



SYNTHESE DE L'ÉTUDE DU SECTEUR DES PRODUITS TRAITEURS FRAIS

Données 2009 et 2010

Section de
l'OBSERVATOIRE
DE L'ALIMENTATION



ÉDITION 2012



Cette étude est un complément de la première étude sectorielle sur les produits traiteurs frais publiée en novembre 2010. Elle vise à améliorer la couverture¹ de l'échantillon par rapport à celle du premier volet et porte sur les données disponibles en 2009 et en 2010. En comptant les données du premier bilan et celles récoltées en 2010, la base de données Oqali comprend 2009 références de produits traiteurs frais, pour une couverture¹ d'au moins 66% du marché en volume.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 57 familles de produits.

Les références se répartissent en six segments de marché (figure A) :

- HD (regroupant les trois niveaux de gamme en raison du faible nombre de références pour les hard discount entrée de gamme et les hard discount haut de gamme), représentant 10% des références ;
- MDDeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 62% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 28% des références.

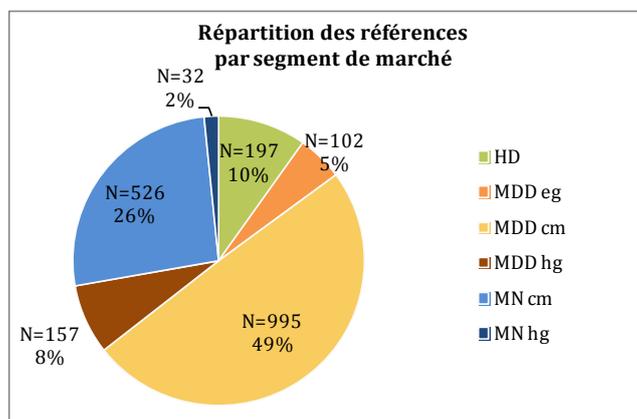


Figure A : Répartition des références par segment de marché en 2010 (en % et en nombre de références)

Etude des paramètres d'étiquetage

L'étude des paramètres d'étiquetage porte sur les 1854 emballages récoltés.

89% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, la majorité des produits (63%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

63 produits (3% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 85 allégations relevées, 32% sont du type « faible teneur en matières grasses » et 31% sont du type « source de protéines » ou « riche en protéines ».

75% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions vont de 15 à 500 g. Elles sont très variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits de ce secteur². On observe une variabilité intra famille de la taille des portions particulièrement forte pour six familles : les choucroutes, les couscous, les féculents cuisinés, les lasagnes (viandes et saumon), les salades et les sandwiches. De plus, parmi les 1655 références avec un étiquetage nutritionnel, 1005 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 61%).

22% des produits proposent une recommandation pour une alimentation équilibrée.

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

² Exemples : 15 g pour des rillettes de thon (famille des tartinables) ; 500 g pour un couscous

Enfin, 51% des produits présentent des repères nutritionnels. Dans 46% des cas, les pictogrammes sont affichés au moins sur la face avant de l'emballage. Les nutriments les plus rencontrés dans ces repères sont les lipides et l'énergie (au moins 91% d'apparition) (figure B).

