



Oqali

Observatoire de la qualité de l'alimentation

Secteur des biscuits et gâteaux industriels

Colloque « Qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire »
Paris, 4 mai 2010

1. Description du secteur et des données
2. Bilan réalisé en 2008
3. Présentation du 2^e bilan 2009
4. Autres pistes de travail

1. Description du secteur et des données

2. Bilan réalisé en 2008

3. Présentation du 2^e bilan 2009

4. Autres pistes de travail



Description du secteur des biscuits et gâteaux industriels

- Peu concentré :

La Collective des Biscuits et Gâteaux de France compte 61 adhérents, dont des marques d'entreprises leaders mais aussi nombreuses PME

- Très hétérogène : une grande variété de produits et recettes

- 27 familles de biscuits et gâteaux dans l'étude Oqali 2008
- 1118 références saisies



- Ancré dans la tradition et dans le patrimoine culinaire français

Adoption d'un code des usages par le Syndicat de la Biscuiterie pour certains biscuits et gâteaux « traditionnels » : boudoirs, cuillers, madeleines, quatre-quarts, pains d'épices

En 2008

- Premier suivi du secteur des biscuits et gâteaux réalisé par l'Oqali
- 1118 références présentes dans la base
- Couverture du marché : 44,6% en volume (TNS 2008)
 - => cette couverture est sous estimée (pour 300 produits environ la part de marché n'a pas été trouvée)

Division en 5 segments de marché

- 39% marques nationales (MN)
- 28% marques de distributeurs cœur de marché (MDDcm)
- 25% hard discount cœur de marché (HDcm)
- 6% marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg)
- 2% hard discount entrée de gamme (HDEg)



Catégorisation en 27 familles de produits, dont :

- 15 familles de biscuits secs (petit beurre, sablés, biscuits chocolatés avec tablette ...)



- 10 familles de gâteaux moelleux (cakes, brownies, quatre-quarts, madeleines ...)



Sources des informations

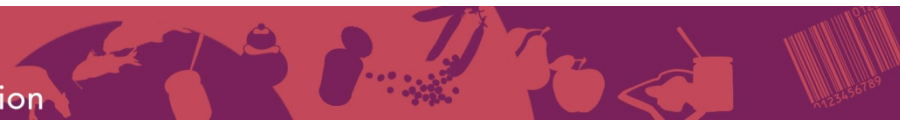
| Industriels ou Distributeurs: fichiers informatiques (nombre de références) | Industriels ou Distributeurs: emballages / PDF (nombre de références) | Emballages (achats) (nombre de références) | GNPD (nombre de références) | Total (nombre de références) |
|---|---|--|---------------------------------------|--|
| 32 | 649 | 248 | 189 | 1118 |

