



SYNTHESE DE L'ETUDE DU SECTEUR DES GLACES ET SORBETS

Données 2010

Section de
l'OBSERVATOIRE
DE L'ALIMENTATION



ÉDITION 2012



L'étude du secteur des glaces et sorbets porte sur 1476 glaces principalement recueillies en 2010 et réparties en 18 familles : glace mini bâtonnet, glace bâtonnet < 80ml, glace bâtonnet > 90ml, glace mini cône, glace cône < 80ml, glace cône > 90ml, glace barre et mini barre, glace pot < 80ml, glace pot > 90ml, glace à l'eau ou aux fruits, sorbet bâtonnet, sorbet cône, sorbet pot, coupe et spécialité glacée, spécialité glacée à partager, vrac glace, vrac glace gourmand et vrac sorbet. Elle intègre à la fois les glaces vendues en grandes et moyennes surfaces, mais aussi celles vendues en freezer center ou à domicile (distributeurs spécialisés). L'ensemble des produits étudiés couvre¹ au moins 67% du marché des glaces en volume.

En nombre de références, les marques de distributeurs sont majoritaires (38%) suivies des distributeurs spécialisés (32%), des marques nationales (15%), du hard discount (12%) et des marques de distributeurs entrée de gamme (3%).

L'étude des **paramètres de l'étiquetage** (Figure A) a mis en évidence que la plupart des 1476 glaces étudiées présente un étiquetage nutritionnel (96% ; 65% des glaces présentant un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+) et ne présente aucune ou très peu d'allégations nutritionnelles ou de santé et d'adjonctions de vitamines et/ou minéraux. 79% des glaces étudiées étiquettent une portion indiquée (correspondant dans 32% des cas à 100ml) et 62% des valeurs nutritionnelles à la portion. Concernant les segments de marché, les marques de distributeurs, les marques nationales, les marques de distributeurs entrée de gamme et les distributeurs spécialisés privilégient l'étiquetage nutritionnel détaillé de groupe 2/2+. Les produits de marques nationales ont tendance à présenter le plus de repères nutritionnels alors que les marques de distributeurs présentent le plus de recommandations de consommation. Au sein du secteur, le format individuel est le plus fréquent (61%).

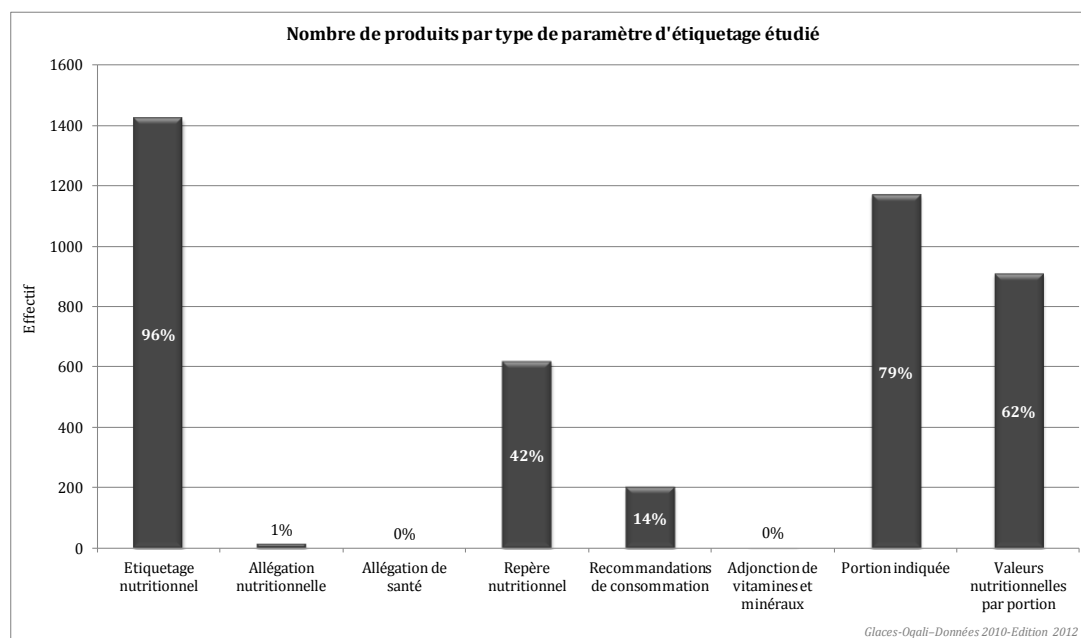


Figure A : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour les 1476 glaces étudiés.

D'après cette étude et en considérant les 1476 glaces collectées, **pour 100ml**, il existe des différences significatives de composition nutritionnelle entre les familles pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides et les sucres. Par exemple,

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

concernant les valeurs énergétiques (Figure B), celles de la famille glace barre et mini barre (7) sont plus élevées que celles des autres familles, alors que celles des familles glace pot < 80ml (8), glace à l'eau ou aux fruits (10), sorbet bâtonnet (11), sorbet pot (13) et vrac sorbet (18) sont plus faibles que les autres. Il existe également une grande variabilité intra-famille pour tous les nutriments.

