



HAL
open science

Etude du secteur des bouillons et potages. Données 2011

Marine Spiteri, Pierre P. Combris, Géraldine Enderli, Marion Henini, Louis Georges Soler, Florence Stevenin, Caroline Lafitte, Mélanie Marechal

► **To cite this version:**

Marine Spiteri, Pierre P. Combris, Géraldine Enderli, Marion Henini, Louis Georges Soler, et al..
Etude du secteur des bouillons et potages. Données 2011. [Rapport Technique] 2013. hal-02810804

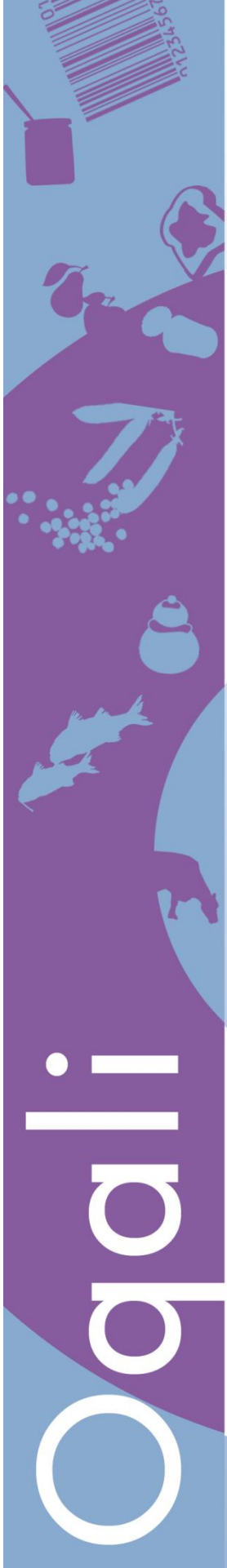
HAL Id: hal-02810804

<https://hal.inrae.fr/hal-02810804v1>

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.



ÉTUDE DU SECTEUR DES BOUILLONS ET POTAGES

Données 2011

ÉDITION 2013



ÉTUDE DU SECTEUR DES BOUILLONS ET POTAGES

Données 2011

SOMMAIRE

SYNTHESE	9
1. INTRODUCTION.....	13
1.1 Contexte de l'analyse du secteur	13
1.2 Source des données	13
1.3 Nomenclature.....	14
1.4 Répartition des références par segment de marché	16
1.5 Couverture du marché de GMS	17
2. ÉTUDE DE L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS (produits de GMS)	18
2.1 Suivi des paramètres d'étiquetage	18
2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel	19
2.3 Allégations nutritionnelles et de santé	21
2.3.1 Allégations nutritionnelles.....	21
2.3.1.1 Produits avec allégations nutritionnelles.....	21
2.3.1.2 Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles	23
2.3.2 Allégations de santé	24
2.4 Portions.....	24
2.4.1 Présence de portions indiquées	24
2.4.2 Taille des portions indiquées	26
2.4.3 Valeurs nutritionnelles à la portion	26
2.5 Recommandations pour une alimentation équilibrée et recommandations de consommation.....	28
2.6 Repères nutritionnels	31
2.6.1 Présence de repères nutritionnels.....	31
2.6.2 Position des repères nutritionnels.....	32
2.6.3 Fréquence d'apparition des nutriments	33
3. ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE (produits de GMS et de RHF).....	34
3.1 Teneurs en nutriments.....	34
3.1.1 Résultats pour le secteur	34
3.1.2 Résultats par famille	35
3.2 Comparaison inter et intra-familles de produits.....	36
3.3 Combinaisons de nutriments.....	47
3.4 Comparaison de la composition nutritionnelle selon les types/segments de marché ..	58
4. CONCLUSIONS	61
4.1 Etude de l'étiquetage des produits (produits de GMS)	61
4.2 Etude de la composition nutritionnelle (produits de GMS et de RHF)	62
4.3 Perspectives	64

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Répartition des sources des références de GMS selon les segments de marché en 2011 (en %)	14
Figure 2 : Répartition des références de GMS par segment de marché en 2011 (en % et en nombre de références).....	16
Figure 3 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon des références de GMS (Oqali)	17
Figure 4 : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)	19
Figure 5 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble du secteur (en % et en nombre de références).....	19
Figure 6 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par segment de marché détaillé (en %)	20
Figure 7 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille (en %)	21
Figure 8 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par segment de marché détaillé (en %)	22
Figure 9 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par famille (en %)	23
Figure 10 : Répartition des produits avec portions indiquées par segment de marché détaillé (en %)	25
Figure 11 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille (en %)	25
Figure 12 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille	26
Figure 13 : Répartition des produits avec VN à la portion par segment de marché détaillé (en %)	27
Figure 14 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille (en %)	28
Figure 15 : Répartition des produits avec recommandations de consommation par segment de marché détaillé (en %)	30
Figure 16 : Répartition des produits avec recommandations de consommation par famille (en %)	30
Figure 17 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par segment de marché détaillé (en %)	31
Figure 18 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille (en %)	32
Figure 19 : Position des repères nutritionnels pour le secteur (en % et en nombre de références)	32
Figure 20 : Distribution des valeurs énergétiques pour les familles de bouillons et potages	37
Figure 21 : Distribution des teneurs en protéines pour les familles de bouillons et potages	38
Figure 22 : Distribution des teneurs en glucides pour les familles de bouillons et potages.....	39
Figure 23 : Distribution des teneurs en sucres pour les familles de bouillons et potages.....	40
Figure 24 : Distribution des teneurs en lipides pour les familles de bouillons et potages.....	41
Figure 25 : Distribution des teneurs en AGS pour les familles de bouillons et potages.....	42
Figure 26 : Distribution des teneurs en fibres pour les familles de bouillons et potages	43
Figure 27 : Distribution des teneurs en sodium pour les familles de bouillons et potages hors produits hyposodés	44
Figure 28 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les bouillons.....	47
Figure 29 : Combinaison valeurs énergétiques/glucides pour les soupes à base de viande	48
Figure 30 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les soupes ethniques.....	48
Figure 31 : Combinaison protéines/fibres pour les soupes de féculents	49
Figure 32 : Combinaison lipides/sucres pour les soupes froides.....	49
Figure 33 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes froides.....	50
Figure 34 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes avec pâtes.....	50
Figure 35 : Combinaison protéines/glucides pour les soupes de poissons/crustacés/mollusques.....	51
Figure 36 : Combinaison fibres/sucres pour les soupes de carottes	52
Figure 37 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de champignons	53
Figure 38 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de légumes variés	54
Figure 39 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes de légumes variés.....	54
Figure 40 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de légumes verts ou choux.....	55
Figure 41 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes de légumes verts ou choux	55
Figure 42 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de poireaux.....	56
Figure 43 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les soupes de potirons	56
Figure 44 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les soupes de tomates	57
Figure 45 : Combinaison glucides/sucres pour les soupes de tomates	57