1. Description du secteur et des données

2. Bilan réalisé en 2008

3. Présentation du 2^e bilan 2009

4. Autres pistes de travail



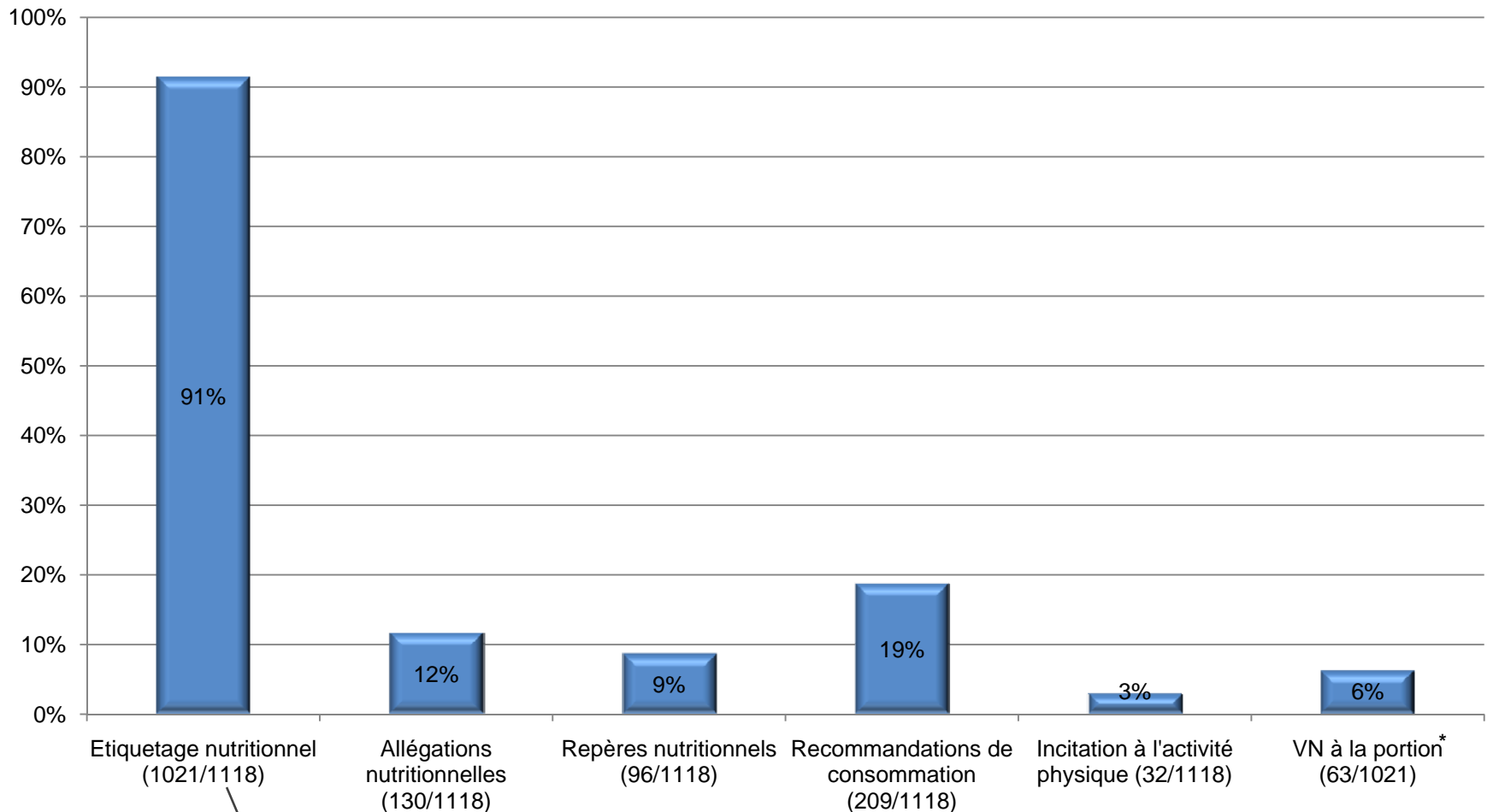
⇒ Etude paramètres d'étiquetage

⇒ Etude valeurs nutritionnelles croisées avec données économiques

⇒ Etude rétrospective



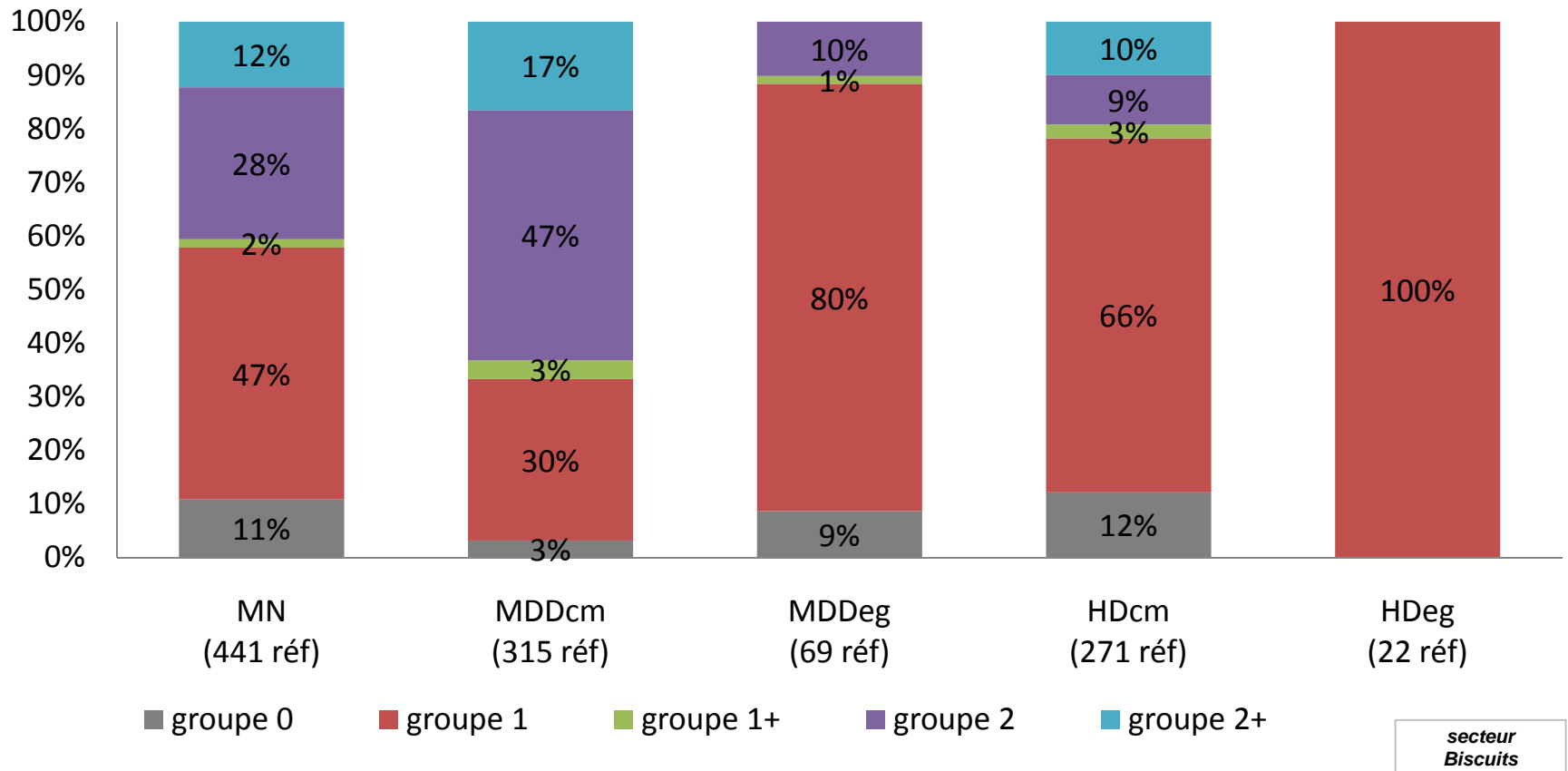
Principales conclusions étude paramètres d'étiquetage



Groupe 1/1+ : 52% des produits
Groupe 2/2+ : 39%

**sur produits avec étiquetage nutritionnel*

Groupe d'étiquetage nutritionnel par segment de marché



MDD cœur de marché : les plus complètes avec 64% d'étiquetage groupe 2/2+

Produits HDeg : 100% étiquetage de groupe 1

Au niveau du secteur

Variabilité des VN expliquée par l'affectation en familles et par la teneur en eau des produits

