

Oqali

Observatoire de la qualité de l'alimentation

Etudes des fruits transformés

Colloque « Qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire »

Paris, 4 mai 2010

- Les 3 secteurs des fruits transformés : importance des définitions réglementaires et des codes d'usage
- Les informations présentes sur l'étiquetage : rôle des dénominations de ventes
- Les variabilités de composition nutritionnelle
 - Une offre de parfums variable
 - Le rôle des fruits



- Les 3 secteurs des fruits transformés : importance des définitions réglementaires et des codes d'usage
- Les informations présentes sur l'étiquetage : rôle des dénominations de ventes
- Les variabilités de composition nutritionnelle
 - Une offre de parfums variable
 - Le rôle des fruits



Les 3 secteurs des fruits transformés

Compotes
(n=440)

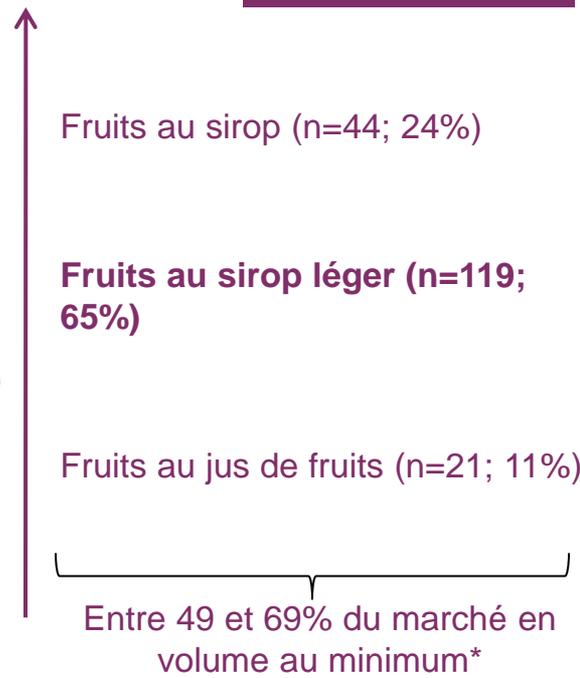
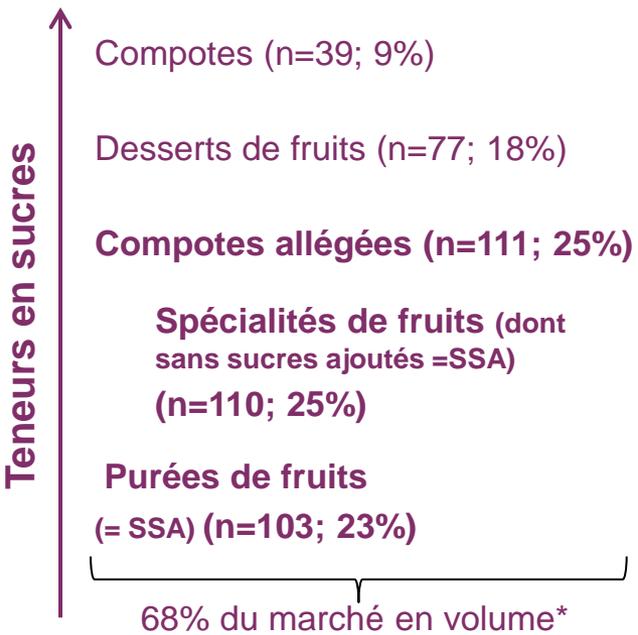
Confitures
(n=339)

Conserves de fruits (n=184)