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Détail des sources utilisées	14
Tableau 2 : Répartition des références par famille en 2011	16
Tableau 3 : Liste des familles prises en compte dans les traitements sur les paramètres d'étiquetage	18
Tableau 4 : Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles pour le secteur	23
Tableau 5 : Répartition du nombre de recommandations pour une alimentation équilibrée.....	29
Tableau 6 : Fréquence d'apparition des nutriments dans les repères nutritionnels pour le secteur (en nombre d'apparitions et en %).....	33
Tableau 7 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des bouillons et potages	35
Tableau 8 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les valeurs énergétiques (en kcal).....	37
Tableau 9 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les protéines.....	38
Tableau 10 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les glucides.....	39
Tableau 11 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les sucres.....	40
Tableau 12 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les lipides	41
Tableau 13 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les AGS.....	42
Tableau 14 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les fibres	43
Tableau 15 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour le sodium (hors produits hyposodés)	44
Tableau 16 : Résultats des tests de Kruskal-Wallis et des comparaisons multiples par paire appliqués sur les segments/types de marché	59
Tableau 17 : Description des familles.....	65
Tableau 18 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour les bouillons et potages de GMS.....	70
Tableau 19 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour les bouillons et potages de RHF	71
Tableau 20 : Statistiques descriptives pour les valeurs énergétiques (en kcal) par famille de bouillons et potages	72
Tableau 21 : Statistiques descriptives pour les teneurs en protéines par famille de bouillons et potages.....	73
Tableau 22 : Statistiques descriptives pour les teneurs en glucides par famille de bouillons et potages.....	74
Tableau 23 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sucres par famille de bouillons et potages	75
Tableau 24 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides par famille de bouillons et potages.....	76
Tableau 25 : Statistiques descriptives pour les teneurs en AGS par famille de bouillons et potages	76
Tableau 26 : Statistiques descriptives pour les teneurs en fibres par famille de bouillons et potages	77
Tableau 27 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium (Na) par famille de bouillons et potages	77
Tableau 28 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium (Na) par famille de bouillons et potages hors produits hyposodés.....	78
Tableau 29 : Statistiques descriptives pour les valeurs énergétiques (en kcal) par famille de bouillons et potages de GMS.....	79
Tableau 30 : Statistiques descriptives pour les teneurs en protéines par famille de bouillons et potages de GMS.....	80
Tableau 31 : Statistiques descriptives pour les teneurs en glucides par famille de bouillons et potages de GMS.....	81
Tableau 32 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sucres par famille de bouillons et potages de GMS	82
Tableau 33 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides par famille de bouillons et potages de GMS.....	83
Tableau 34 : Statistiques descriptives pour les teneurs en AGS par famille de bouillons et potages de GMS	84
Tableau 35 : Statistiques descriptives pour les teneurs en fibres par famille de bouillons et potages de GMS.....	85
Tableau 36 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium (Na) par famille de bouillons et potages de GMS	86
Tableau 37 : Statistiques descriptives pour les valeurs énergétiques (en kcal) par famille de bouillons et potages de RHF	87
Tableau 38 : Statistiques descriptives pour les teneurs en protéines par famille de bouillons et potages de RHF	88
Tableau 39 : Statistiques descriptives pour les teneurs en glucides par famille de bouillons et potages de RHF	89
Tableau 40 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sucres par famille de bouillons et potages de RHF.....	90
Tableau 41 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides par famille de bouillons et potages de RHF	91
Tableau 42 : Statistiques descriptives pour les teneurs en AGS par famille de bouillons et potages de RHF	91
Tableau 43 : Statistiques descriptives pour les teneurs en fibres par famille de bouillons et potages de RHF	92
Tableau 44 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium par famille de bouillons et potages de RHF.....	92
Tableau 45 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium hors produits hyposodés par famille de bouillons et potages de RHF	93

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Description des familles.....	65
Annexe 2 : Lexique.....	66
Annexe 3 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des bouillons et potages de GMS.....	70
Annexe 4 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des bouillons et potages de RHF	71
Annexe 5 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe 2 par famille de bouillons et potages.....	72
Annexe 6 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe 2 par famille de bouillons et potages de GMS	79
Annexe 7 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe 2 par famille de bouillons et potages de RHF	87

LISTE DES SIGLES

AGS : acides gras saturés
AJR : apports journaliers recommandés
ANC : apports nutritionnels conseillés
CE : Commission Européenne
CEE : Communauté Economique Européenne
cm : cœur de marché
CV : coefficient de variation
DS : distributeurs spécialisés
eg : entrée de gamme
GMS : grandes et moyennes surfaces
HD : hard discount
hg : haut de gamme
MDD : marques de distributeurs
MN : marques nationales
PDM : parts de marché
RHF : restauration hors foyer
RNJ : repères nutritionnels journaliers
SNFPB : Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages
UE : Union Européenne
VN : valeurs nutritionnelles

SYNTHÈSE

Pour l'année 2011, la base de données Oqali compte 761 références de bouillons et potages : 561 données sont issues du circuit de distribution de grandes et moyennes surfaces (GMS) et 200 références proviennent de celui de la restauration hors foyer (RHF). L'étude du secteur des bouillons et potages est l'une des premières études de l'Oqali qui intègre à la fois des produits vendus en GMS et en RHF.

L'étude des paramètres d'étiquetage a été effectuée sur les produits de GMS, celle de la composition nutritionnelle sur les références de GMS et de RHF.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 16 familles de produits.

L'échantillon des références de GMS collecté par l'Oqali couvre¹ au moins 77% du marché de GMS en volume et se répartit en six segments de marché (figure A) :

- HD (regroupant les niveaux entrée de gamme et cœur de marché, en raison du faible nombre de références pour le premier niveau), représentant 14% des références ;
- MDDeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 33% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 53% des références.

