



Oqali

CHOCOLATS ET PRODUITS CHOCOLATES

Evolution du secteur
entre 2009 et 2012

SYNTHESE



EDITION 2014

Cette première étude d'évolution du secteur des chocolats et produits chocolatés compare les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle entre 755 références collectées par l'Oqali sur le marché en 2009 (couvrant¹ 68% du marché en volume) et 1043 références collectées sur le marché en 2012 (couvrant¹ 74% du marché en volume). Cette étude n'inclut pas les produits saisonniers, notamment ceux vendus spécifiquement à Pâques et à Noël.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 24 familles. La répartition des produits collectés par famille est similaire entre les deux années d'étude.

Le secteur est segmenté en quatre types de marque : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD), marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg) et marques de hard discount (HD). Pour les deux années d'étude, les échantillons Oqali sont représentatifs du marché. Néanmoins, pour l'échantillon Oqali 2012, on note une légère surreprésentation des marques nationales.

L'échantillon 2012 est composé pour plus de moitié de produits nouveaux ou non captés en 2009 (53%) et 47% des références correspondent à des produits qui étaient déjà présents en 2009 sous une forme identique ou modifiée. Enfin, 36% des références prises en compte dans le bilan initial en 2009 ont été retirées du marché ou n'ont pas été retrouvées en 2012.

Evolution des paramètres d'étiquetage

Entre 2009 et 2012, la présence de tous les paramètres d'étiquetage augmente significativement, à l'exception de celle des allégations nutritionnelles dont l'évolution n'est pas significative.

- La présence d'un étiquetage nutritionnel a significativement augmenté sur le secteur (83% vs. 86%) et pour les références à marques de distributeurs entrée de gamme (54% vs. 74%) et hard discount (85% vs. 96%).

L'étiquetage nutritionnel est significativement plus détaillé en 2012 qu'en 2009 pour tous les segments de marché et pour huit familles parmi les neuf testées.

- L'affichage de repères nutritionnels (38% en 2009 vs. 60% en 2012), de portions indiquées (56% en 2009 vs. 74% en 2012) et de valeurs nutritionnelles par portion (54% en 2009 vs. 76% en 2012) a significativement augmenté entre les deux années d'étude, au sein du secteur et pour les marques de distributeurs, distributeurs entrée de gamme et hard discount. Cette augmentation est également significative pour six familles parmi les 11 testées pour les repères nutritionnels, et pour six familles parmi les 10 testées pour les portions indiquées et les valeurs nutritionnelles par portion. La taille moyenne des portions indiquées diminue pour huit familles au sein des 11 testées, ces variations ne sont cependant pas significatives et sont comprises entre -0,5 et -3,3 g selon les familles.

- La présence de recommandations de consommation sur le secteur a significativement augmenté (11% en 2009 vs. 15% en 2012). Cette augmentation est significative pour les références à marques nationales et pour une famille parmi les trois testées.

- Les allégations nutritionnelles et de santé sont peu présentes sur les chocolats et produits chocolatés (4% des références en 2009 vs. 6% en 2012 présentent au moins une allégation nutritionnelle – évolution non significative – et 0,2% des références en 2009 vs. 1,5% en 2012 présentent au moins une allégation de santé, cette dernière augmentation étant significative). Leur présence a cependant significativement augmenté pour les références à marques nationales.

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

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.

