



HAL
open science

Etude du secteur de la charcuterie. Données 2010

Pierre P. Combris, Raffaella Goglia, Marion Henini, Caroline Lafitte, Louis Georges Soler, Marine Spiteri, Florence Stevenin, . Observatoire de La Qualité de L'Alimentation

► **To cite this version:**

Pierre P. Combris, Raffaella Goglia, Marion Henini, Caroline Lafitte, Louis Georges Soler, et al..
Etude du secteur de la charcuterie. Données 2010. [Rapport Technique] 2011. hal-02809282

HAL Id: hal-02809282

<https://hal.inrae.fr/hal-02809282>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE L'ALIMENTATION

ÉTUDE DU SECTEUR DE LA CHARCUTERIE

Données 2010

Oqali

Observatoire
de la qualité
de l'alimentation



ÉDITION 2011

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	9
1.1 Sources des données.....	9
1.2 Nomenclature.....	10
1.3 Segmentation.....	11
1.4 Couverture du marché.....	12
2. ÉTUDE DE L'ÉTIQUETAGE.....	14
2.1 Suivi des paramètres d'étiquetage.....	14
2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel.....	15
2.3 Allégations nutritionnelles.....	18
2.3.1 Produits avec allégations nutritionnelles.....	18
2.3.2 Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles.....	19
2.4 Portions.....	20
2.4.1 Présence de portions indiquées.....	20
2.4.2 Taille des portions indiquées.....	22
2.4.3 Valeurs nutritionnelles à la portion.....	24
2.5 Recommandations pour une alimentation équilibrée.....	26
2.6 Repères nutritionnels.....	26
3. ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE.....	30
3.1 Teneurs en nutriments.....	30
3.1.1 Résultats pour le secteur.....	30
3.1.2 Résultats par famille.....	31
3.2 Comparaison inter et intra familles de produits.....	31
3.2.1 Produits de charcuterie cuits.....	32
3.2.2 Produits de charcuterie secs.....	36
3.3 Comparaison des teneurs moyennes en nutriments avec/sans pondération par les parts de marché.....	40
3.4 Combinaisons de nutriments.....	42
3.5 Comparaison de la composition nutritionnelle selon les segments de marché.....	49
4. ÉTUDE DES LISTES D'INGRÉDIENTS : FOCUS SUR LES SAUCISSES A PÂTE FINE.....	51
4.1 Présence de viande séparée mécaniquement.....	51
4.2 Pourcentage de viande mise en œuvre.....	53
4.3 Présence de polyphosphates.....	55
5. CONCLUSIONS.....	57
5.1 Etude de l'étiquetage.....	57
5.2 Etude de la composition nutritionnelle.....	59
5.3 Etude des listes d'ingrédients.....	59
5.4 Perspectives.....	60

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Répartition des sources selon les segments de marché en 2010 (en %).....	9
Figure 2 : Répartition des références par segment de marché en 2010 (en % et en nombre de références).....	12
Figure 3 : Segmentation du marché (TNS) et de l'échantillon (Oqali).....	13
Figure 4 : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %).....	15
Figure 5 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble du secteur (en % et en nombre de références).....	15
Figure 6 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par segment de marché détaillé (en %).....	16
Figure 7 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille de produits cuits (en %).....	17

Figure 8 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille de produits secs (en %)	17
Figure 9 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par segment de marché détaillé (en %)	19
Figure 10 : Répartition des produits avec portions indiquées par segment de marché détaillé (en %)	20
Figure 11 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille de produits cuits (en %)	21
Figure 12 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille de produits secs (en %)	22
Figure 13 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille de produits cuits.....	23
Figure 14 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille de produits secs.....	23
Figure 15 : Répartition des produits avec VN à la portion par segment de marché détaillé (en %)	24
Figure 16 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille de produits cuits (en %).....	25
Figure 17 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille de produits secs (en %).....	25
Figure 18 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par segment de marché détaillé (en %).....	27
Figure 19 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille de produits cuits (en %).....	27
Figure 20 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille de produits secs (en %).....	28
Figure 21 : Position des repères nutritionnels pour le secteur (en % et en nombre de références).....	28
Figure 22 : Distribution des teneurs en protéines par famille de produits cuits	32
Figure 23 : Distribution des teneurs en lipides par famille de produits cuits	33
Figure 24 : Distribution des teneurs en acides gras saturés par famille de produits cuits	34
Figure 25 : Distribution des teneurs en sodium par famille de produits cuits	35
Figure 26 : Distribution des teneurs en protéines par famille de produits secs	36
Figure 27 : Dispersion des teneurs en lipides par famille de produits secs	37
Figure 28 : Dispersion des teneurs en acides gras saturés par famille de produits secs.....	38
Figure 29 : Distribution des teneurs en sodium par famille de produits secs.....	39
Figure 30 : Combinaison protéines/lipides pour les jambons crus et secs	42
Figure 31 : Combinaison lipides/sodium pour les jambons cuits.....	43
Figure 32 : Combinaison lipides/sodium pour les jambons de volaille	43
Figure 33 : Combinaison lipides/sodium pour les lardons de porc.....	44
Figure 34 : Combinaison lipides/sodium pour les mousses de canard.....	45
Figure 35 : Combinaison lipides/sodium pour les pâtés de campagne.....	45
Figure 36 : Combinaison lipides/sodium pour les pâtés et mousse de foie de porc	46
Figure 37 : Combinaison lipides/sodium pour les poitrines de porc.....	47
Figure 38 : Combinaison protéines/lipides pour les rillettes de porc et de volaille.....	47
Figure 39 : Combinaison lipides/sodium pour les saucisses à pâte fine	48
Figure 40 : Combinaison lipides/sodium pour les saucissons	48
Figure 41 : Présence de VSM dans les saucisses à pâte fine de porc par segment de marché	52
Figure 42 : Présence de VSM dans les saucisses à pâte fine de porc par gamme.....	52
Figure 43 : Distribution du pourcentage de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc.....	53
Figure 44 : Distribution du % de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc.....	53
Figure 45 : Distribution du % de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc.....	54
Figure 46 : Distribution du % de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc.....	54
Figure 47 : Présence de polyphosphates dans la liste des ingrédients des saucisses à pâte fine par segment de marché.....	55
Figure 48 : Présence de polyphosphates dans la liste des ingrédients des saucisses à pâte fine par gamme	56

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Détail des sources utilisées	9
Tableau 2 : Répartition des références par famille en 2010	10
Tableau 3 : Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles pour le secteur	19
Tableau 4 : Fréquence d'apparition des nutriments dans les repères nutritionnels pour le secteur (en nombre d'apparitions et en %).....	29
Tableau 5 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur.....	30
Tableau 6 : Différence entre moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché.....	41

Tableau 7 : Résultats du test de Kruskal-Wallis à l'échelle de la famille.....	49
Tableau 8 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 (avec et sans pondération par les parts de marché) par famille	66

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Description des familles.....	61
Annexe 2 : Lexique	63
Annexe 3 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 par famille de produits de charcuterie.....	66

LISTE DES SIGLES

AGS : acides gras saturés
ANC : apports nutritionnels conseillés
CE : Commission Européenne
CEE : Communauté Economique Européenne
cm : cœur de marché
CV : coefficient de variation
eg : entrée de gamme
HD : hard discount
hg : haut de gamme
MDD : marques de distributeurs
MN : marques nationales
PDM : parts de marché
RNJ : repères nutritionnels journaliers
UE : Union européenne
VN : valeurs nutritionnelles
VSM : viande séparée mécaniquement

SYNTHÈSE

Pour l'année 2010, la base Oqali compte 1166 références, pour une couverture d'au moins 66% du marché des produits de charcuterie en volume.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 41 familles de produits, réparties en deux catégories : les produits cuits et les produits secs.

Les références se répartissent en 8 segments de marché : HDeg, HDcm et HDhg (hard discount entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), MDDeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme).

Etude des paramètres d'étiquetage

77% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, près de la moitié (48%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

108 produits (soit 9% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 117 allégations nutritionnelles comptabilisées, 49% sont du type « faible teneur en matières grasses » et 26% du type « réduit en sodium ou en sel ».

52% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions vont de 4 à 120 g. Elles sont très variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits au sein du secteur. De plus, parmi les 903 références avec un étiquetage nutritionnel, 438 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 49%).

38% des produits du secteur présentent des repères nutritionnels. Dans 90% des cas, ces pictogrammes se situent à l'avant du produit. Les nutriments les plus rencontrés sont l'énergie, les lipides, les sucres et le sel (au moins 65% des apparitions).

Au niveau des segments de marché, les produits MDD sont les mieux renseignés en termes d'étiquetage nutritionnel (51% des produits ont un étiquetage de groupe 2/2+ vs respectivement 41% et 37% pour les MN et pour les HD).

Pour tous les autres indicateurs suivis, les références MN sont les plus renseignées : elles présentent plus d'allégations nutritionnelles (22% des références vs 8% pour les MDD et 6% pour les HD), affichent plus de portions (74% des références vs 54% des références MDD et 31% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (78% des références avec étiquetage nutritionnel contre 50% pour les MDD et 25% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (51% des références contre 40% pour les MDD et 22% pour les HD).

Trois familles se distinguent de par leur plus haut niveau d'information :

- les rôtis de volaille présentent les proportions les plus élevées de produits avec un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ (88%), de produits indiquant une portion (88%), de produits affichant des VN à la portion (75% des références avec un étiquetage nutritionnel) et de produits avec repères nutritionnels (88%) ;
- les jambons de volaille supérieurs sont parmi les mieux renseignés concernant le groupe d'étiquetage nutritionnel (80% de produits avec un étiquetage de groupe 2/2+), l'indication de portions (78% des références) et la présence de repères nutritionnels (56%) ;

- les jambons cuits supérieurs font partie des familles indiquant le plus de portions (69% des références), de VN à la portion (62% des références avec un étiquetage nutritionnel) et de repères nutritionnels (53%).

A l'inverse, les cervelas et les saucissons à l'ail sont parmi les familles les moins bien renseignées pour l'étiquetage nutritionnel (respectivement 62% et 55% des produits sans étiquetage nutritionnel), l'indication de portions (respectivement 14% et 15% des références) et l'affichage de repères nutritionnels (respectivement 10% et 9%).

Etude de la composition nutritionnelle

On observe une variabilité intra-famille des teneurs en nutriments. Au sein des produits cuits, cette dispersion est particulièrement nette pour les familles et les nutriments suivants :

- les rillettes de porc, pour les teneurs en lipides et en AGS ;
- les préparations à base de volaille et les jambons de volaille standard, pour les teneurs en protéines et en sodium ;
- les mousses de canard, pour les teneurs en lipides ;
- les pâtés/mousses de foie de porc, pour les teneurs en AGS ;
- les jambons cuits supérieurs et choix et les jambons de volaille supérieurs, pour les teneurs en sodium.

Au sein des produits de charcuterie secs, la dispersion observée est plus marquée pour les familles et nutriments suivants :

- les saucissons secs/saucisses sèches pur porc et les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, pour les teneurs en AGS, en lipides et en protéines ;
- les chorizos, pour les teneurs en AGS et en lipides ;
- les jambons crus, pour les teneurs en protéines et en sodium ;
- les jambons secs et les poitrines de porc, pour les teneurs en sodium.

Cette dispersion des valeurs nutritionnelles n'est pas liée au segment de marché. En effet, les tests statistiques mettent en évidence des différences de composition nutritionnelle selon les segments de marché, mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de familles et/ou nutriments).

Cette variabilité de composition nutritionnelle à l'échelle de la famille peut ouvrir des pistes de réflexion pour l'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des produits. Le partenariat avec les professionnels du secteur est important pour identifier certaines contraintes (par exemple technologiques, sensorielles, économiques ou réglementaires) et donc envisager les marges de manœuvre possibles.

1. INTRODUCTION

Ce rapport est une étude des paramètres d'étiquetage et des caractéristiques nutritionnelles des produits de charcuterie, réalisée à partir des données d'emballage. Elle vient en complément d'une première étude, publiée fin 2010, qui a permis de dresser un bilan sur les valeurs nutritionnelles des produits de charcuterie à partir de données analytiques¹.

1166 références de produits de charcuterie ont été collectées pour l'année 2010.

1.1 Sources des données

Les données recueillies proviennent de quatre sources : les photos des emballages prises lors de visites en magasin (52% des données), les achats de produits (37%), les envois d'emballages ou de fichiers informatiques par les distributeurs (8%), les sites internet des fabricants (3%) (tableau 1).

Tableau 1 : Détail des sources utilisées

Types de sources	Nombre de références (2010)
Photos en magasin	602
Achats de produits	437
Données emballages fournies par les distributeurs	92
Internet	35
Total	1166

Ces sources varient en fonction du segment marché (figure 1) : pour les produits MDD et HD, les informations proviennent principalement des photos prises en magasins (respectivement 54% et 72%). Pour les produits MN, les données proviennent presque exclusivement des achats (99% des produits).

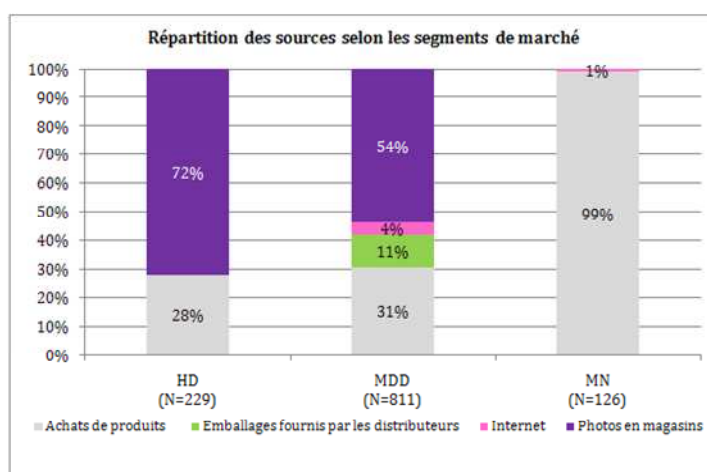


Figure 1 : Répartition des sources selon les segments de marché en 2010 (en %)

¹ « Etude de la composition nutritionnelle des produits de charcuterie – Données 2009 », disponible sur le site www.oqali.fr

1.2 Nomenclature

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 41 familles de produits, réparties en deux catégories (tableau 2) :

- les produits cuits (28 familles), qui regroupent 56% des références ;
- les produits secs (13 familles), regroupant 44% des références.

Tableau 2 : Répartition des références par famille en 2010

Familles	Nb d'individus
Produits cuits	
Cervelas	21
Epaules cuites choix	6
Epaules cuites standard	12
Jambons cuits choix	45
Jambons cuits standard	10
Jambons cuits supérieurs	169
Jambons de volaille choix	19
Jambons de volaille standard	20
Jambons de volaille supérieurs	50
Jambonneaux	1
Mortadelles	9
Roulades	7
Mousses de canard	25
Pâtés/Terrines de campagne	12
Pâtés/Terrines de campagne supérieurs	20
Terrines forestières	4
Autres terrines ou pâtés	4
Pâtés et mousses de foie de porc	29
Préparations à base de jambon cuit	4
Préparations à base de volaille	22
Autres rillettes	1
Rillettes de porc	26
Rillettes de volaille	14
Rôtis de volaille	8
Saucisses à pâte fine de porc	63
Saucisses à pâte fine de volaille	16
Autres saucisses	6
Saucissons cuits à l'ail	33
Produits secs	
Jambons crus	43
Jambons secs supérieurs	18
Jambons secs	55
Lardons de porc	82
Lardons de volaille	2
Poitrines de porc	34
Saucissons secs/Saucisses sèches pur porc	68
Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc	21
Saucissons secs/Saucisses sèches pur porc supérieurs	72
Pavés	13
Chorizos	54
Rosettes	34
Salamis	14
Total	1166

Ces familles ont été définies à partir de la nomenclature utilisée par la profession. En effet, le secteur de la charcuterie s'est doté d'un Code des usages, document définissant les bonnes pratiques de fabrication des produits de charcuterie et les principales caractéristiques qu'un produit doit réunir pour répondre à une dénomination de vente. Il est le résultat d'une large concertation entre les fabricants industriels ou artisans et le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie, des Conserves de viande. Ce Code est validé par l'Administration française, par l'intermédiaire de la Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de Répression des Fraudes. Ce texte permet d'assurer la protection du consommateur et de garantir la loyauté des transactions².

A titre d'exemple, selon ce Code, il existe trois qualités de jambon cuit :

- le « supérieur », qui ne contient ni polyphosphate, ni gélifiant, ni plus de 1% de sucre ;
- le « choix », qui ne contient pas de gélifiant ;
- le « standard », pour lequel d'autres additifs sont autorisés³.

De la même manière, pour les saucissons secs, le Code des usages définit les appellations :

- « pur porc », réservée à des produits dont le maigre et le gras sont apportés par le porc ;
- « supérieur », pour les produits contenant plus d'ingrédients nobles et moins d'additifs que les produits standard⁴.

De plus, en fonction des références disponibles au sein de chaque famille, les produits présentant des caractéristiques précises ont été identifiés et séparés. C'est le cas notamment des rosettes, appartenant à la catégorie des saucissons secs, toujours pur porc et caractérisées par un hachage gros, qui se distinguent des salamis, caractérisés par un hachage très fin⁵. De même, au sein des pâtés/terrines, les pâtés de foie de porc, caractérisés par un hachage fin, se distinguent des pâtés de campagne, à hachage gros grains, ou des pâtés forestiers, à hachage mixte⁵. Enfin, les jambons secs et les jambons crus se différencient entre eux principalement par leur durée de séchage⁶.

L'annexe 1 présente des exemples de produits pour chaque famille.

1.3 Segmentation

Le secteur est segmenté en trois types de marques : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD) et marques de hard discount (HD). Chaque type de marque est subdivisé en niveaux de gamme : entrée de gamme (eg), cœur de marché (cm), haut de gamme (hg). Néanmoins, aucun produit entrée de gamme n'a été retrouvé pour les MN. Ainsi, les références se répartissent en 8 segments de marché (figure 2) :

- HDeg HDcm et HDhg (hard discount entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 19% des références ;
- MDdeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 70% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 11% des références.

² Centre d'Information des Charcuteries-produits Traiteurs - Infocharcuteries

³ Centre d'Information des Charcuteries-produits Traiteurs - Dossier complet jambon cuit

⁴ Centre d'Information des Charcuteries-produits Traiteurs - Dossier complet saucisson sec

⁵ Centre d'Information des Charcuteries-produits Traiteurs - Dossier complet pâtés/terrines

⁶ Centre d'Information des Charcuteries-produits Traiteurs - Dossier complet jambon sec

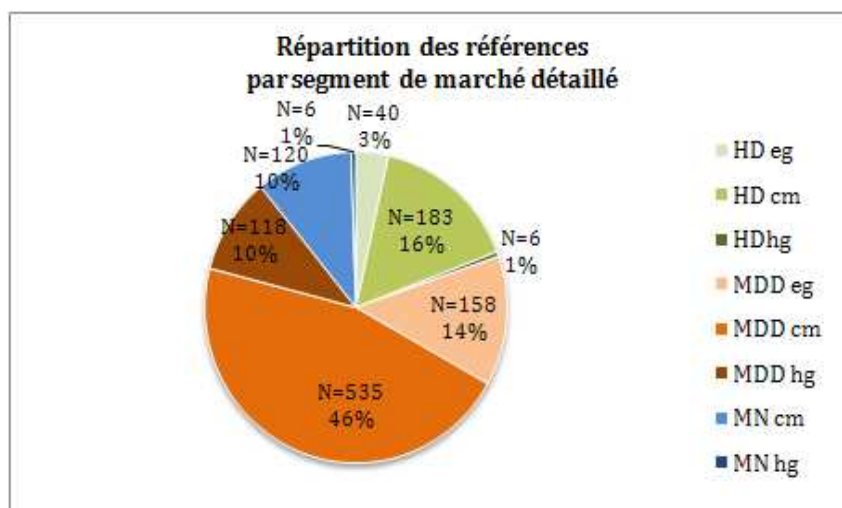


Figure 2 : Répartition des références par segment de marché en 2010 (en % et en nombre de références)

1.4 Couverture du marché

La base de données Oqali couvre 66% du marché des produits de charcuterie en volume en 2010. Cette couverture est sous-estimée car la correspondance entre la base Oqali et la base TNS Kantar/Worldpanel n'a pu être retrouvée que pour 1012 références sur 1166. De plus, au sein de TNS Kantar, 6% des parts de marché sont représentés par des produits de marque « fabricant indéterminé » ou « autre marque non distributeur », pour lesquels les références ne sont pas identifiables.

L'échantillon Oqali couvre 81% du marché HD en volume, 74% du marché MDD et 59% du marché MN.

En comparant la répartition en volume des segments de marché de l'échantillon Oqali par rapport au marché (base de référence TNS), on observe que les marques nationales sont légèrement sous-représentées alors que les marques de distributeurs et les hard discount sont légèrement surreprésentées (figure 3).

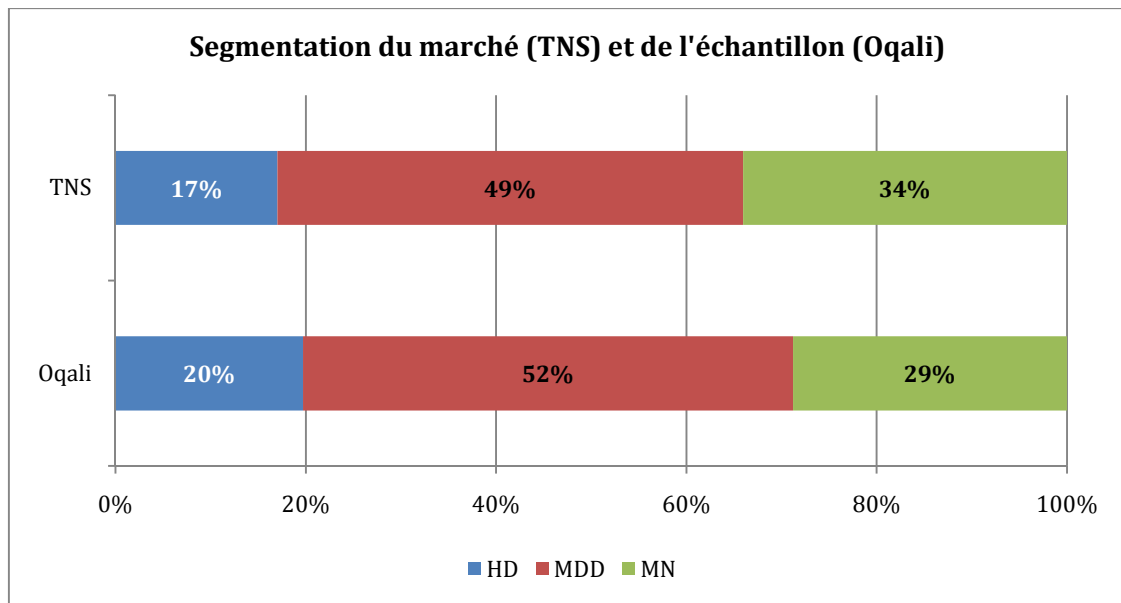


Figure 3 : Segmentation du marché (TNS) et de l'échantillon (Oqali)

Les méthodologies des traitements réalisés sont décrites dans le rapport méthodologique de l'Oqali publié en mai 2010.

Un lexique annexé au rapport (annexe 2) présente l'ensemble des définitions utiles pour la lecture de ce rapport.

2. ÉTUDE DE L'ÉTIQUETAGE

L'étude des paramètres d'étiquetage porte sur l'ensemble des 1166 références. Pour les indicateurs élaborés, certaines familles ont été regroupées :

- les épaules cuites et standard (18 produits) ;
- les jambons crus et les jambons secs supérieurs et non supérieurs (116 références) ;
- les jambons cuits choix et standard (55 références) ;
- les jambons de volaille choix et standard (39 références) ;
- les lardons de porc et de volaille (84 références) ;
- les roulades et mortadelles (16 produits) ;
- les pâtés/terrines, comprenant les pâtés/terrines de campagne supérieurs et non supérieurs, les terrines forestières, les autres terrines ou pâtés (40 références) ;
- les préparations à base de jambon cuit ou à base de volaille (26 références) ;
- les rillettes, comprenant les rillettes de porc, de volaille et les autres rillettes (41 références) ;
- les saucisses à pâte fine, comprenant les saucisses à pâte fine de porc, de volaille et les autres saucisses (85 individus) ;
- les saucissons secs/saucisses sèches pur porc, comprenant les saucissons secs/saucisses sèches pur porc supérieurs et non supérieurs, les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc et les pavés (174 références).

La famille des jambonneaux (une seule référence) n'a pas été considérée pour l'étude des paramètres d'étiquetage par famille.

Pour l'étude des paramètres d'étiquetage par segment de marché, les références MNhg et HDhg n'ont pas été considérées du fait de leur faible effectif.

Les résultats des tests statistiques par famille ou par segment de marché sont à considérer avec précaution lorsque les effectifs sont faibles (cas notamment des rôtis de volaille).

2.1 Suivi des paramètres d'étiquetage

Parmi les informations étiquetées, 6 paramètres ont été étudiés (figure 4) :

- les groupes d'étiquetage nutritionnel ;
- les allégations nutritionnelles ;
- les portions indiquées ;
- les valeurs nutritionnelles à la portion ;
- les recommandations pour une alimentation équilibrée ;
- les repères nutritionnels.