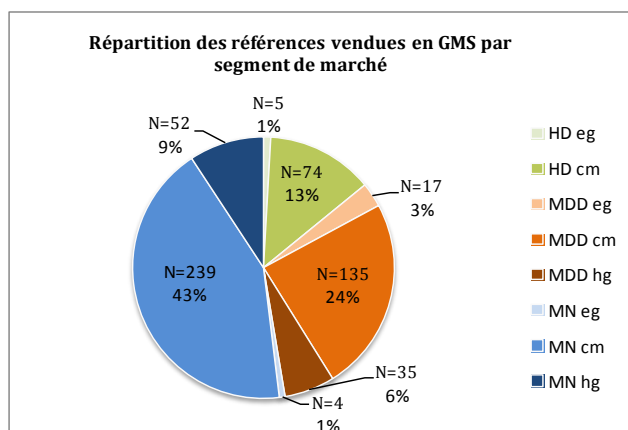


Figure A : Répartition des références de GMS par segment de marché en 2011 (en % et en nombre de références)

La couverture du marché RHF n'a pas pu être déterminée, faute de données disponibles sur les volumes de vente écoulés dans ce circuit. De plus, aucune segmentation n'a été effectuée pour ces références.

Etude des paramètres d'étiquetage des produits (produits de GMS)

L'étude des paramètres d'étiquetage porte sur les 553 emballages récoltés.

98% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, la majorité des produits (84%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

160 produits (29% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 251 allégations relevées, 44% sont du type « source de vitamines et/ou minéraux » ou « à teneur

¹ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

garantie en vitamines et/ou minéraux» ou « enrichi en vitamines et/ou minéraux » ou « naturellement source/riche en vitamines et/ou minéraux », 28% sont du type « source de fibres » ou « riche en fibres » ou « naturellement source de fibres » et 20% sont du type « faible teneur en matières grasses » ou « sans matières grasses ».

De plus, 34 références (soit 6%) présentent au moins une allégation de santé. Parmi les 35 allégations de santé relevées, 33 traitent de l'action des fibres sur le système digestif et deux de l'action de la vitamine A.

93% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions s'échelonnent de 150 à 365 ml. Le secteur montre peu de variabilités inter et intra-famille quant à la taille des portions indiquées (médiane de 250 ml pour toutes les familles, à l'exception de celle des bouillons). Parmi les 540 références avec un étiquetage nutritionnel, 474 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 88%).

Sur le secteur, 8% des produits présentent une recommandation de consommation.

Enfin, 77% des produits présentent des repères nutritionnels. Dans 82% des cas, les pictogrammes sont affichés au moins sur la face avant de l'emballage. Les nutriments les plus rencontrés dans ces repères sont les lipides, les sucres et l'énergie (au moins 96% d'apparition) (figure B).

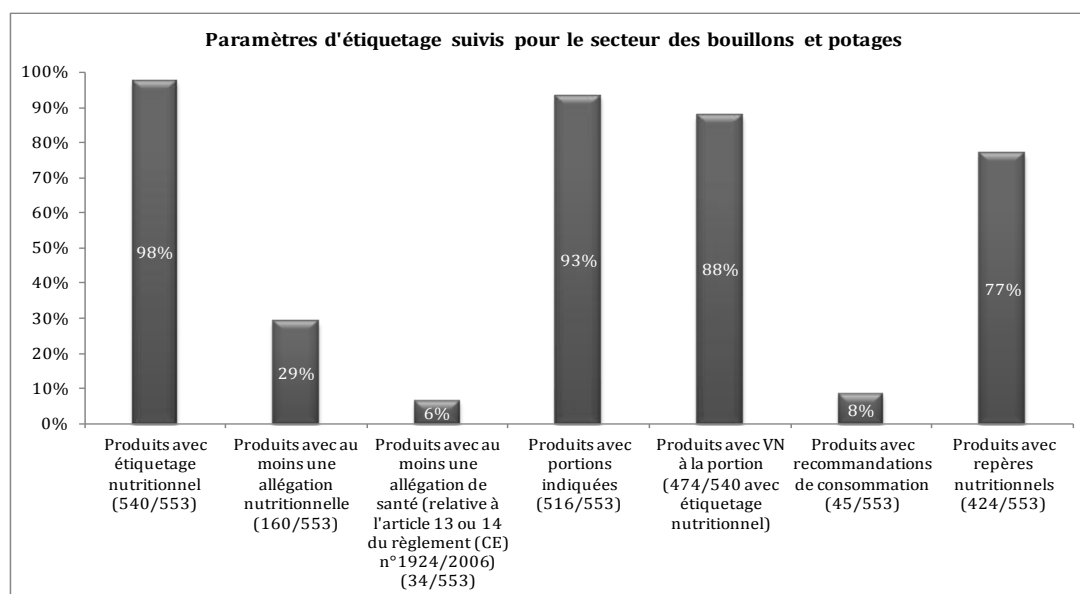


Figure B : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)

Au niveau des segments de marché, les produits à marque de distributeurs et à marque nationale ont un étiquetage nutritionnel plus détaillé (respectivement 94% et 92% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ vs 33% pour les HD).

Les références MDD présentent plus d'allégations nutritionnelles (43% des références contre 22% pour les MN et 20% pour les HD). Seules les références MN affichent des allégations de santé (12%).

Les références MN affichent plus de portions (97% des références vs 93% des références MDD et 81% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (95% des références MN avec étiquetage nutritionnel vs 90% pour les MDD et 56% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (86% des produits contre 84% pour les MDD et 24% pour les HD). En revanche, les MDD présentent plus de recommandations de consommation (22% des références vs 2% pour les MN et 0% pour les HD) (figure C).

Au niveau des gammes, à la lecture graphique, on observe qu'au sein des MDD et des MN, les produits cœur de marché sont mieux renseignés que ceux des autres gammes pour tous les paramètres étudiés.