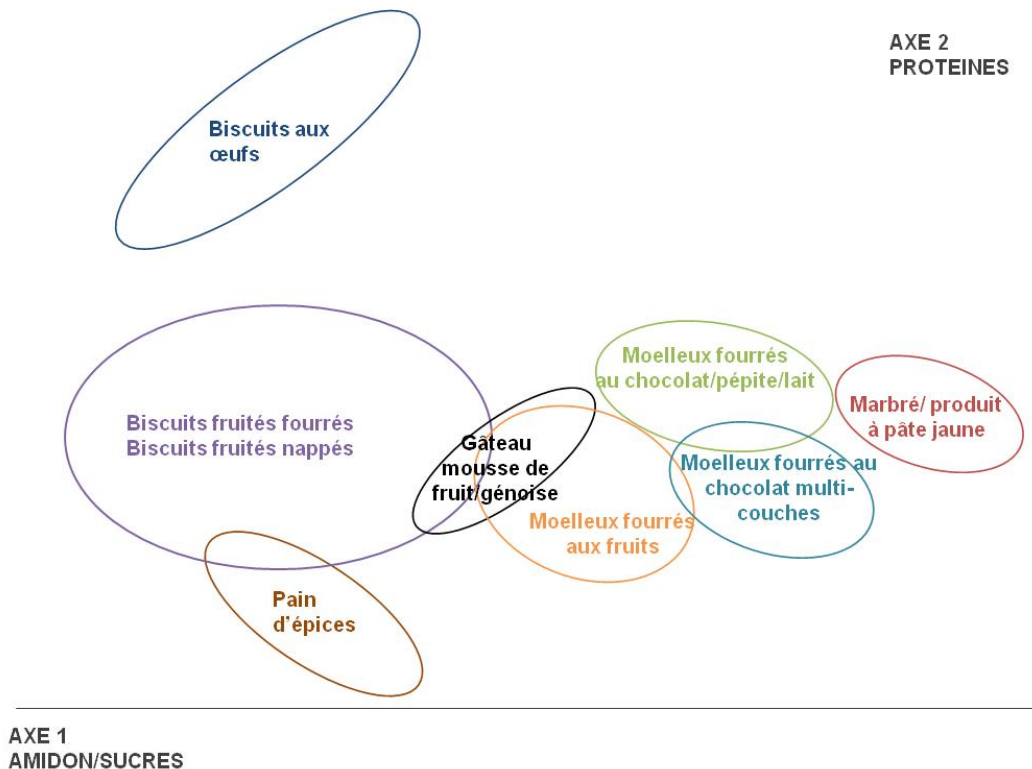
⇒ Séparation *a posteriori* en 2 catégories plus homogènes : produits à forte humidité et produits à faible humidité



Pour les produits à forte humidité

Par rapport à l'ensemble du secteur :

- pains d'épices : caractérisés par des teneurs plus élevées en amidon et en sucres et plus faibles en protéines
- biscuits aux œufs : caractérisés par des teneurs plus élevées en amidon, en sucres et en protéines
- moelleux fourrés au chocolat multicouches : caractérisés par de plus faibles teneurs en amidon, en sucres et en protéines



Caractéristiques nutritionnelles des familles de produits (3/4)

Pour les produits à faible humidité

Par rapport à l'ensemble du secteur :

- biscuits chocolatés avec tablette : caractérisés par des teneurs plus fortes en sucres et en lipides
- biscuits secs au beurre type petit beurre : caractérisés par de plus faibles teneurs en sucres et en lipides
- biscuits petit-déjeuner : caractérisés par de plus faibles teneurs en sucres
- cookies : caractérisés par des teneurs plus fortes en lipides



A l'échelle de la famille

Il existe des différences de composition nutritionnelle selon le segment de marché

- ⇒ ponctuelles (elles concernent un petit nombre de familles)
- ⇒ non systématiques (le classement des segments de marché selon les teneurs moyennes du nutriment considéré diffère d'une famille à l'autre)

Traitement des données rétrospectives

- Evolution des compositions nutritionnelles (références présentes sur plusieurs années)
- Méthode : concept de limite de reproductibilité
- 269 références disponibles sur plusieurs années (20,4% du marché en volume en 2008)

Entre 2001 et 2008, on observe des évolutions notamment pour :

⇒ Sucres

- diminution de teneur pour 20 références (2,4% du marché couvert par les données rétrospectives en 2008)
- augmentation pour 8 références (0,1% du marché couvert par les données rétrospectives en 2008)

Sur le secteur : teneurs entre 15 et 60 g/100g; diminutions de teneurs de 2 à 15 g/100g (et jusqu'à 29 g/100g pour une référence)