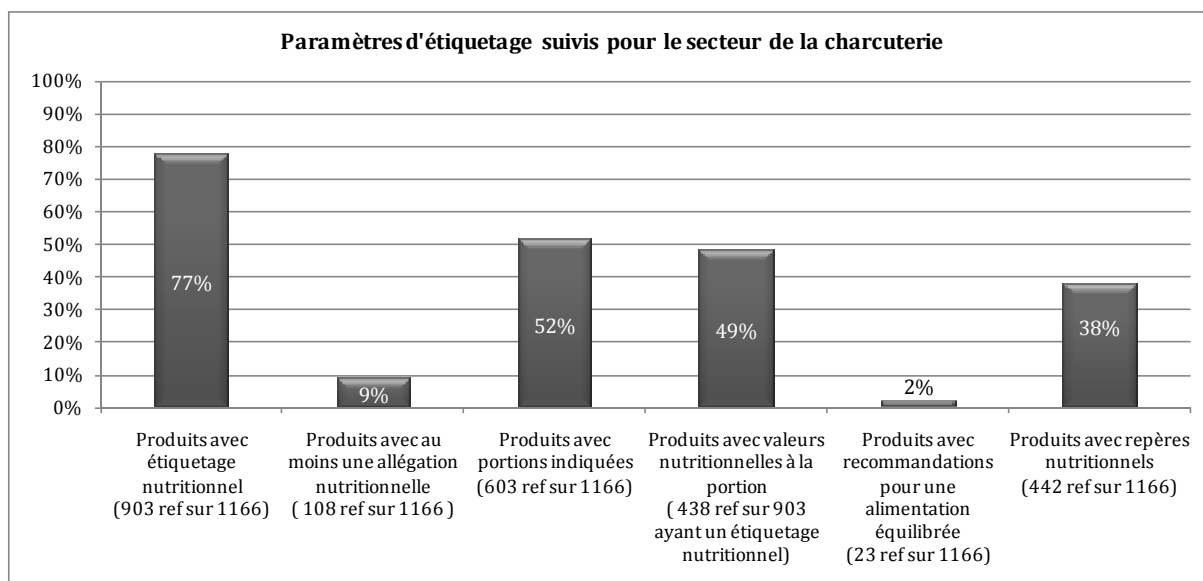


Figure 4 : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)

2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel

Cinq types d'étiquetage ont été considérés : groupe 0, groupe 1, groupe 1+, groupe 2 et groupe 2+.

Sur le secteur, 77% des produits présentent un étiquetage nutritionnel. Près de la moitié des produits (48%) présente un étiquetage de groupe 2/2+ (dont 40% un étiquetage de groupe 2+). L'étiquetage de groupe 1/1+ figure sur 29% des références (figure 5).

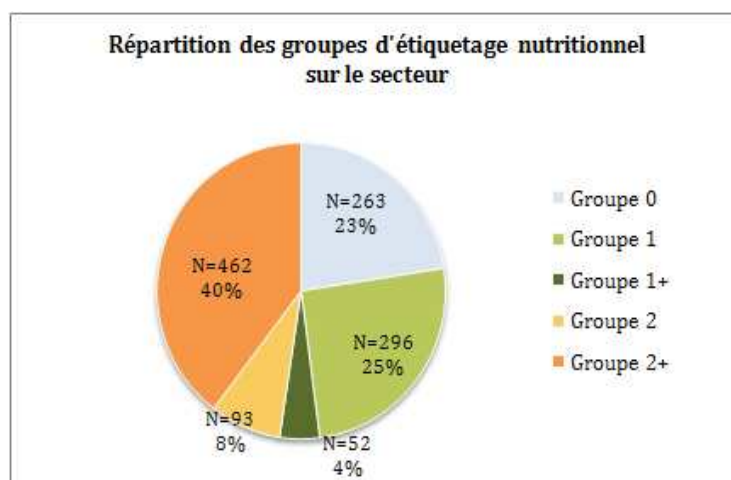


Figure 5 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble du secteur (en % et en nombre de références)

Etiquetage nutritionnel par segment/gamme

La moitié des produits MDD (51%) présente un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ contre 41% pour les produits à marque nationale et 37% pour les produits hard discount. Pour ces derniers, le groupe 1/1+ est dominant (42% des produits).

Au niveau des gammes, les références MDD cœur de marché sont mieux renseignées que les MDD haut de gamme et entrée de gamme (respectivement 66% de produits avec un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ contre 43% et 13%). Pour les HD, la répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel est similaire entre les produits cœur de marché et ceux d'entrée de gamme (respectivement 35% et 41% des produits avec groupe 2/2+, 43% et 40% avec groupe 1/1+ et 22% et 20% de produits sans étiquetage nutritionnel) (figure 6).

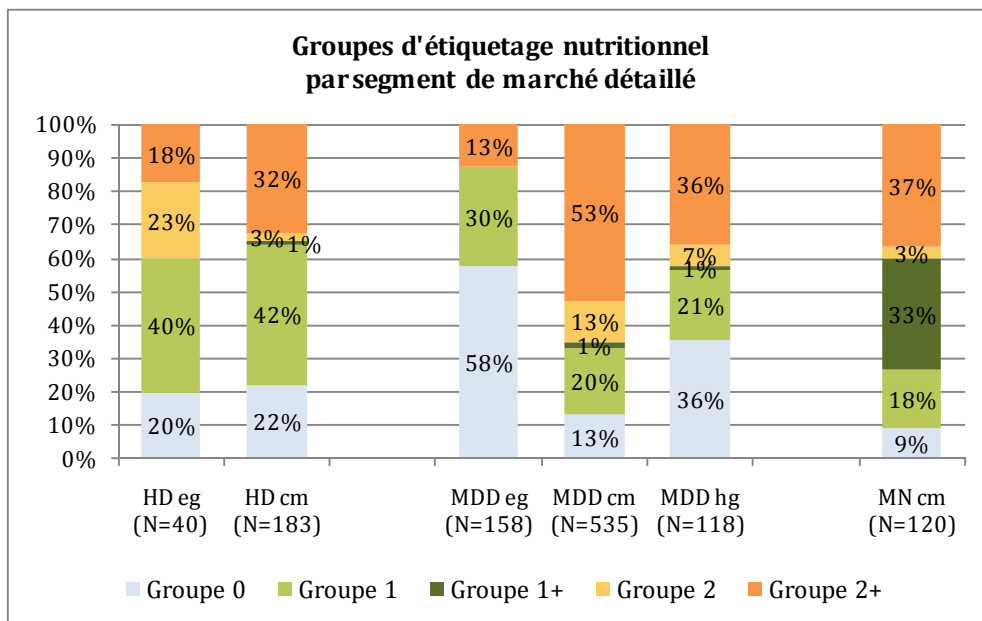


Figure 6 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par segment de marché détaillé (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment sur les groupes d'étiquetage nutritionnel.

Etiquetage nutritionnel par famille

Parmi les produits cuits, les rôtis de volaille et les jambons de volaille supérieurs sont les mieux renseignés avec respectivement 88% et 80% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+.

Les cervelas et les saucissons cuits à l'ail présentent la plus grosse proportion de produits non étiquetés avec respectivement 62% et 55% de références sans étiquetage nutritionnel (figure 7).

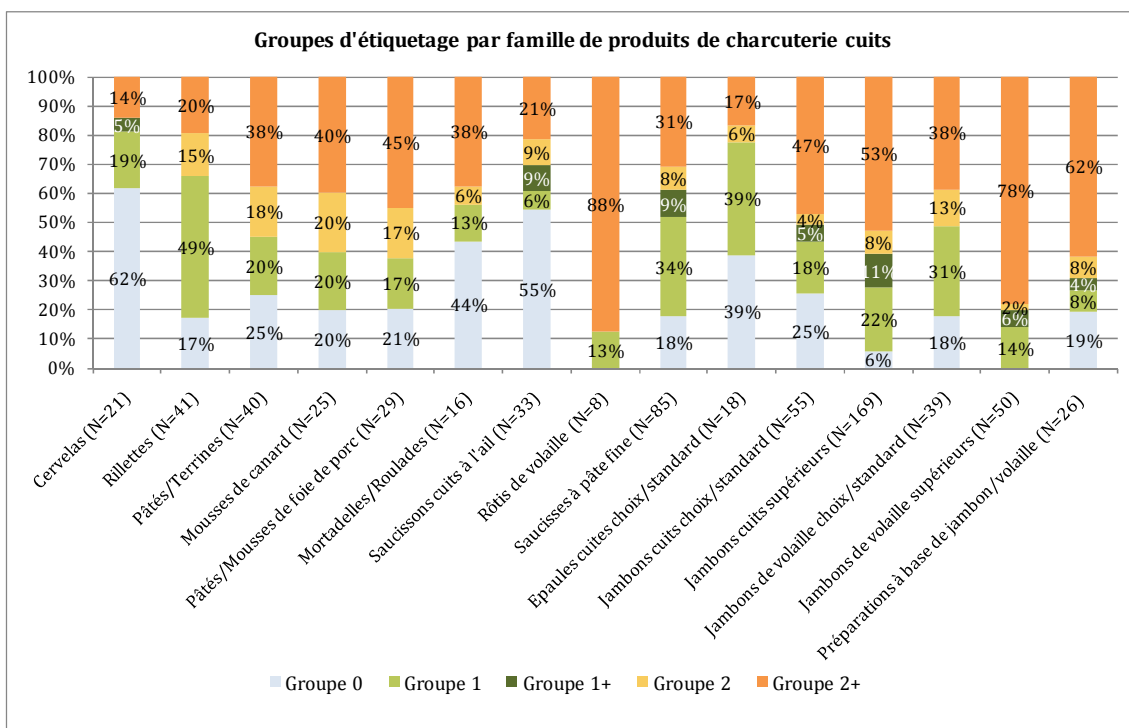


Figure 7 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille de produits cuits (en %)

Parmi les produits secs, les jambons crus/jambons secs se distinguent avec 50% de produits avec un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+. Ils sont suivis par les chorizos et les lardons (45% de produits avec un étiquetage 2/2+). Les salamis présentent le plus de produits sans étiquetage nutritionnel (36% des références) (figure 8).

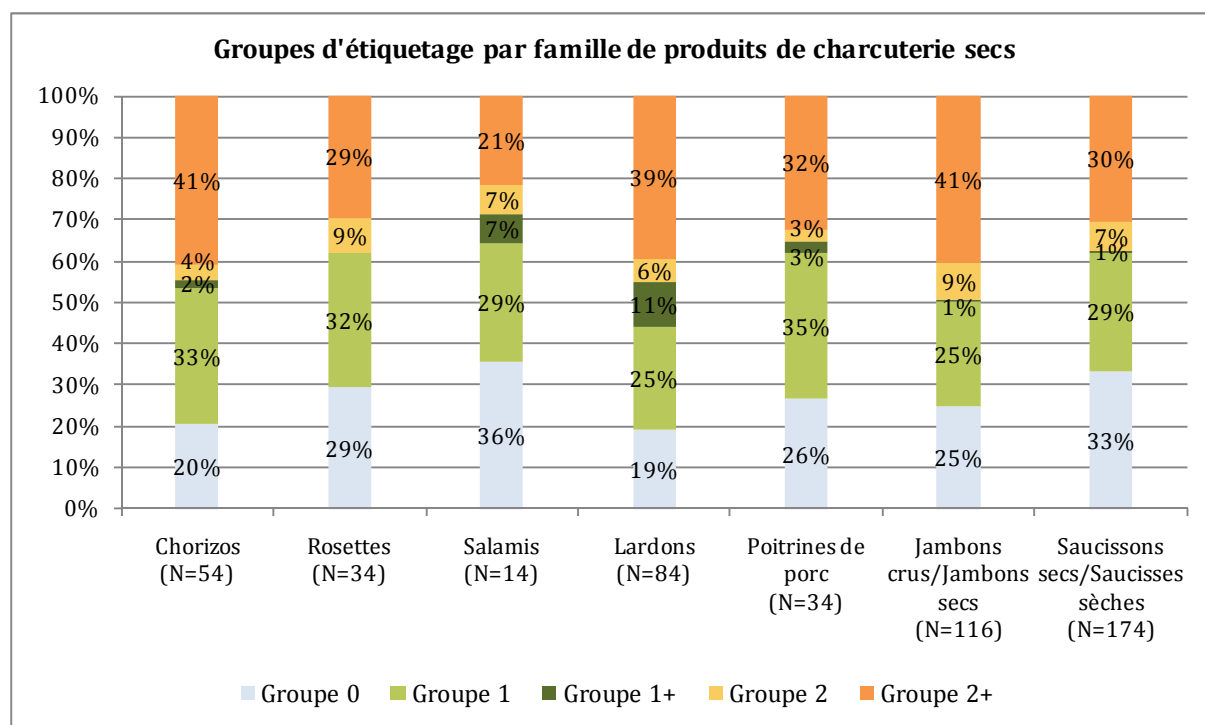


Figure 8 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille de produits secs (en %)

Sur le secteur, 77% des produits présentent un étiquetage nutritionnel et près de la moitié (48%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

51% des produits MDD ont un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+. Cette proportion est de 41% pour les MN et de 37% pour les HD.

Les rôtis de volaille et les jambons de volaille supérieurs sont les familles pour lesquelles l'étiquetage nutritionnel est le plus complet (respectivement 88% et 80% d'étiquetage 2/2+). A l'inverse, 62% des cervelas et 55% des saucissons cuits à l'ail n'ont pas d'étiquetage nutritionnel.

2.3 Allégations nutritionnelles

Pour l'étude du secteur des produits de charcuterie, les allégations nutritionnelles listées dans les annexes du règlement (CE) n°1924/2006 et du règlement (UE) n°116/2010 ont été relevées. Il s'agit à la fois des allégations correspondant au libellé exact de cette annexe et des allégations susceptibles d'avoir le même sens pour le consommateur⁷.

2.3.1 Produits avec allégations nutritionnelles

Au niveau du secteur, 108 produits sur 1166 (soit 9%) présentent au moins une allégation nutritionnelle.

Produits avec allégations nutritionnelles par segment/gamme

La proportion de produits avec au moins une allégation nutritionnelle s'élève à 21% pour les MN, 8% pour les MDD et 6% pour les HD. Pour les MDD, les produits allégués sont principalement des références cœur de marché (12% vs 2% des produits haut de gamme). Pour les HD, les proportions de produits avec au moins une allégation nutritionnelle sont similaires selon les gammes (7% pour les références cœur de marché vs 5% pour celles d'entrée de gamme) (figure 9).

⁷ Exemple d'allégation correspondant au libellé exact : « faible teneur en matières grasses » ; exemple d'allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur « 1,9% de matières grasses »

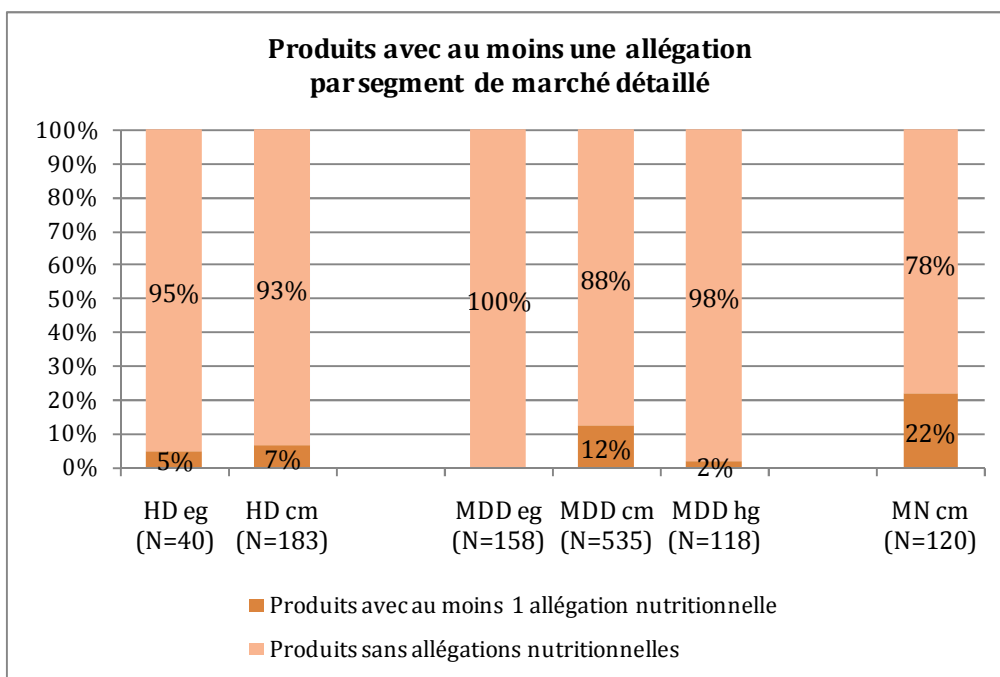


Figure 9 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par segment de marché détaillé (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment sur la présence d'au moins une allégation nutritionnelle. En particulier, la proportion de produits avec au moins une allégation nutritionnelle est significativement plus faible pour les MDDeg et MDDhg et significativement plus élevée pour les MDDcm et MNcm.

2.3.2 Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles

117 allégations nutritionnelles ont été relevées sur les 108 produits du secteur en possédant au moins une.

Les allégations nutritionnelles les plus fréquentes portent sur les matières grasses et le sodium : 49% des allégations relevées sont du type « faible teneur en matières grasses » et 26% sont du type « réduit en sodium ou en sel » (tableau 3).

Tableau 3 : Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles pour le secteur

Allégations nutritionnelles rencontrées	Fréquence d'apparition	Pourcentage
Faible teneur en matières grasses	57	49%
Réduit en sodium ou en sel	30	26%
Source de protéines	11	9%
Réduit/Allégé en matières grasses	10	9%
Riche en protéines	7	6%
Naturellement source de protéines	2	2%
Total	117	100%

Sur 1166 produits de charcuterie, 108 (soit 9% du secteur) proposent au moins une allégation nutritionnelle. Les segments de marché pour lesquels on relève le plus de produits avec allégations nutritionnelles sont les marques nationales cœur de marché (22% des références) et les MDD cœur de marché (12%).

Sur ces 108 produits, 117 allégations nutritionnelles ont été comptabilisées. Les plus fréquemment rencontrées portent sur les matières grasses et sur le sodium : 49% sont de type « faible teneur en matières grasses » et 26% de type « réduit en sodium ou en sel ».

2.4 Portions

2.4.1 Présence de portions indiquées

Sur le secteur des produits de charcuterie, 52% des produits (soit 603 références) proposent des portions.

Produits avec portions indiquées par segment/gamme

Il ressort que 74% des références MN, 54% des références MDD et 31% des références HD indiquent des portions.

Au niveau des gammes, pour les MDD, les produits cœur de marché indiquent le plus de portions (67% contre 37% pour les produits haut de gamme et 25% pour les produits entrée de gamme). En revanche, pour les HD, ce sont les produits entrée de gamme qui en affichent le plus (40% des produits vs 29% pour les cœurs de marché) (figure 10).

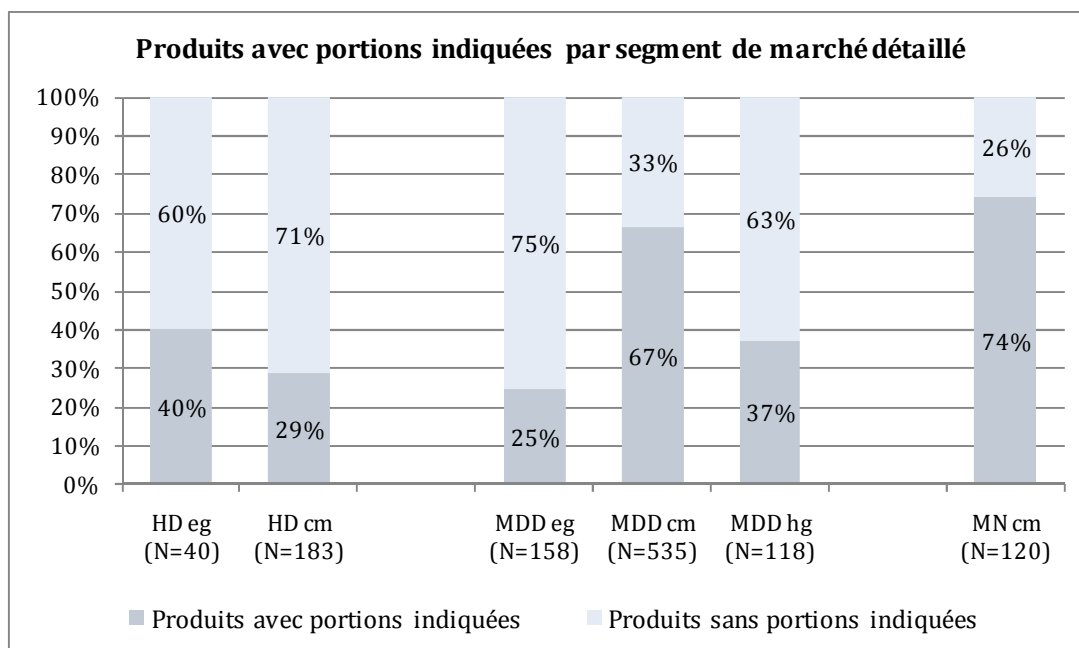


Figure 10 : Répartition des produits avec portions indiquées par segment de marché détaillé (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment sur la présence de portions indiquées. En particulier, les HDcm, les MDDeg et les MDDhg indiquent significativement moins de portions et les MDDcm et MNcm en indiquent significativement plus.

Produits avec portions indiquées par famille

Parmi les produits cuits, les rôtis de volaille, les jambons de volaille supérieurs et les jambons cuits supérieurs indiquent le plus de portions (respectivement 88%, 78% et 69%). Les familles qui en indiquent le moins sont les cervelas, les saucissons cuits à l'ail et les épaules cuites (respectivement 14%, 15% et 22%) (figure 11).

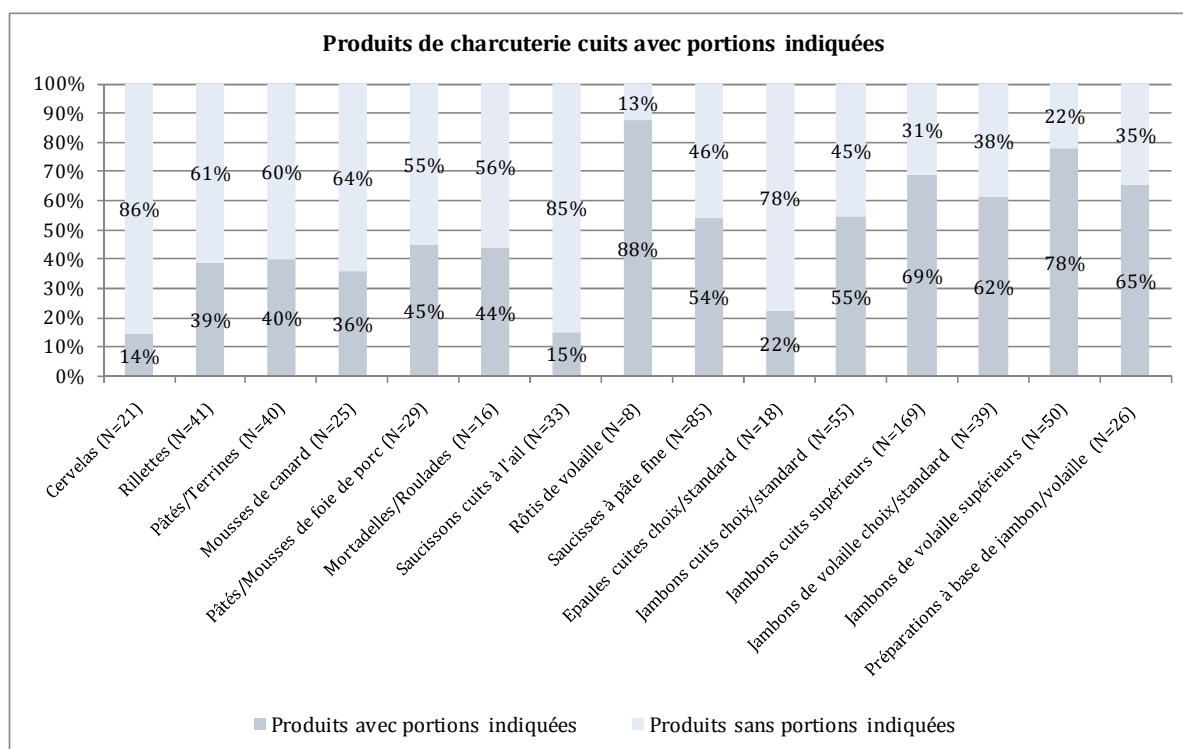


Figure 11 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille de produits cuits (en %)

Parmi les produits secs, les jambons crus/jambons secs et les lardons proposent des portions dans 57% des cas, suivis des chorizos (54%). Les poitrines de porc, les salamis et les saucissons secs/saucisses sèches sont les familles qui indiquent le moins de portions (respectivement 32%, 36% et 44% des références) (figure 12).