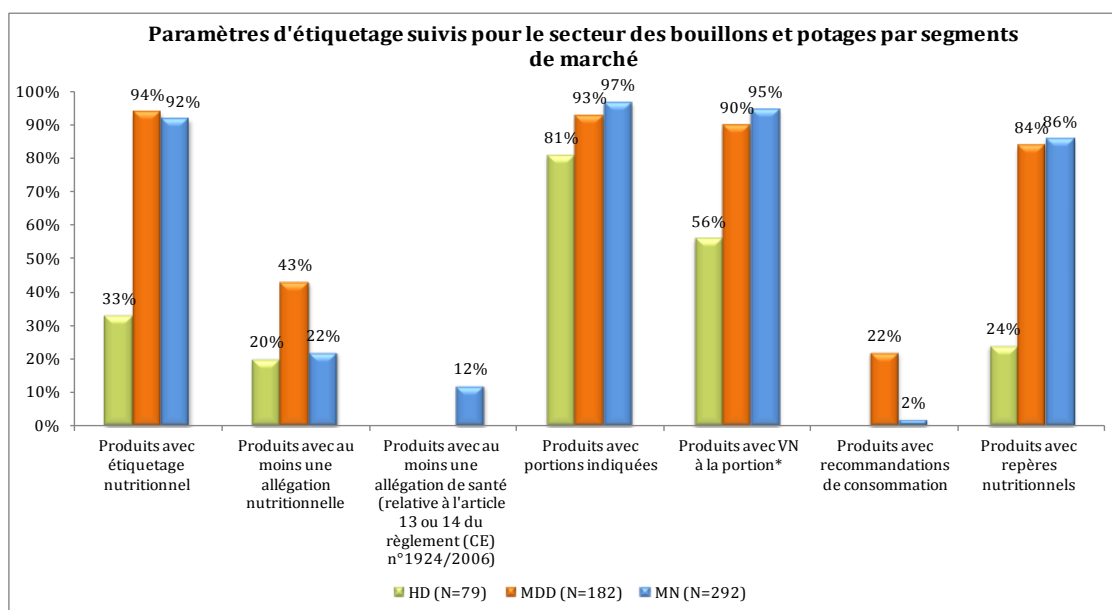


Figure C : Paramètres d'étiquetage étudiés par segment de marché (en %)

* Pour ce paramètre, seuls les produits présentant un étiquetage nutritionnel sont pris en compte (pour les HD : N=75, pour les MDD : N=180 pour les MN : N=285)

Au niveau des familles de produits, les soupes de potirons et les soupes de légumes variés font partie des mieux renseignées pour les six paramètres étudiés.

A l'inverse, la famille des bouillons fait partie des moins bien renseignées pour les six paramètres étudiés.

Etude de la composition nutritionnelle (produits de GMS et de RHF)

Le secteur des bouillons et potages est caractérisé par des densités énergétiques et des teneurs en nutriments faibles. Ainsi, à l'exception des glucides, les teneurs moyennes de tous les couples nutriment-famille sont inférieures ou égales à 2,8 g/100ml (et sont inférieures ou égales à 1,8 g/100ml lorsque les couples protéines - soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres - soupes froides/ de potirons/ de tomates sont exclus). De plus, à l'exception des glucides pour l'ensemble des familles et des couples protéines - soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres - soupes de tomates, les valeurs des troisièmes quartiles sont toutes inférieures ou égales à 2,6 g/100ml.

A l'exception du sodium, les différences de composition nutritionnelle inter et intra-famille observées portent donc sur de petites variations de teneurs et sont à considérer avec précaution.

Variabilité inter-famille

En considérant l'ensemble du secteur, les différences inter-famille de composition nutritionnelle les plus marquées concernent :

- la famille des bouillons qui se caractérise par des teneurs moyennes parmi les plus faibles du secteur pour tous les nutriments, à l'exception du sodium ;
- la famille des soupes de féculents qui se distingue par des teneurs moyennes parmi les plus élevées du secteur pour la valeur énergétique, les protéines et les glucides ;
- la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques qui présente une teneur moyenne en protéines parmi les plus élevées du secteur ;
- la famille des soupes froides qui se caractérise par une teneur moyenne en glucides parmi les plus faibles du secteur ;
- la famille des soupes de potirons qui présente une teneur moyenne en sucres parmi les plus élevées du secteur ;
- la famille des soupes de tomates qui se distingue par des teneurs moyennes en glucides et en sucres parmi les plus élevées du secteur.

Variabilité intra-famille

Les représentations graphiques des distributions des valeurs énergétiques et des teneurs en nutriments montrent que les dispersions des valeurs sont plus nettes pour les couples suivants :

- les bouillons pour la teneur en sodium ;
- la famille des soupes ethniques pour les valeurs énergétiques ;
- la famille des soupes de féculents et de poissons/crustacés/mollusques pour les teneurs en protéines ;
- pour cinq familles de soupes de légumes (soupes d'asperges, de champignons, de légumes variés, de légumes verts ou choux, de poireaux) pour les valeurs énergétiques, les lipides et les AGS.

Par ailleurs, des différences de composition nutritionnelle selon le type/segment de marché ont été mises en évidence mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de couples famille-nutriments). Toutefois, on peut noter que la RHF présente des références significativement moins énergétiques que certaines références à marque nationale pour cinq familles sur 12 testées.

1. INTRODUCTION

D'après l'étude INCA2², la consommation moyenne de bouillons et potages est estimée à 41 g/jour pour les enfants, et à 86,1 g/jour pour les adultes.

A l'exception du sodium chez les adultes, les bouillons et potages contribuent peu aux apports nutritionnels. Chez les adultes comme chez les enfants, les bouillons et potages représentent moins de 2% des apports journaliers en énergie, protéines, lipides, glucides et sucres. Ils constituent 2,5% des apports journaliers en fibres pour les adultes et 1,8% pour les enfants. Pour le sodium, ils représentent 5,8% des apports journaliers des adultes et 3,9% de ceux des enfants.

1.1 Contexte de l'analyse du secteur

Le secteur des bouillons et potages s'est engagé à coopérer avec l'Oqali en 2011 afin d'initier le suivi des paramètres d'étiquetage et des caractéristiques nutritionnelles de ses produits. Une convention de partenariat a été signée entre l'Oqali et le SNFBP³, ce qui a permis aux adhérents de ce syndicat de contribuer à l'alimentation de la base de données.