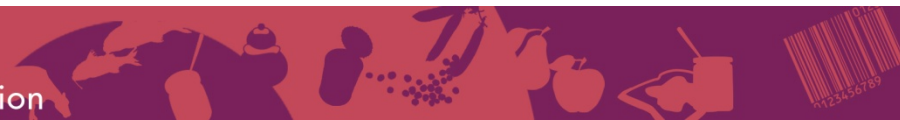
⇒ Fibres

- augmentation de teneur pour 10 références (1,5% du marché couvert par les données rétrospectives en 2008)
- diminution pour 4 références (0,4% du marché couvert par les données rétrospectives en 2008)

Sur le secteur : teneurs entre 0 et 11 g/100g ; augmentations de teneurs jusqu'à 3 g/100g



1. Description du secteur et des données
2. Bilan réalisé en 2008
- 3. Présentation du 2^e bilan 2009**
4. Autres pistes de travail



2^e bilan 2009 : présentation

Limites du bilan 2008

- Faible couverture du marché (notamment pour les MDD)
- Etiquetage groupe 2 pas systématique (61% des produits avec étiquetage de groupe 1 ou 0)

Bilan 2009

- Améliorer la couverture du secteur et renforcer les partenariats avec les professionnels, notamment pour les produits MDD et HD
- Réaliser des analyses de composition nutritionnelle pour les produits mal renseignés

Publication : novembre 2010



2^e bilan 2009 : plan d'action (1/2)

Sur la base du panel TNS, caractérisation des références les plus vendues et absentes de la base Oqali en 2008 pour atteindre autour de 80% de couverture de marché

- Visites en magasins pour prise de photos : plus de 800 références
- Mise en place de campagnes d'achats ciblées : plus de 130 produits

Alimentation de la base Oqali avec des données 2009 issues des industriels : plus de 800 références

Décomposition de certaines familles pour avoir plus d'homogénéité

=> Au total, quasi 3000 références de biscuits et gâteaux présentes dans la base Oqali pour les années 2008 et 2009



Pour les produits n'ayant pas d'étiquetage nutritionnel de groupe 2

Mise en place d'analyses de composition nutritionnelle

- analyses référence par référence
- environ 150 produits analysés
- tirage au sort de 3 produits x segment de marché x famille*
- nutriments groupe 2

**priorité aux familles avec les PDM les plus élevées en 2008*



2^e bilan 2009 : traitements envisagés

Données Oqali 2008 + 2009

- Répétition de quelques traitements sur la composition nutritionnelle des produits en ayant un nombre plus élevé de références et une meilleure couverture du marché
- Comparaison de la composition nutritionnelle des produits non étiquetés vs produits étiquetés
- Evolution de la composition nutritionnelle des produits à un an (test de plusieurs méthodes)
- Comparaison de la composition nutritionnelle des nouvelles références de biscuits et gâteaux avec celle des références existantes



1. Description du secteur et des données

2. Bilan réalisé en 2008

3. Présentation du 2^e bilan 2009

4. Autres pistes de travail



Dans le cadre du groupe de travail de la DGAL sur les lipides et en particulier du sous-groupe AGT

=> Début de récolte de données AGT sur les produits transformés (mais échantillon surreprésenté en MN)

Mise en place d'une campagne d'analyses sur les AGT

- analyses référence par référence
- environ 280 produits analysés
- tirage au sort de 5 produits x segment de marché x famille*
- lipides + profil AG complet (AGS, AGMI, AGPI cis et trans)

**priorité aux familles avec les PDM les plus élevées en 2008*



- 2010-2012 : Thèse sur les contraintes sensorielles aux améliorations de la composition nutritionnelle des biscuits et gâteaux (projet cofinancé par l'Oqali, les professionnels du secteur des biscuits et gâteaux et la région de Bourgogne)
« Qualité et représentation nutritionnelles, perception sensorielle et acceptabilité des biscuits »
- Problématique :
 - Comment la perception sensorielle et les représentations nutritionnelles en matière de gras et de sucré interagissent au niveau des préférences du consommateur ?
 - Dans quelle mesure la réduction des teneurs en sucres et en lipides de différentes catégories de biscuits impacte leur perception et leur acceptabilité ?
 - Quels sont les leviers possibles pour faire accepter au consommateur une diminution du gras et/ou du sucre dans les produits ?



Merci de votre attention