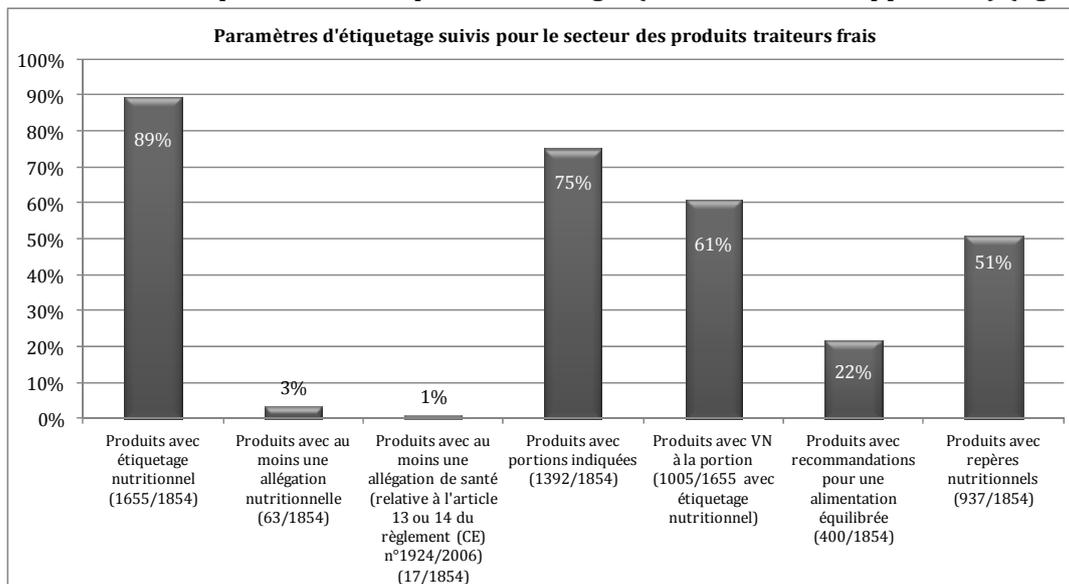


Figure B : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)

Au niveau des segments de marché, les produits à marque de distributeurs ont un étiquetage nutritionnel plus détaillé (75% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ vs 43% pour les MN et 40% pour les HD).

Cependant, les références MN présentent plus d'allégations nutritionnelles (7% des références contre 3% pour les MDD et 1% pour les HD), affichent plus de portions (87% des références vs 75% des références MDD et 50% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (73% des références MN avec étiquetage nutritionnel vs 61% pour les MDD et 29% pour les HD), plus de recommandations pour une alimentation équilibrée (43% des références vs 17% pour les MDD et 1% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (56% des produits contre 52% pour les MDD et 27% pour les HD) (figure C).

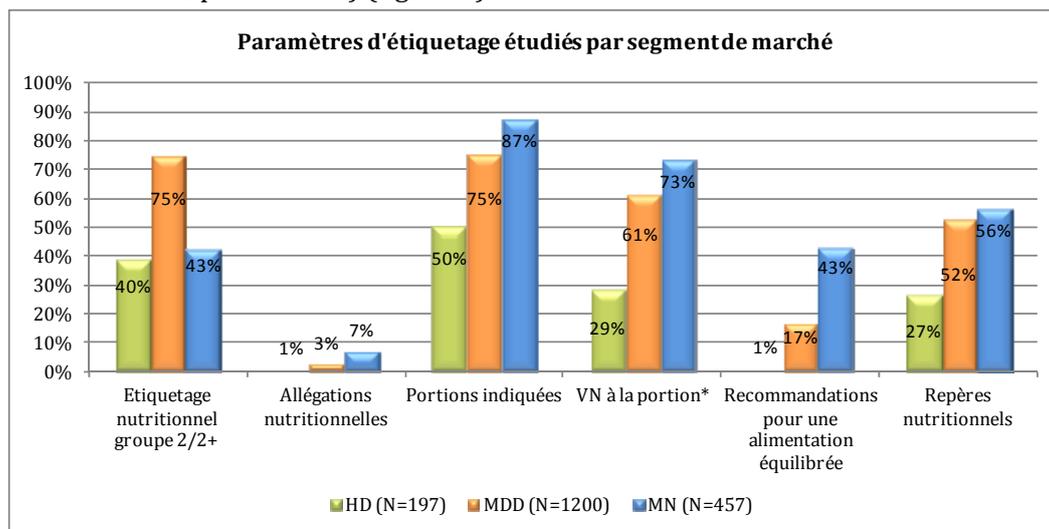


Figure C : Paramètres d'étiquetage étudiés par segment de marché (en %)

* Pour ce paramètre, seuls les produits présentant un étiquetage nutritionnel sont pris en compte (pour les HD : N=157, pour les MDD : N=1077, pour les MN : N=421)

Au niveau des familles de produits, les légumes cuisinés et les paëllas se distinguent avec 100% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ et 100% de portions indiquées.