L'Oqali a effectué ce premier suivi à partir de 761 références collectées durant l'année 2011. Ces références proviennent de deux circuits de distribution : 561 sont issues des grandes et moyennes surfaces (GMS) et 200 de la restauration hors foyer (RHF). L'étude du secteur des bouillons et potages est l'une des premières études de l'Oqali qui intègre à la fois des produits vendus en GMS et en RHF.

Dans ce rapport, l'étude de l'étiquetage porte sur les références de GMS et l'étude de la composition nutritionnelle est effectuée sur les produits de GMS et de RHF.

Il est à noter que les aides culinaires n'ont pas été recensées et ne font pas partie de cette étude. Les bouillons pris en compte pour ce rapport sont uniquement ceux faisant mention, sur leur emballage, d'une consommation en tant que potage.

1.2 Source des données

L'Oqali a collecté les données du secteur via différentes sources. Les références de GMS proviennent à 72% de la transmission d'emballages ou de fichiers informatiques par les partenaires de l'Oqali, 20% de photos prises en magasins, 7% de campagnes d'achat et 1% d'apports volontaires d'emballages. La totalité des données de RHF a été transmise par les partenaires de l'Oqali (tableau 1).

² Afssa (2009 - Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA2) - www.anses.fr

³ SNFBP : Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages

Tableau 1 : Détail des sources utilisées

Types de sources	Nombre de références GMS	Nombre de références RHF
Photos en magasins	115	-
Achats de produits	37	-
Apports volontaires d'emballages	6	-
Données fournies par les distributeurs (emballages / fichiers informatiques)	117	-
Données fournies par les industriels (emballages / fichiers informatiques)	286	200
Total	561	200

Pour les références de GMS, les sources varient en fonction du segment de marché : pour les MN, la majorité des données provient des industriels (96% des produits) ; pour les MDD, 63% des informations provient des distributeurs ; pour les produits HD, les informations sont essentiellement issues de campagnes d'achats (90% des produits) (figure 1).

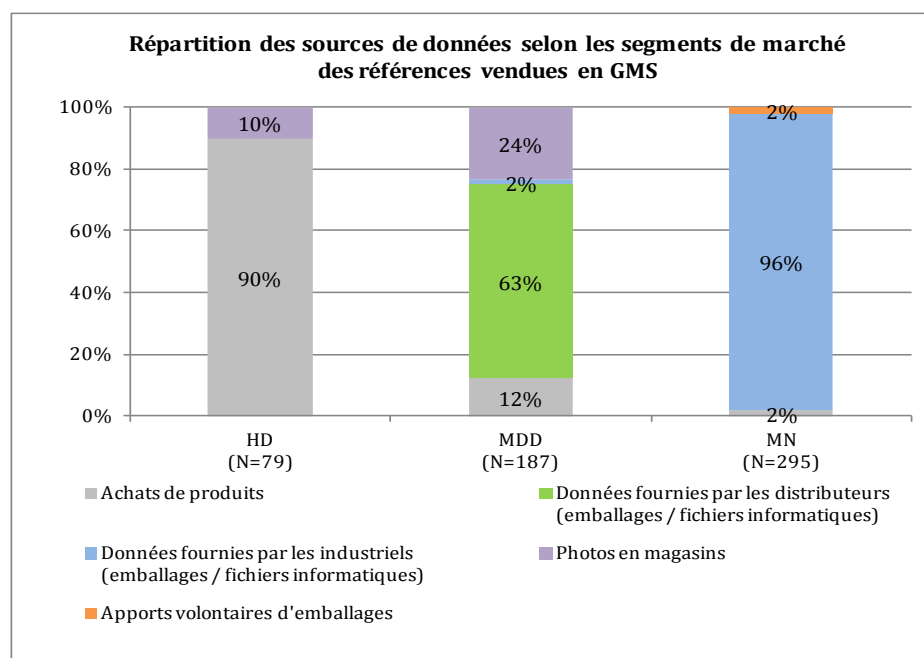


Figure 1 : Répartition des sources des références de GMS selon les segments de marché en 2011 (en %)

1.3 Nomenclature

Les références de bouillons et potages ont été scindées en différentes familles :

- les bouillons, qui correspondent aux produits possédant les termes « bouillon » ou « consommé » dans le nom. Cette famille regroupe des bouillons de viande, de poisson, de crustacé et de légumes ;
- les soupes à base de viande, qui regroupent les produits du type crème de veau, velouté de volaille... ;
- les soupes ethniques, qui rassemblent toutes les références présentant une connotation exotique ou ethnique dans le nom ou sur l'emballage ;

- les soupes de féculents, qui correspondent aux références présentant un féculent (autre que la pomme de terre) dans le nom, et aux références qui contiennent très majoritairement de la pomme de terre. Les références possédant un féculent dans leur nom mais qui s'avère être présent en quantité très minoritaire n'ont pas été affectées dans cette famille ;
- les soupes froides, qui regroupent toutes les références portant les mentions « peut être consommé froid » ou « à consommer froid » sur l'emballage ;
- les soupes avec pâtes, qui regroupent toutes les références contenant des pâtes dans la liste des ingrédients ;
- les soupes de poissons/crustacés/mollusques, qui rassemblent toutes les soupes essentiellement composées de poisson, de crustacé ou de mollusque ;
- les soupes de légumes, qui correspondent aux références essentiellement composées de légumes et qui ne présentent aucune autre caractéristique leur permettant d'être affectées à l'une des sept familles citées ci-dessus.

La catégorie des soupes de légumes représente une grande proportion de l'échantillon collecté par l'Oqali (68% des références). Afin de scinder plus finement les soupes de légumes, une classification en fonction du parfum a été établie selon les règles suivantes :

- l'affectation à l'une des familles de soupes de légumes a été effectuée à partir des légumes apparaissant dans le nom des références ;
- dans le cas où deux légumes constituant des familles de soupes de légumes sont énoncés dans le nom, la référence a été affectée à la famille du légume majoritaire ;
- dans le cas où plus de trois légumes sont énoncés dans le nom, la référence a été affectée aux familles « soupes de légumes variés » ou « soupes de légumes verts ou choux » ;
- dans le cas où aucun légume n'est présent dans le nom, la liste des ingrédients a été étudiée. La référence a été affectée aux familles « soupes de légumes variés » ou « soupes de légumes verts ou choux », sauf si la référence est composée majoritairement d'un seul type de légume.

