



SYNTHESE DE L'ETUDE DU SECTEUR DES PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE POMMES DE TERRE

Données 2011

Oqali



EDITION 2013

SYNTHESE

L'étude du secteur des produits transformés à base de pommes de terre porte sur 629 produits principalement recueillis en 2011 et répartis en 14 familles, elles-mêmes regroupées en 5 catégories : **les Chips**, comprenant les chips à l'ancienne¹, les chips classiques et ondulées et les chips et assimilés allégés en matières grasses, **les Frites**, regroupant les frites pour micro-ondes, les frites pour friteuse après cuisson et les frites pour le four, **les Autres garnitures à base de pommes de terre**, comprenant les pommes dauphines, les croquettes, pommes duchesses et noisettes, les röstis, les pommes de terre sautées à la graisse de canard, les potatoes, pommes sautées et rissolées, **les Pommes de terre vapeur** reprenant uniquement la famille des pommes de terre vapeur, **les Purées** composées des purées prêtes à consommer et des purées en flocons reconstituées. Cette étude intègre à la fois les produits transformés à base de pommes de terre vendus en grandes et moyennes surfaces, mais aussi ceux vendus en freezers centers ou à domicile par les distributeurs spécialisés.

L'ensemble des produits considérés couvre² au moins 76% du marché des produits transformés à base de pommes de terre en volume.

En nombre de références, le segment des marques de distributeurs est majoritaire (45%), suivi par les marques nationales (23%), le hard discount (14%), puis les distributeurs spécialisés (12%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (6%).

L'étude des paramètres de l'étiquetage (Figure A) a mis en évidence que la plupart des 629 produits étudiés présente un étiquetage nutritionnel (97% d'entre eux ; 85% des produits présentant un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+) et quasiment pas d'allégations de santé ni d'adjonctions de vitamines et/ou minéraux. Les allégations nutritionnelles concernent 13% des produits et portent majoritairement sur la réduction des teneurs en acides gras saturés. 18% des produits présentent une recommandation de consommation et 73% des repères nutritionnels. 77% des produits du secteur possèdent des valeurs nutritionnelles à la portion et 86% étiquettent une portion indiquée dont la taille varie selon la catégorie de produits : environ 30g pour les Chips, 150g pour les Frites et pour les Autres garnitures à base de pommes de terre, 250g pour les Pommes de terre vapeur et 220g pour les Purées.

Concernant les segments de marché, tous privilégient l'étiquetage nutritionnel détaillé de groupe 2/2+ retrouvé sur 98% des marques de distributeurs, 87% des marques nationales, 86% des produits de hard discount, 50% des marques de distributeurs entrée de gamme, à l'exception des distributeurs spécialisés qui comprennent la même proportion de produits de groupe 2/2+ que de groupe 1/1+. Les marques de distributeurs ont tendance à présenter le plus de paramètres de l'étiquetage, sauf pour les allégations nutritionnelles qui sont davantage présentes au sein des marques nationales.

¹ Définies dans un code de bonnes pratiques : FNTPT/DGCCRF (2002). Code de bonnes pratiques relatif aux chips « à l'ancienne ».

² Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

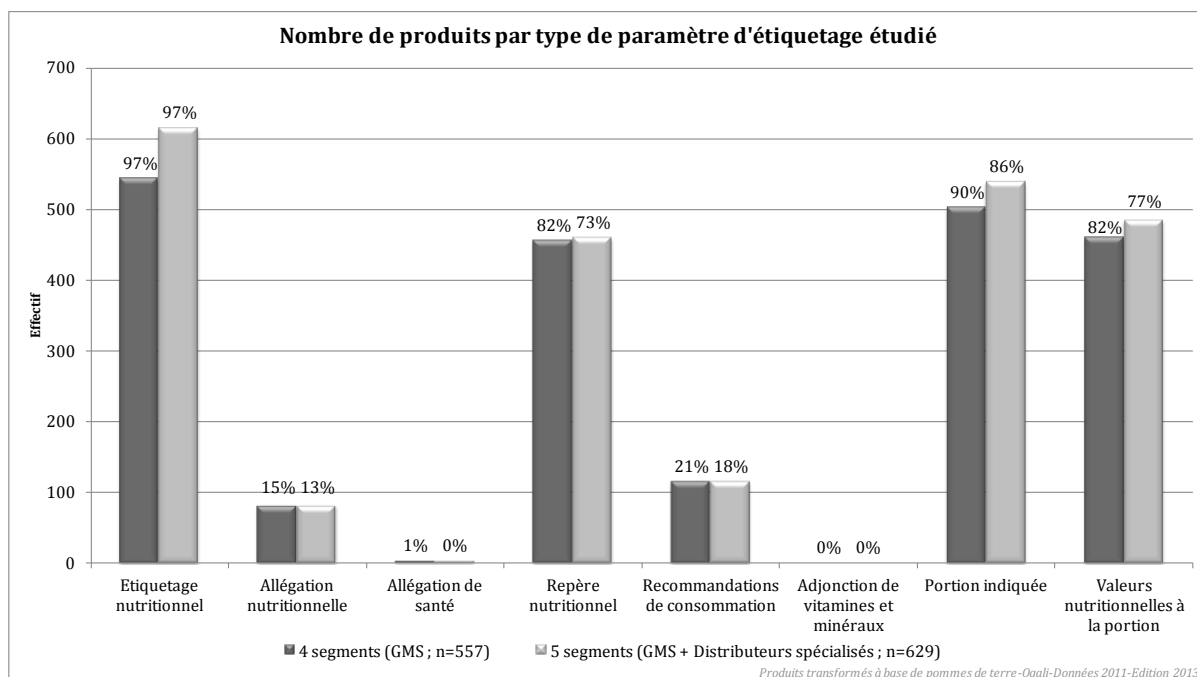


Figure A : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour les 629 produits transformés à base de pommes de terre étudiés.

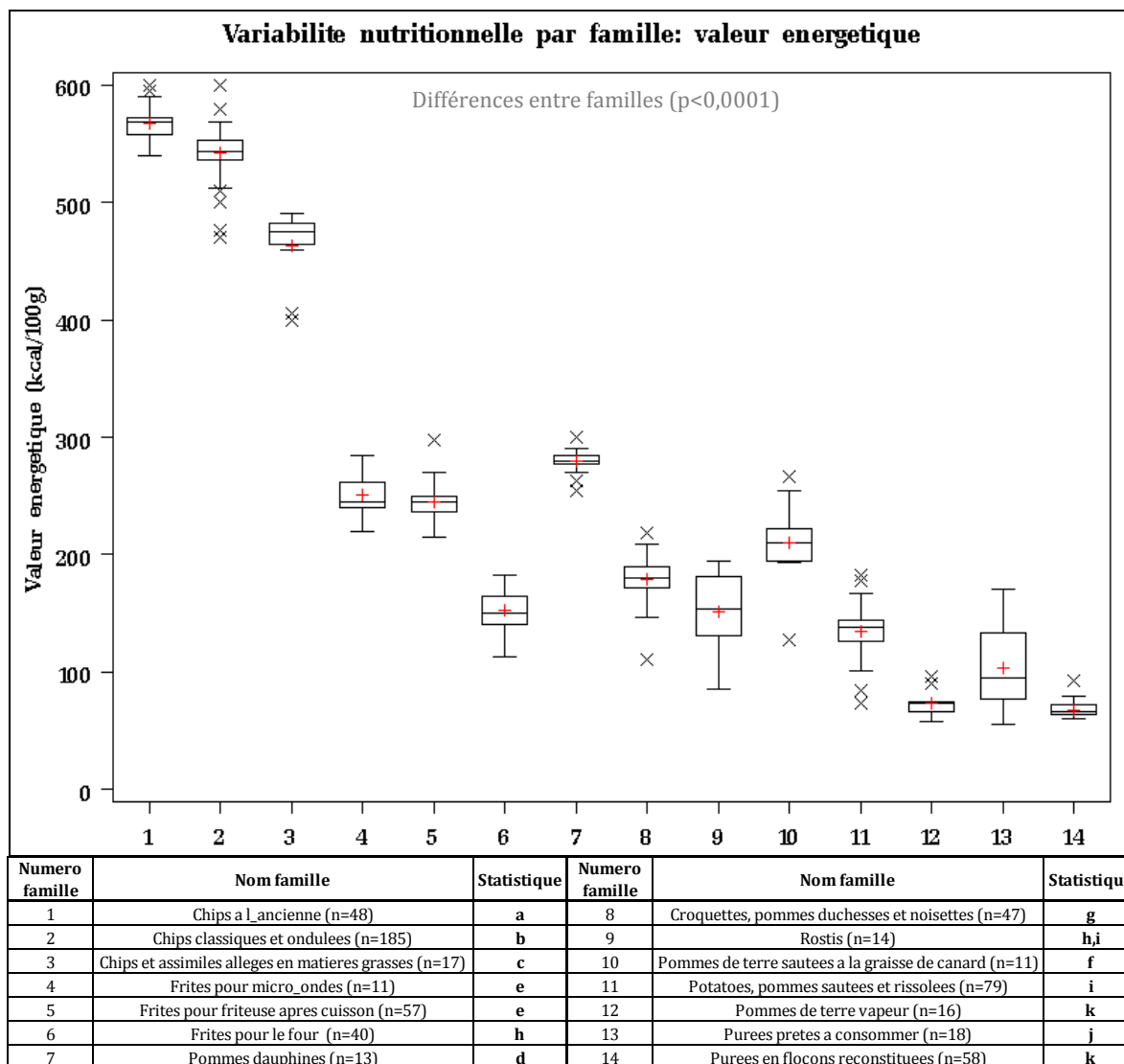
Pour l'étude des valeurs nutritionnelles aux 100g, les teneurs des produits issus des familles des frites pour friteuse après cuisson et des purées en flocons reconstitués ont été estimées car les données étiquetées (pour les frites crues surgelées d'une part et les flocons de pommes de terre d'autre part) ne rendaient pas compte du produit tel que consommé et ne permettaient donc pas de comparer toutes les familles de produits entre elles.