Répartition en familles de produits

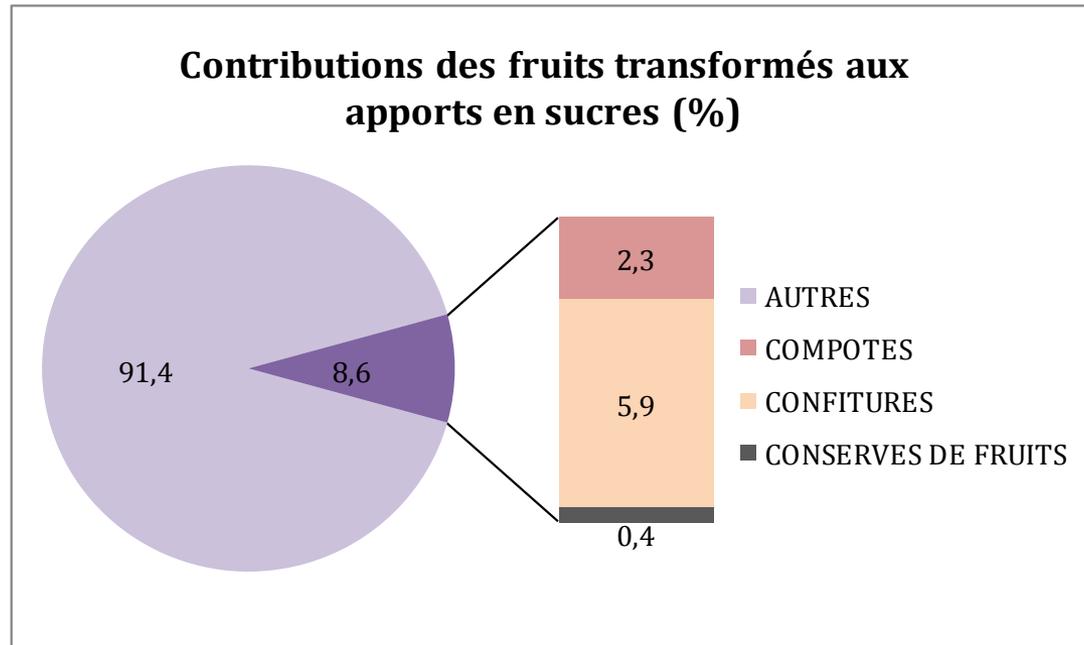
Selon les dénominations réglementaires ou les codes des usages de la profession
Selon les teneurs en sucres des produits et les ingrédients utilisés (arômes...)

Impact sur le suivi
(valeur nutritionnelle + paramètres étiquetage)



* Source : TNS/ Kantar WorldPanel

Les 3 secteurs des fruits transformés



Source INCA2-Afssa

- Contribution des fruits transformés aux apports totaux en sucres : 9%
- Secteur d'intérêt :
 - Marge de manœuvre possible pour la réduction des teneurs en sucres
 - Consommation produits sans sucres ajoutés encouragée dans le cadre PNNS
- Secteurs volontaires

- Les 3 secteurs des fruits transformés : importance des définitions réglementaires et des codes d'usage
- Les informations présentes sur l'étiquetage : rôle des dénominations de ventes
- Les variabilités de composition nutritionnelle
 - Une offre de parfums variable
 - Le rôle des fruits