Ainsi, neuf familles de soupes de légumes ont été créées. Il est important de noter que cette classification par parfum comporte des limites. En effet, l'affectation est effectuée à partir du légume énoncé dans le nom du produit, mais la référence peut comporter d'autres légumes en proportion plus ou moins importante. Il est donc possible que des références présentent des compositions proches mais soient affectées dans des familles différentes.

Ainsi, au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 16 familles de produits (tableau 2).

Tableau 2 : Répartition des références par famille en 2011

Familles	nombre de références GMS	nombre de références RHF
Bouillons	9	16
Soupes à base de viande	3	14
Soupes ethniques	36	3
Soupes de féculents	20	2
Soupes froides	13	0
Soupes avec pâtes	64	21
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	30	9
Soupes de légumes		
Soupes d'asperges	14	12
Soupes de carottes	14	8
Soupes de champignons	23	15
Soupes de légumes variés	150	31
Soupes de légumes verts ou choux	59	27
Soupes d'oignons	8	7
Soupes de poireaux	39	13
Soupes de potirons	31	8
Soupes de tomates	48	14

L'annexe 1 présente des exemples de produits pour chacune de ces familles (tableau 17).

1.4 Répartition des références par segment de marché

Le marché des références de GMS est segmenté en trois types de marque : 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 haut de gamme pour les HD n'a été retrouvé. En raison du faible nombre de références entrée de gamme pour les HD et les MN, les niveaux entrée de gamme et cœur de marché ont été regroupés. Ainsi, les produits se répartissent en six segments de marché (figure 2) :

- les HD, représentant 14% des références ;
- les MDDeg, MDDcm et MDDhg, représentant 33% des références ;
- les MNcm et MNhg, représentant 53% des références.

Aucune segmentation n'a été effectuée pour les références de RHF.

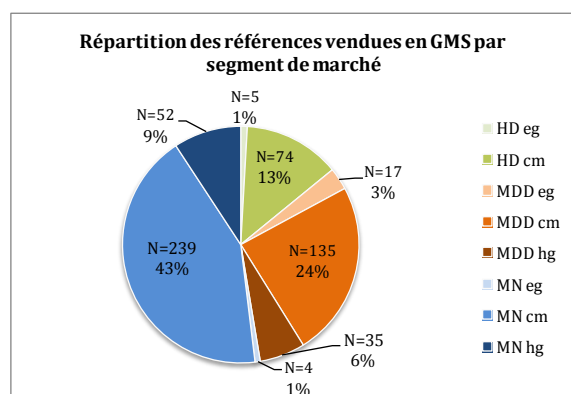


Figure 2 : Répartition des références de GMS par segment de marché en 2011 (en % et en nombre de références)

1.5 Couverture⁴ du marché de GMS

Les références de GMS répertoriées par l'Oqali couvrent³ 77% du marché des bouillons et potages en volume en 2011. Cette couverture³ est sous-estimée car, sur les 561 références recensées dans la base de données Oqali, 93 ne peuvent pas être attribuées précisément à une référence de la base communiquée par Kantar Worldpanel⁵. De plus, au sein de cette base de données d'achats des ménages, 1% des parts de marché est représenté par des produits « autre marque non distributeur » pour lesquels les références ne sont pas identifiables.

L'échantillon des références de GMS de l'Oqali couvre³ 86% du marché HD, 84% du marché MDD et 78% du marché MN en volume.

La répartition en volume des segments de marché de l'échantillon des références de GMS de l'Oqali est proche de celle observée sur le marché (d'après Kantar Worldpanel) (figure 3).

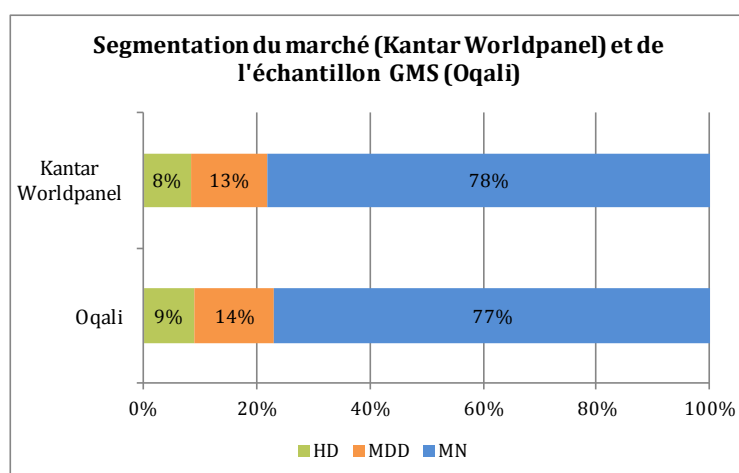


Figure 3 : Segmentation du marché (Kantar Worldpanel) et de l'échantillon des références de GMS (Oqali)

La couverture du marché des bouillons et potages du circuit de distribution de RHF par l'échantillon Oqali n'a pas pu être déterminée, faute de données disponibles sur les volumes écoulés dans ce circuit.

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.

⁴ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs. le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

⁵ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française

2. ÉTUDE DE L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS (PRODUITS DE GMS)

2.1 Suivi des paramètres d'étiquetage

Sur les 561 références de bouillons et potages du circuit de distribution de GMS présentes dans la base de données Oqali, 553 ont été prises en compte dans les traitements étiquetage. Elles correspondent à celles dont les emballages ont été récoltés.

Ces emballages proviennent de diverses sources : envoi par les industriels et par les distributeurs, prise de photos en magasins, achat de produits et apport volontaire d'emballage.

L'ensemble des traitements d'étiquetage sur le secteur porte sur ces 553 références. Les familles de produits sont détaillées dans le tableau 3. Pour les traitements par famille de produits, les familles prises en compte sont celles qui comportent au minimum huit individus (ainsi, la famille des soupes à base de viande a été exclue).