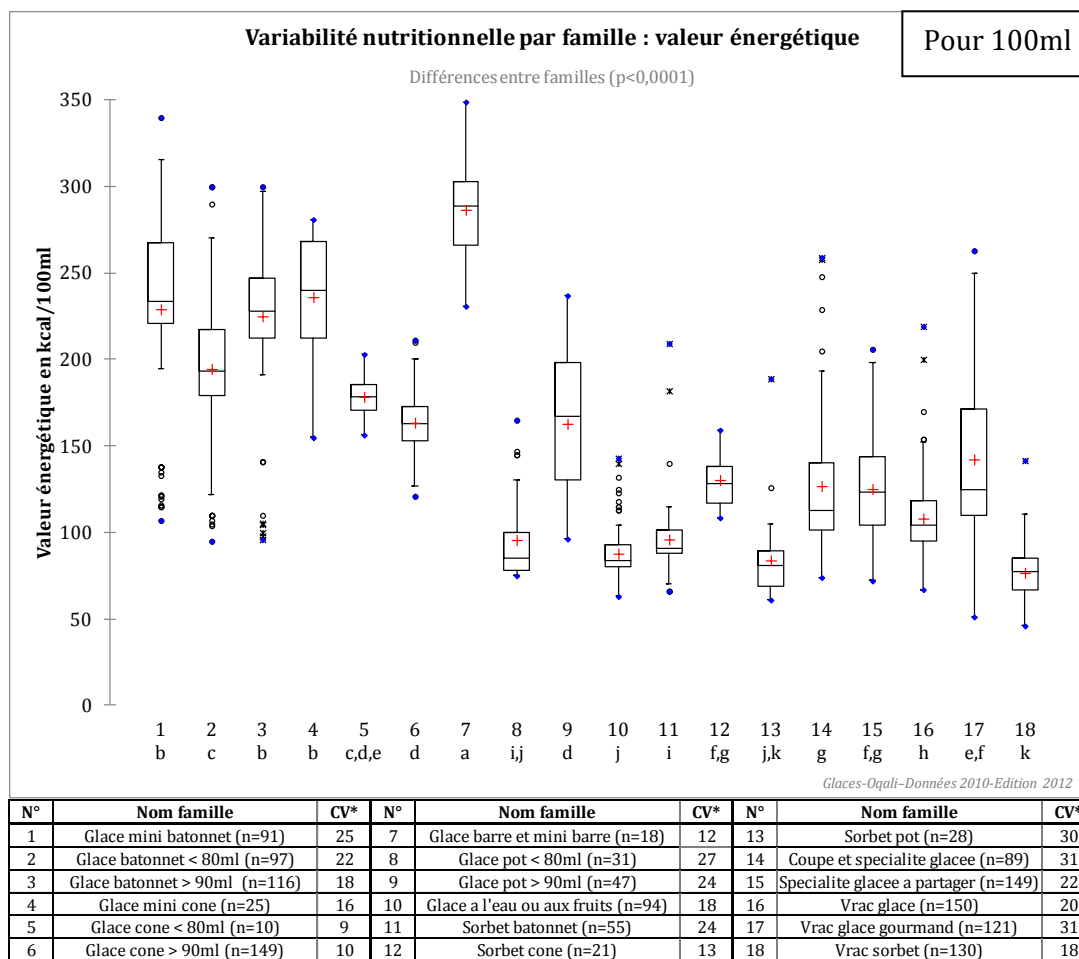


Figure B : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100ml) au sein des glaces étudiées.

Ces variabilités intra-famille et inter-famille peuvent s'expliquer notamment par la grande diversité des recettes mises en œuvre. En effet, celles-ci peuvent combiner des catégories de glaces définies dans le code des usages (sorbet, glace, crème glacée, etc.) à tout type d'ingrédients alimentaires simples ou composés (morceaux de fruits, enrobage de chocolat, sauce, éclats de caramel, biscuits, etc.). Ces différents composants du produit fini étant présents dans des proportions variables, cela implique une hétérogénéité de composition importante aussi bien au sein d'une même famille qu'entre elles.

Globalement, l'étude de la composition nutritionnelle par segment et par famille montre que les produits de marques nationales et de distributeurs spécialisés ont tendance à présenter des valeurs énergétiques moyennes et des teneurs en nutriments plus élevées. Ces différences pourraient trouver leurs origines dans les recettes plus « élaborées » (par exemple inclusion de biscuits, de sauces, etc.) pour les produits de marques nationales et de distributeurs spécialisés.

Parmi les 1476 glaces étudiées, à la portion, des différences entre familles sont observées pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides et les sucres. Concernant la valeur énergétique (Figure C), les écarts observés sont principalement dus à la famille glace

bâtonnet > 90ml (3), qui possède à la portion des valeurs énergétiques significativement supérieures à celles des autres familles, à l'inverse de la famille glace à l'eau ou aux fruits (10).