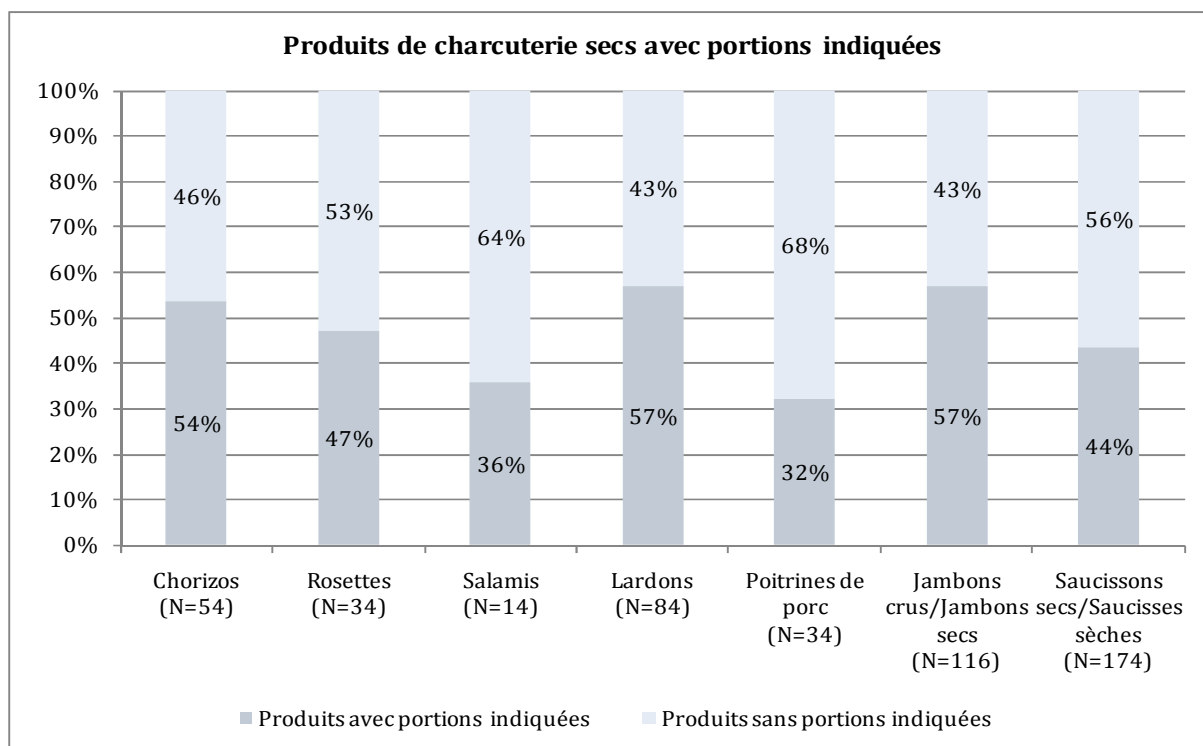


Figure 12 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille de produits secs (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet famille sur la présence de portions indiquées. En particulier, les cervelas, les poitrines, les épaules cuites, les saucissons cuits à l'ail et les saucissons secs/saucisses sèches indiquent significativement moins de portions, contrairement aux jambons cuits supérieurs et aux jambons de volaille supérieurs. Ce résultat peut s'expliquer par la présentation du produit : en général, les jambons sont en tranches et les saucissons sont entiers.

2.4.2 Taille des portions indiquées

Sur le secteur, les tailles de portions indiquées s'étalent de 4 g à 120 g. Il est important de noter que les tailles de portions indiquées sont variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits de ce secteur.

Pour les produits cuits, on observe une très grande variabilité intra-famille des tailles de portion pour les saucisses à pâte fine : elles s'étalent de 4 g (pour les saucisses cocktail) à 120 g (pour les saucisses de taille standard). Les jambons de volaille présentent des tailles de portions très disparates, en fonction de leur « qualité », de leur présentation et de leur utilisation : les « supérieurs », majoritairement sous forme de tranche et à déguster tels quels, affichent des portions comprises entre 25 et 90 g ; les « choix/standard », principalement sous forme d'allumettes ou de dés et à utiliser comme ingrédients de plats, affichent des portions comprises entre 8 et 45 g, avec trois références à 75 g (figure 13).

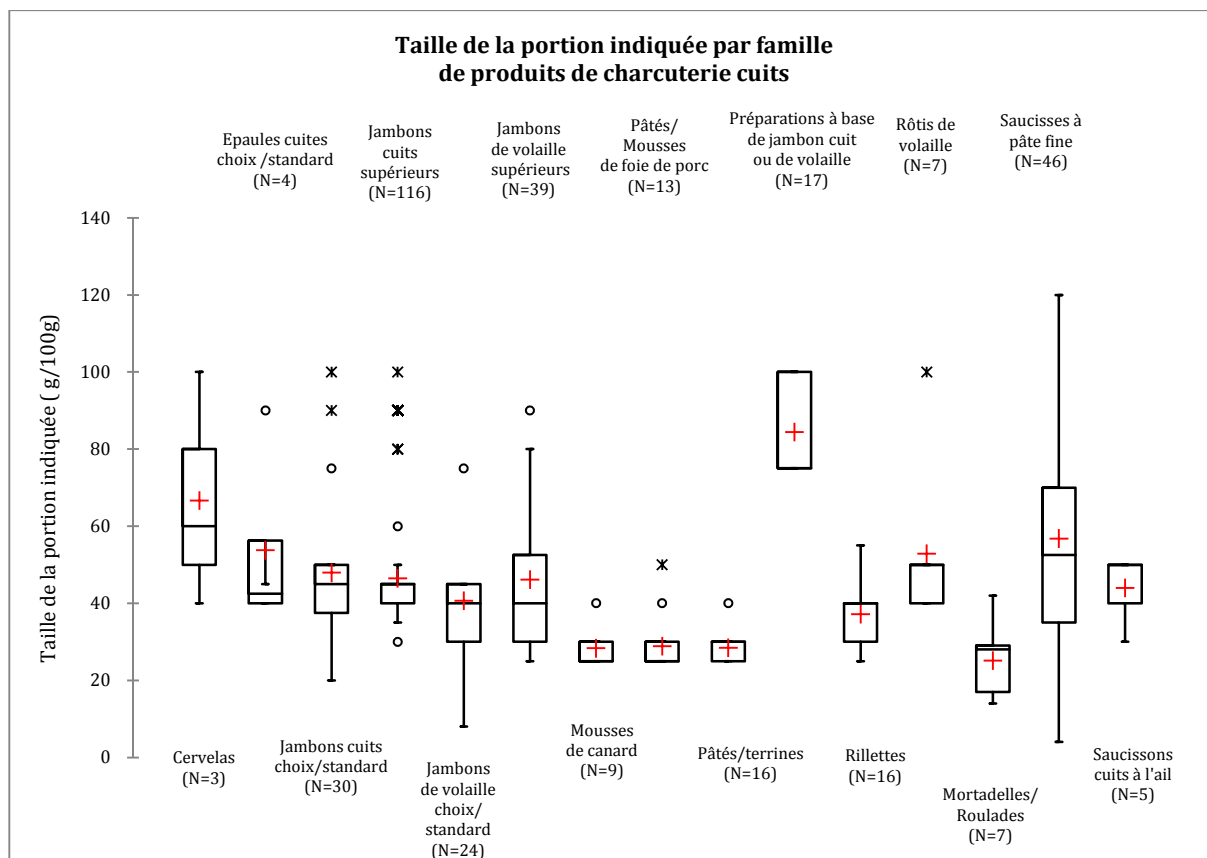


Figure 13 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille de produits cuits

Pour les produits secs, les familles des chorizos, des poitrines de porc et des salamis présentent une plus grande variabilité intra-famille. Les tailles de portion varient de 6,2 à 56 g pour les chorizos, de 10 à 75 g pour les poitrines et de 10 à 50 g pour les salamis (figure 14).

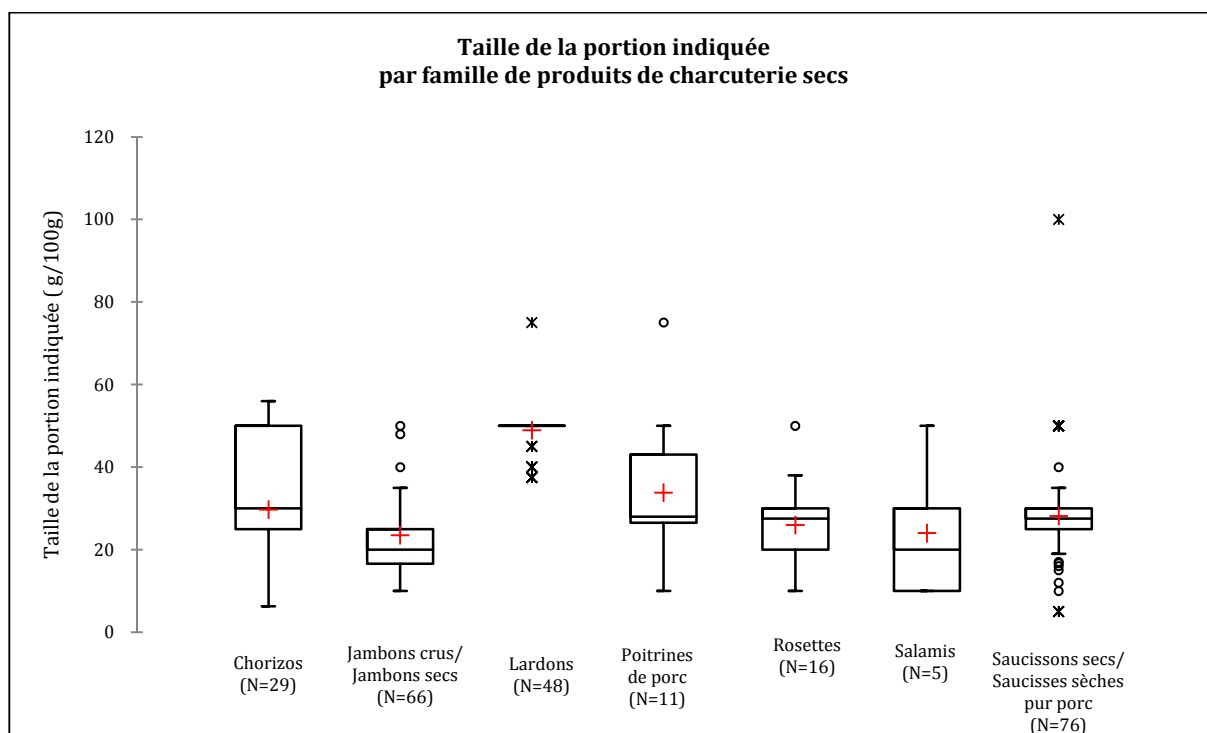


Figure 14 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille de produits secs

2.4.3 Valeurs nutritionnelles à la portion

Parmi les 903 références avec un étiquetage nutritionnel, 438 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 49% des cas).

Produits avec VN à la portion par segment/gamme

Les références MN affichent plus de valeurs nutritionnelles à la portion (78%). Elles sont suivies des références MDD (50%) puis des HD (25%).

Au niveau des gammes, pour les MDD, les produits cœur de marché proposent plus de VN à la portion (54% des produits) que les produits haut de gamme (37%) et entrée de gamme (34%). A l'inverse, pour les HD, ce sont les produits d'entrée de gamme qui affichent plus de valeurs nutritionnelles à la portion (50% des produits vs 19% pour les références cœur de marché) (figure 15).

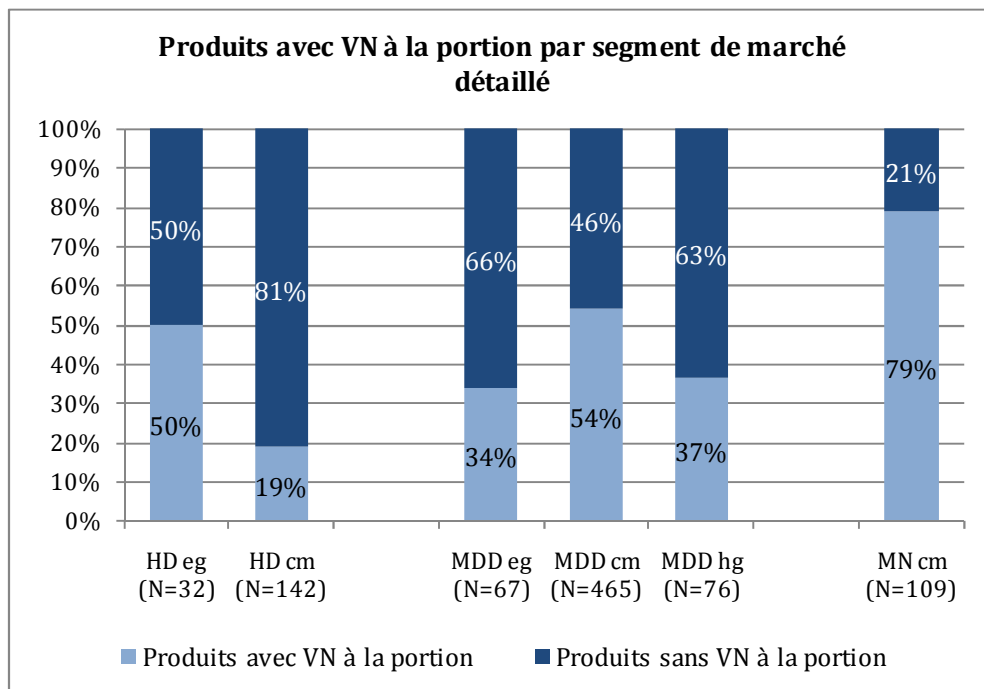


Figure 15 : Répartition des produits avec VN à la portion par segment de marché détaillé (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment sur l'affichage des valeurs nutritionnelles à la portion. En particulier, les références HDcm, MDDeg et MDDhg affichent significativement moins de VN à la portion, contrairement aux références MNcm.

Produits avec VN à la portion par famille

A l'échelle des familles de produits cuits, les rôtis de volaille et les jambons cuits supérieurs affichent le plus de valeurs nutritionnelles à la portion (respectivement 75% et 62%). Les familles qui en indiquent le moins sont les saucissons cuits à l'ail, les rillettes et les mousses de canard (respectivement 27%, 29% et 30%) (figure 16).

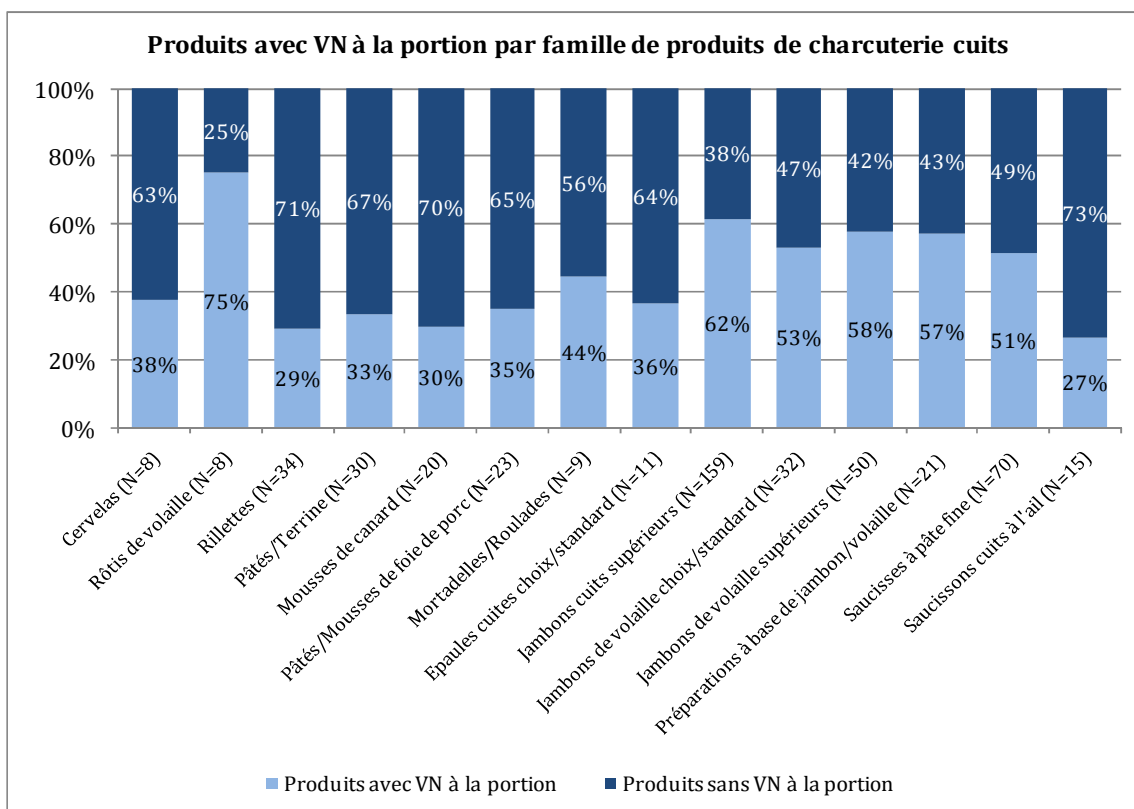


Figure 16 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille de produits cuits (en %)

Parmi les produits secs, les jambons crus/jambons secs et les lardons se distinguent avec respectivement 55% et 54% de produits avec des valeurs nutritionnelles à la portion. Les poitrines de porc et les salamis présentent les proportions les moins élevées de produits avec des valeurs nutritionnelles à la portion (respectivement 28% et 33% des références) (figure 17).

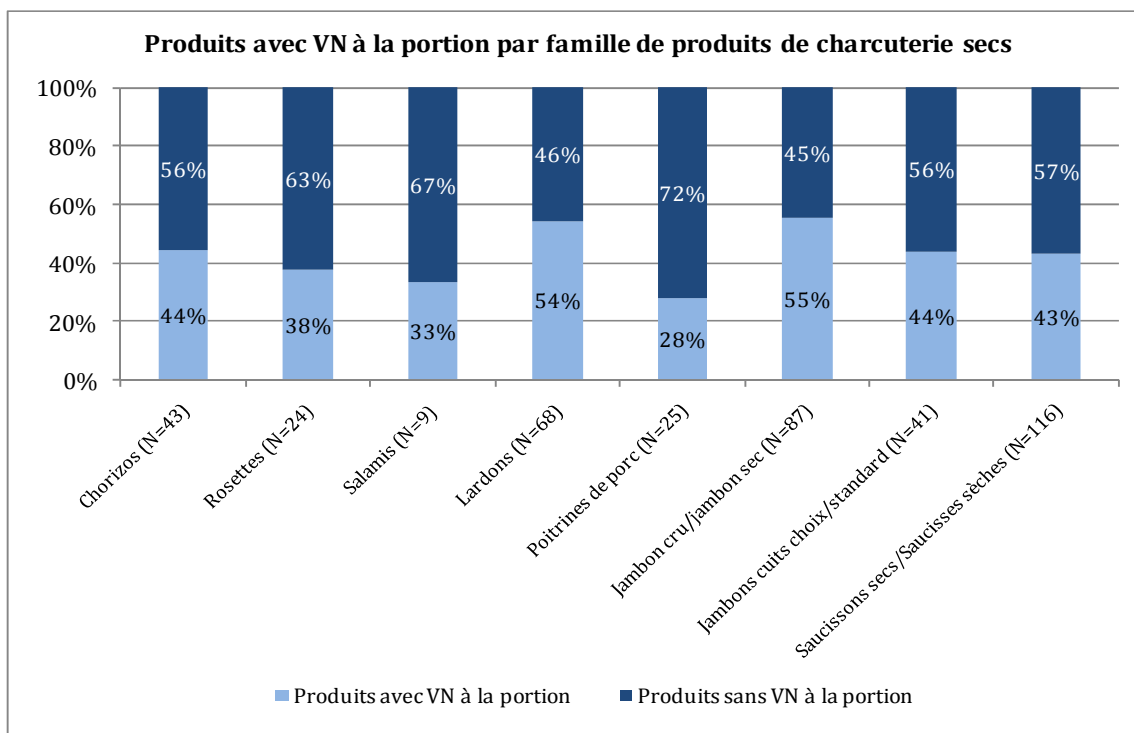


Figure 17 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille de produits secs (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe également un effet famille sur les valeurs nutritionnelles à la portion : les poitrines, les rillettes et les saucissons cuits à l'ail présentent significativement moins de VN à la portion, contrairement aux jambons cuits supérieurs.

Sur le secteur, 52% des références présentent des portions indiquées. Les tailles de ces portions vont de 4 à 120 g. Elles sont très variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits au sein du secteur.

Pour certaines familles, on observe également une variabilité intra-famille de la taille des portions indiquées. En particulier, pour les saucisses à pâte fine, elles s'étalent de 4 g (pour les saucisses cocktail) à 120 g (pour les saucisses de taille standard).

Enfin, parmi les 903 références avec un étiquetage nutritionnel, 438 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 49% des cas).

2.5 Recommandations pour une alimentation équilibrée

Ces recommandations rassemblent les recommandations de consommation (relatives à l'accompagnement conseillé dans le cadre d'un repas équilibré⁸) et les recommandations nutritionnelles d'ordre plus général⁹.

Sur l'ensemble du secteur, 2% des produits (soit 23 références sur 1166) possèdent une recommandation pour une alimentation équilibrée.

2.6 Repères nutritionnels

2.6.1 Présence de repères nutritionnels

Sur l'ensemble du secteur, 38% des produits (soit 442 références) affichent des repères nutritionnels¹⁰.

Produits avec repères nutritionnels par segment/gamme

Les références MN présentent le plus de repères nutritionnels (51% des produits contre 40% pour les MDD et 22% pour les HD).

Au niveau des gammes, pour les produits MDD, ce sont les produits cœur de marché qui proposent le plus de repères nutritionnels (52% des produits vs 29% pour les références haut de gamme et 10% pour celles d'entrée de gamme). Pour les HD, ce sont les produits d'entrée de

⁸ Exemple : « idée repas équilibré : salade de tomates + 2 tranches de blanc de poulet et purée de pomme de terre et brocolis + 1 yaourt + 1 pomme »

⁹ Exemple : « pour une alimentation variée et équilibrée, les nutritionnistes recommandent de consommer du poisson 2 fois par semaine »

¹⁰ Les repères nutritionnels regroupent toutes les icônes de type pictogrammes, cadrans, etc. Une définition détaillée de ce paramètre est donnée dans le lexique

gamme qui en affichent le plus (38% des produits vs 19% pour les produits cœur de marché) (figure 18).

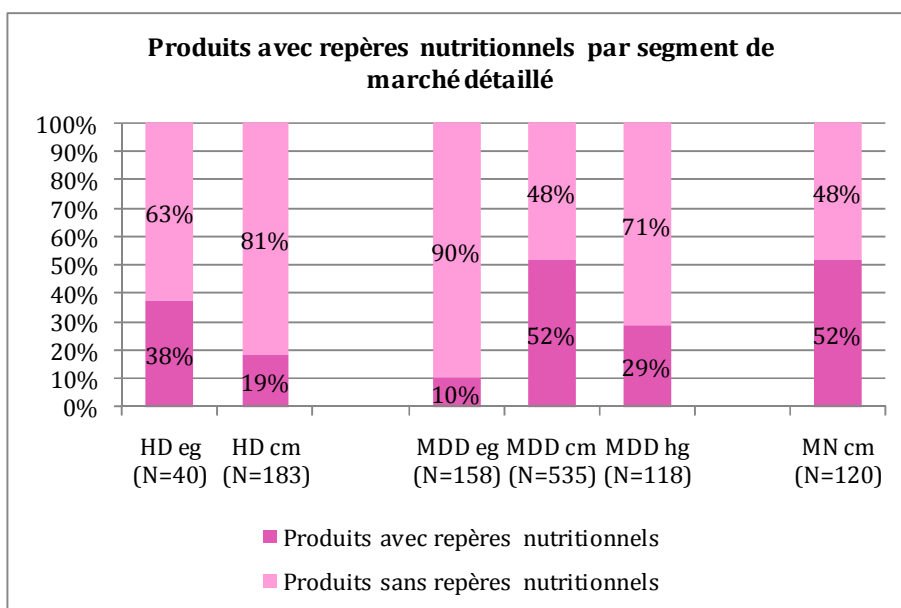


Figure 18 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par segment de marché détaillé (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment sur la présence de repères nutritionnels. En particulier, les HDcm, MDDeg et MDDhg affichent significativement moins de repères nutritionnels, contrairement aux références MDDcm et MNcm.

Produits avec repères nutritionnels par famille

Pour les produits cuits, les rôtis de volaille se distinguent avec 88% des produits avec repères nutritionnels. Ils sont suivis par les jambons de volaille supérieurs et les jambons cuits supérieurs, avec respectivement 56% et 53% des produits avec repères. Parmi les familles qui en présentent le moins, on retrouve les épaules cuites choix et standard (6% des produits avec repères), les saucissons cuits à l'ail (9%) et les cervelas (10%) (figure 19).

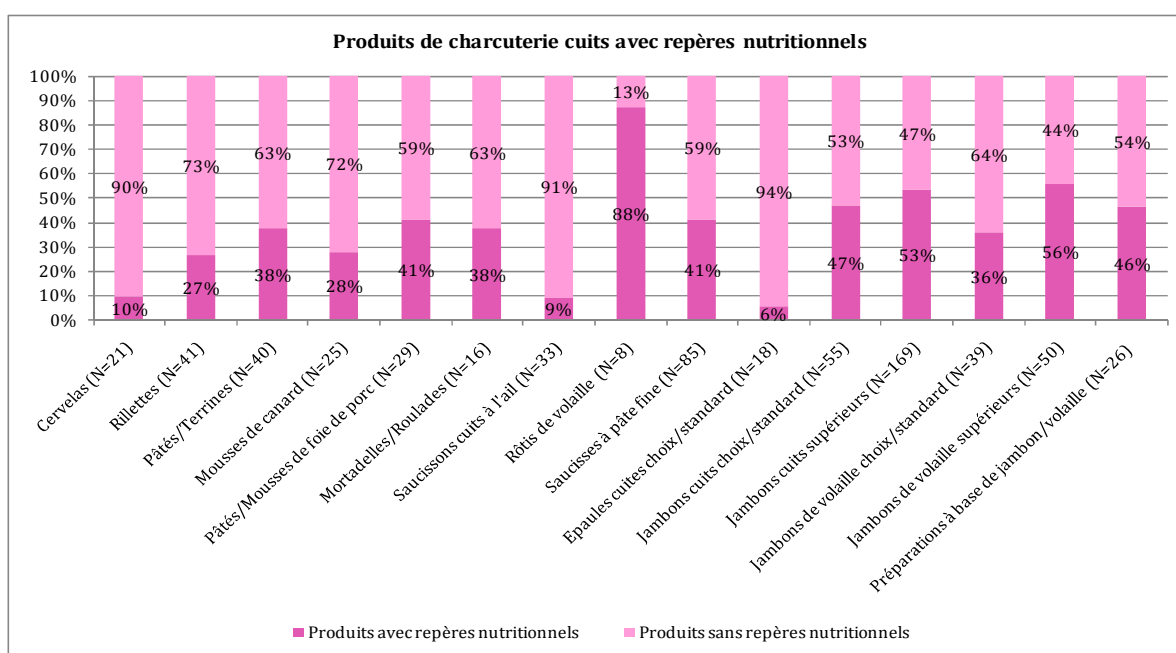


Figure 19 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille de produits cuits (en %)

Pour les produits secs, la proportion de produits avec repères nutritionnels s'étale de 21% pour les salamis à 45% pour les lardons (figure 20).

