



SYNTHESE DE L'ETUDE DU SECTEUR DES SAUCES CONDIMENTAIRES

Données 2011

Oqali



EDITION 2013

L'étude du secteur des sauces condimentaires porte sur 571 produits principalement recueillis en 2011 et répartis en 10 familles, elles-mêmes regroupées en 3 catégories : **les sauces d'assaisonnement** comprenant les sauces vinaigrettes, les vinaigrettes allégées en matières grasses, les sauces crudités et salades, les sauces crudités et salades allégées en matières grasses, **les sauces émulsionnées**¹ comprenant les mayonnaises, les mayonnaises allégées en matières grasses et les sauces d'accompagnement émulsionnées, **ainsi que les sauces non émulsionnées** comprenant les ketchups, les ketchups allégés en sucres et les sauces d'accompagnement non émulsionnées. Les sauces vinaigrettes, les vinaigrettes allégées en matières grasses et les mayonnaises sont définies dans des codes de fabrication^{2, 3} selon leurs teneurs en matières grasses. Les ketchups sont également définis par un code de fabrication⁴.

Cette étude est une des premières études Oqali à intégrer à la fois les sauces condimentaires vendues en grandes et moyennes surfaces (GMS/n=500 ; 88%), mais aussi une partie de celles vendues en restauration hors foyer (RHF/n=71 ; 12%). L'intégration des produits de la RHF, qui ne constitue pas ici une liste exhaustive de l'ensemble des références disponibles sur le marché, permet d'obtenir une vision plus globale du secteur.

L'ensemble des produits vendus en GMS considérés couvre⁵ au moins 76% du marché des GMS des sauces condimentaires en volume.

En nombre de références, le segment des marques de distributeurs est majoritaire (38%), suivi par les marques nationales (33%), le hard discount (13%), la restauration hors foyer (12%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (4%).

L'étude des paramètres de l'étiquetage (Figure A), **basée uniquement sur les 500 sauces condimentaires vendues en GMS considérées**, a mis en évidence que la plupart des sauces condimentaires étudiées présente un étiquetage nutritionnel (85% ; 64% des produits présentant un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+) et présente très peu d'allégations de santé, de recommandations de consommation et d'adjonctions de vitamines et/ou minéraux. Les allégations nutritionnelles et les repères nutritionnels sont présents respectivement sur 29 et 27% des produits. 49% des produits étudiés étiquettent une portion indiquée (pour les sauces d'assaisonnement, 52% des portions indiquées sont à 10g et pour les sauces émulsionnées et non émulsionnées, 65% sont à 15g). Enfin, 45% des produits étiquettent des valeurs nutritionnelles à la portion.

Concernant les segments de marché, les produits des marques de distributeurs, du hard discount et des marques nationales privilégient l'étiquetage nutritionnel détaillé de groupe 2/2+, présent sur, respectivement, 84%, 61% et 46% des produits de chaque segment. En proportion, les produits de marques de distributeurs présentent le plus d'allégations nutritionnelles (n=73 ; 34% des produits du segment), de tailles de portion indiquées (n=130 ; 60%) et de valeurs nutritionnelles à la portion (n=117 ; 54%) alors que les produits de hard discount ont tendance à présenter le plus de repères nutritionnels (n=29 ; 39%).

¹ Constituées d'un corps gras non miscible et stabilisées par l'adjonction de jaunes d'œufs.

² FICF/DGCCRF (1988). Code de fabrication des vinaigrettes, sauces vinaigrettes, vinaigrettes allégées et vinaigrettes à teneur en lipides réduite.

³ FICF/DGCCRF (2003). Code de fabrication des mayonnaises.

⁴ FICF/DGCCRF (2003). Code de fabrication du ketchup.