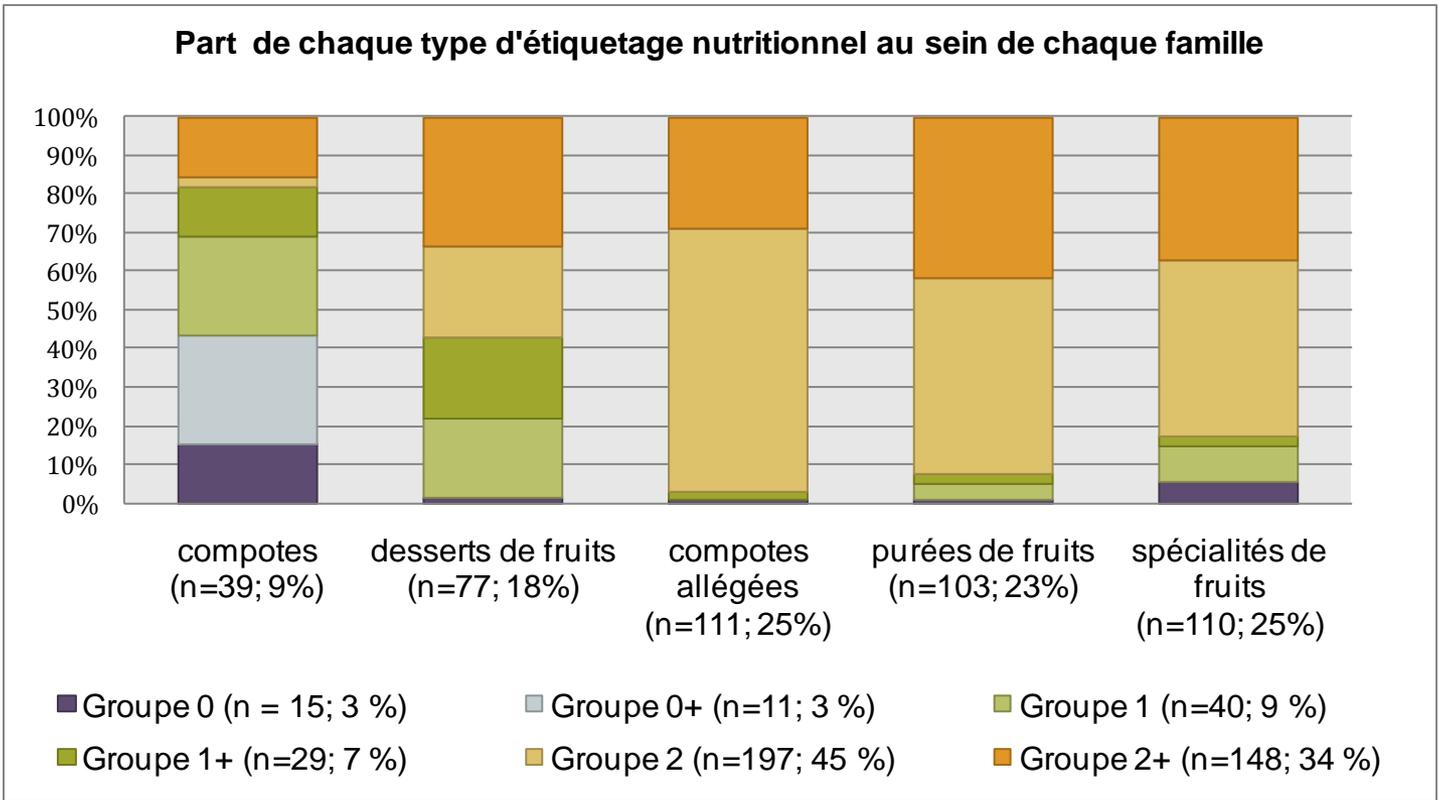
Fréquences des paramètres d'étiquetage suivis (1/3)

Groupe 0+	Selon spécificités règlementaires des secteurs : présence de valeurs nutritionnelles de certains nutriments du groupe 1 ou de micronutriments
Groupe 1	Présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides et les lipides
Groupe 2	Présence de la valeur énergétique et des teneurs en protéines, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres alimentaires et sodium

Secteurs suivis en 2009 <i>Couverture du marché en volume en 2009 (source TNS/ Kantar WorldPanel)</i>	Groupe d'étiquetage nutritionnel	Allégations nutritionnelles	Allégations de santé	Repères nutritionnels	Recommandation de consommation	Adjonction de vitamines et /ou minéraux
Compotes <i>68% du marché</i>	79% Groupe 2/2+ 15% Groupe 1/1+	70%	0%	26%	35%	25%
Confitures <i>Entre 58 et 65% du marché</i>	36% Groupe 2/2+ 16% Groupe 1/1+ 45% Groupe 0+	18%	0%	5%	5%	pratiquement 0%
Conserves de fruits <i>Entre 49 et 69% du marché</i>	35% Groupe 2/2+ 32% Groupe 1/1+	16%	0%	29%	29%	pratiquement 0%

- Confitures : obligation réglementaire pour l'indication de la teneur en sucres totale (Degré Brix)
- 3 secteurs : étiquetage détaillé (groupe 2/2+) fréquent
 - Obligatoire pour les familles à teneur en sucres réduite

Etude des groupes d'étiquetage nutritionnels : secteur « compotes »



➤ **Importance de la dénomination de vente : exemple des compotes allégées**

➔ **Mention de la teneur réduite en sucres implique l'affichage d'un étiquetage nutritionnel détaillé**