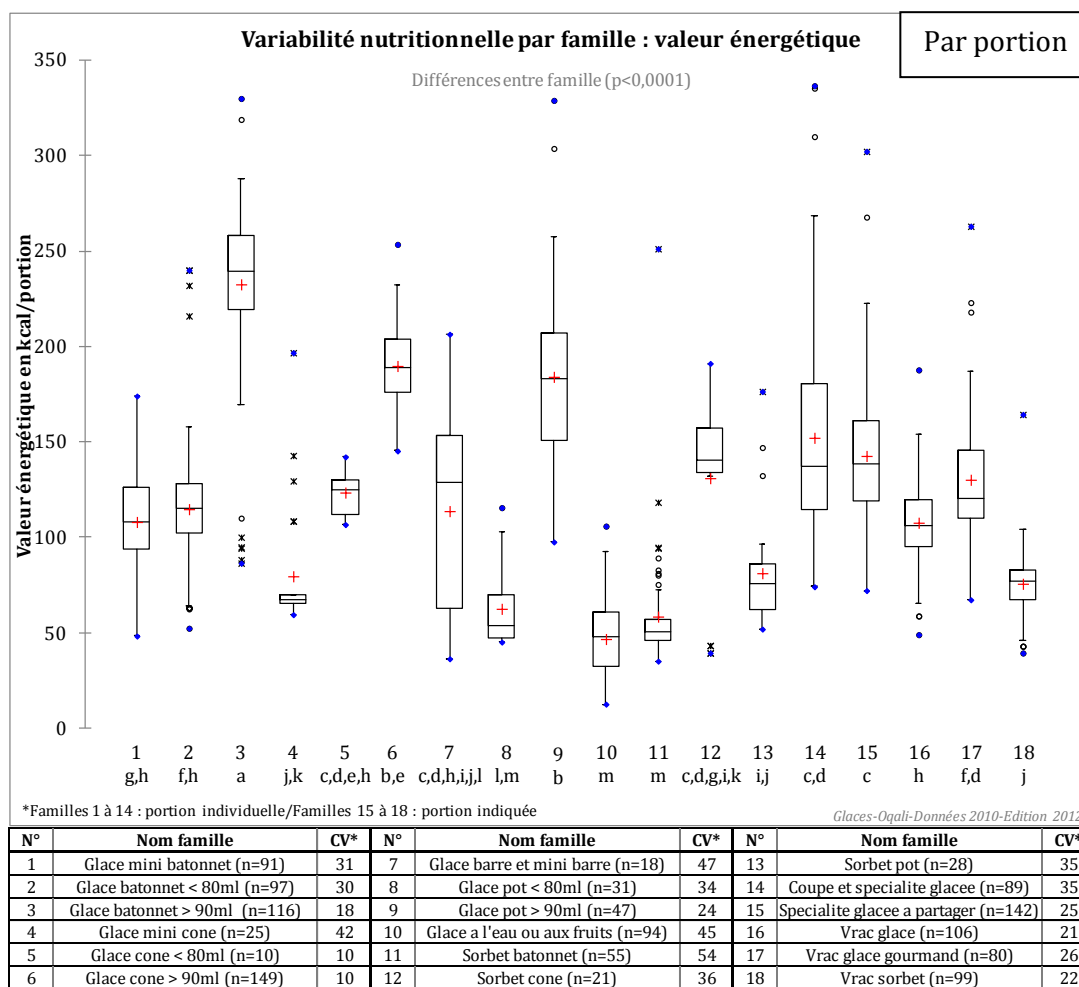


Figure C : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/à la portion) au sein des glaces étudiées.

Les profils de composition nutritionnelle pour 100ml et à la portion présentent des différences importantes, en raison de la taille des portions moyennes qui varie de 35ml (glace mini cône) à 119ml (coupe et spécialité glacée). Par exemple, la famille glace barre et mini barre présente globalement les valeurs nutritionnelles moyennes les plus élevées pour 100ml alors qu'à la portion, c'est la famille glace bâtonnet > 90ml qui présente les valeurs énergétiques ainsi que les teneurs en lipides, acides gras saturés et sucres les plus importantes.

Le secteur des glaces est un secteur très diversifié, constitué globalement de produits relativement hétérogènes en termes de composition nutritionnelle. Les glaces étant des produits associés à une forte connotation « plaisir », les axes d'amélioration sont peu nombreux. Leur fabrication implique notamment la présence indispensable de matières grasses (sauf exception pour les sorbets et les glaces à l'eau) ainsi que de sucres. De plus, différentes actions ont déjà été menées par les professionnels. Toutefois, il pourrait être envisagé de réduire les tailles de portions individuelles des plus gros formats et de travailler sur les teneurs en lipides et en sucres notamment au regard des variabilités intra-famille importantes. Un des acteurs s'est déjà engagé, via une charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnel, à diminuer les teneurs en lipides et en sucres de ses glaces et crèmes glacées.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des glaces et sorbets – Oqali – Données 2010-2011 – Edition 2012*.