Tableau 3 : Liste des familles prises en compte dans les traitements sur les paramètres d'étiquetage

Familles	Traitements étiquetage par famille	Nombre d'individus
Bouillons	Bouillons	9
<i>Soupes à base de viande</i>	-	3
Soupes ethniques	Soupes ethniques	36
Soupes de féculents	Soupes de féculents	20
Soupes froides	Soupes froides	10
Soupes avec pâtes	Soupes avec pâtes	63
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	30
Soupes de légumes		
Soupes d'asperges	Soupes d'asperges	14
Soupes de carottes	Soupes de carottes	13
Soupes de champignons	Soupes de champignons	23
Soupes de légumes variés	Soupes de légumes variés	150
Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes verts ou choux	59
Soupes d'oignons	Soupes d'oignons	8
Soupes de poireaux	Soupes de poireaux	38
Soupes de potirons	Soupes de potirons	30
Soupes de tomates	Soupes de tomates	47
	Total	550

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

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

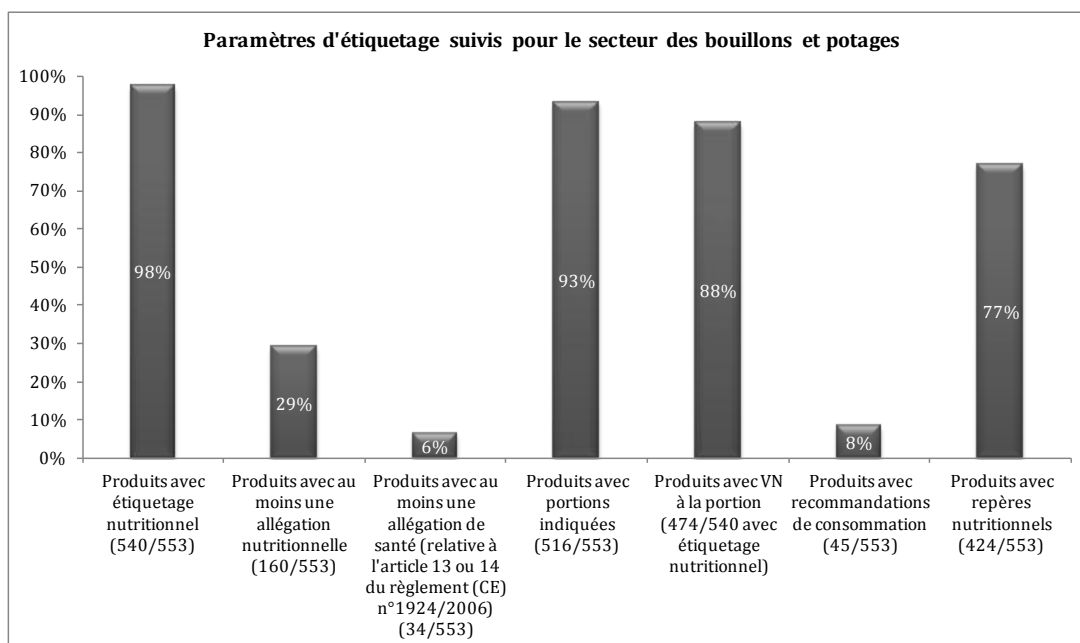


Figure 4 : Paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur (en %)

Ces paramètres ont été étudiés selon les segments de marché, les niveaux de gamme et les familles.

Les résultats des tests statistiques par famille ou par segment de marché sont à considérer avec précaution lorsque les effectifs sont faibles.

2.2 Groupes d'étiquetage nutritionnel

Pour ce traitement, cinq types d'étiquetage nutritionnel ont été envisagés : groupe 0, groupe 1, groupe 1+, groupe 2 et groupe 2+.

Sur le secteur, 98% des produits présentent un étiquetage nutritionnel. La majorité des produits (84%) présente un étiquetage de groupe 2/2+. L'étiquetage de groupe 1/1+ est présent sur 13% des références et 2% des produits n'ont pas d'étiquetage nutritionnel (figure 5).

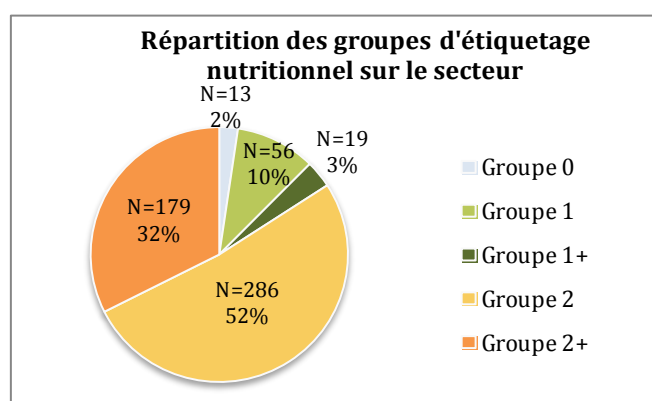


Figure 5 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble du secteur (en % et en nombre de références)

Étiquetage nutritionnel par segment/gamme

94% des produits MDD et 92% des produits MN présentent un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ contre 33% pour les HD. Pour ces derniers, le groupe 1 est dominant (52% des produits).

Au niveau des gammes, pour les MDD et les MN, les produits cœur de marché sont les mieux renseignés (respectivement 98% et 97% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ contre 89% pour les MDDhg et 67% pour les MDDeg et les MNhg) (figure 6).

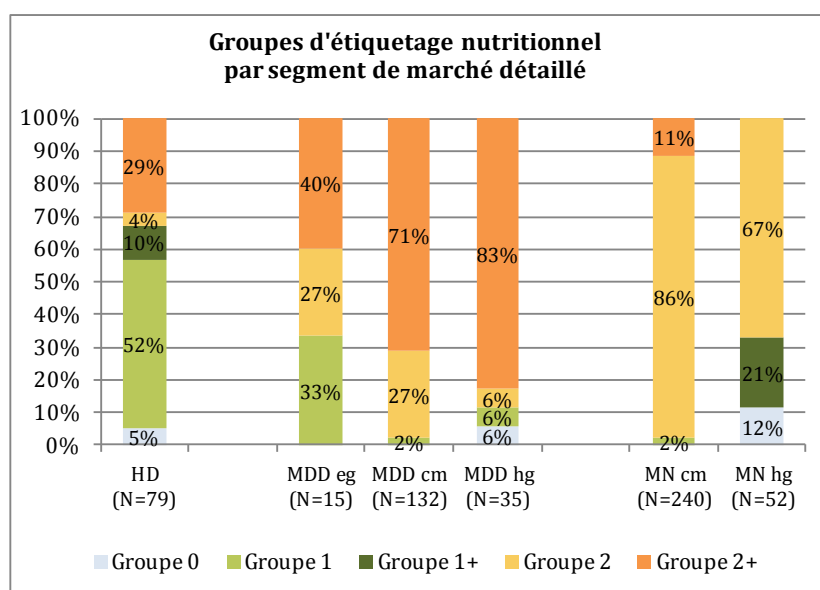


Figure 6 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par segment de marché détaillé (en %)

Étiquetage nutritionnel par famille

Les soupes froides, les soupes de légumes variés et les soupes de potirons sont les mieux renseignées avec 90% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+. Les bouillons présentent la plus grosse proportion de produits étiquetés groupe 1/1+ avec 56% des références (figure 7).