La comparaison des valeurs nutritionnelles aux 100g a montré qu'il existe des différences significatives de composition nutritionnelle entre les familles pour la valeur énergétique, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres alimentaires et le sodium. Les familles de la catégorie des Chips (1-2-3) présentent des teneurs moyennes globalement plus élevées que les autres catégories (Figure B) ; à l'inverse, les plus faibles teneurs se retrouvent dans les catégories des Pommes de terre vapeur (12) et des Purées (13-14). Cette différence s'explique en partie par le degré de friture des produits qui joue sur la quantité d'eau dans le produit final et sur sa teneur en nutriments. De plus, les comparaisons des valeurs nutritionnelles se font aux 100g mais les observations sont à relativiser car les portions théoriquement consommées pour chacune des catégories sont très différentes.

Au sein de la catégorie des **Chips**, les chips à l'ancienne (1) ont des valeurs énergétiques plus élevées que les autres familles, en raison d'un code de bonnes pratiques régissant leur teneur en lipides. Les chips et assimilés allégés en matières grasses (3) présentent des teneurs en sodium inférieures aux autres familles. Au sein de la catégorie des **Frites**, les frites pour micro-ondes (4) et les frites pour friteuse après cuisson (5) présentent des valeurs énergétiques équivalentes, supérieures à celles des frites pour le four (6). Les frites pour friteuse après cuisson (5) ont des teneurs moyennes en acides gras saturés supérieures aux autres familles, dépendant des huiles utilisées pour la (pré)cuisson. Au sein de la catégorie des **Autres garnitures à base de pommes de terre**, les valeurs énergétiques les plus élevées se trouvent dans la famille des pommes dauphines (7), dont la recette comprend de la pâte à choux. La catégorie des **Pommes de terre vapeur** (12) se situe dans la tranche inférieure des teneurs pour tous les nutriments étudiés. Enfin, au sein de la catégorie des **Purées** et en raison de la diversité des recettes possibles, les purées prêtes à consommer (13) présentent des valeurs énergétiques plus élevées que les

purées en flocons reconstituées (14). Les teneurs en sucres au sein de cette dernière sont en revanche plus élevées, liées à la présence de lait dans la plupart de ces produits.

Les variabilités intra-familles dépendent notamment de la diversité des recettes au sein d'une même famille (chips classiques et ondulées-2 ou purées prêtes à consommer-13) et des matières grasses utilisées, dont le profil en acides gras saturés influence la teneur finale des produits.



Produits transformés à base de pommes de terre -Oqali-Données 2011-Edition 2013

Figure B : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100g) au sein des produits transformés à base de pommes de terre étudiés.

Les axes d'amélioration pour le secteur concernent principalement la diminution des teneurs en lipides, acides gras saturés et sodium. De nombreux efforts ont déjà été réalisés par les industriels en ce sens, mais il semble encore possible de progresser en poursuivant le développement des produits allégés en matières grasses et en sodium, en limitant les huiles riches en acides gras saturés, en augmentant l'offre de produits dont le process ou la reconstitution nécessitent peu de matières grasses, en proposant des produits non pré-frits, et en continuant à informer le consommateur sur les bonnes pratiques en termes de cuisson des produits. Ces améliorations sont toutefois soumises aux contraintes techniques et organoleptiques liées au secteur des produits transformés à base de pommes de terre.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des produits transformés à base de pommes de terre- Oqali - Données 2011 - Edition 2013*.