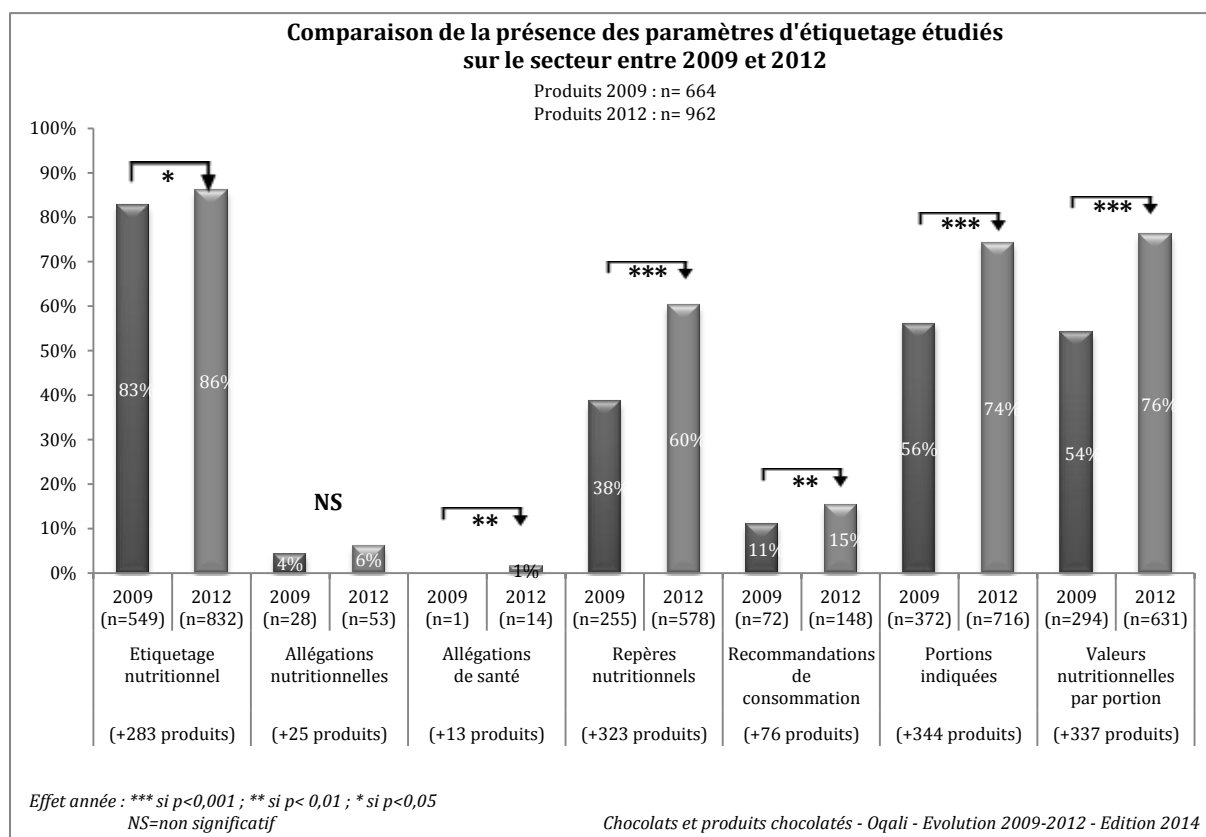


Figure A : Comparaison de la présence des paramètres d'étiquetages étudiés sur le secteur entre 2009 et 2012

Evolution de la composition nutritionnelle

Entre 2009 et 2012, l'évolution de la composition nutritionnelle a été étudiée pour 22 familles de chocolats et produits chocolatés et pour les trois nutriments d'intérêt du secteur (sucres, lipides et AGS). Il est important de noter que l'évolution entre les deux suivis des teneurs en chacun des trois nutriments est impactée par l'augmentation du nombre de références collectées et par l'amélioration de l'étiquetage nutritionnel commentée ci-dessus.

Entre ces deux années, les variations des teneurs moyennes des familles sont comprises :

- entre -4,5 et +4,9 g/100g pour les sucres ;
- entre -3,3 et +1,3 g/100g pour les lipides ;
- entre -2,5 et +2,2 g/100g pour les AGS.

Aucune évolution significative de teneur moyenne à l'échelle des familles et pour les trois nutriments d'intérêt n'a été mise en évidence entre 2009 et 2012.

Lorsque les résultats sont étudiés au niveau des segments de marché, des sous-groupes, des références appariées ou en tenant compte des parts de marché des références, quelques évolutions significatives ont été observées pour :

- Les barres chocolatées : la teneur moyenne pondérée en AGS en 2009 est de 13,5 g/100g, mais les trois références les plus vendues de l'échantillon ne sont pas incluses dans ce calcul, leur teneur en AGS n'étant pas étiquetée. En 2012, la teneur moyenne pondérée en AGS est de 17,3 g/100g, cette valeur inclut les trois mêmes références leader. Si elles sont exclues, la teneur

moyenne pondérée en 2012 est de 13,7 g/100g et l'augmentation observée n'est pas significative. Par ailleurs, un industriel a signé une charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel qui impacte les teneurs en AGS de trois références collectées par l'Oqali : la diminution de leur teneur en AGS se situe entre 15 et 20%.

- les bouchées chocolatées : sur l'échantillon des références appariées, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides, de 30,6 à 31,0 g/100g (+0,4 g/100g, soit +1%), mettant en évidence un changement de certaines recettes. A noter que cette famille regroupe des produits de recettes variées.