Fréquences des paramètres d'étiquetage suivis (2/3)

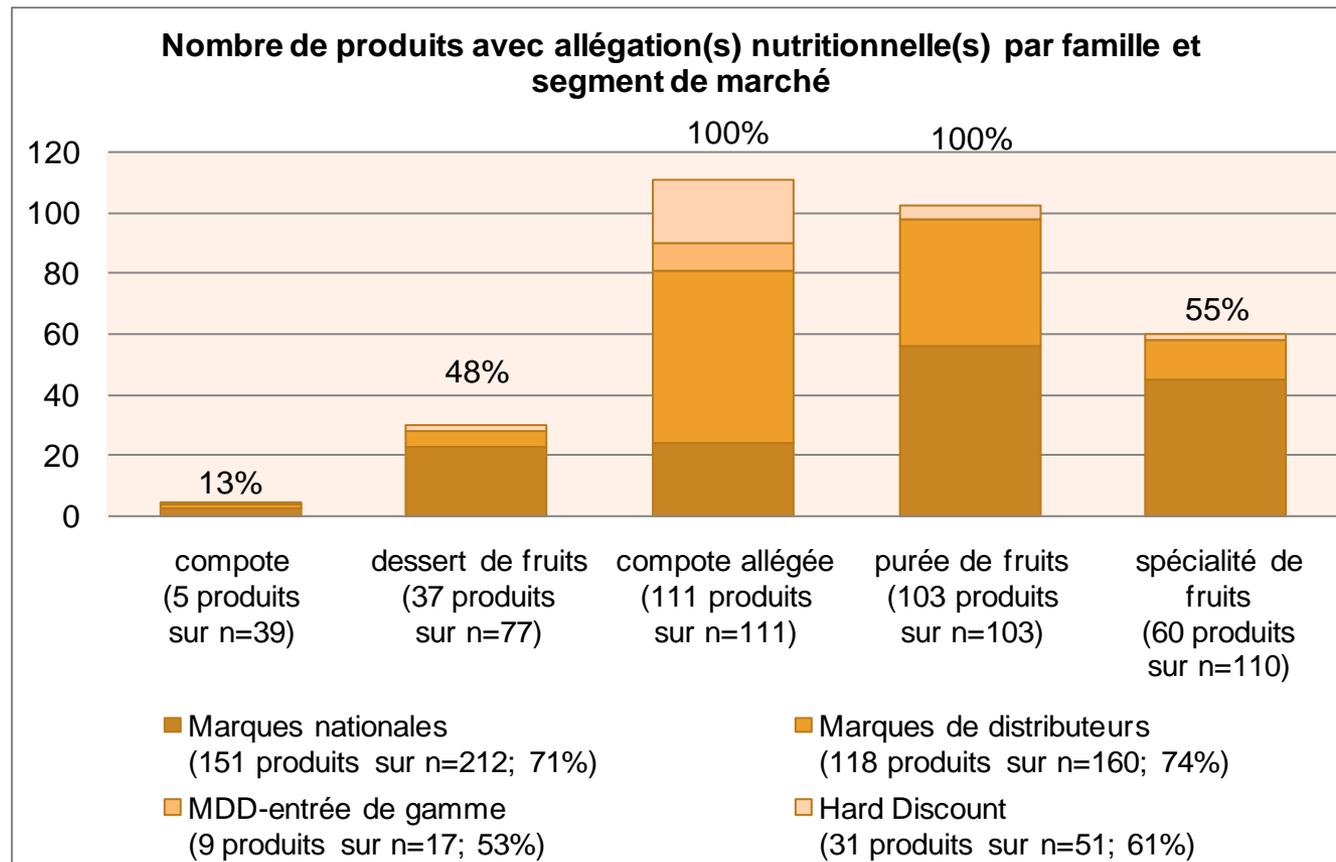
Allégations nutritionnelles : toutes les allégations remplissant les conditions d'utilisation de l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006 :

- les allégations correspondant au libellé exact de cette annexe
- toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur

Secteurs suivis en 2009 <i>Couverture du marché en volume en 2009 (source TNS WorldPanel)</i>	Groupe d'étiquetage nutritionnel	Allégations nutritionnelles	Allégations de santé	Repères nutritionnels	Recommandation de consommation	Adjonction de vitamines et/ou minéraux
Compotes <i>68% du marché</i>	79% Groupe 2/2+ 15% Groupe 1/1+	70%	0%	26%	35%	25%
Confitures <i>Entre 58 et 65% du marché</i>	36% Groupe 2/2+ 16% Groupe 1/1+ 45% Groupe 0+	18%	0%	5%	5%	pratiquement 0%
Conserves de fruits <i>Entre 49 et 69% du marché</i>	35% Groupe 2/2+ 32% Groupe 1/1+	16%	0%	29%	29%	pratiquement 0%

- Allégations nutritionnelles très fréquentes pour le secteur des compotes

Etude des allégations nutritionnelles : secteur « compotes »



➤ Importance de la dénomination de vente

- 100% des compotes allégées et des purées de fruits comportent au moins une allégation
- « allégée en sucres » ou « sans sucres ajoutés »

→ **Fort impact sur les groupes d'étiquetage nutritionnel rencontrés : explique fréquence importante des produits avec étiquetage de groupe 2/2+ (79%)**

Fréquences des paramètres d'étiquetage suivis (3/3)

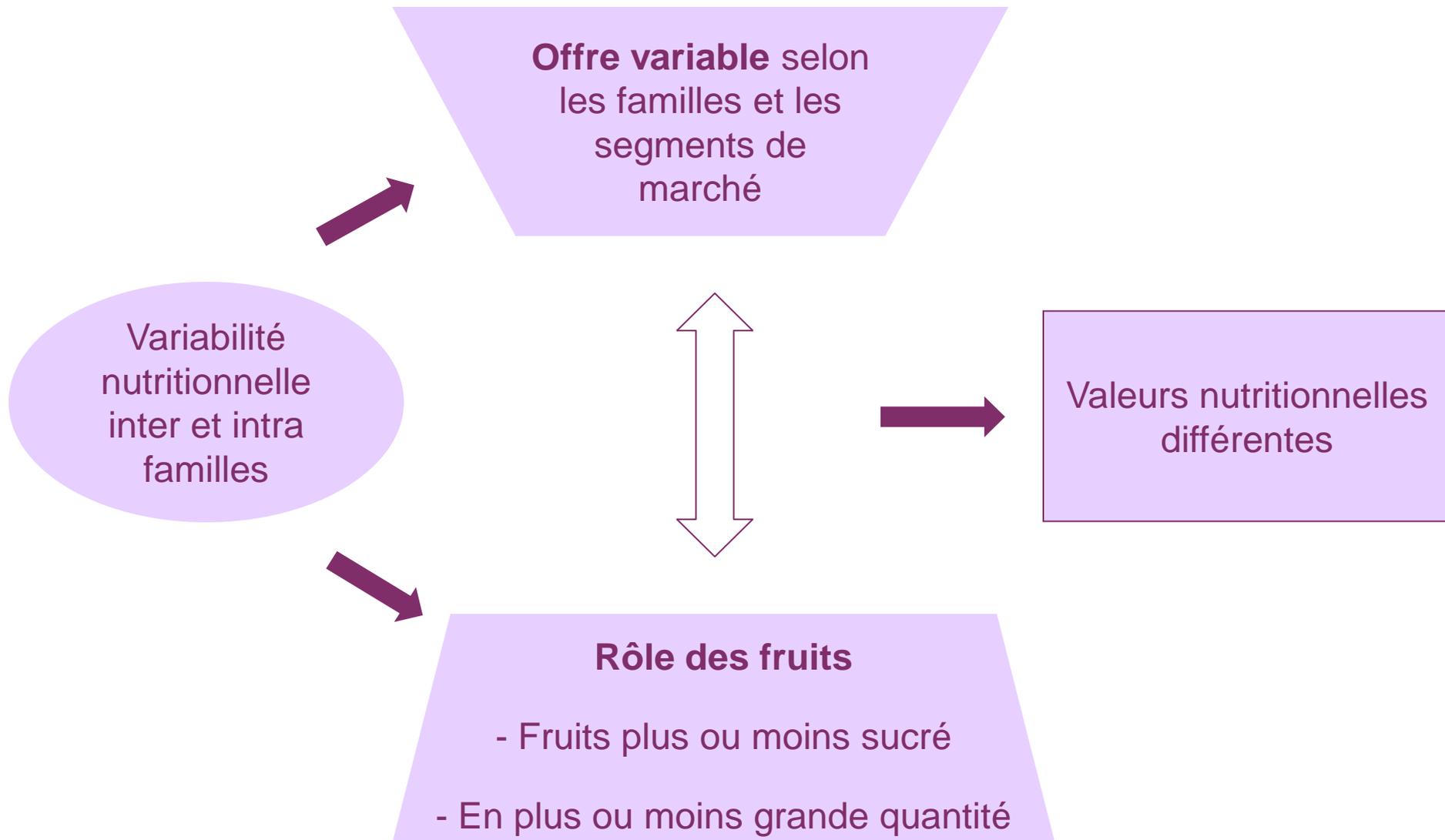
Secteurs suivis en 2009 <i>Couverture du marché en volume en 2009 (source TNS WorldPanel)</i>	Groupe d'étiquetage nutritionnel	Allégations nutritionnelles	Allégations de santé	Repères nutritionnels	Recommandation de consommation	Adjonction de vitamines et/ou minéraux
Compotes <i>68% du marché</i>	79% Groupe 2/2+ 15% Groupe 1/1+	70%	0%	26%	35%	25%
Confitures <i>Entre 58 et 65% du marché</i>	36% Groupe 2/2+ 16% Groupe 1/1+ 45% Groupe 0+	18%	0%	5%	5%	pratiquement 0%
Conserves de fruits <i>Entre 49 et 69% du marché</i>	35% Groupe 2/2+ 32% Groupe 1/1+	16%	0%	29%	29%	pratiquement 0%

