



VIENNOISERIES ET DESSERTS SURGELES

Première caractérisation du
secteur
(données 2015)

SYNTHESE



EDITION 2016

L'étude du secteur des viennoiseries et desserts surgelés porte sur 571 produits recueillis en 2015, et répartis en 26 familles : Croissants - Pains au chocolat - Pains aux raisins et assortiments de viennoiseries - Beignets et donuts - Brioches nature ou au sucre - Brioches autres - Crêpes/pancakes/gaufres - Macarons - Tartes au citron - Tartes aux pommes et assimilés - Tartes autres fruits - Tartes sans fruit - Pâtisseries de type flan - Galettes des rois - Eclairs - Profiteroles - Pâtisseries à base de pâte à choux autres - Gâteaux moelleux/cakes tout chocolat - Gâteaux moelleux/cakes autres - Cheesecake - Tiramisus - Desserts pâtisseries aux fruits - Desserts pâtisseries autres - Autres gâteaux - Autres desserts - Assortiments de mignardises.

Parmi les produits récoltés et en nombre de références, le segment des distributeurs spécialisés (n=310 ; 54%) est majoritaire, suivi par les marques de distributeurs (n=157 ; 27%), le hard discount (n=56 ; 10%), les marques nationales (n=45 ; 8%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (n=3 ; 1%).

L'ensemble des produits étudiés couvre¹ au moins 72% du marché des viennoiseries et desserts surgelés, en volume. A noter que 100% des produits de marques de distributeurs entrée de gamme sont couverts malgré le faible effectif de produits recueillis (n=3) La faible couverture obtenue pour le segment des marques nationales (26%) crée par ailleurs un biais pouvant impacter les résultats de l'étude.

Concernant l'analyse de l'offre de produits par segment de marché, les marques de distributeurs entrée de gamme, qui comptent seulement 3 produits, présentent par conséquent la plus faible diversité de recettes et se répartissent au sein des Tartes aux pommes et assimilés et des Eclairs. **Les distributeurs spécialisés comportent l'offre la plus diversifiée** et une répartition assez homogène entre les différentes familles du secteur : il s'agit du seul segment de marché présent dans toutes les familles. Les familles les plus représentées sont les Desserts pâtisseries autres² (11% des produits du segment) et les Desserts pâtisseries aux fruits³ (10%). **Les marques de distributeurs, les produits issus du hard discount et les marques nationales concentrent majoritairement leur offre sur certaines familles.** Par exemple, la famille des Desserts pâtisseries autres est la plus représentée au sein des marques de distributeurs (16% des produits du segment), de même pour les Gâteaux moelleux/cakes tout chocolat au sein des produits issus du hard discount (13%) et pour les Eclairs au sein des marques nationales (18%).

L'étude des paramètres de l'étiquetage (Figure A) a mis en évidence que **la quasi-totalité des viennoiseries et desserts surgelés étudiés possède un étiquetage nutritionnel (98%).** 2 produits étiquettent des allégations nutritionnelles et aucun ne comporte d'allégations de santé. **40% des produits considérés possèdent des repères nutritionnels. 85% des viennoiseries et desserts surgelés étudiés présentent une portion indiquée.** Globalement, les familles du secteur ne présentent pas de taille de portion majoritaire. Cette absence

¹ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française).

² Produits de type desserts pâtisseries ou entremets composés de couches comprenant une pâte cuite de type biscuit, biscuit macaron, biscuit cuillère, génoise, meringue, etc., associée à des crèmes et/ou mousses et qui ne contiennent pas de fruits.

³ Produits de type desserts pâtisseries ou entremets composés de couches comprenant une pâte cuite de type biscuit, biscuit macaron, biscuit cuillère, génoise, meringue, etc., associée à des crèmes et/ou mousses et qui contiennent des fruits (arômes, fruits coupés, etc.).

d'homogénéité peut s'expliquer principalement par le fait, qu'au sein d'une même famille, différents formats de consommation peuvent être regroupés (mini, individuel, à partager) mais également par la diversité des tailles de portions indiquées au sein d'un même format de consommation. **Enfin, 71% des produits étudiés étiquettent des valeurs nutritionnelles à la portion.**