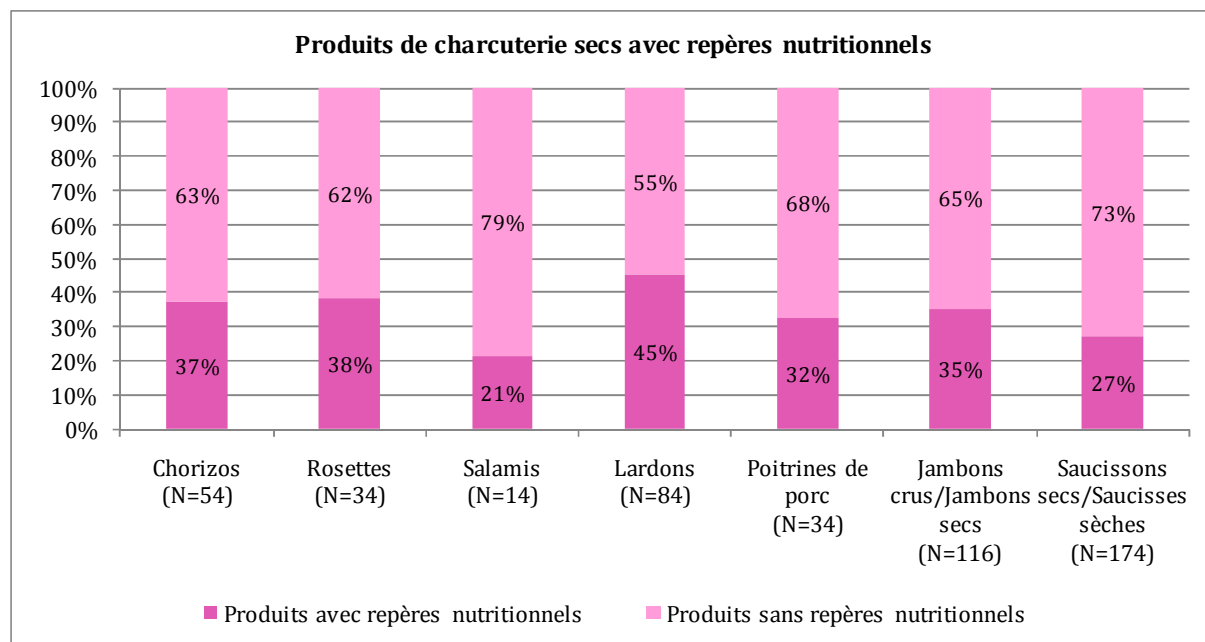


Figure 20 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille de produits secs (en %)

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet famille sur la présence de repères nutritionnels. En particulier, les cervelas, les épaules cuites, les saucissons cuits à l'ail et les saucissons secs/saucisses sèches indiquent significativement moins de repères nutritionnels, contrairement aux jambons cuits supérieurs et aux jambons de volaille supérieurs.

2.6.2 Position des repères nutritionnels

Les différents repères nutritionnels relevés peuvent se situer soit seulement sur la face avant de l'emballage, soit sur la face avant et sur les autres faces (côté, arrière), soit seulement sur les autres faces.

Dans 90% des cas, les repères nutritionnels se situent exclusivement sur la face avant (figure 21).

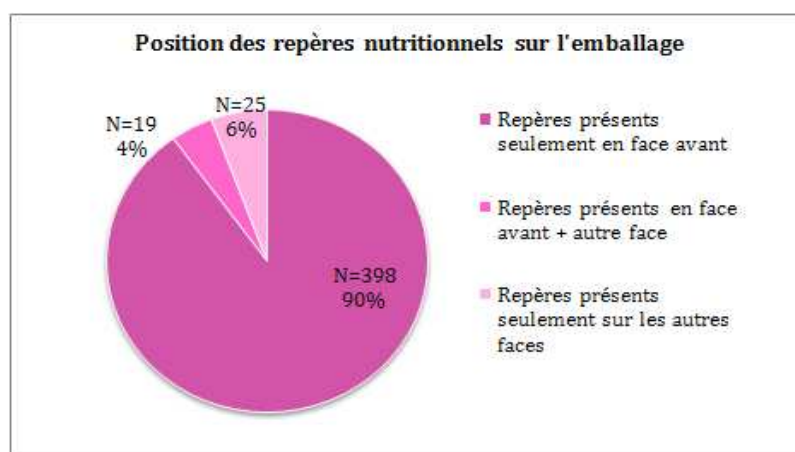


Figure 21 : Position des repères nutritionnels pour le secteur (en % et en nombre de références)

2.6.3 Fréquence d'apparition des nutriments

Les nutriments les plus rencontrés dans les repères nutritionnels sont l'énergie, les lipides, les sucres et le sel avec respectivement 83%, 77%, 67% et 65% d'apparitions dans les 442 produits avec repères nutritionnels (tableau 4).

Tableau 4 : Fréquence d'apparition des nutriments dans les repères nutritionnels pour le secteur (en nombre d'apparitions et en %)

Nutriments indiqués dans les repères nutritionnels	Nombre d'apparitions	% d'apparition par rapport au nombre de produits avec repères nutritionnels
Energie	366	83%
Lipides	339	77%
Sucres	296	67%
Sel	289	65%
Protéines	183	41%
Acides gras saturés	139	31%
Fibres alimentaires	112	26%
Sodium	81	18%
Glucides complexes	63	14%
Glucides totaux	48	11%
Vitamines B1	1	0%
Vitamines B3	1	0%
Vitamines B12	1	0%

Aucun produit ne possède de logo d'appréciation globale du produit, c'est-à-dire de logo qui qualifie la qualité nutritionnelle du produit de manière générale (exemple : curseur nutritionnel), plutôt que nutriment par nutriment.

38% des produits du secteur présentent des repères nutritionnels.

Les références MN sont celles qui en affichent le plus (51% des références). Elles sont suivies des MDD (40%) puis des HD (22%).

La majorité des références présente ces repères nutritionnels à l'avant du produit (90% des références avec repères).

L'énergie, les lipides, les sucres et le sel sont les nutriments les plus rencontrés (au moins 65% des cas).

3. ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE

3.1 Teneurs en nutriments

Des statistiques descriptives sur les teneurs en nutriments des produits de charcuterie ont été calculées pour l'ensemble du secteur et pour chaque famille au niveau de détail le plus fin.

3.1.1 Résultats pour le secteur

Le calcul des coefficients de variation (CV) des teneurs en nutriments au sein du secteur permet de distinguer les nutriments avec les plus fortes dispersions. Le coefficient de variation se calcule comme le rapport de l'écart-type à la moyenne. Plus la valeur du CV est élevée, plus la dispersion autour de la moyenne, c'est-à-dire la tendance qu'ont les valeurs de la distribution à s'étaler de part et d'autre de la moyenne, est grande. Sans unité, il permet la comparaison de distributions de valeurs dont les échelles de mesure ne sont pas comparables. Cependant, les CV se rapportant à des petites teneurs en nutriments n'ont pas été considérés dans les conclusions. En particulier, sur l'ensemble du secteur, les CV s'étalent de 28% à 81%. Ils sont supérieurs à 30% pour tous les nutriments testés, à l'exception des protéines (tableau 5).

Tableau 5 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur

Secteur	Energie Kcal/100g	Protéines g/100g	Glucides disponibles g/100g	Sucres g/100g	Lipides g/100g	AGS g/100g	Fibres g/100g	Sodium (Na) g/100g
Nb d'individus	1166	1166	1166	1166	1166	1166	1166	1166
Nb d'observations	903	903	903	563	903	565	559	604
Minimum	75	6,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,20
Maximum	562	40,1	7,1	5,6	54,0	20,0	4,2	3,10
1er Quartile	121	16,0	0,8	0,6	4,0	1,4	0,0	0,70
Médiane	259	20,0	1,0	0,9	19,0	6,0	0,1	0,81
3ème Quartile	335	23,0	2,0	1,4	29,2	11,0	1,0	1,54
Moyenne	254	20,1	1,5	1,1	18,6	6,5	0,5	1,11
Ecart-type	123	5,6	1,2	0,8	13,6	5,3	0,6	0,57
Nb d'individus (avec PDM)	1012	1012	1012	1012	1012	1012	1012	1012
Moyenne pondérée	247	17,6	1,4	1,0	19,1	6,4	0,5	0,85
Coefficient de variation (CV)	49%	28%	78%	72%	73%	81%	126%	51%
Δ (moyenne pondérée vs non pondérée)	-3%	-13%	-8%	-3%	3%	-3%	17%	-23%

3.1.2 Résultats par famille

Le tableau 8 (en annexe 3) présente les teneurs moyennes, avec et sans pondération par les parts de marché, pour chaque nutriment du groupe 2 et pour chaque famille de charcuterie ayant au moins 3 individus renseignés. Les cellules en gris indiquent des coefficients de variation supérieurs à 30% ; les cellules en bleu indiquent une différence entre moyennes pondérée et non pondérée supérieure à 10%.

On observe une variabilité intra-famille des teneurs en nutriments. En effet, les CV s'étalent entre 2% et 114% selon les nutriments et les familles.

En particulier, les nutriments qui varient le plus sont :

- les glucides (les CV dépassent 30% pour 23 familles sur 29 testées et varient entre 6% et 109%) ;
- les sucres (les CV dépassent 30% pour 16 familles sur 21 testées et varient entre 13% et 114%) ;
- les AGS (les CV dépassent 30% pour 12 familles sur 32 testées et varient entre 8% et 110%) ;
- les lipides (les CV dépassent 30% pour 10 familles sur 36 testées et varient entre 8% et 79%).

De plus, les familles qui présentent le plus de coefficients de variation supérieurs à 30% sont :

- les préparations à base de volaille, les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, les jambons cuits choix, les jambons cuits standard et les jambons de volaille standard pour les teneurs en glucides, en sucres, en lipides et en AGS ;
- les pâtés/terrines de campagne pour les teneurs en glucides, en sucres, en AGS et en fibres.

Ces résultats sont à relativiser pour les glucides et les sucres, puisque les produits de charcuterie sont de faibles contributeurs des apports en ces nutriments.

3.2 Comparaison inter et intra familles de produits

La « boîte à moustache » ou boxplot permet de présenter graphiquement la distribution de chaque nutriment considéré au sein d'une famille de produits. Elle permet également de comparer la distribution de ces nutriments entre les familles. A la différence du coefficient de variation, qui mesure la dispersion autour de la moyenne, les boxplots permettent de visualiser l'ensemble de la distribution et notamment les paramètres de dispersion tels que les quartiles.

3.2.1 Produits de charcuterie cuits

Les figures 22 à 25 présentent la distribution de chaque nutriment considéré (protéines, lipides, acides gras saturés et sodium) par famille de produits de charcuterie cuits avec un nombre suffisant d'individus renseignés (n=7).

La distribution des teneurs en protéines des produits de charcuterie cuits se situe entre 8 et 24 g/100g. Une référence de la famille des mousses de canard a une teneur en protéines de 6 g/100g. Certaines familles se distinguent par des teneurs en protéines plus élevées (jambons cuits supérieurs, jambons volaille choix, jambons volaille supérieurs, préparations à base de volaille, rôtis de volaille, avec des médianes supérieures ou égales à 20 g/100g). D'autres familles se distinguent par des teneurs en protéines plus faibles (mousses de canard, pâtés/mousses de foie de porc, saucisses à pâte fine de porc et de volaille, avec des médianes inférieures ou égales à 13 g/100g) (figure 22).

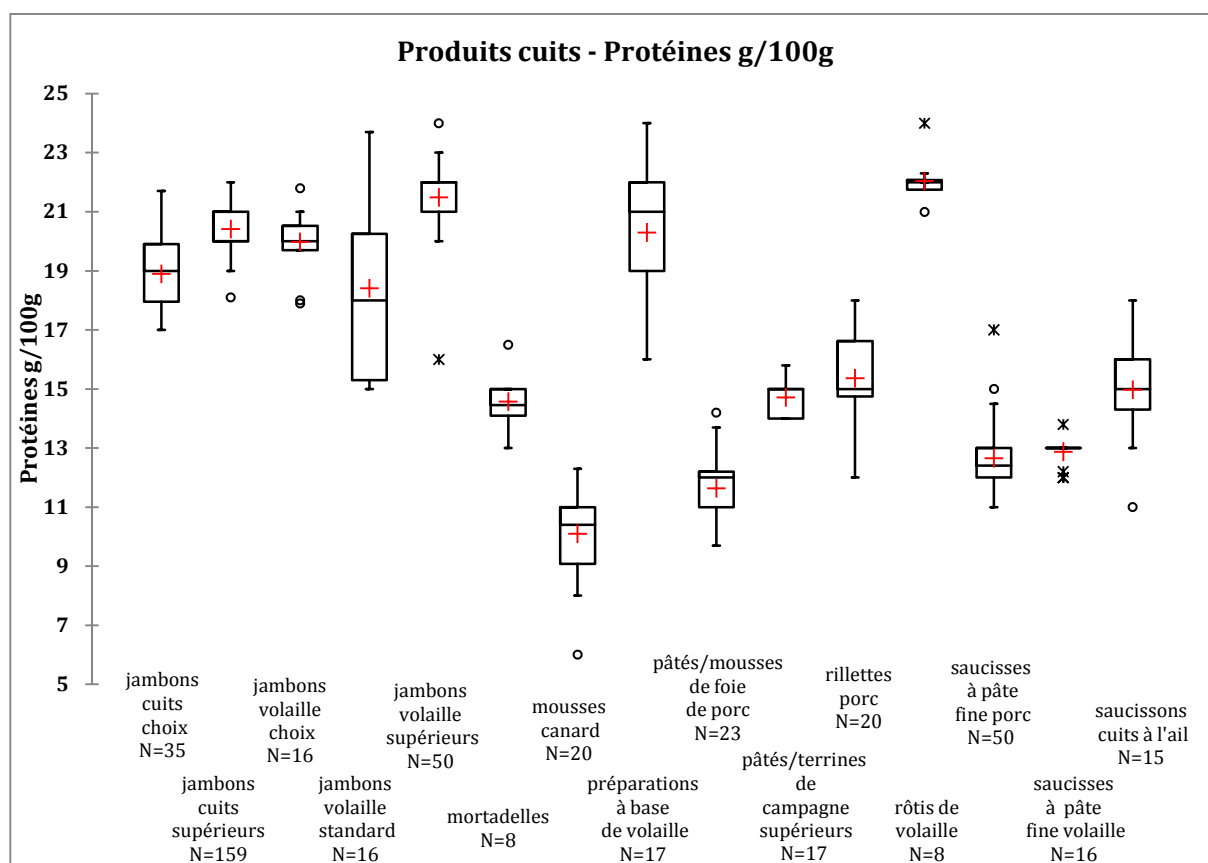


Figure 22 : Distribution des teneurs en protéines par famille de produits cuits

La dispersion des teneurs en protéines est variable selon les familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les jambons de volaille standard et les préparations à base de volaille.

La distribution des teneurs en lipides des produits de charcuterie cuits se situe entre 0 et 48 g/100g. On peut distinguer deux groupes : les familles des saucisses à pâte fine (de volaille et de porc), des rillettes de porc, des pâtés/terrines et mousses (de porc et de canard), des saucissons cuits à l'ail et de la mortadelle, qui se caractérisent par des teneurs en lipides plus élevées (médianes supérieures ou égales à 23 g/100g) et les familles des jambons (de porc ou de volaille), des rôtis de volaille et des préparations à base de volaille, qui se distinguent par des teneurs en lipides plus faibles (médianes inférieures ou égales à 7 g/100g) (figure 23).

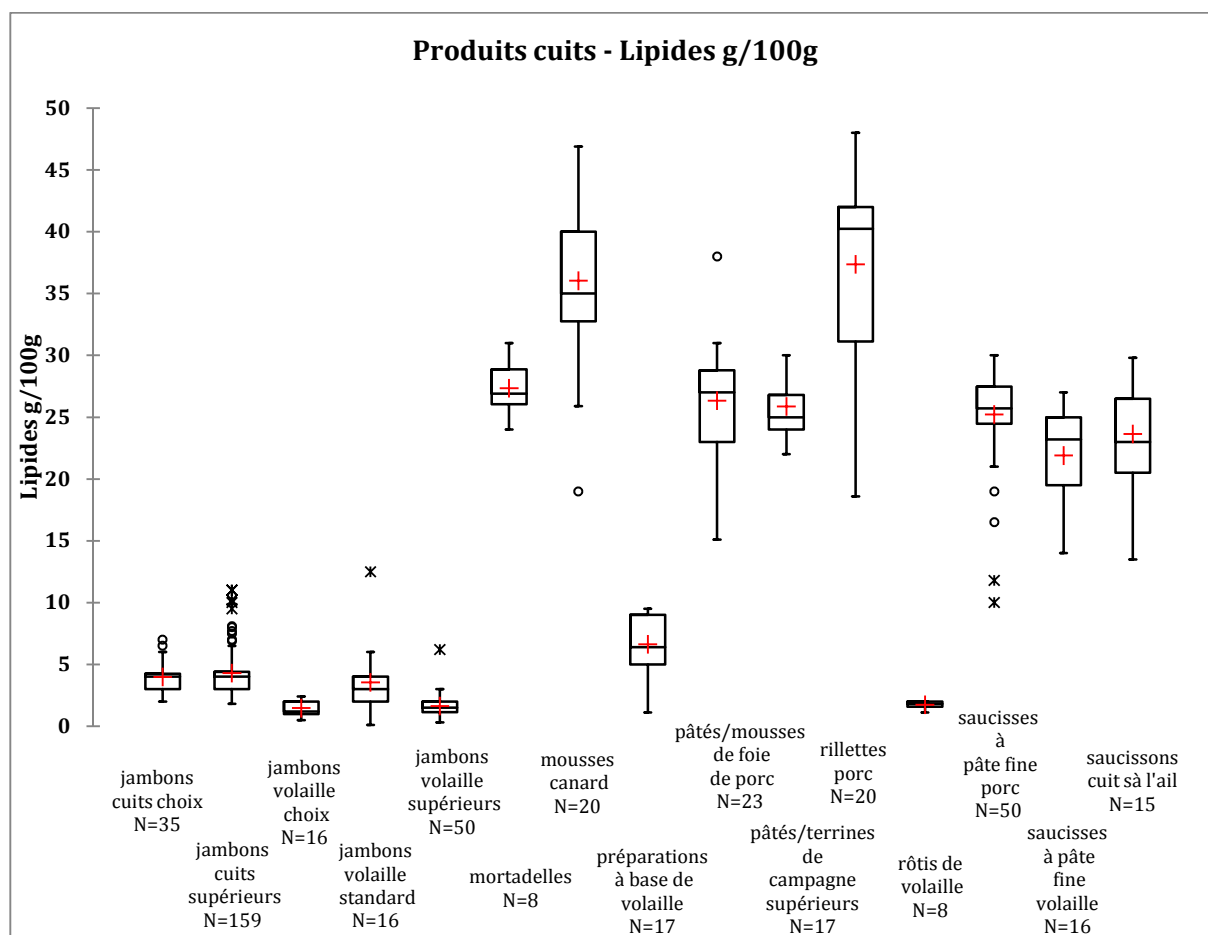


Figure 23 : Distribution des teneurs en lipides par famille de produits cuits

La dispersion des teneurs en lipides est variable selon les familles. Notamment, cette dispersion est plus forte pour les rillettes de porc et les mousses de canard.

La distribution des teneurs en acides gras saturés des produits de charcuterie cuits se situe entre 0 et 18,3 g/100g. En fonction de la teneur en AGS, on peut distinguer deux groupes : les familles caractérisées par des teneurs plus élevées en AGS (médianes supérieures ou égales à 10 g/100g) et les familles ayant des valeurs plus faibles (médianes inférieures ou égales à 2,2 g/100g). Les familles appartenant aux deux groupes sont les mêmes que celles relevées pour les lipides, à l'exception des saucisses à pâte fine de volaille, qui présentent une teneur médiane en AGS à 7,1 g/100g (figure 24).

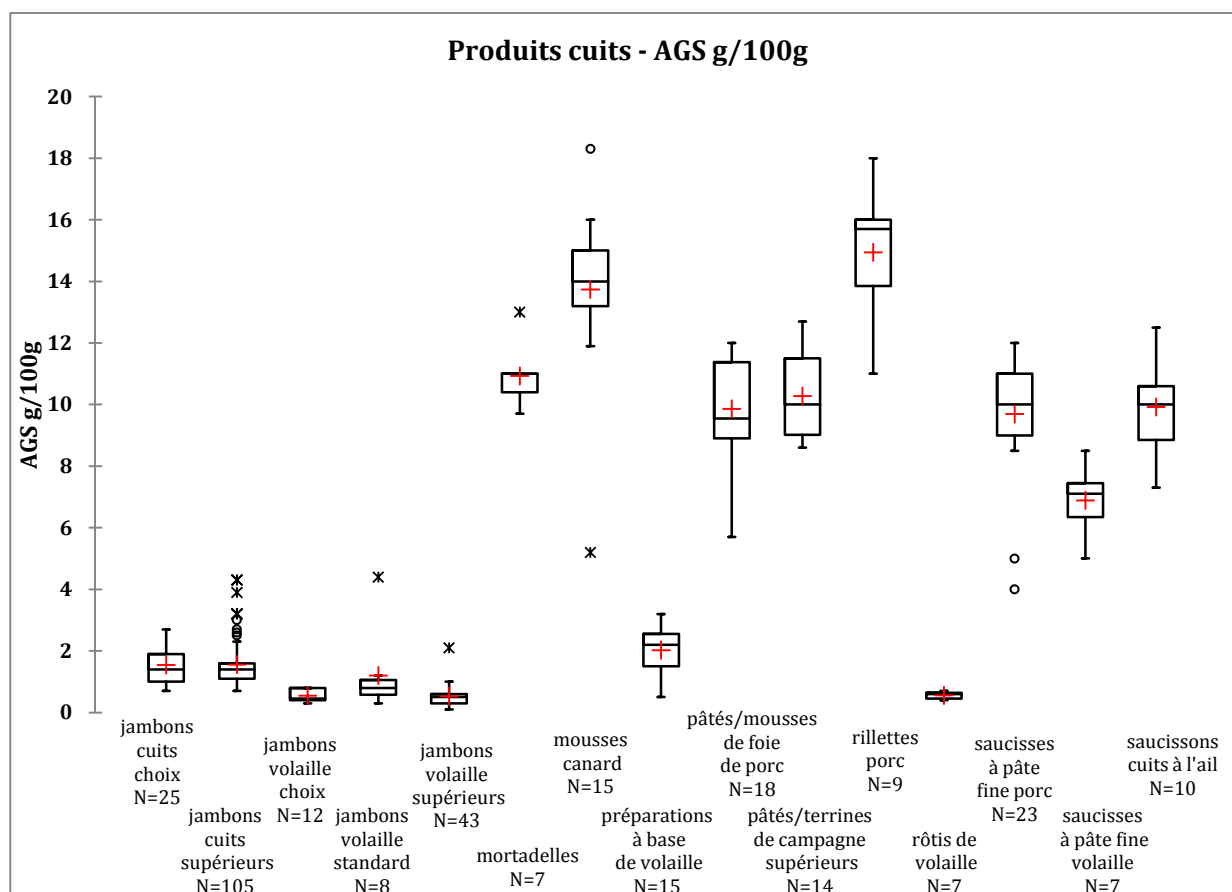


Figure 24 : Distribution des teneurs en acides gras saturés par famille de produits cuits

La dispersion des teneurs en AGS est variable selon les familles. Notamment, cette dispersion est plus forte pour les rillettes de porc et les pâtés/mousses de foie de porc.

La distribution des teneurs en sodium des produits de charcuterie cuits se situe entre 0,4 et 1,2 g/100g. Une référence de la famille des jambons de volaille supérieurs a une teneur en sodium de 0,2 g/100g. La famille des rillettes de porc se distingue par des teneurs en sodium plus faibles (médiane égale à 0,5 g/100g (figure 25)).