- les chocolats au lait basiques : sur l'échantillon des références appariées, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides, de 32,8 à 33,6 g/100g (+0,8 g/100g, soit +2%), liée à la forte augmentation de la teneur en lipides d'une référence. Néanmoins, ce résultat est à prendre avec précaution car l'évolution de la teneur en lipides de cette référence pourrait être due à un biais d'analyse en 2012.

- les chocolats au lait basiques avec inclusions : sur l'échantillon des références appariées, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en lipides, de 32,6 à 33,4 g/100g (+0,7 g/100g, soit +2%), mettant en évidence un changement de certaines recettes.

- les chocolats au lait supérieurs :

- sur l'échantillon des références appariées, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en AGS, de 21,6 à 21,0 g/100g (-0,6 g/100g, soit -3%) notamment liée à une diminution significative de sa teneur moyenne en lipides, de 35,0 à 33,9 g/100g (-1,1 g/100g, soit -3%). Ces résultats mettent en évidence des changements de recettes impactant les teneurs en lipides et par conséquent les teneurs en AGS.

- sur l'échantillon des références avec parts de marché, on observe une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en lipides, de 33,2 à 30,7 g/100g (-2,5 g/100g, soit -8%) et une augmentation significative de la teneur moyenne pondérée en sucres, de 53,2 à 55,1 g/100g (+1,8 g/100g, soit +3%). Ces résultats peuvent être en partie expliqués par le changement de recettes des deux références les plus vendues de l'échantillon en 2009 et 2012 et par les évolutions mises en évidence sur le sous-échantillon des références appariées.

- les chocolats noirs à pâtisser : sur l'échantillon des références appariées, on observe une diminution significative de la teneur moyenne en lipides, de 34,4 à 34,0 g/100g (-0,4 g/100g soit -1%), mettant en évidence un changement de certaines recettes.

- les chocolats noirs supérieurs avec inclusions : la teneur moyenne en sucres en 2012 des produits dont les valeurs nutritionnelles ont évolué est significativement plus faible que celle des produits nouveaux ou non captés en 2009 (respectivement 35,5 et 38,6 g/100g). En revanche, la teneur moyenne en lipides en 2012 des produits dont les valeurs nutritionnelles ont évolué est significativement plus élevée que celle des produits nouveaux ou non captés en 2009 (respectivement 38,0 et 35,4 g/100g).

- les chocolats noirs supérieurs fourrés : la teneur moyenne en lipides diminue significativement pour les références à marques nationales, de 38,0 à 32,1 g/100g (-5,9 g/100g, soit -15%).

- les pâtes à tartiner :

- la teneur moyenne en AGS des nouveaux produits ou des produits non captés en 2009 est significativement plus faible que celle de l'échantillon 2009 global (respectivement 7,5 g/100g et 9,1 g/100g).

- sur l'échantillon des références avec parts de marché, on observe des augmentations de teneurs moyennes pondérées en sucres (55,1 vs. 56,8 g/100g) et en AGS (10,2 vs. 10,7 g/100g). Ceci peut être lié au changement de recette de la référence la plus vendue de l'échantillon en 2009 et 2012.

Perspectives

La réglementation à laquelle une partie du secteur des chocolats et produits chocolatés est soumise impacte la marge de manœuvre des industriels dans l'amélioration des caractéristiques nutritionnelles.

Le chocolat est un aliment dense, principalement composé de lipides et de sucres dont les teneurs sont corrélées au pourcentage de cacao mis en œuvre. Il contient du beurre de cacao, naturellement riche en acides gras saturés. Ainsi, plus la teneur en cacao augmente, plus le chocolat contient des lipides et des AGS, moins il contient de sucres, et réciproquement.

Ces contraintes technologiques et réglementaires peuvent expliquer en partie l'absence d'évolution significative de composition nutritionnelle sur les échantillons totaux et la mise en évidence d'évolutions de faible ampleur sur les différents sous-groupes ou sous-échantillons étudiés.

Cependant, certaines familles ne sont pas soumises au décret « cacao-chocolat » et peuvent faire l'objet d'amélioration en termes de qualité nutritionnelle de manière moins contrainte.

C'est notamment le cas des barres chocolatées, la signature d'une charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel par un industriel du secteur montre que des reformulations y sont possibles. Cependant, cette charte ne permet pas, à elle seule, de faire évoluer de manière significative la composition nutritionnelle moyenne de la famille. Ainsi, pour avoir un impact plus important, l'engagement de plusieurs acteurs semble nécessaire.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport d'évolution *Etude du secteur des chocolats et produits chocolatés – Oqali – Données 2009 et 2012 – Edition 2014*.