En plus de ces deux paramètres, la famille des légumes cuisinés fait partie des mieux renseignées pour les allégations nutritionnelles (22%), les valeurs nutritionnelles à la portion (89%) et les recommandations pour une alimentation équilibrée (67%).

La famille des plats cuisinés à base de poissons - légumes ou féculents fait aussi partie des mieux placées pour quatre paramètres d'étiquetage : les allégations nutritionnelles (19% de produits avec au moins une allégation), les portions indiquées (100%), les VN à la portion (87%) et les repères nutritionnels (91%).

A l'inverse, les familles les moins bien renseignées pour les paramètres étudiés sont :

- la famille des desserts pour les portions indiquées (32%), les valeurs nutritionnelles à la portion (17%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (5%) et les repères nutritionnels (9%) ;
- la famille des charcuteries pâtisseries pour l'étiquetage nutritionnel (66% de produits avec un étiquetage nutritionnel), les portions indiquées (46%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (9%) et les repères nutritionnels (27%) ;
- la famille des tartinables pour les portions indiquées (37%), les recommandations pour une alimentation équilibrée (0%) et les repères nutritionnels (13%). Ceci peut s'expliquer par la taille souvent réduite des emballages pour ces produits.

Etude de la composition nutritionnelle

Sur le secteur des produits traiteurs frais, la grande diversité des recettes se traduit par une forte variabilité de la composition nutritionnelle entre les familles de produits.

On observe également une variabilité intra-famille des teneurs en nutriments : les coefficients de variation s'étalent entre 4% et 185% selon les nutriments et les familles.

La représentation graphique de la distribution des teneurs en nutriments montre une dispersion particulièrement nette pour les familles et nutriments suivants :

- les produits exotiques et les tartinables, pour les teneurs en protéines, en lipides, en sodium et pour les valeurs énergétiques ;
- les pâtes fraîches farcies, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sucres ;
- les pâtes fraîches nature, pour les teneurs en protéines, en glucides et en sodium ;
- les plats cuisinés à base de viandes-féculents, pour les teneurs en protéines, en glucides et en fibres ;
- les autres produits traiteurs de la mer, pour les teneurs en protéines et en AGS ;
- les féculents cuisinés, pour les teneurs en glucides et en AGS ;
- les salades composées et les salades crudités, pour les teneurs en lipides ;
- les charcuteries pâtisseries et les Parmentiers, pour les teneurs en AGS ;
- les salades féculents, pour les teneurs en glucides ;
- les choucroutes, pour les teneurs en fibres.

La figure D ci-après illustre les variabilités inter et intra-famille observées pour les teneurs en protéines. La distribution des teneurs en protéines pour les produits traiteurs frais se situe entre 0 et 20 g/100g (et jusqu'à 25 g/100g pour une référence de viandes cuisinées, non représentée graphiquement).