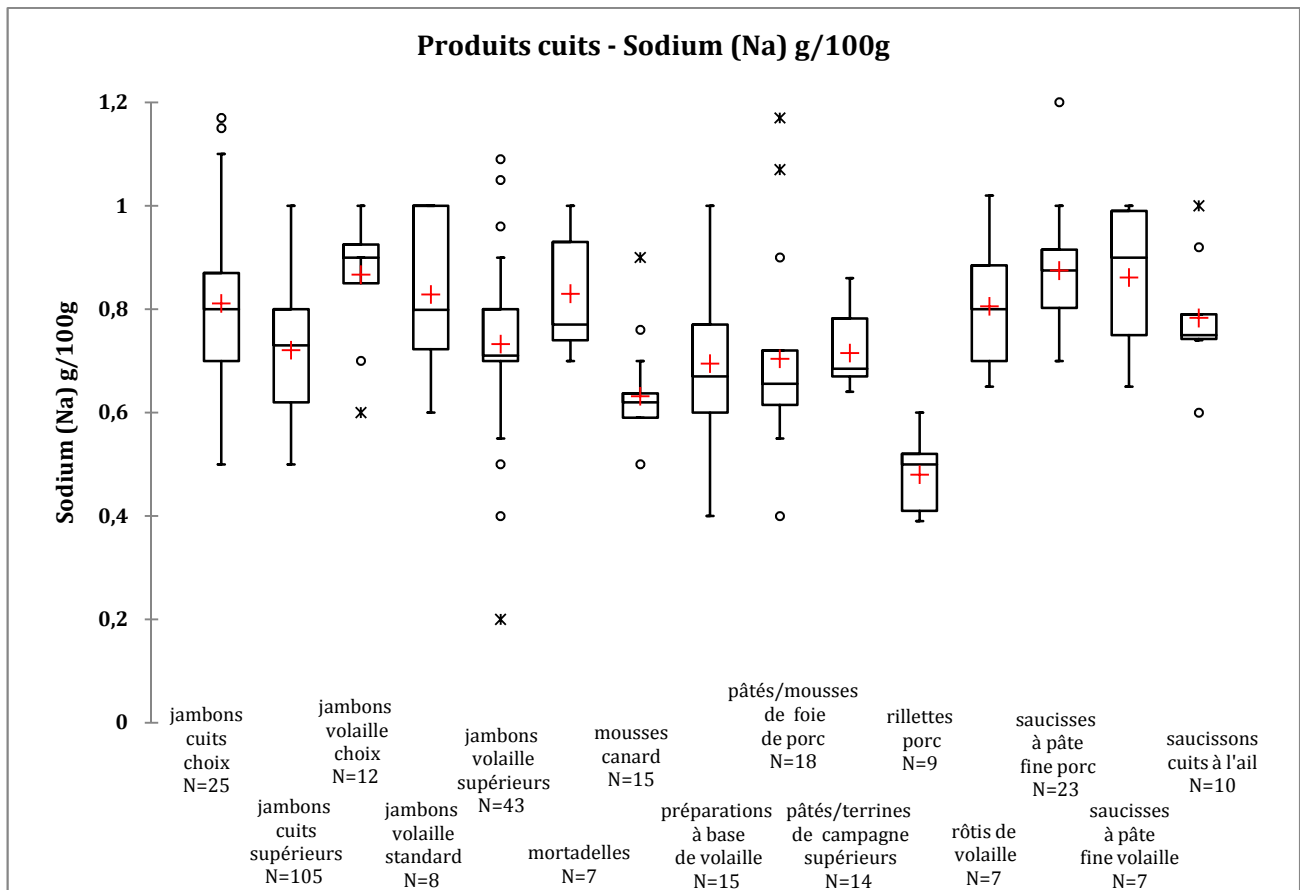


Figure 25 : Distribution des teneurs en sodium par famille de produits cuits

On note une dispersion des teneurs en sodium pour l'ensemble des familles. Notamment, cette dispersion est plus forte pour les préparations à base de volaille, pour les jambons cuits (supérieurs et choix) et pour les jambons de volaille (supérieurs et standard).

En ce qui concerne les autres nutriments :

- la distribution des teneurs en glucides se situe entre 0 et 6 g/100g. On note de plus fortes dispersions pour les mousses de canard, les préparations à base de volaille, les pâtés/mousses de foie de porc et les pâtés/terrines de campagne supérieurs ;
- la distribution des teneurs en sucres se situe entre 0 et 3 g/100g. Deux références (une de la famille des mousses de canard et l'autre de la famille des pâtés/mousses de foie de porc) ont une teneur en sucres de 4,1 g/100g. On note de plus fortes dispersions pour les jambons cuits choix, les mousses de canard, les préparations à base de volaille et les saucisses à pâte fine de porc et de volaille ;
- la distribution des teneurs en fibres se situe entre 0 et 2,7 g/100g. Une référence de la famille des saucisses à pâte fine de porc a une teneur en fibres de 4,2 g/100g. On note une plus forte dispersion pour la famille des mortadelles.

3.2.2 Produits de charcuterie secs

Les figures 26 à 29 présentent la distribution de chaque nutriment considéré (protéines, lipides, acides gras saturés et sodium) par famille de produits de charcuterie secs avec un nombre suffisant d'individus renseignés (n=7).

La distribution des teneurs en protéines des produits de charcuterie secs se situe entre 13 et 40,1 g/100g. Les lardons et les poitrines de porc se distinguent par des teneurs plus faibles en protéines (médianes inférieures ou égales à 17 g/100g). Les autres familles ont des teneurs en protéines plus élevées (médianes supérieures ou égales à 23 g/100g) (figure 26).

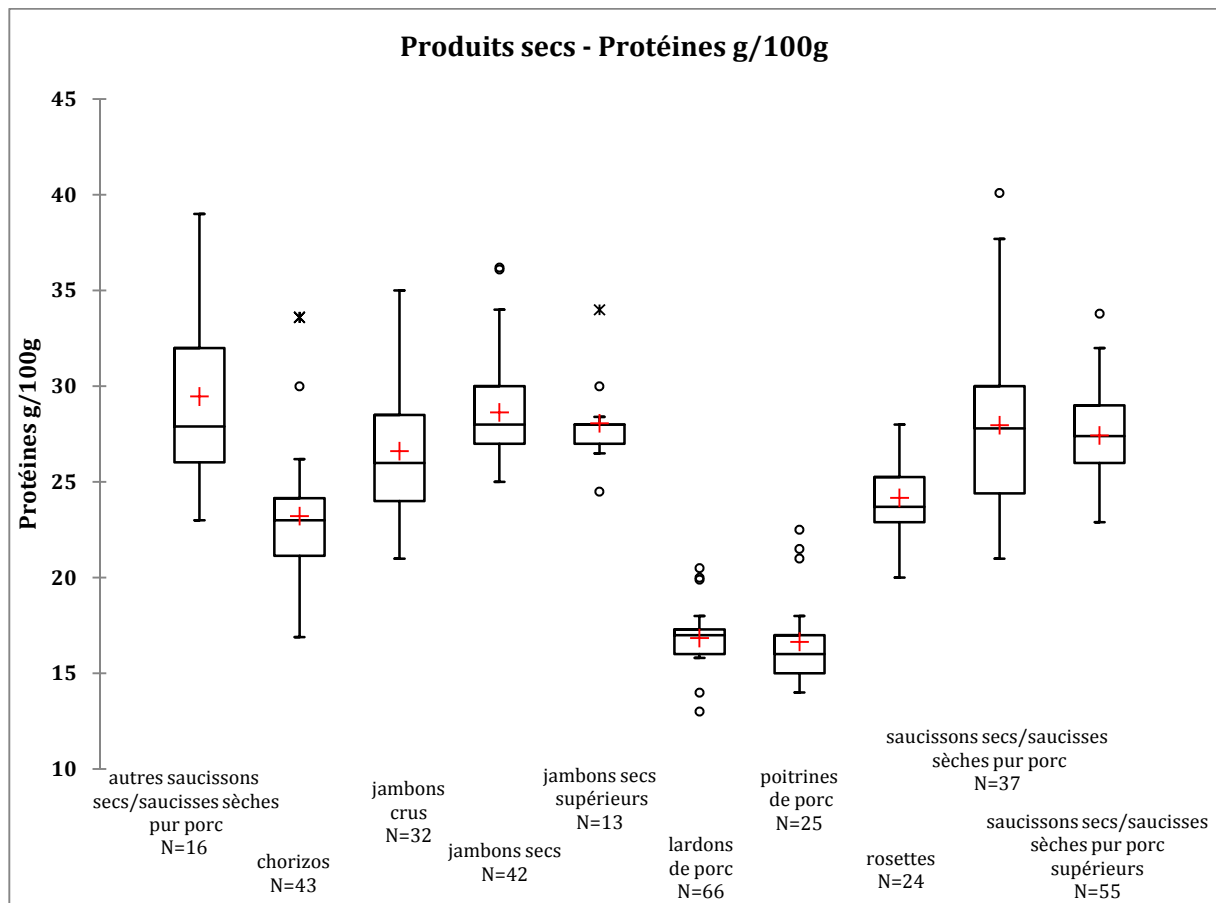


Figure 26 : Distribution des teneurs en protéines par famille de produits secs

La dispersion des teneurs en protéines est variable selon les familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les saucissons secs/saucisses sèches pur porc, les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc et les jambons crus.

La distribution des teneurs en lipides des produits de charcuterie secs se situe entre 5,1 et 48,5 g/100g. Trois références (familles des jambons crus, des lardons de porc et des jambons secs) ont des teneurs en lipides inférieures ou égales à 3 g/100g. Les familles des jambons crus, des jambons secs et des jambons secs supérieurs se distinguent par des teneurs moins élevées en lipides (médianes inférieures à 15 g/100g). Les familles des saucissons secs/saucisses sèches (pur porc, pur porc supérieurs, autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, rosettes et chorizos) sont caractérisées par des teneurs en lipides plus élevées (médianes supérieures ou égales à 30 g/100g) (figure 27).

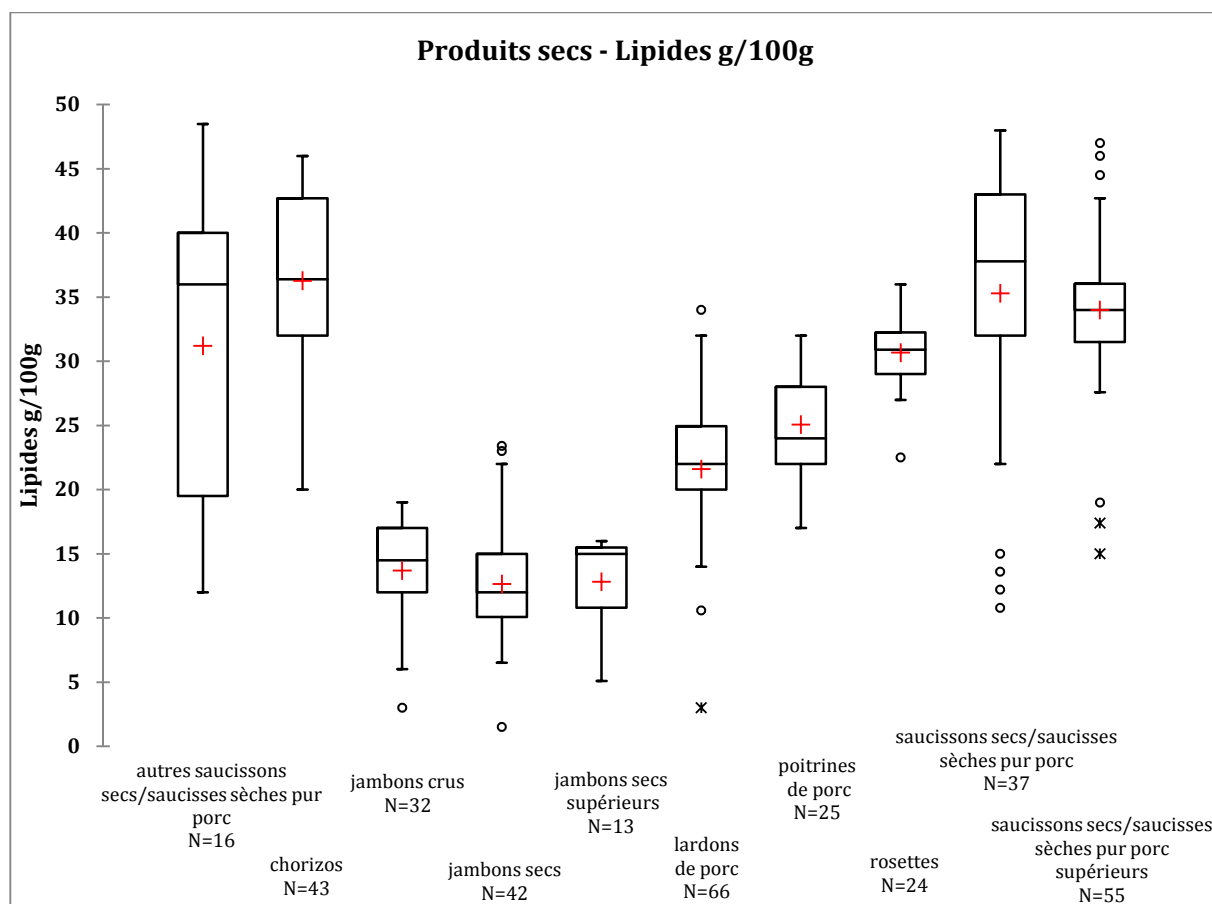


Figure 27 : Dispersion des teneurs en lipides par famille de produits secs

La dispersion des teneurs en lipides est variable selon les familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, les chorizos et les saucissons secs/saucisses sèches pur porc.

La distribution des teneurs en acides gras saturés des produits de charcuterie secs se situe entre 0,5 et 20 g/100g. Les familles des jambons crus, des jambons secs et des jambons secs supérieurs se distinguent par des teneurs moins élevées en AGS (médianes inférieures à 5,5 g/100g). Les familles des saucissons secs/saucisses sèches (pur porc, pur porc supérieurs, autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, rosettes et chorizos) sont caractérisées par des teneurs en AGS plus élevées (médianes supérieures à 11,5 g/100g) (figure 28).

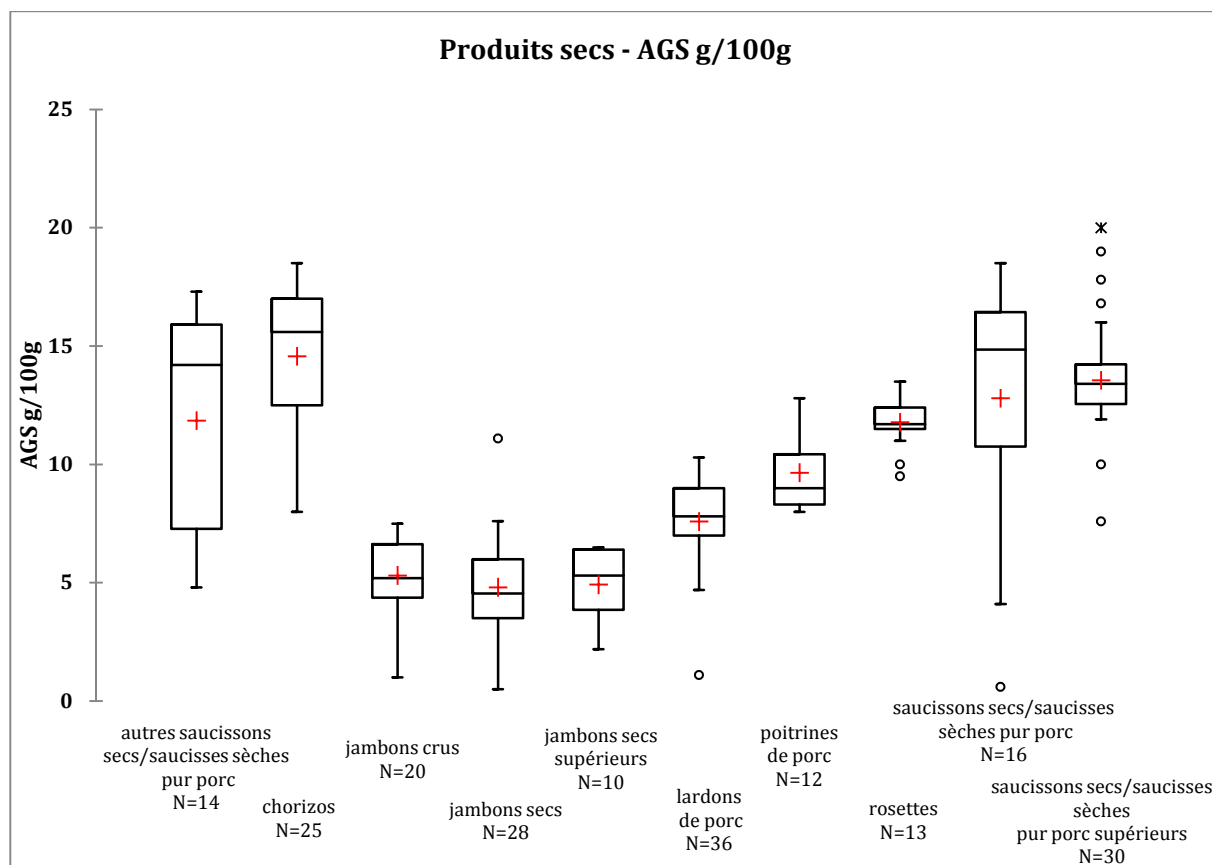


Figure 28 : Dispersion des teneurs en acides gras saturés par famille de produits secs

La dispersion des teneurs en AGS est variable selon les familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, les chorizos et les saucissons secs/saucisses sèches pur porc.

La distribution des teneurs en sodium des produits de charcuterie secs se situe entre 0,5 et 3,1 g/100g. Les familles des lardons et de poitrines de porc sont caractérisées par des teneurs plus faibles en sodium (médianes inférieures ou égales à 1,5 g/100g). Les familles des jambons crus, des jambons secs et des jambons secs supérieurs se distinguent par des teneurs plus élevées en sodium (médianes supérieures à 2 g/100g) (figure 29).

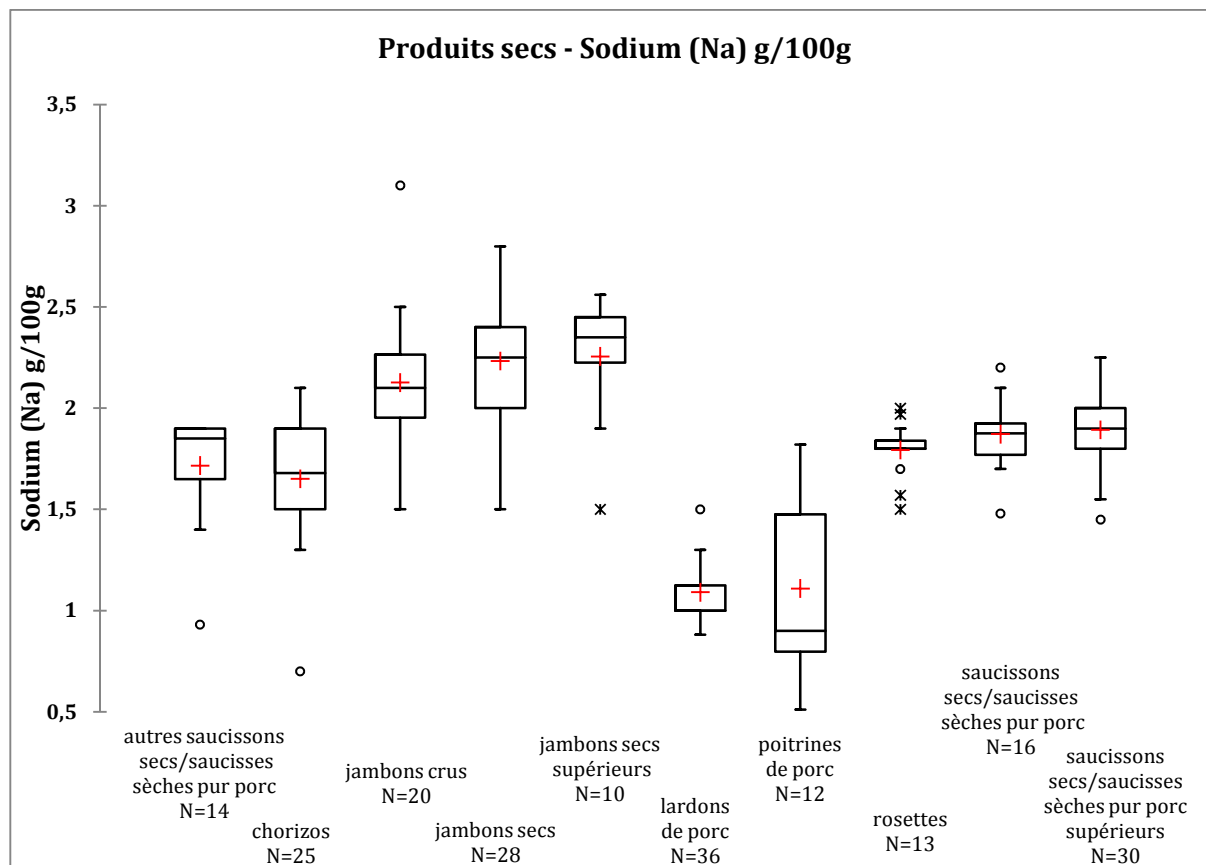


Figure 29 : Distribution des teneurs en sodium par famille de produits secs

La dispersion des teneurs en sodium est variable selon les familles. En particulier, cette dispersion est plus forte pour les poitrines de porc, les jambons secs et les jambons crus.

En ce qui concerne les autres nutriments :

- la distribution des teneurs en glucides se situe entre 0 et 7,1 g/100g. On note de plus fortes dispersions pour les chorizos et les saucissons secs/saucisses sèches pur porc ;
- la distribution des teneurs en sucres se situe entre 0 et 5,6 g/100g. On note de plus fortes dispersions pour les chorizos et les saucissons secs/saucisses sèches pur porc ;
- la distribution des teneurs en fibres se situe entre 0 et 2,6 g/100g. Une référence de la famille des chorizos a une teneur en fibres de 3,7 g/100g. On note de plus fortes dispersions pour les chorizos et les saucissons secs/saucisses sèches pur porc.

Pour compléter cette comparaison des valeurs nutritionnelles inter et intra familles, un test statistique a été réalisé et a mis en évidence une différence significative de teneurs en nutriments selon la famille pour tous les nutriments testés (protéines, lipides, AGS et sodium). Il y a donc un effet famille significatif sur la composition nutritionnelle des produits de charcuterie.

Quand on considère le secteur dans son ensemble, on observe des dispersions pour tous les nutriments. Celles-ci mettent en évidence des différences de composition nutritionnelle entre les familles.

On note également une certaine dispersion au sein des familles.

Au sein des produits de charcuterie cuits, elle est particulièrement nette pour les familles et nutriments suivants :

- les rillettes de porc, pour les teneurs en lipides et en AGS ;
- les préparations à base de volaille et les jambons de volaille standard, pour les teneurs en protéines et en sodium ;
- les mousses de canard, pour les teneurs en lipides ;
- les pâtés/mousses de foie de porc, pour les teneurs en AGS ;
- les jambons cuits supérieurs et choix et les jambons de volaille supérieurs, pour les teneurs en sodium.

Au sein des produits de charcuterie secs, elle est particulièrement nette pour les familles et nutriments suivants :

- les saucissons secs/saucisses sèches pur porc et les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, pour les teneurs en AGS, en lipides et en protéines ;
- les chorizos, pour les teneurs en AGS et en lipides ;
- les jambons crus, pour les teneurs en protéines et en sodium ;
- les jambons secs et les poitrines de porc, pour les teneurs en sodium.

3.3 Comparaison des teneurs moyennes en nutriments avec/sans pondération par les parts de marché

Afin d'évaluer la position des références les plus importantes en volume, la différence entre les moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché a été calculée pour chaque famille ayant au moins 3 individus renseignés. Le tableau 8 présenté en annexe 3 indique les couples famille-nutriment pour lesquels la différence entre moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché est supérieure à 10% (cases bleues). Ces couples sont repris dans le tableau ci-dessous (tableau 6) et sont indiqués en police bleue si cette différence est supérieure ou égale à 20%.

Tableau 6 : Différence entre moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché

	Moyenne pondérée < Moyenne non pondérée	Moyenne pondérée > Moyenne non pondérée
Energie	Pâtés/terrines de campagne	Autres saucisses
Protéines	Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc	
Glucides	Rôtis de volaille Jambons cuits choix Salamis Cervelas	Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc Pavés Jambons volaille standard Pâtés/terrines de campagne Saucisses à pâte fine de porc Saucissons secs/saucisses sèches pur porc supérieurs Jambons cuits standard
Sucres	Saucisses à pâte fine de volaille Pavés Jambons cuits choix	Chorizos Saucisses à pâte fine de porc Saucissons secs/saucisses sèches pur porc Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc
Lipides	Jambons cuits choix Jambons volaille choix Jambons volaille standard Pâtés/terrines de campagne	Rôtis de volaille Autres saucisses Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc Jambons secs supérieurs Pâtes/mousses de foie de porc
AGS	Jambons cuits choix Pâtés/terrines de campagne Préparations à base de jambon cuit Rillettes de volaille Jambons volaille standard	Saucisses à pâte fine de volaille Autres saucisses Saucissons secs/saucisses sèches pur porc Jambons secs supérieurs
Fibres	Pâtés/terrines de campagne	
Sodium	Jambons volaille standard Poitrines de porc Autres saucisses Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc	Rillettes de volaille

Sur le secteur, on constate que les références ayant les plus grosses parts de marché ne se distinguent pas des autres références du marché de la même famille en termes de composition nutritionnelle, pour la majorité des combinaisons nutriment-famille :

- 207 cas sur 219 étudiés quand on considère une différence entre les moyennes pondérée et non pondérée par les parts de marché supérieure à 20% ;
- 174 cas sur 219 étudiés quand on considère une différence supérieure à 10%.