- Pas d'allégation de santé
- Repères nutritionnels et recommandation de consommation présents entre 25 et 30% pour les compotes et les conserves de fruits et 5% pour les confitures (équivalence entre MN et MDD)
- 25% des produits du secteur « compotes » avec adjonction de vitamines et minéraux

- Les 3 secteurs des fruits transformés : importance des définitions réglementaires et des codes d'usage
- Les informations présentes sur l'étiquetage : rôle des dénominations de ventes
- Les variabilités de composition nutritionnelle
 - Une offre de parfums variable
 - Le rôle des fruits



La variabilité nutritionnelle



Offre de parfums variable selon les segments de marché et les familles

Nombre de parfums différents par secteur, famille et par segment de marché

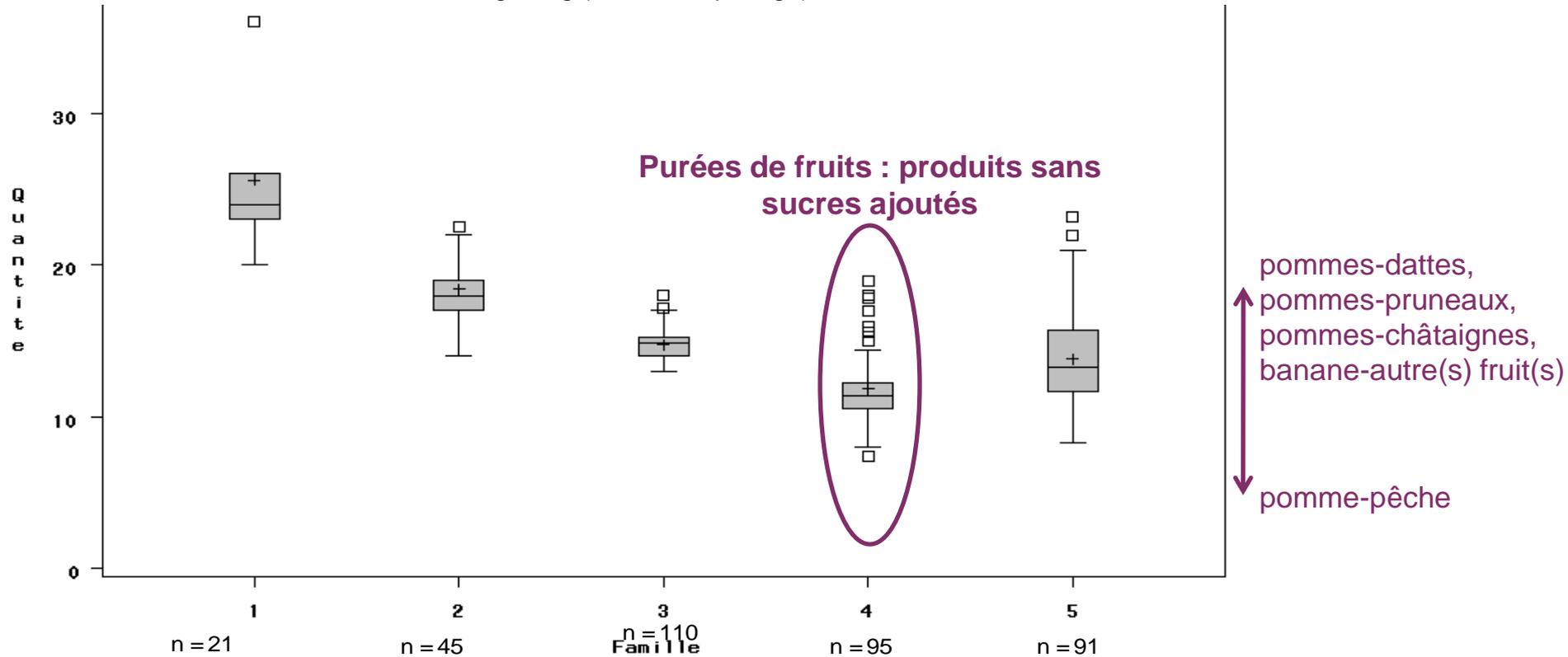
Secteurs	Familles de produits	Marques nationales	Marques de distributeurs	Hard discount	Marques de distributeurs entrée de gamme	Total
Compotes	Compote	9	5	6	2	13
Compotes	Compote allégée	10	17	7	2	21
Compotes	Dessert de fruits	22	6	5	1	25
Compotes	Purée de fruits	25	17	5		33
Compotes	Spécialité de fruits	39	9	3		42
Confitures	Confiture gelée ou marmelade	20	19	13	3	22
Confitures	Confiture gelée ou marmelade allégée	14	10	6		14
Confitures	Crème de marrons ou pruneaux	2	1	1		2
Confitures	Préparation aux fruits	10	2			12
Confitures	Préparation de fruits	1	14			15
Conserves de fruits	Fruit au jus de fruits	5	2	2		5
Conserves de fruits	Fruit au sirop	11	7	2	2	12
Conserves de fruits	Fruit au sirop léger	10	8	7	6	10

- Variabilité du nombre de parfums
 - entre les familles de produits (inter familles)
 - par segment de marché (intra familles)

Variabilité nutritionnelle due aux fruits : secteur « compotes »

Variabilité de la teneur en sucres par famille

g/100g (source étiquetage)



Familles :

1=Compotes standards; 2=Desserts de fruits; 3=Compotes allégées; 4=Purées de fruits; 5=Spécialités de fruits

➤ Au sein d'une famille homogène (ensemble des produits SSA)

➤ Mise en évidence d'une variabilité nutritionnelle intra famille due aux fruits

Variabilité de la quantité de fruits : secteur « compotes »