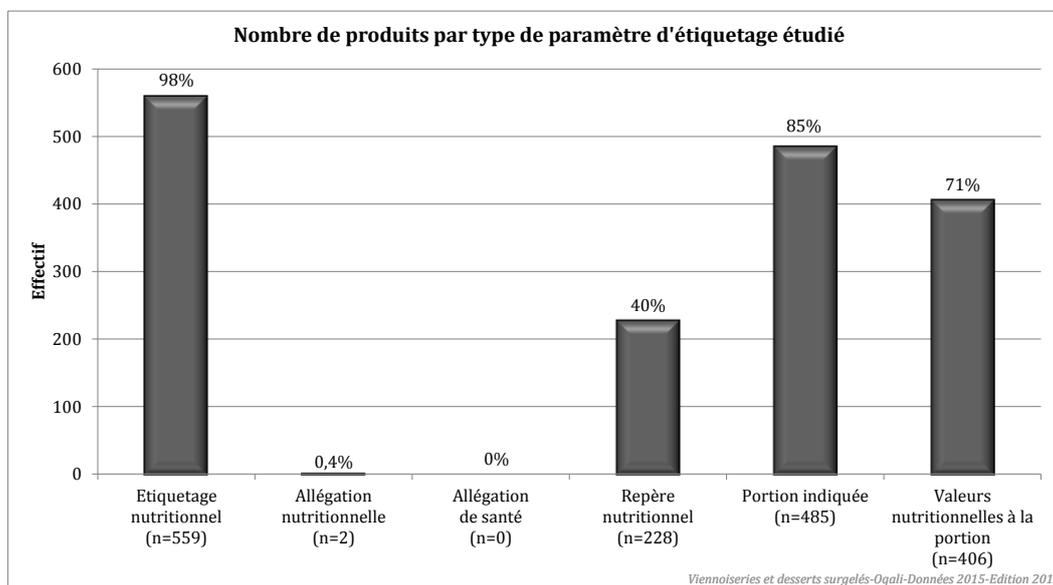


Figure A : Principaux paramètres d'étiquetage suivis pour les 571 viennoiseries et desserts étudiés.

Concernant les segments de marché, **les marques de distributeurs entrée de gamme et les marques de distributeurs se distinguent avec la fréquence la plus élevée de repères nutritionnels** (67% et 60% respectivement des produits des segments) **et de portions indiquées** (respectivement 100% et 92%). Les résultats pour les marques de distributeurs entrée de gamme sont à nuancer en raison du faible effectif de produits (n=3). **Les marques de distributeurs se démarquent également avec la plus forte fréquence de valeurs nutritionnelles à la portion** (88%). Enfin, seuls 2 produits de marques de distributeurs présentent des allégations nutritionnelles et aucun produit ne comporte d'allégation de santé.

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g a mis en évidence des différences entre familles pour la valeur énergétique, les matières grasses, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres et le sel. Elles s'expliquent principalement par la grande diversité de produits et de recettes regroupés au sein de ce secteur.

Les plus fortes valeurs énergétiques sont relevées pour les familles :

- **Gâteaux moelleux/cakes tout chocolat se caractérisant par la valeur énergétique moyenne la plus élevée** (435kcal/100g) **qui s'explique en partie par la teneur moyenne en matières grasses (22,8g/100g) la plus élevée du secteur.** Les teneurs moyennes en glucides (40,9g/100g), protéines (6,1g/100g) et fibres (3,0g/100g) se trouvent également dans la tranche supérieure par rapport aux autres familles. De plus, cette famille se caractérise par la teneur moyenne en acides gras saturés (16,2g/100g) la plus élevée et la deuxième teneur moyenne en sucres la plus élevée du secteur (31,0g/100g). Cela peut s'expliquer par la présence de chocolat, vecteur de matières grasses notamment, et par les densités importantes de ces produits ;
- **Macarons présentant une valeur énergétique moyenne dans les plus élevées** (434kcal/100g) **due majoritairement aux teneurs moyennes en glucides et plus particulièrement en sucres** (respectivement 52,6g/100g et 47,6g/100g) **ainsi qu'aux**

teneurs en protéines (8,7g/100g) et en fibres (3,9g/100g) qui sont les plus élevées du secteur. Par ailleurs, les Macarons se caractérisent par une teneur moyenne en matières grasses dans la tranche supérieure par rapport aux autres familles (20,3g/100g) et à l'inverse une teneur moyenne en acides gras saturés dans la tranche inférieure (6,1g/100g) : cela peut s'expliquer par le fait que la pâte du biscuit macaron contient de la poudre d'amande (vecteur de matières grasses) mais ne contient pas de beurre (vecteur d'acides gras saturés) contrairement aux autres pâtes des différents produits du secteur. La quantité de poudre d'amande mise en œuvre dans les recettes peut également expliquer les teneurs en fibres.