Au sein d'une famille, les références ayant les plus grosses parts de marché ne se distinguent pas des autres références en termes de composition nutritionnelle, pour la majorité des combinaisons nutriment-famille.

3.4 Combinaisons de nutriments

Au sein des familles, des nuages de points ont été réalisés en pondérant chaque référence par sa part de marché lorsque cela n'entravait pas les règles de confidentialité auxquelles l'Observatoire est soumis. Les combinaisons les plus intéressantes sont présentées dans les figures 30 à 40. Les chiffres apparaissant dans les graphiques indiquent l'effectif des références ayant les mêmes coordonnées (mêmes valeurs nutritionnelles), si cet effectif est supérieur à 1.

Pour les nuages de points pondérés, il est important de préciser que seules les références présentant des valeurs nutritionnelles pour les nutriments considérés et pour lesquelles une part de marché a pu être identifiée sont représentées dans le nuage de points.

Pour la catégorie des jambons secs (comprenant 3 familles : jambons crus, jambons secs et jambons secs supérieurs), on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison protéines/lipides (figure 30).

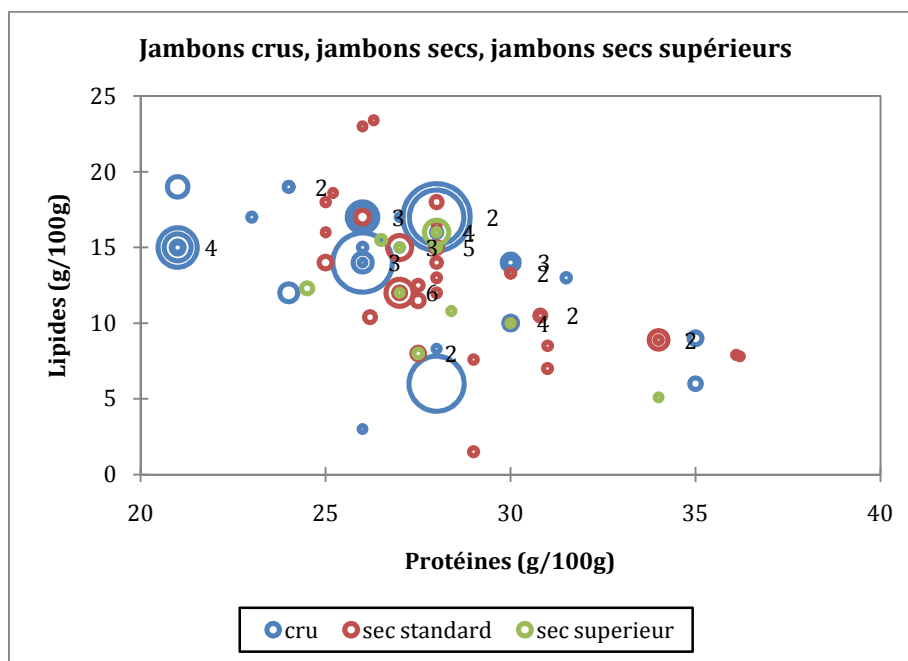


Figure 30 : Combinaison protéines/lipides pour les jambons crus et secs

Au sein de l'échantillon, parmi les 4 références les plus vendues, 2 références présentent des teneurs en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures au troisième quartile ($q_3=15,8$ g/100g) et une référence a une teneur en lipides parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au premier quartile ($q_1=10,4$ g/100g).

Pour les jambons cuits (comprenant 3 familles : jambons cuits standards, choix et supérieurs), on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 31).

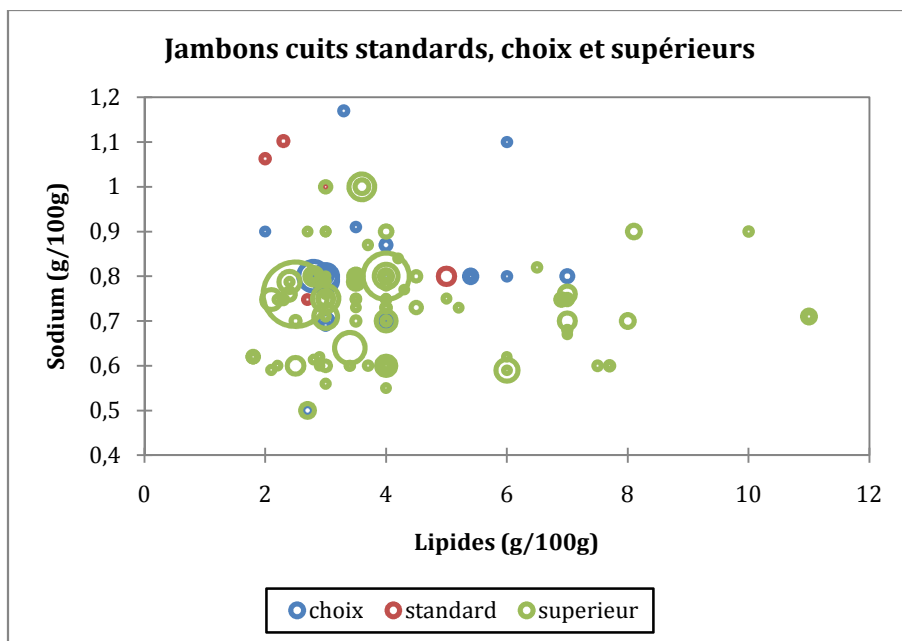


Figure 31 : Combinaison lipides/sodium pour les jambons cuits

La référence la plus vendue de l'échantillon a une teneur en lipides parmi les moins élevées de la catégorie, inférieure au premier quartile ($q_1=3,0$ g/100g).

Graphiquement, les jambons cuits supérieurs semblent présenter des teneurs en sodium plus faibles. Un test statistique, appliqué sur l'ensemble des références de jambons cuits en excluant les produits allégés en sel, confirme ce résultat.

Pour la catégorie des jambons de volaille (composée de 3 familles : jambons de volaille standards, choix et supérieurs), on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 32).

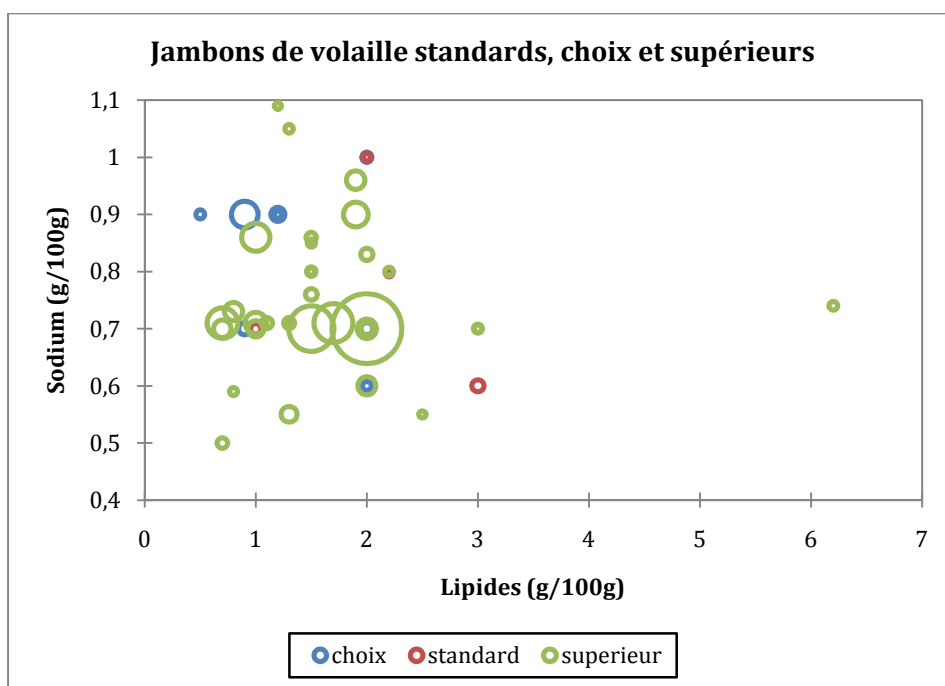


Figure 32 : Combinaison lipides/sodium pour les jambons de volaille

Les deux références les plus vendues de l'échantillon ont des teneurs en sodium parmi les plus faibles de la catégorie, égales au premier quartile ($q_1=0,70$ g/100g). On note que la référence avec la plus grosse part de marché présente également une teneur en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, égale au troisième quartile ($q_3=2,0$ g/100g).

Pour les lardons de porc, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 33).

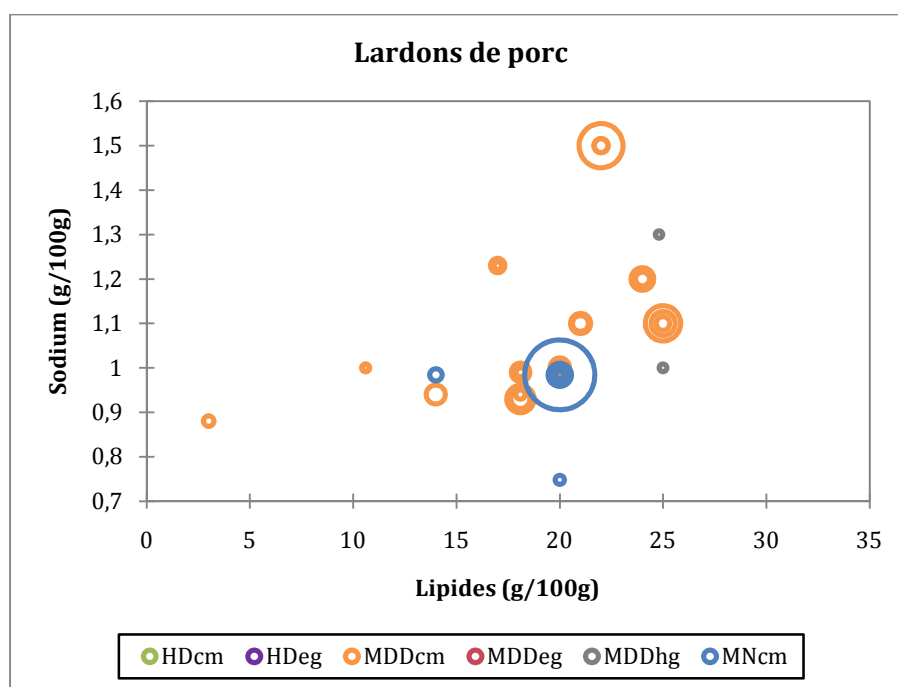


Figure 33 : Combinaison lipides/sodium pour les lardons de porc

La référence la plus vendue de l'échantillon a des teneurs en lipides et en sodium parmi les plus faibles de la catégorie, proches des premiers quartiles ($q_1=20,0$ g/100g et 0,98 g/100g, respectivement).

Parmi les autres références les plus vendues de la catégorie, une référence a une teneur en sodium parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au troisième quartile ($q_3=1,10$ g/100g), une autre (non représentée ici car non renseignée pour le sodium) a une teneur en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au troisième quartile ($q_3=25,0$ g/100g), et une troisième référence présente à la fois des teneurs en lipides et en sodium parmi les plus élevées de la catégorie, égales aux troisièmes quartiles.

Enfin, la dispersion des teneurs en sodium semble dépendante du segment de marché : les teneurs en sodium semblent plus faibles pour les références à marque nationale. Un test statistique confirme ce résultat (cf. § 3.5).

Pour les mousses de canard, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 34).

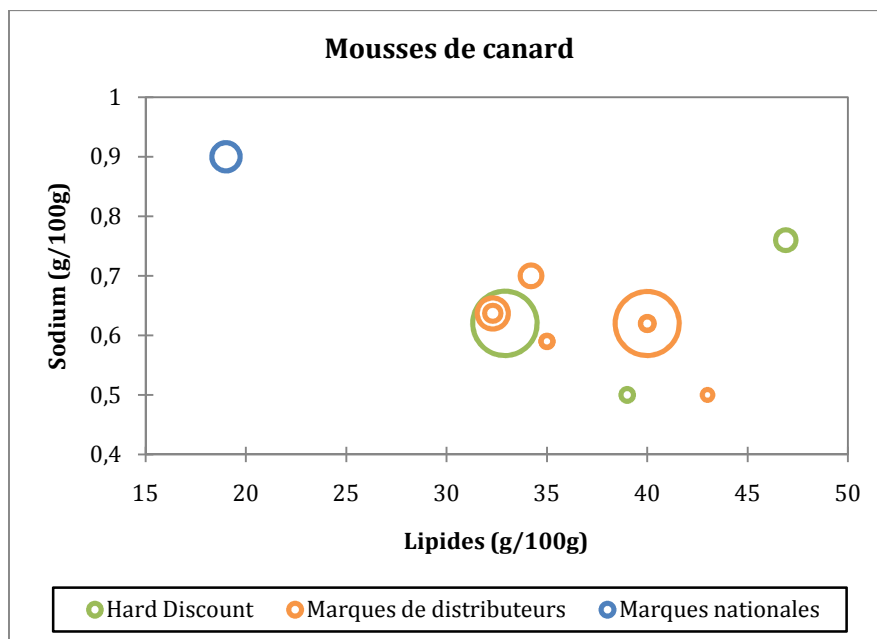


Figure 34 : Combinaison lipides/sodium pour les mousses de canard

Au sein des références de l'échantillon avec les plus fortes parts de marché, une référence a une teneur en lipides parmi les moins élevées de la catégorie, proche du premier quartile ($q1=32,8$ g/100g) et une autre a une teneur en lipides parmi les plus élevées, égale au troisième quartile ($q3=40,0$ g/100g).

L'échantillon comporte deux références à marque nationale : la première, qui a la part de marché la plus élevée de l'échantillon, n'est pas renseignée pour les valeurs nutritionnelles et la deuxième présente la teneur en lipides la plus faible et la teneur en sodium la plus élevée de la catégorie.

Pour les pâtés de campagne (comprenant 2 familles : pâtés de campagne supérieurs et non supérieurs), on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 35).

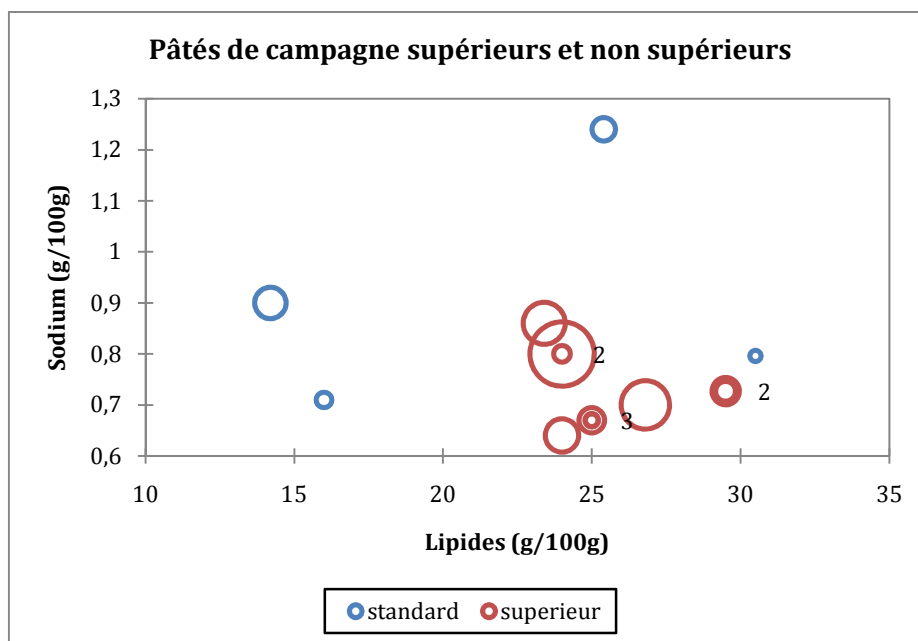


Figure 35 : Combinaison lipides/sodium pour les pâtés de campagne

La référence la plus vendue de l'échantillon n'est pas représentée ici car ses valeurs nutritionnelles ne sont pas renseignées.

Parmi les références avec les parts de marché les plus élevées, une référence a une teneur en lipides parmi les plus faibles de la catégorie, égale au premier quartile ($q_1=24,0$ g/100g) et une teneur en sodium parmi les plus élevées, égale au troisième quartile ($q_3=0,80$ g/100g). Une autre référence se distingue par sa teneur en lipides, proche du troisième quartile ($q_3=26,7$ g/100g).

Pour les pâtés et mousses de foie, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 36).

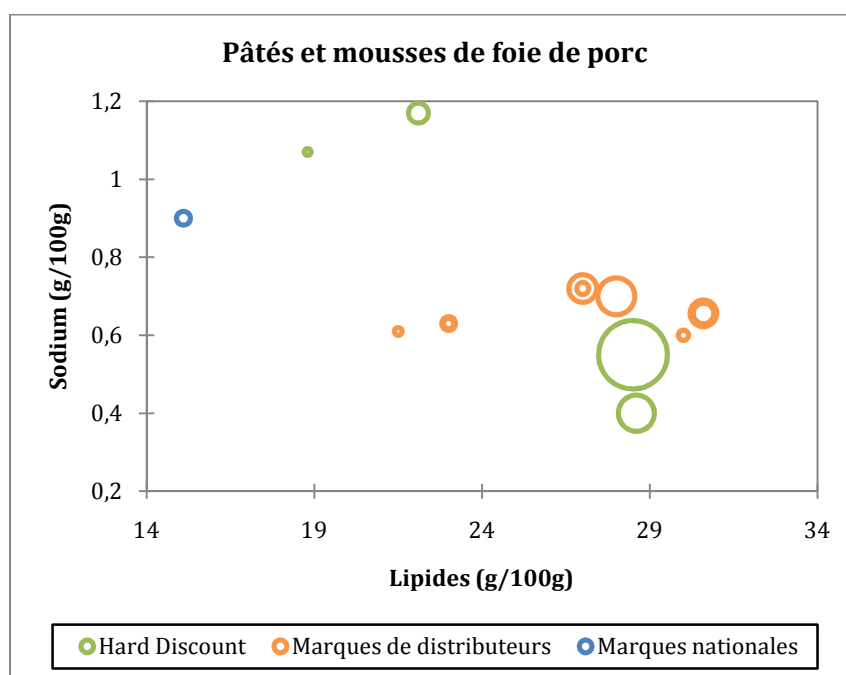


Figure 36 : Combinaison lipides/sodium pour les pâtés et mousse de foie de porc

Au sein de l'échantillon, la référence avec la part de marché la plus élevée a une teneur en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, proche du troisième quartile ($q_3=28,8$ g/100g) et une teneur en sodium parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au premier quartile ($q_1=0,62$ g/100g).

Pour les poitrines de porc, on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 37).

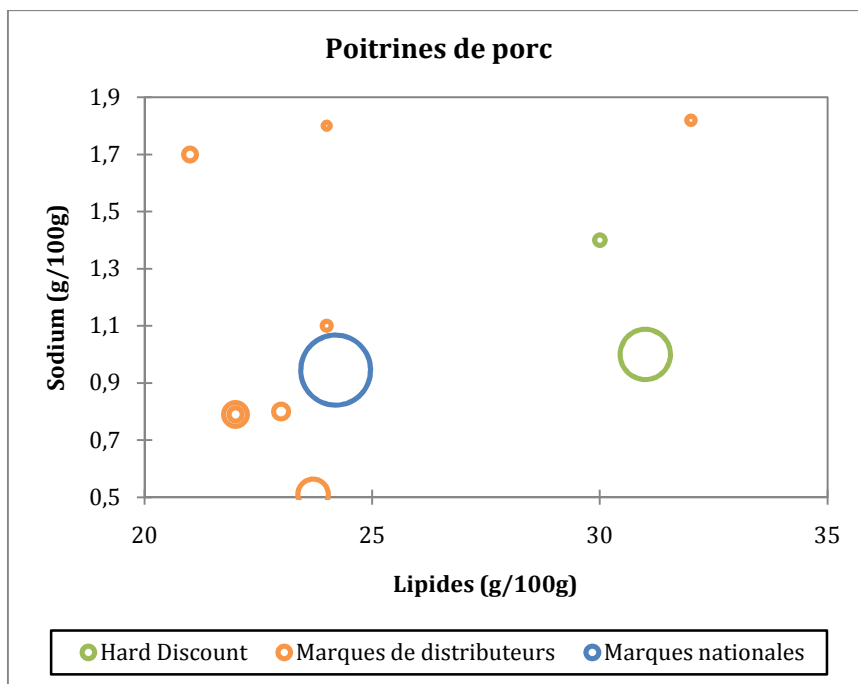


Figure 37 : Combinaison lipides/sodium pour les poitrines de porc

Parmi les références les plus vendues de l'échantillon, une référence se situe au milieu du nuage de points (teneurs en lipides et en sodium proches des valeurs médianes pour ces deux nutriments), une autre référence a une teneur en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au troisième quartile ($q_3=28,0$ g/100g).

Pour les rillettes (composées de 2 familles : rillettes de porc et de volaille), on observe une légère corrélation entre les teneurs en lipides et en protéines ($R^2=0,5$) : plus les teneurs en protéines augmentent, plus les teneurs en lipides diminuent (figure 38).

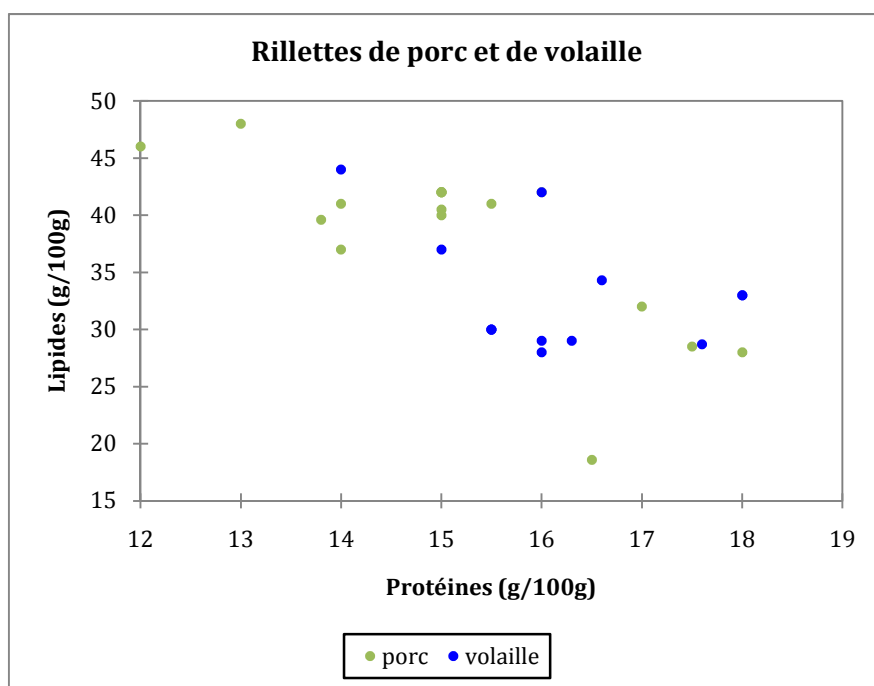


Figure 38 : Combinaison protéines/lipides pour les rillettes de porc et de volaille

Graphiquement, les rillettes de volaille semblent avoir des teneurs en lipides moins élevées, mais cela n'est pas vérifié statistiquement.

Pour les saucisses à pâte fine (comprenant 2 familles : saucisses à pâte fine de porc et de volaille), on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 39).

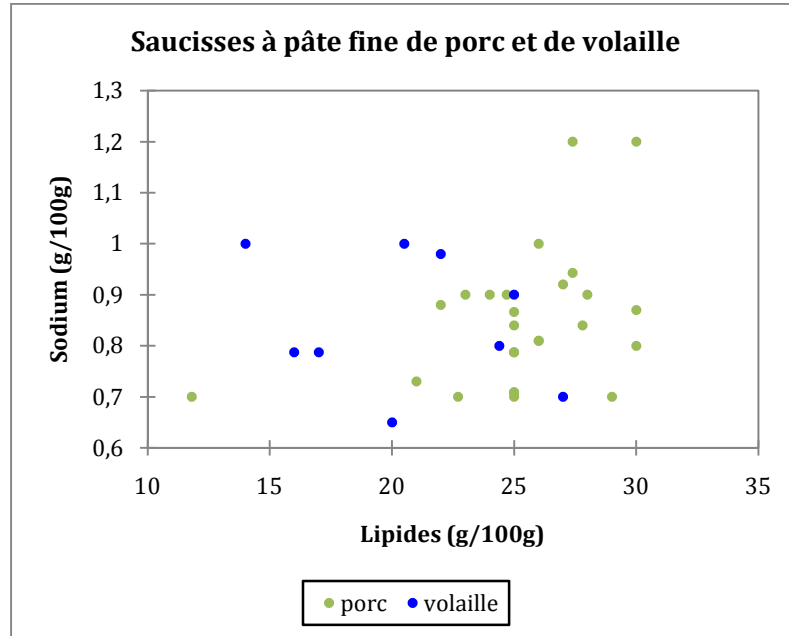


Figure 39 : Combinaison lipides/sodium pour les saucisses à pâte fine

Graphiquement, les saucisses de volaille semblent avoir des teneurs en lipides moins élevées, ceci est vérifié statistiquement.

Pour la catégorie des saucissons (comprenant 7 familles : saucissons secs/saucisses sèches pur porc supérieures et non supérieures, pavés, salamis, chorizos, rosettes et autres saucissons secs/saucisses sèches), on observe une dispersion du nuage de points pour la combinaison lipides/sodium (figure 40).