⁵ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

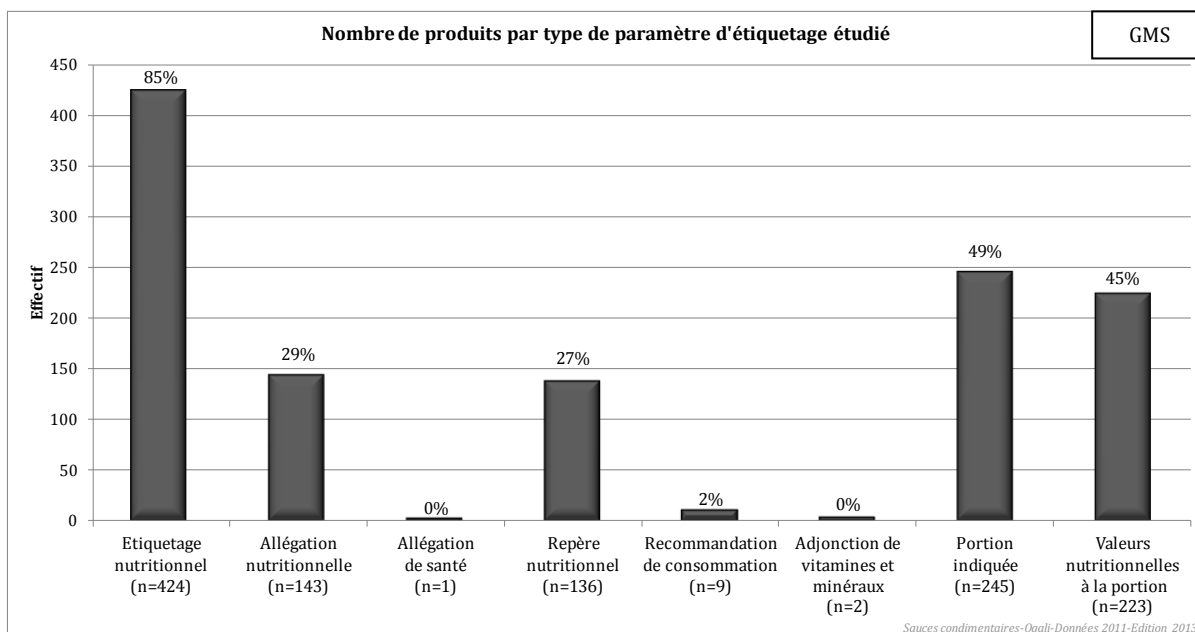
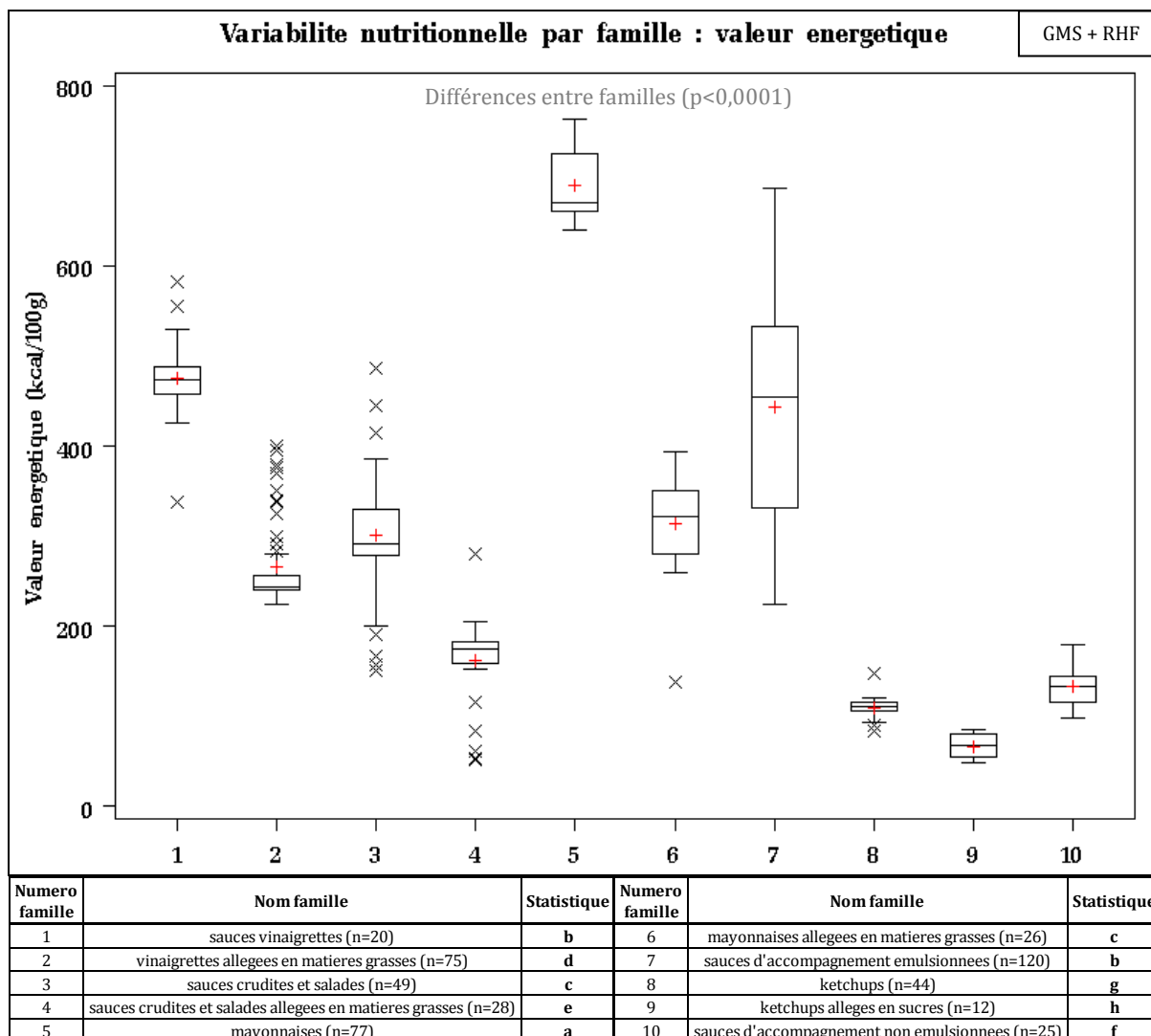