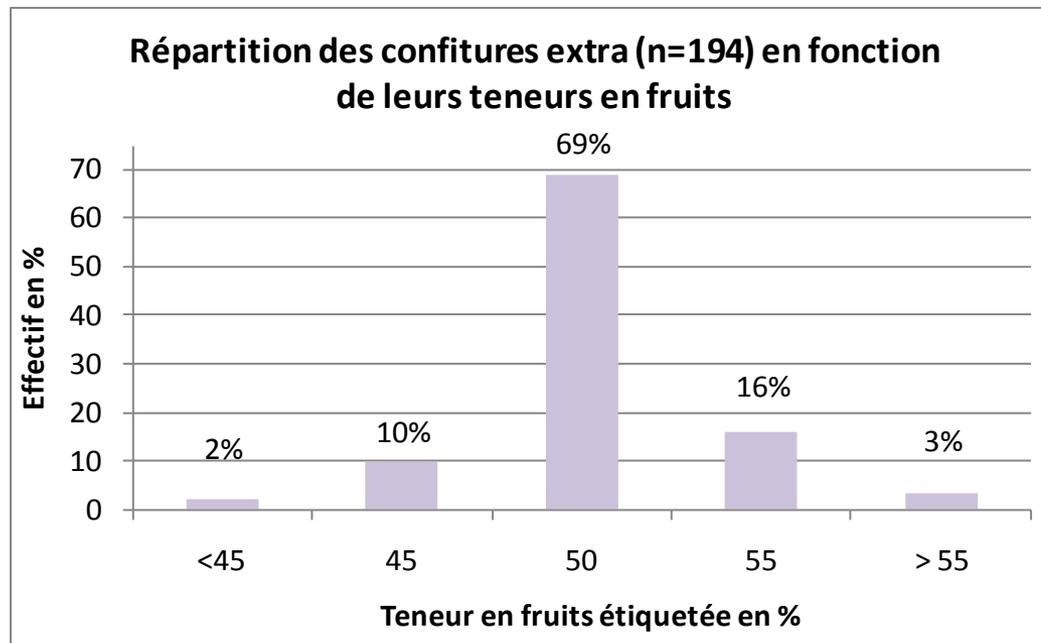
Famille de produits du secteur compotes	% de fruits étiquetés moyen	Marques nationales	Marques de distributeurs	Marques de distributeurs entrée de gamme	Hard Discount
Compote	83	76	85	86	83
Dessert de fruits	90	90	89	91	91
Compote allégée	95	95	95	93	95
Spécialités de fruits	95	95	95	/	95
Purée de fruits	100	100	100	/	100

- Teneurs en sucres (définition des familles) conditionnent les teneurs en fruits
- **Teneurs en fruits étiquetées différentes selon les familles**
 - **Variabilité nutritionnelle inter familles**

Variabilité de la quantité de fruits au sein d'une famille : secteur «confitures»

➤ Au sein d'un groupe de produits défini règlementairement par une teneur limite en fruits

➤ **Confiture extra** : pourcentage de fruits minimum de 45% (exception pour groseille, cassis, coing... qui peuvent avoir des teneurs plus faibles)



➤ **Variabilité importante des teneurs en fruits étiquetées**

Conclusion sur la variabilité nutritionnelle

Rôle des fruits

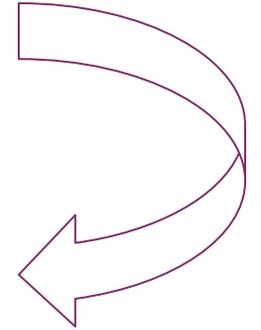
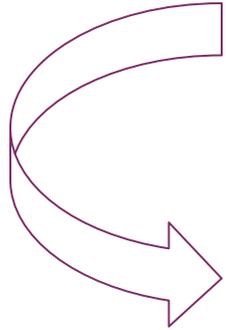
- Fruits plus ou moins sucrés
- En plus ou moins grande quantité

- Au sein des familles de produits
- Entre les familles de produits

Offre variable

- Nombre de parfums

- Selon les segments de marché
- Entre les familles de produits



- Etudes supplémentaires de l'effet fruit en cours

- Diminution de la contribution des fruits transformés aux apports en sucres
 - Augmentation de la part des familles aux teneurs en sucres plus faibles
- Exemple des compotes
- Purée de fruits ou spécialités de fruits sans sucres ajoutés
 - Compotes allégées
- Evolution de la composition nutritionnelle au sein des familles de produits
 - Révision du code des usages de la profession (pour les compotes)

• **Les fruits transformés :**

- **3 secteurs dynamiques**
- **Suivi annuel**
- **Charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels**



Merci de votre attention