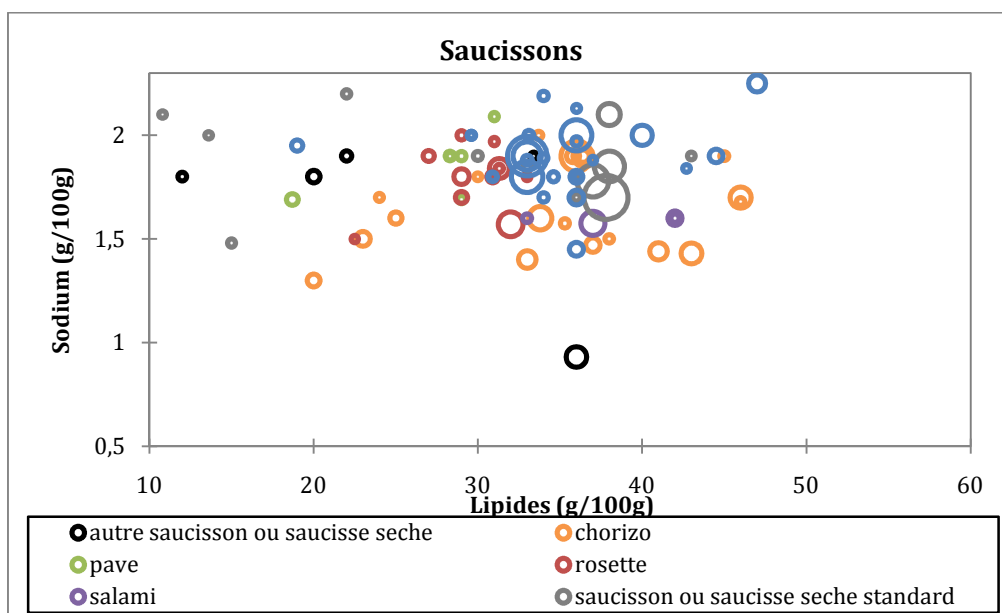


Figure 40 : Combinaison lipides/sodium pour les saucissons

Parmi les références de l'échantillon renseignées pour les teneurs en sodium et lipides, les références les plus vendues se situent au centre du nuage de points, avec des teneurs en lipides et en sodium comprises entre les premiers et troisièmes quartiles ($q_1=30,5$ et $1,69$ g/100g et $q_3=40,0$ et $1,90$ g/100g, respectivement).

3.5 Comparaison de la composition nutritionnelle selon les segments de marché

Le test de Kruskal-Wallis permet de vérifier statistiquement s'il existe, à l'échelle d'une famille, des différences de composition nutritionnelle entre les segments de marché.

Les nutriments testés sont les suivants : protéines, lipides, AGS et sodium. Seuls les couples famille-segment d'au moins 5 individus renseignés pour le nutriment testé ont été pris en compte. Les résultats de ce test sont présentés dans le tableau 7. Lorsqu'une différence significative de composition nutritionnelle est mise en évidence pour un nutriment, la teneur moyenne par segment est indiquée et un test de comparaisons multiples par paires est réalisé (le groupe d'affectation de chaque segment est indiqué entre parenthèses).

Tableau 7 : Résultats du test de Kruskal-Wallis à l'échelle de la famille

	Protéines	Lipides	AGS	Sodium
Jambons crus	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, HDcm, MDDeg	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, HDcm, MDDeg	-	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, HDcm
Jambons cuits choix	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, HDcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, HDcm	-	-
Jambons cuits supérieurs	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDeg, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDeg, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm
Jambons secs	Différence significative MDDcm : 29,1g/100g HDcm : 26,4 g/100g	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm	-	-
Jambons de volaille supérieur	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MNcm	Différence significative MDDcm : 1,6 g/100g (a) HDcm : 1,5 g/100g (a, b) MNcm : 2,2 g/100g (b)	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MNcm
Lardons de porc	Différence significative MDDeg : 14,0 g/100g (a) HDcm : 16,0 g/100g (a, b) MDDhg : 16,8 g/100g (a, b) MNcm : 17,1 g/100g (a, b) MDDcm : 17,3 g/100g (b)	Différence significative MNcm : 19,3 g/100g (a) MDDcm : 20,2 g/100g (a, b) HDcm : 22,8 g/100g (a, b, c) MDDhg : 26,8 g/100g (b, c) MDDDeg : 28,8 g/100g (c)	-	Différence significative MNcm : 0,93/100g MDDcm : 1,10 g/100g
Poitrines de porc	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, HDcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, HDcm	-	-

	Protéines	Lipides	AGS	Sodium
Préparations à base de volaille	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm
Saucisses à pâte fine de porc	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDEg, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDEg, MDDhg, MNcm	-	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm
Saucissons secs	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDEg	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDEg	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm
Saucissons secs supérieurs	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MNcm
Chorizos	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDEg	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm, MDDEg	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm
Rosettes	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm	Pas de différence significative Segments pris en compte : HDcm, MDDcm	-	-

Les moyennes sans aucune lettre commune sont statistiquement et significativement différentes.

Des différences significatives de composition nutritionnelle selon les segments de marché ont été mises en évidence pour 5 couples famille-nutriment parmi les 41 testés. Les différences intra-familles de composition nutritionnelle observées sont donc ponctuelles. En outre, la position relative des segments de marché varie selon les cas.

La famille des lardons de porc se distingue par un fort effet segment de marché sur la composition nutritionnelle de ses produits : il existe une différence significative de composition nutritionnelle selon le segment de marché pour les 3 nutriments testés.

Quand on examine la variabilité intra-famille, des différences de composition nutritionnelle selon le segment de marché ont été mises en évidence mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de couples famille-nutriment).

4. ÉTUDE DES LISTES D'INGRÉDIENTS : FOCUS SUR LES SAUCISSES A PÂTE FINE

Pour les saucisses à pâte fine de porc, les listes d'ingrédients ont été analysées afin de caractériser la qualité des ingrédients mis en œuvre. En particulier, trois indicateurs ont été étudiés :

- la présence de viande séparée mécaniquement ;
- le pourcentage de viande mise en œuvre ;
- la présence de polyphosphates.

Pour rappel, l'échantillonnage des saucisses à pâte fine de porc nature a été réalisé de la manière suivante :

- achats de produits : pour collecter les références à marque nationale, à marque de distributeur ou les produits hard discount absents de la base Oqali et présents le jour de la collecte dans le magasin visité ;
- photos des références à marque d'enseigne : pour recueillir les données relatives aux produits à marque d'enseigne présents le jour de la visite du magasin ;
- données d'emballage fournies par les distributeurs : pour recueillir, en théorie, l'exhaustivité des produits à marque d'enseigne, pour les enseignes ayant choisi ce mode de transmission des données ;
- consultation des sites Internet : pour compléter les données non obtenues via les photos et les achats.

En particulier, pour le HD, les achats ou photos ont été effectués dans les 5 enseignes hard discount les plus importantes.

Ainsi, la base Oqali compte 60 références de saucisses à pâte fine de porc pour lesquelles la liste d'ingrédients est renseignée : 9 sont des MN, 42 des MDD et 9 des HD. Ces 60 références couvrent 81% du marché des saucisses à pâte fine de porc nature. En particulier, 90% du marché HD, 72% du marché MDD et 88% du marché MN sont couverts.

Néanmoins, la base Oqali n'est pas exhaustive par rapport à l'ensemble des saucisses à pâte fine de porc nature mises sur le marché et il est difficile d'estimer précisément le nombre de références qui constituent ce marché. De plus, compte tenu du faible nombre de références présentes dans l'échantillon, il n'est pas possible de réaliser des tests d'indépendance sur des tableaux de contingence.

4.1 Présence de viande séparée mécaniquement

Les viandes séparées mécaniquement (VSM) sont définies par le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement et du Conseil fixant les règles spécifiques à l'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il s'agit du produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volaille, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

Ont été considérés comme produits contenant des VSM les produits pour lesquels figurent dans la liste des ingrédients « viande séparée mécaniquement » ou « viande gros grains ».

Sur les 60 références de saucisses à pâte fine de porc de la base Oqali, 10 (soit 17%) contiennent des VSM. En particulier, 11% des références HD, 19% des MDD et 11% des MN contiennent des VSM (figure 41).

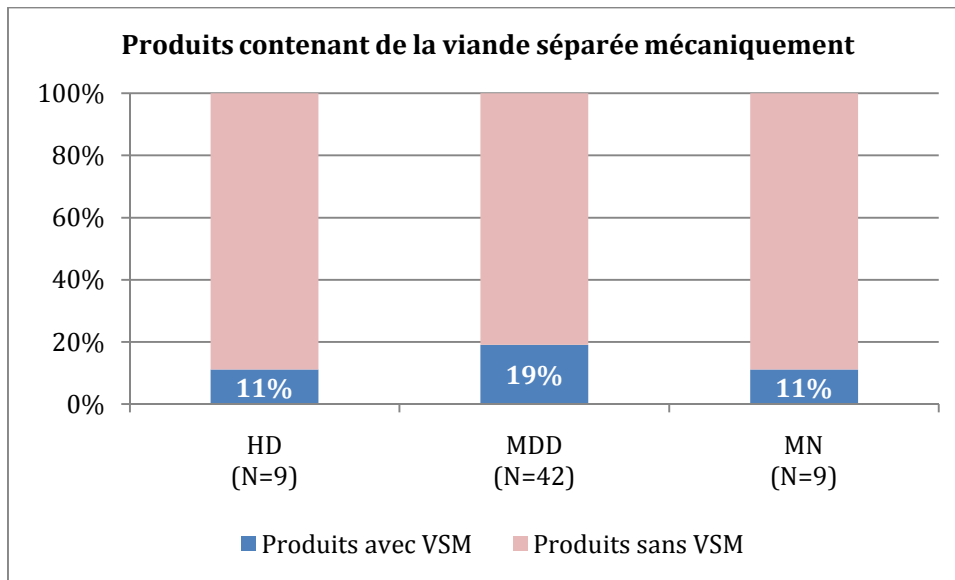


Figure 41 : Présence de VSM dans les saucisses à pâte fine de porc par segment de marché

Si on s'intéresse aux gammes, 67% des produits d'entrée de gamme comportent des VSM, contre 9% des produits cœur de marché. Aucun produit haut de gamme ne contient de viande séparée mécaniquement (figure 42).

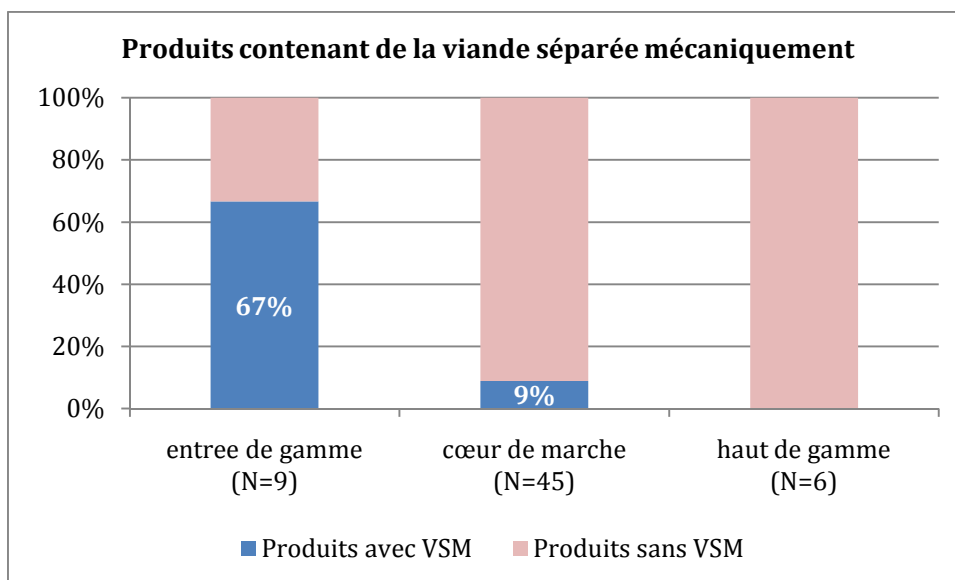


Figure 42 : Présence de VSM dans les saucisses à pâte fine de porc par gamme

Cependant, ces différences entre segments et gammes doivent être interprétées en tenant compte des faibles effectifs de deux des trois classes, dans chacun des deux cas.

4.2 Pourcentage de viande mise en œuvre

Sur les 60 références de saucisses à pâte fine de porc étudiées, 45 indiquent le pourcentage de viande mise en œuvre. Il s'agit de viande de porc éventuellement additionnée de viande de bœuf. Les références indiquant le pourcentage de « porc » n'ont pas été prises en compte car l'ingrédient « porc » englobe à la fois la viande et le gras de porc.

Le pourcentage de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc est très variable : il s'étale entre 4% et 88%, avec un pourcentage médian de 70% (figure 43).

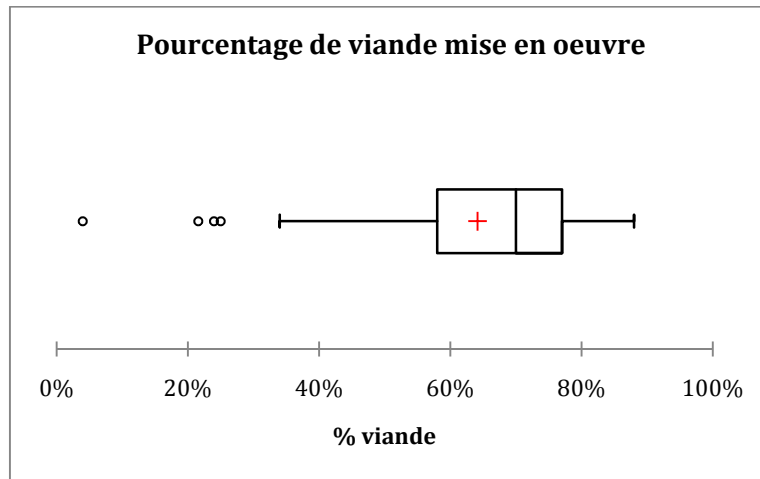


Figure 43 : Distribution du pourcentage de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc

En particulier, les pourcentages de viande mise en œuvre ne varient pas significativement selon le segment de marché : 67% en moyenne pour les HD, 64% pour les MDD et 59% pour les MN (figure 44). Cependant, ce test est à considérer avec précaution du fait des faibles effectifs pour les références MN et HD.

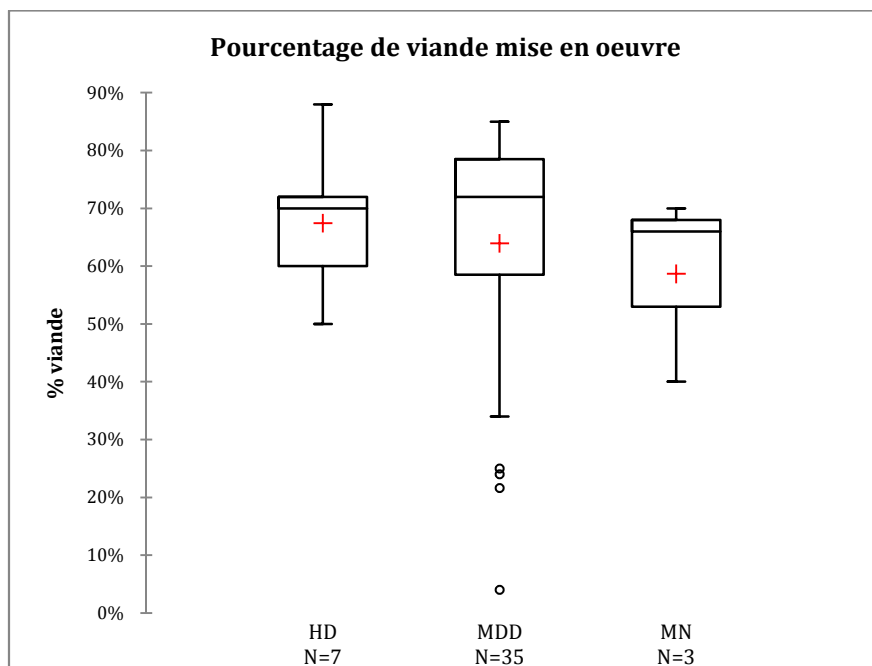


Figure 44 : Distribution du % de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc par segment de marché

En revanche, si on s'intéresse aux gammes, on observe que le pourcentage de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine est significativement plus élevé dans les produits cœur de marché (68% en moyenne) que dans les produits entrée de gamme (50% en moyenne) (figure 45). Les produits haut de gamme ont été exclus du test du fait de leur faible effectif. Ce test est également à considérer avec précaution puisque l'échantillon ne compte que 9 références entrée de gamme.

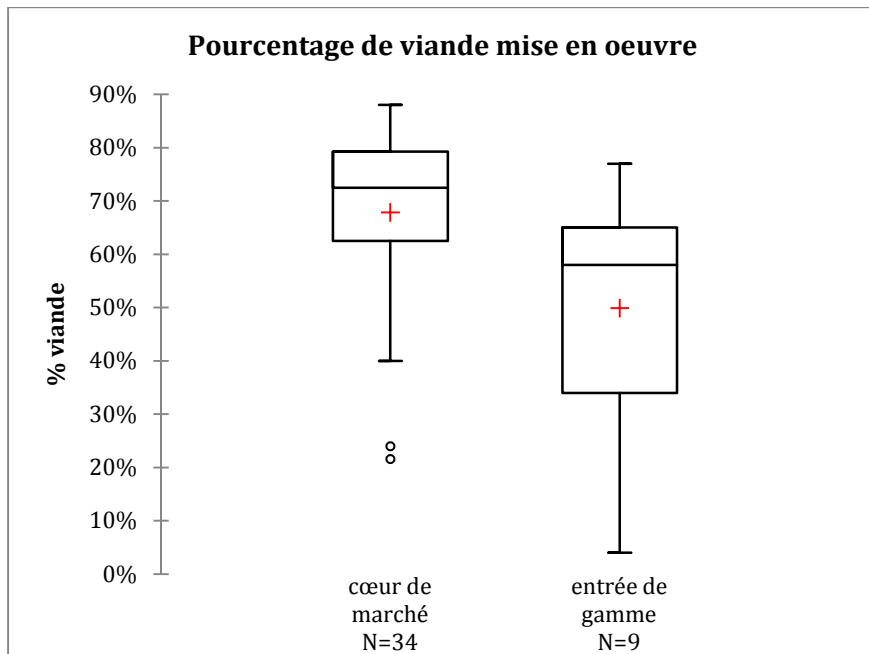


Figure 45 : Distribution du % de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc par gamme

Ce résultat est logiquement lié à celui obtenu concernant la présence de VSM dans les saucisses à pâte fine de porc. En effet, les VSM sont utilisées en substitution d'une partie de la viande de porc donc les produits avec VSM contiennent moins de viande (figure 46).

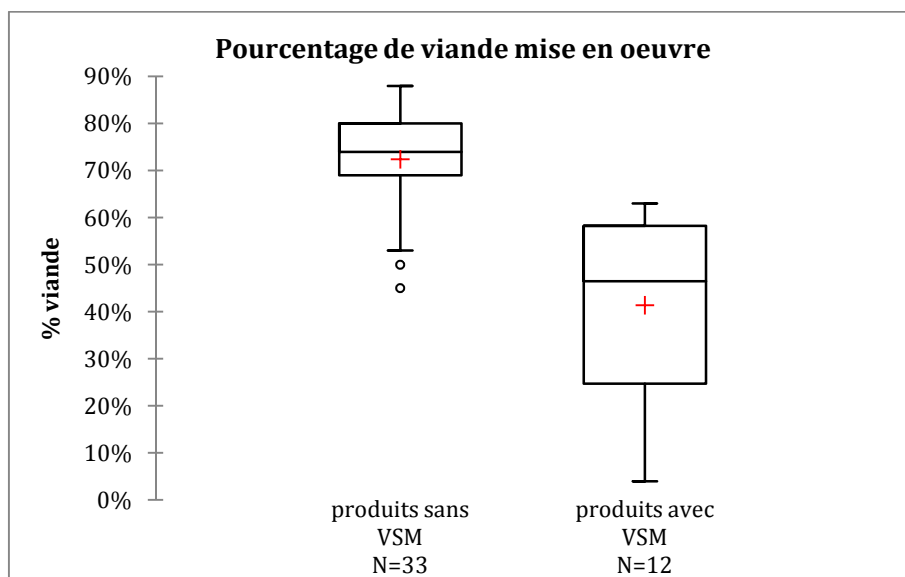


Figure 46 : Distribution du % de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc selon l'utilisation de VSM

4.3 Présence de polyphosphates

Notons que contrairement aux idées reçues, la présence de phosphates et/ou de polyphosphates dans les saucisses à pâte fine ne constitue pas *a priori* un indicateur de faible niveau de qualité. En effet, dans les saucisses de type saucisses de Strasbourg ou de Frankfort, les consommateurs, en particulier dans l'est de la France, accordent une grande importance au « claquant » du produit lorsqu'il est mis en bouche (d'où le fait que le produit est également dénommé « knack »). Cette propriété mécanique du produit est obtenue grâce à l'ajout de diphosphates et parfois de triphosphates, elle est caractéristique de produits issus de la tradition alsacienne.

Sur les 60 références de saucisses à pâte fine de porc avec liste d'ingrédients présentes dans la base Oqali, 35 (soit 58%) contiennent des polyphosphates.

En particulier, 89% des références HD, 55% des MDD et 44% des MN contiennent des polyphosphates (figure 47).

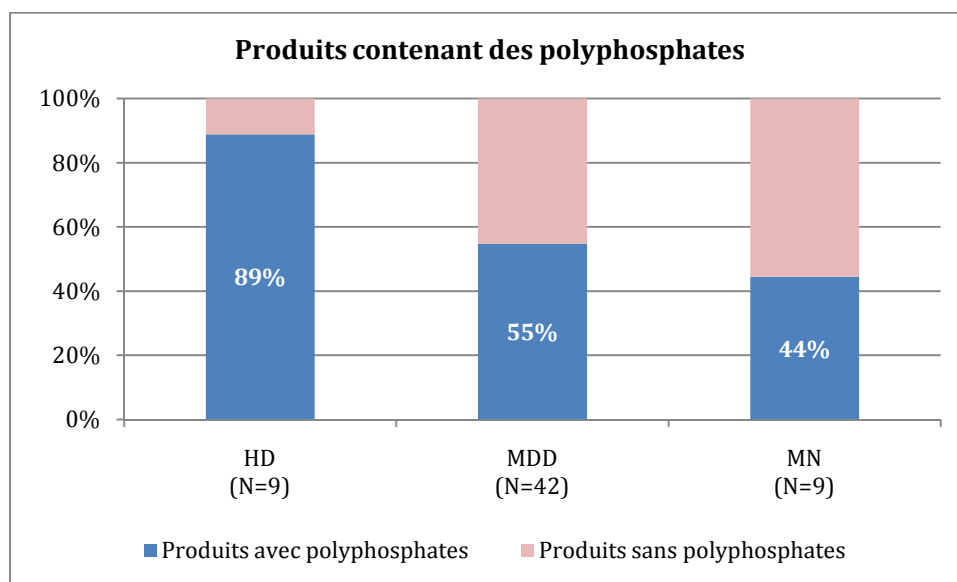


Figure 47 : Présence de polyphosphates dans la liste des ingrédients des saucisses à pâte fine par segment de marché

Si on s'intéresse aux gammes, 78% des produits entrée de gamme, 58% des produits cœur de marché et 33% des produits haut de gamme comportent des polyphosphates (figure 48).

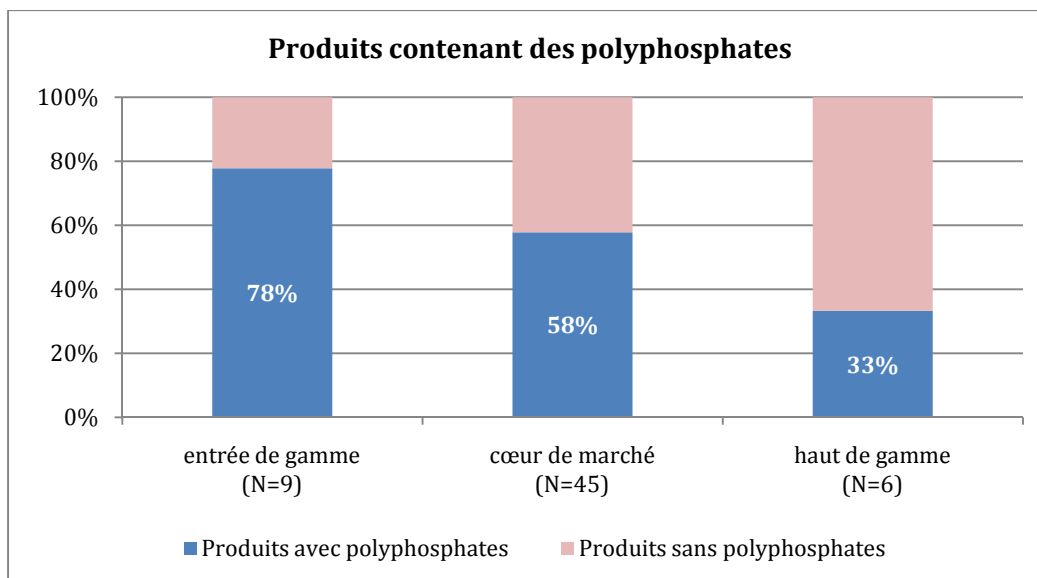


Figure 48 : Présence de polyphosphates dans la liste des ingrédients des saucisses à pâte fine par gamme

Cependant, les différences entre segments et gammes doivent être interprétées en tenant compte des faibles effectifs de deux des trois classes, dans chacun des deux cas.