En revanche, la famille :

- Pâtisseries de type flan se distingue par la plus faible valeur énergétique moyenne (208kcal/100g), principalement en raison du fait que cette famille présente la plus faible teneur moyenne en matières grasses (8,2g/100g) et en fibres (1,0g/100g) ainsi que des teneurs en glucides (29,4g/100g) et en protéines (3,9g/100g) dans la tranche inférieure.

Concernant les teneurs moyennes en sel, les produits de type viennoiseries et brioches (et plus particulièrement les Brioches nature ou au sucre, les Croissants, les Pains au chocolat, les Pains aux raisins et assortiments de viennoiseries, les Beignets et donuts, les Galettes des rois, les Brioches autres et les Crêpes/pancakes/gaufres) se caractérisent par les teneurs moyennes en sel les plus élevées (comprises entre 0,64 et 0,98g/100g alors que les autres familles présentent des teneurs inférieures à 0,50g/100g).

Il existe également une grande variabilité intra-famille. Plus particulièrement, les Gâteaux moelleux/cakes autres, les Desserts pâtisseries autres et les Autres gâteaux se caractérisent par de grandes variabilités pour la valeur énergétique, les matières grasses, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines, les fibres et le sel, comme attendu, du fait de la grande diversité de recettes regroupées au sein de ces familles. Les familles regroupant des produits à priori assez homogènes telles que les Macarons, les Eclairs ou les Gâteaux moelleux_cakes tout chocolat présentent également des variabilités intra-famille relativement importantes pour certains nutriments comme par exemple les matières grasses ou les sucres. Ces variabilités peuvent être dues à la fois aux différentes recettes de base présentes dans les familles (macaron à la framboise ou macaron au chocolat) mais également aux variantes au sein d'une même recette de base (ingrédients et proportions d'ingrédients introduits dans la recette). A l'inverse, la variabilité intra-famille des familles des Profiteroles, des Pâtisseries de type flan et des Chessecakes est plus faible. Les variabilités intra-famille sont également dépendantes des nutriments étudiés. Par exemple les Croissants, les Galettes des rois et les Pains au chocolat se distinguent par de plus faibles variabilités intra-famille pour les sucres et des variabilités intra-famille plus importantes pour les matières grasses.

Les variabilités nutritionnelles entre les familles et au sein des familles peuvent notamment s'expliquer par la grande diversité des recettes mises en œuvre dans le secteur des viennoiseries et des desserts surgelés. En effet il existe des recettes de base (par exemple les crêpes, les brioches, les éclairs, les tartes, etc.) qui peuvent être enrichies de tout type d'ingrédients alimentaires simples ou composés (par exemple fruits en morceaux/en gelée/etc., crèmes au café/au chocolat/etc., coulis de fruits/de caramel/etc., nappages, biscuits de type macaron/génoise/etc., éclats de pistaches/d'amandes/etc.). Ces différents composants du produit fini, pouvant être présents dans des proportions variables, ont une incidence sur la composition nutritionnelle des produits.

Le secteur des viennoiseries et desserts surgelés est donc un secteur très diversifié, constitué globalement de produits relativement hétérogènes en termes de composition nutritionnelle. Toutefois de fortes variabilités intra-famille et intra-recette ont également été mises en évidence pour certaines familles telles que les Croissants ou les Tiramisus par exemple ou pour certaines recettes telles que les fondants au chocolat. Pour de telles familles ou recettes, une marge de manœuvre existe. Néanmoins, si des améliorations semblent possibles, celles-ci sont soumises à l'acceptabilité des consommateurs et aux contraintes techniques et organoleptiques liées au secteur des viennoiseries et desserts surgelés.

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude du secteur des Viennoiseries et desserts surgelés – Oqali – Données 2015 – Edition 2016*.