 et 2011, la variabilité des teneurs au sein des familles et des segments de marché suggère que des améliorations sont encore envisageables sur ce nutriment. Cependant, celles-ci sont particulièrement soumises aux contraintes techniques et notamment organoleptiques de ce marché. Elles nécessiteraient de nouveau un engagement collectif de la part des Professionnels, qui semble déjà s'amorcer en 2011, pour faire accepter ces nouveaux produits aux consommateurs dans les années à venir.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude de l'évolution de la composition nutritionnelle de la catégorie des Chips entre 2009 et 2011 - Oqali - Edition 2013*.