La base Oqali compte 60 références de saucisses à pâte fine de porc pour lesquelles la liste d'ingrédients est renseignée.

17% d'entre elles contiennent des VSM. Cette proportion s'élève à 11% pour les références HD, 19% pour les MDD et 11% pour les MN. Si on s'intéresse aux gammes, 67% des produits d'entrée de gamme en comportent, contre 9% des produits cœur de marché.

Le pourcentage de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc s'étale entre 4% et 88%, avec un pourcentage médian de 70%. En particulier, le pourcentage moyen de viande mise en œuvre ne varie pas significativement selon le segment de marché : 67% pour les HD, 64% pour les MDD et 59% pour les MN. En revanche, il est plus élevé au sein des références cœur de marché (68% en moyenne) que dans les produits d'entrée de gamme (50% en moyenne).

58% des références contiennent des polyphosphates. Cette proportion est de 89% pour les références HD, de 55% pour les MDD et de 44% pour les MN. De plus, 78% des produits d'entrée de gamme comportent des polyphosphates vs 58% pour les produits cœur de marché et 33% pour les produits haut de gamme.

5. CONCLUSIONS

Ce rapport est une étude des paramètres d'étiquetage et des caractéristiques nutritionnelles des produits de charcuterie, réalisée à partir des données d'emballage. Elle vient en complément d'une première étude, publiée fin 2010, qui a permis de dresser un bilan sur les valeurs nutritionnelles des produits de charcuterie à partir de données analytiques.

La base Oqali compte 1166 références, pour une couverture d'au moins 66% du marché des produits de charcuterie en volume pour l'année 2010.

Les références se répartissent en 8 segments de marché :

- HDeg, HDcm et HDhg (hard discount entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 19% des références ;
- MDDeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 70% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 11% des références.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 41 familles de produits, réparties en deux catégories : les produits cuits et les produits secs.

5.1 Etude de l'étiquetage

Au niveau du secteur

77% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, près de la moitié (48%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

108 produits (soit 9% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 117 allégations nutritionnelles comptabilisées, 49% sont du type « faible teneur en matières grasses » et 26% du type « réduit en sodium ou en sel ».

52% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions vont de 4 à 120 g. Elles sont très variables d'une famille à l'autre et sont logiquement liées à la diversité des produits au sein du secteur. De plus, parmi les 903 références avec un étiquetage nutritionnel, 438 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 49%).

38% des produits du secteur présentent des repères nutritionnels. Dans 90% des cas, ces pictogrammes se situent à l'avant du produit. Les nutriments les plus rencontrés sont l'énergie, les lipides, les sucres et le sel (au moins 65% des apparitions).

Seulement 2% des produits possèdent une recommandation pour une alimentation équilibrée.

Au niveau des segments de marché

En termes d'étiquetage nutritionnel, les produits MDD sont les mieux renseignés (51% des produits ont un étiquetage de groupe 2/2+ vs respectivement 41% et 37% pour les MN et pour les HD).

Pour tous les autres indicateurs suivis, les références MN sont les plus renseignées : elles présentent plus d'allégations nutritionnelles (22% des références vs 8% pour les MDD et 6% pour les HD), affichent plus de portions (74% des références vs 54% des références MDD et 31% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (78% des références avec étiquetage nutritionnel contre 50% pour les MDD et 25% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (51% des références contre 40% pour les MDD et 22% pour les HD).

Au niveau des gammes, les résultats varient selon le type de marque considéré. Au sein des MDD, les références cœur de marché sont mieux renseignées que celles haut de gamme et entrée de gamme pour tous les indicateurs suivis :

- 66% des références cœur de marché ont un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ vs respectivement 43% et 13% ;
- 12% des références cœur de marché présentent des allégations nutritionnelles vs 2% et 0% ;
- 67% des références cœur de marché indiquent des portions vs 37% et 25% ;
- 54% des références cœur de marché proposent des VN à la portion vs 37% et 34% ;
- 52% des références cœur de marché affichent des repères nutritionnels vs 29% et 10%.

Pour le segment HD, la fréquence d'apparition d'un étiquetage nutritionnel complet est similaire pour les références entrée de gamme et cœur de marché (respectivement 41% et 35% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+) et les proportions de produits avec allégations nutritionnelles sont proches (7% et 5% respectivement). En revanche, les références entrée de gamme sont mieux renseignées que celles cœur de marché en ce qui concerne les portions indiquées (40% vs 29%), les VN à la portion (50% vs 19% des références avec étiquetage nutritionnel) et les repères nutritionnels (38% vs 19%).

Au niveau des familles

Trois familles se distinguent de par leur plus haut niveau d'information :

- les rôtis de volaille présentent les proportions les plus élevées de produits avec un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ (88%), de produits indiquant une portion (88%), de produits affichant des VN à la portion (75% des références avec un étiquetage nutritionnel) et de produits avec repères nutritionnels (88%) ;
- les jambons de volaille supérieurs sont parmi les mieux renseignés concernant le groupe d'étiquetage nutritionnel (80% de produits avec un étiquetage de groupe 2/2+), l'indication de portions (78% des références) et la présence de repères nutritionnels (56%) ;
- les jambons cuits supérieurs font partie des familles indiquant le plus de portions (69% des références), de VN à la portion (62% des références avec un étiquetage nutritionnel) et de repères nutritionnels (53%).

A l'inverse, les cervelas et les saucissons à l'ail sont parmi les familles les moins bien renseignées pour l'étiquetage nutritionnel (respectivement 62% et 55% des produits sans étiquetage nutritionnel), l'indication de portions (respectivement 14% et 15% des références) et l'affichage de repères nutritionnels (respectivement 10% et 9%).

Pour certaines familles, on observe également une variabilité intra-famille de la taille des portions indiquées. En particulier, pour les saucisses à pâte fine, elles s'étalent de 4 g (pour les saucisses cocktail) à 120 g (pour les saucisses de taille standard).

5.2 Etude de la composition nutritionnelle

On observe une variabilité intra-famille des teneurs en nutriments : les coefficients de variation s'étalent entre 2% et 114% selon les nutriments et les familles.

Au sein des produits de charcuterie cuits, la représentation graphique de la distribution des teneurs en nutriments montre une dispersion particulièrement nette pour les familles et les nutriments suivants :

- les rillettes de porc, pour les teneurs en lipides et en AGS ;
- les préparations à base de volaille et les jambons de volaille standard, pour les teneurs en protéines et en sodium ;
- les mousses de canard, pour les teneurs en lipides ;
- les pâtés/mousses de foie de porc, pour les teneurs en AGS ;
- les jambons cuits supérieurs et choix et les jambons de volaille supérieurs, pour les teneurs en sodium.

Au sein des produits de charcuterie secs, la dispersion est plus marquée pour les familles et nutriments suivants :

- les saucissons secs/saucisses sèches pur porc et les autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc, pour les teneurs en AGS, en lipides et en protéines ;
- les chorizos, pour les teneurs en AGS et en lipides ;
- les jambons crus, pour les teneurs en protéines et en sodium ;
- les jambons secs et les poitrines de porc, pour les teneurs en sodium.

Cette dispersion des valeurs nutritionnelles n'est pas liée au segment de marché. En effet, les tests statistiques mettent en évidence des différences de composition nutritionnelle selon les segments de marché, mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de familles et/ou nutriments).

Cette variabilité de composition nutritionnelle à l'échelle de la famille peut ouvrir des pistes de réflexion pour l'amélioration des caractéristiques nutritionnelles des produits. Le partenariat avec les professionnels du secteur est important pour identifier certaines contraintes (par exemple technologiques, sensorielles, économiques ou réglementaires) et donc envisager les marges de manœuvre possibles.

5.3 Etude des listes d'ingrédients

Les listes d'ingrédients de 60 références de saucisses à pâte fine de porc ont été étudiées. Il ressort que 17% d'entre elles contiennent des VSM. Cette proportion s'élève à 11% pour les références HD, 19% pour les MDD et 11% pour les MN. Si on s'intéresse aux gammes, 67% des produits d'entrée de gamme en comportent, contre 9% des produits cœur de marché.

Par ailleurs, le pourcentage de viande mise en œuvre dans les saucisses à pâte fine de porc s'étale entre 4% et 88%, avec un pourcentage médian de 70%. En particulier, la quantité de viande mise en œuvre ne varie pas significativement selon le segment de marché : 67% en moyenne pour les HD, 64% pour les MDD et 59% pour les MN. En revanche, elle est plus élevée

au sein des références cœur de marché (68% en moyenne) que dans les produits d'entrée de gamme (50% en moyenne).

Enfin, 58% des références de saucisses à pâte fine de porc contiennent des polyphosphates. Cette proportion est de 89% pour les références HD, de 55% pour les MDD et de 44% pour les MN. De plus, 78% des produits d'entrée de gamme comportent des polyphosphates vs 58% pour les produits cœur de marché et 33% pour les produits haut de gamme.

5.4 Perspectives

Cette étude des paramètres d'étiquetage et des caractéristiques nutritionnelles des produits de charcuterie, à partir des données d'emballage, constitue un complément à celle publiée fin 2010 qui a permis de dresser un premier bilan sur les valeurs nutritionnelles des produits de charcuterie à partir de données analytiques. Ces deux bilans serviront de référence pour le suivi des évolutions des indicateurs étudiés pour ce secteur.

La fréquence des bilans dépendra du rythme d'évolution du secteur et sera décidée en collaboration avec le groupe de travail sectoriel.

Annexe 1 : Description des familles

Produits cuits :

1. Cervelas
2. Epaules cuites choix
3. Epaules cuites standard
4. Jambons cuits choix
5. Jambons cuits standard
6. Jambons cuits supérieurs
7. Jambons de volaille choix
8. Jambons de volaille standard
9. Jambons de volaille supérieurs
10. Jambonneaux
11. Mortadelles
12. Roulades
13. Mousses de canard
14. Pâtés/Terrines de campagne
15. Pâtés/Terrines de campagne supérieurs
16. Terrines forestières
17. Autres terrines ou pâtés – terrines de lapin aux noisettes, terrines de canard au poivre vert ...
18. Pâtés et mousses de foie de porc
19. Préparations à base de jambon cuit – préparations à base de jambon de porc cuit, spécialités hachées à base de viande de jambon ...
20. Préparations à base de volaille – émincés de volaille cuits assaisonnés (barbecue, provençal, ...), préparations hachées de volaille
21. Autres rillettes – rillettes de jambon
22. Rillettes de porc
23. Rillettes de volaille
24. Rôtis de volaille
25. Saucisses à pâte fine de porc
26. Saucisses à pâte fine de volaille
27. Autres saucisses – saucisses de volaille au fromage fondu ...
28. Saucissons cuits à l'ail

Produits secs :

29. Jambons crus
30. Jambons secs supérieurs
31. Jambons secs
32. Lardons de porc
33. Lardons de volaille
34. Poitrines de porc
35. Saucissons secs/saucisses sèches pur porc
36. Saucissons secs/saucisses sèches pur porc supérieurs
37. Saucissons secs pur porc en pavé

38. Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc – saucissons/saucisses sèches pur porc aux noisettes, pistaches, noix ...
39. Chorizos
40. Rosettes
41. Salamis

Annexe 2 : Lexique

Allégation

Tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, qu'elle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

Allégation nutritionnelle

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie (valeur calorique) qu'elle: i) fournit, ii) fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou iii) ne fournit pas, et/ou de par les nutriments ou autres substances qu'elle : i) contient, ii) contient en proportion moindre ou plus élevée, ou iii) ne contient pas.

En particulier, dans les rapports sectoriels effectués par l'Oqali, ont été considérées comme « allégations nutritionnelles » toutes les allégations remplissant les conditions d'utilisation des annexes du règlement (CE) n°1924/2006 et du règlement (UE) n°116/2010 actuellement en vigueur.

Etiquetage nutritionnel

Toute information apparaissant sur l'étiquette relative à la valeur énergétique et aux nutriments suivants : protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, sodium, vitamines et sels minéraux (énumérés à l'annexe de la directive 90/496/CEE du Conseil, lorsqu'ils sont présents en quantité significative conformément à ladite annexe). La réglementation prévoit deux groupes d'étiquetage :

- **le groupe 1** : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides et les lipides ;
- **le groupe 2** : présence de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles pour les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium.

Dans les rapports sectoriels publiés par l'Oqali, des groupes d'étiquetage supplémentaires ont été pris en compte :

- **groupe 0** : absence de valeurs énergétiques et nutritionnelles ;
- **groupe 0+** : présence de la valeur énergétique ou des valeurs nutritionnelles pour une partie des nutriments du groupe 1 et/ou pour des micronutriments, selon les spécificités réglementaires de certains secteurs ;
- **groupe 1+** : présence de l'étiquetage du groupe 1 ainsi que l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles d'un ou de plusieurs des éléments suivants : les glucides complexes, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, sels minéraux ou vitamines ;
- **groupe 2+** : présence de l'étiquetage du groupe 2 comprenant également l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles d'un ou de plusieurs des éléments suivants : les glucides complexes, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, sels minéraux ou vitamines.

Famille de produits

Entité la plus fine sur laquelle sont réalisés les traitements. Les produits peuvent être regroupés au sein d'une même famille selon différents critères : la dénomination de vente, la technologie de fabrication, la recette, le positionnement marketing...

Portion indiquée

Les portions indiquées regroupent :

- les portions clairement inscrites dans une recommandation de consommation ;
- les portions figurant dans le tableau nutritionnel lorsque les valeurs nutritionnelles pour une portion différente de 100g sont exprimées.

Produit

Pour l'Oqali, un produit correspond à une référence commercialisée et enregistrée dans la base. Il peut être identifié par un certain nombre de critères (le nom commercial, la marque, le code barre, la dénomination de vente, ...).

Recommandations de consommation

Ce sont toutes les recommandations relatives à l'accompagnement conseillé dans le cadre d'un repas équilibré (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, apéritif, dîner). Généralement, elles informent le consommateur sur l'intégration du produit étudié dans une alimentation équilibrée.

Recommandations nutritionnelles générales

Ce sont toutes les recommandations qui fournissent des informations de base sur l'alimentation et la nutrition. Par exemple, elles sont du type : « nombre de portions recommandées par jour : au moins 5 portions de fruits et légumes ; 6 portions de pain, pâtes, riz, légumes secs ; 1 à 2 portions de viandes, poissons, œufs ; 3 produits laitiers ».

Repères nutritionnels

Les repères nutritionnels pris en compte dans le cadre de l'Oqali rassemblent toutes les icônes de type % des RNJ (Repères Nutritionnels Journaliers), % des ANC (Apports Nutritionnels Conseillés), cadrans, cartouches, curseurs, échelles, nutri-pass ou camembert présentes sur l'emballage du produit. Ils symbolisent l'apport en kcal et/ou en nutriments d'une portion donnée du produit pour un type de consommateur (par exemple, adulte dont les besoins journaliers sont de 2000 kcal).

Secteur

Un secteur regroupe des familles de produits homogènes entre elles selon un ou plusieurs critères, notamment l'ingrédient principal (ex. lait pour les produits laitiers, cacao pour les produits chocolatés), le moment de consommation (ex. l'apéritif pour le secteur des apéritifs à croquer),... Dans le cadre de l'Oqali, les études sont menées par secteur alimentaire.

Segment de marché

Pour tous les traitements réalisés dans les études sectorielles, chaque secteur a été divisé en 3 segments de marché :

- marques nationales (ou MN) : ce sont les produits de marque ;

- marques de distributeurs (ou MDD) : ce sont les produits à marques d'enseignes de la distribution et dont les caractéristiques ont été définies par les enseignes qui les vendent au détail ;
- marques hard discount (ou HD) : ce sont les produits vendus uniquement en magasin hard discount.

Une ventilation plus fine et au cas par cas a pu être définie au sein de chaque rapport sectoriel, afin de distinguer éventuellement les produits en gammes :

- cœur de marché (ou cm) : gamme par défaut ;
- entrée de gamme (ou eg) : produits souvent caractérisés par un prix moins élevé que la moyenne de la catégorie. Ils ont généralement un nom qui rappelle le fait d'être les produits les moins chers de la catégorie ;
- haut de gamme (ou hg) : produits le plus souvent caractérisés par un prix plus élevé que la moyenne de la catégorie. Peuvent appartenir à cette catégorie, par exemple, les produits issus de l'agriculture biologique.

Cette segmentation plus fine permet de distinguer jusqu'à 9 segments de marché.

Valeurs nutritionnelles à la portion

Les valeurs nutritionnelles à la portion correspondent aux valeurs nutritionnelles présentes dans le tableau nutritionnel pour une portion donnée (portion individuelle et/ou portion indiquée), en complément des valeurs nutritionnelles aux 100g.

Annexe 3 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 par famille de produits de charcuterie

Tableau 8 : Teneurs moyennes en nutriments du groupe 2 (avec et sans pondération par les parts de marché) par famille

Familles	Nb ind	Nb ind (PDM)	Energie Kcal/100g			Protéines g/100g			Glucides disponibles g/100g			Sucres g/100g			Lipides g/100g			AGS g/100g			Fibres g/100g			Sodium (Na) g/100g		
			Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)
Cervelas	21	21	8	277	277	8	11,9	12,0	8	1,6	1,1	3	0,6	0,7	8	24,8	25,0	3	9,4	9,3	3	0,3	0,2	4	0,75	0,72
Epaules cuites choix	6	6	6	120	119	6	17,5	17,2	6	2,1	2,1	4	1,9	2,0	6	4,7	4,7	4	1,7	1,5	4	0,8	0,9	4	0,90	0,82
Epaules cuites standard	12	10	5	123	122	5	13,7	14,3	5	3,6	3,5				5	6,0	5,7									
Jambons crus	43	42	32	233	237	32	26,6	26,3	32	0,8	0,7	20	0,6	0,7	32	13,7	14,2	20	5,3	5,7	19	0,2	0,0	20	2,13	2,18
Jambons cuits choix	45	41	35	118	115	35	18,9	19,5	35	1,7	1,5	25	1,6	1,3	35	4,0	3,5	25	1,5	1,3	25	0,2	0,2	25	0,81	0,78
Jambons cuits standard	10	9	6	114	118	6	18,6	18,6	6	1,6	2,0	4	1,1	1,1	6	3,7	4,0	4	1,9	1,8	3	0,6	0,6	6	0,90	0,88
Jambons cuits supérieurs	169	151	159	124	122	159	20,4	20,5	159	0,9	0,8	104	0,8	0,7	159	4,3	4,0	105	1,6	1,5	104	0,3	0,5	122	0,72	0,75
Jambons secs	55	50	42	230	226	42	28,6	28,0	42	0,4	0,5	28	0,2	0,4	42	12,6	12,5	28	4,8	4,9	28	0,1	0,2	28	2,23	2,17
Jambons secs supérieurs	18	18	13	230	244	13	28,1	27,4	13	0,6	0,7	10	0,3	0,1	13	12,8	14,6	10	4,9	6,0	10	0,1	0,0	10	2,26	2,39
Jambons de volaille choix	19	19	16	99	97	16	20,0	20,0	16	1,5	1,4	12	1,4	1,3	16	1,5	1,3	12	0,6	0,5	12	0,5	0,4	12	0,87	0,87
Jambons de volaille standard	20	18	16	113	108	16	18,4	17,9	16	1,9	2,2	8	1,3	1,2	16	3,6	3,0	8	1,2	0,9	8	0,6	0,8	8	0,83	0,74

Familles	Nb ind	Nb ind (PDM)	Energie Kcal/100g			Protéines g/100g			Glucides disponibles g/100g			Sucres g/100g			Lipides g/100g			AGS g/100g			Fibres g/100g			Sodium (Na) g/100g		
			Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)
Jambons de volaille supérieurs	50	43	50	106	105	50	21,5	21,5	50	1,2	1,2	40	1,0	1,0	50	1,6	1,6	43	0,5	0,5	43	0,6	0,8	43	0,73	0,73
Lardons de porc	82	71	66	266	271	66	16,8	16,7	66	1,0	1,0	36	0,8	0,8	66	21,6	22,2	36	7,6	7,8	36	0,3	0,4	45	1,06	1,09
Mortadelles	9	7	8	309	310	8	14,6	14,3	8	1,1	1,1	7	0,4	0,4	8	27,3	27,5	7	10,9	11,1	7	0,9	1,5	7	0,83	0,86
Mousses de canard	25	23	20	379	369	20	10,1	10,2	20	3,2	2,9	15	2,1	1,9	20	36,0	34,8	15	13,7	13,0	15	0,6	0,5	15	0,63	0,66
Pâtés/terrines de campagne	12	12	7	286	252	7	15,1	14,7	7	3,8	4,3	4	2,2	2,3	7	23,3	19,6	4	8,2	6,8	4	1,2	0,9	4	0,91	0,98
Pâtés/terrines de campagne supérieurs	20	16	17	304	299	17	14,7	14,8	17	3,0	3,0	14	1,7	1,6	17	25,9	25,3	14	10,3	9,7	14	0,7	0,5	14	0,72	0,75
Pâtés/mousses de foie de porc	29	24	23	297	322	23	11,6	11,6	23	3,3	3,5	18	2,0	1,9	23	26,3	29,0	18	9,9	10,6	18	0,8	0,8	18	0,70	0,64
Poitrines de porc	34	31	25	296	302	25	16,7	16,4	25	0,8	0,6	12	0,6	0,6	25	25,1	26,0	12	9,7	10,0	12	0,3	0,1	13	1,10	0,92
Préparations à base de jambon cuit	4	4	4	130	124	4	17,8	17,3	4	2,6	2,5	3	1,2	1,1	4	5,4	5,0	3	2,2	1,9	3	0,5	0,8	3	0,62	0,60
Préparations à base de volaille	22	14	17	150	154	17	20,3	20,4	17	2,3	2,3	15	1,4	1,4	17	6,6	7,1	15	2,0	2,1	15	0,9	0,9	16	0,69	0,69
Rillettes de porc	26	24	20	402	424	20	15,4	14,9	20	0,6	0,3	9	0,1	0,1	20	37,4	39,9	9	14,9	15,2	9	0,3	0,2	9	0,48	0,46
Rillettes de volaille	14	13	13	364	345	13	16,2	16,2	13	0,5	0,5	5	0,3	0,4	13	32,9	30,7	5	11,1	9,7	5	0,3	0,5	5	0,53	0,58

Familles	Nb ind	Nb ind (PDM)	Energie Kcal/100g			Protéines g/100g			Glucides disponibles g/100g			Sucres g/100g			Lipides g/100g			AGS g/100g			Fibres g/100g			Sodium (Na) g/100g		
			Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)	Nb obs	Moy	Moy (PDM)
Rôtis de volaille	8	7	8	109	109	8	22,0	21,7	8	1,3	1,1	7	1,0	1,0	8	1,7	2,0	7	0,6	0,6	7	0,7	0,6	7	0,81	0,81
Saucisses à pâte fine de porc	63	57	50	279	279	50	12,7	12,2	50	1,4	1,7	23	1,1	1,3	50	25,2	25,8	23	9,7	10,2	22	0,8	1,0	27	0,86	0,84
Saucisses à pate fine de volaille	16	15	16	256	257	16	12,9	13,0	16	1,8	1,8	7	1,1	1,0	16	21,9	22,0	7	6,9	7,7	7	0,3	0,3	9	0,84	0,80
Autres saucisses	6	4	4	288	317	4	14,4	14,0	4	1,0	0,9	4	0,9	0,9	4	25,1	28,6	4	10,2	11,8	4	0,5	0,5	4	0,81	0,70
Saucissons cuits à l'ail	33	24	15	279	273	15	15,0	15,1	15	1,6	1,7	12	0,9	0,8	15	23,6	22,9	10	9,9	9,4	10	0,4	0,4	11	0,78	0,76
Saucissons secs/saucisses sèches pur porc	68	57	37	439	440	37	28,0	25,7	37	2,2	2,3	16	1,2	1,6	37	35,3	36,5	16	12,8	14,9	16	0,6	0,8	16	1,87	1,82
Autres saucissons secs/saucisses sèches pur porc	21	11	16	405	430	16	29,5	25,9	16	1,5	1,7	14	1,0	1,7	16	31,2	35,5	14	11,9	11,7	13	0,6	0,8	14	1,72	1,32
Saucissons secs/saucisses sèches pur porc supérieurs	72	63	55	421	436	55	27,4	26,3	55	1,4	2,0	30	0,9	1,1	55	34,0	35,8	30	13,6	13,9	30	0,3	0,5	30	1,89	1,90
Chorizos	54	41	43	431	434	43	23,2	22,9	43	3,0	2,9	25	2,1	2,3	43	36,3	36,7	25	14,6	14,4	24	0,8	0,9	25	1,65	1,65
Pavés	13	11	8	360	346	8	23,9	23,4	8	2,5	2,9	6	1,8	1,4	8	28,3	26,8	6	10,6	9,6	6	0,4	0,3	6	1,86	1,81
Rosettes	34	32	24	380	390	24	24,2	24,1	24	1,8	1,7	13	1,5	1,6	24	30,7	31,8	13	11,8	12,0	13	0,3	0,3	13	1,79	1,74
Salamis	14	13	9	438	440	9	16,3	16,6	9	1,0	0,6	4	0,6	0,4	9	41,0	41,4	4	14,2	14,2	4	0,1	0,1	5	1,58	1,58
Terrines forestières	4		4	332		4	13,8		4	2,9		3	1,9		4	29,4		3	10,7		3	0,5		3	0,74	

Cellules en gris : coefficients de variation supérieurs à 30% - Cellules en bleu : différence entre moyennes pondérée et non pondérée supérieure à 10%
(Moy : moyenne ; Nb ind : nombre d'individus ; Nb obs : nombre d'observations)