Figure A : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour les 500 sauces condimentaires vendues en GMS étudiées.

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g, basée sur les 571 sauces condimentaires vendues en GMS et en RHF considérées, 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. Par exemple, concernant les valeurs énergétiques (Figure B) et les lipides, celles des mayonnaises (5), des sauces vinaigrettes (1) et des sauces d'accompagnement émulsionnées (7) sont plus élevées que celles des autres familles, alors que celles des sauces d'accompagnement non émulsionnées (10), des ketchups (8) et des ketchups allégés en sucres (9) sont plus faibles. A l'inverse, les teneurs en sucres des sauces d'accompagnement non émulsionnées (10), des ketchups (8) et des ketchups allégés en sucres (9) sont plus élevées que celles des autres familles.

Les familles définies par un code de fabrication (1-2-5-6-8-9) présentent des variabilités intra-familles, pour les valeurs énergétiques, plus faibles que celles des autres familles de leur catégorie, pour lesquelles aucune définition précise n'existe. Plus particulièrement la famille des sauces d'accompagnement émulsionnées (7) présente une variabilité intra-famille très importante qui peut s'expliquer à la fois par la diversité des recettes regroupées sous cette famille (par exemple sauce béarnaise, aïoli, burger ou frites) mais également par la quantité d'eau, plus ou moins importante, mise en œuvre dans les recettes.



Saucés condimentaires-Oqali-Données 2011-Edition 2013

Figure B : Variabilité des valeurs énergétiques (kcal/100g) au sein des saucés condimentaires vendues en GMS et en RHF étudiées.

Il est important de noter que les matières grasses sont nécessaires à la fabrication de la plupart des saucés condimentaires qui contiennent donc, par définition, des quantités importantes de lipides. Toutefois, il pourrait être envisagé de travailler sur la réduction des teneurs et de la variabilité en lipides (pour les saucés d'assaisonnement et les saucés émulsionnées), en sucres (pour les saucés non émulsionnées) ou encore en sodium (pour les 3 catégories). Bien que des améliorations en lipides soient limitées au sein des familles définies par un code fabrication, il pourrait être envisagé de se rapprocher des limites inférieures. De même, des efforts semblent encore possibles en poursuivant le développement des produits allégés en matières grasses ou en sucres. Enfin, l'étude de la variabilité du sodium a montré que la famille des mayonnaises présentait des teneurs moyennes significativement inférieures aux autres familles. Il pourrait alors être envisagé de travailler sur les teneurs en sodium des autres familles de saucés condimentaires. Pour finir, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont cependant soumises aux contraintes techniques et organoleptiques liées au secteur des saucés condimentaires.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des saucés condimentaires - Oqali - Données 2011 - Edition 2013*.