01	Autres produits traiteurs de la mer (N=21)
02	Box viandes féculents (N=8)
03	Charcuteries pâtisseries (N=68)
04	Snacks (N=65)
05	Blinis (N=12)
06	Crêpes fourrées (N=27)
07	Crêpes nature (N=11)
08	Féculents cuisinés (N=22)
09	Légumes cuisinés (N=12)
10	Poissons panés (N=10)
11	Viandes panées (N=11)
12	Pâtes fraîches farcies (N=93)
13	Pâtes fraîches nature (N=30)
14	Pizzas charcuterie (N=49)
15	Pizzas fromages (N=32)
16	Pizzas jambon fromage (N=55)
17	Pizzas viandes (N=15)
18	Choucroutes (N=13)
19	Couscous (N=26)
20	Plats de féculents cuisinés (N=26)
21	Gratins (N=44)
22	Hachis Parmentier (N=28)
23	Lasagnes à la viande (N=23)
24	Légumes farcis-riz (N=13)
25	Paëllas (N=13)
26	Parmentier (N=29)
27	Poissons/crustacés féculents (N=78)
28	Spaghetti bolognaise (N=13)
29	Tagliatelles carbonara (N=15)
30	Viandes - féculents (N=163)
31	Viandes - légumes (N=23)
32	Produits exotiques (N=84)
33	Salades composées (N=47)
34	Salades de crudités (N=94)
35	Salades de féculents (N=107)
36	Sandwiches charcuterie (N=25)
37	Sandwiches jambon (N=12)
38	Sandwiches jambon-crudités (N=36)
39	Sandwiches jambon fromage (N=22)
40	Sandwiches poissons crudités (N=43)
41	Sandwiches poulet (N=19)
42	Sandwiches poulet crudités (N=47)
43	Sandwiches végétariens (N=13)
44	Sauces (N=12)
45	Tartinables (N=41)
46	Tartes salées (N=78)

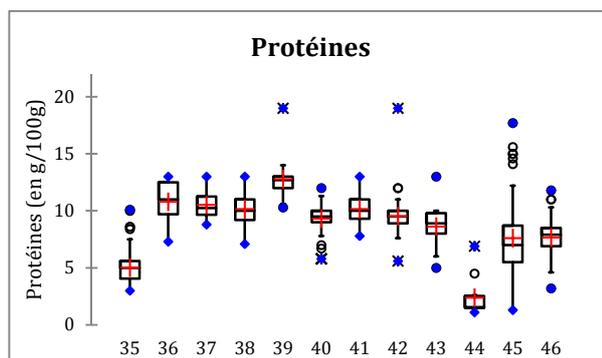
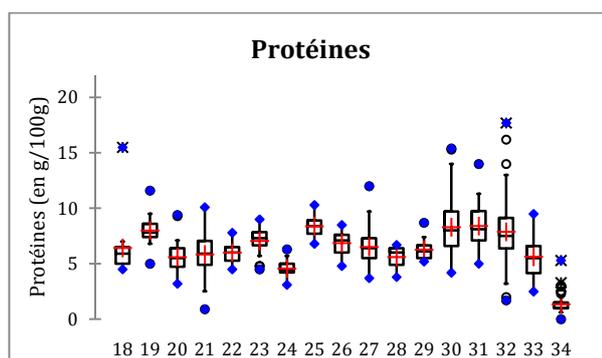
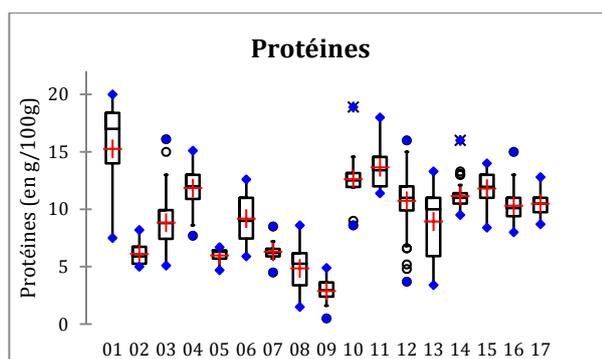


Figure D : Distribution de la teneur en protéines dans les produits traiteurs frais

Pour certaines familles, la variabilité de la composition nutritionnelle observée peut s'expliquer en partie par les recettes. Par exemple, pour la famille des viandes-féculents, une tendance de corrélation positive a été mise en évidence entre les teneurs en protéines et les quantités de viande mises en œuvre.

Cette variabilité de composition nutritionnelle à l'échelle de la famille peut ouvrir des pistes de réflexion pour l'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des produits. Le partenariat avec les professionnels du secteur est important pour identifier certaines contraintes (notamment technologiques, sensorielles, économiques ou réglementaires) et donc envisager les marges de manœuvre possibles.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des produits traiteurs frais- Données 2009 et 2010 - Oqali - Edition 2012*.