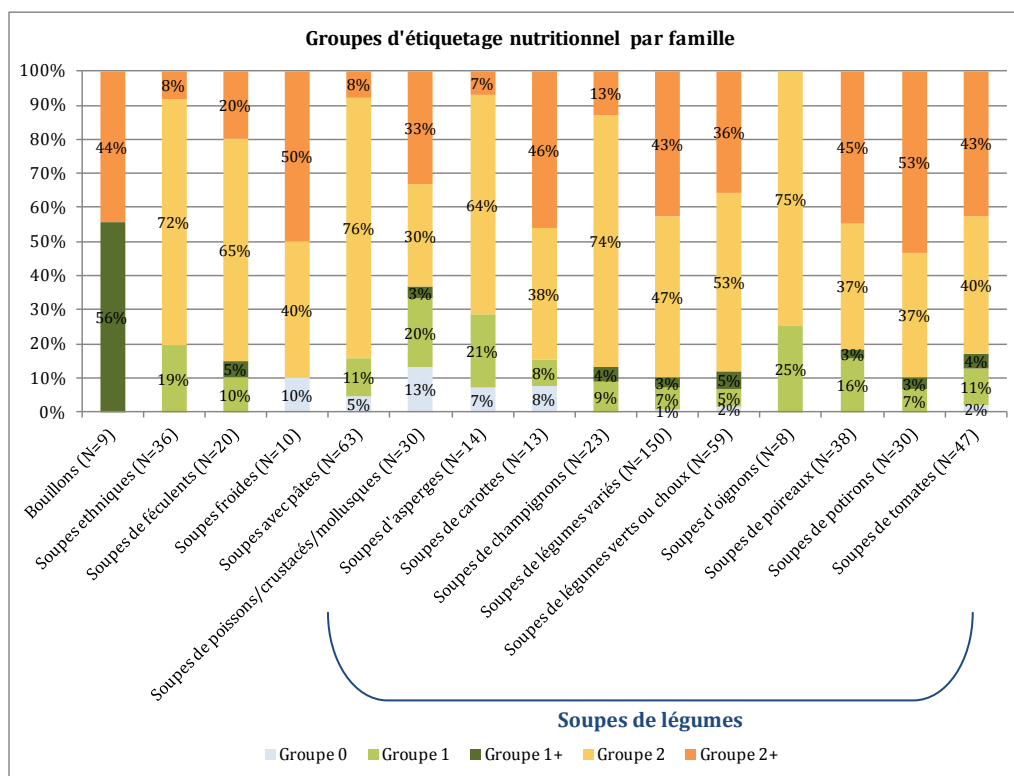


Figure 7 : Répartition des groupes d'étiquetage nutritionnel par famille (en %)

Sur le secteur, 98% des produits présentent un étiquetage nutritionnel et 84% des références présentent un étiquetage de groupe 2/2+.
 94% des produits MDD et 92% des produits MN ont un étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+. Cette proportion est de 33% pour les HD.
 Les soupes froides, les soupes de légumes variés et les soupes de potirons sont les mieux renseignées avec 90% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+.

2.3 Allégations nutritionnelles et de santé

2.3.1 Allégations nutritionnelles

Pour l'étude du secteur des bouillons et potages, les allégations nutritionnelles listées dans les annexes des règlements (CE) n°1924/2006 et (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 consommateur⁶.

2.3.1.1 Produits avec allégations nutritionnelles

Au niveau du secteur, 160 produits sur 553 (soit 29%) présentent au moins une allégation nutritionnelle.

⁶ 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 »

Produits avec allégations nutritionnelles par segment/gamme

Les produits MDD sont les plus allégués avec 43% des produits, contre 22% pour les MN et 20% pour les HD.

Au niveau des gammes, pour les MDD et les MN, les produits cœur de marché proposent plus de produits allégués : 50% pour les MDDcm (vs 27% pour les MDDeg et 26% pour les MDD hg) et 24% pour les MNcm (vs 13% pour les MNhg) (figure 8).

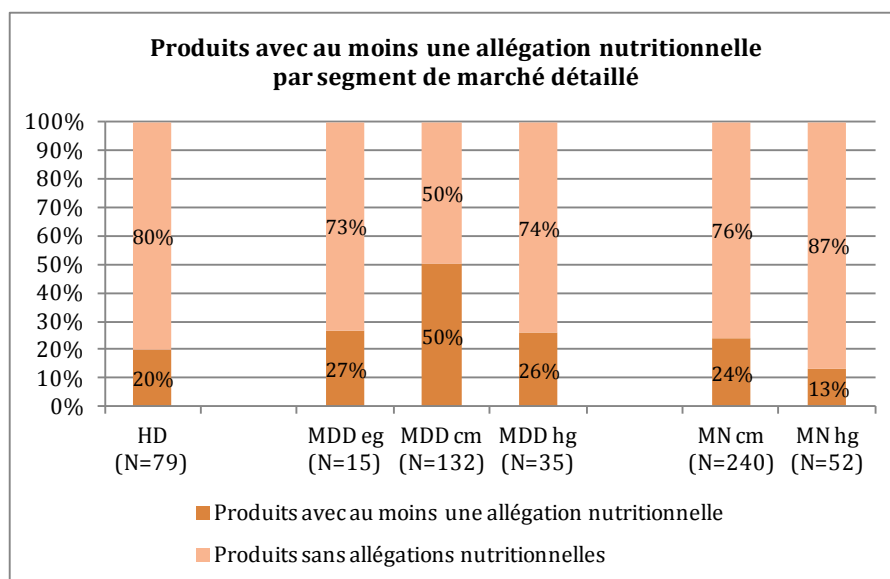


Figure 8 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec allégations nutritionnelles par famille

La proportion de produits avec au moins une allégation nutritionnelle est plus élevée pour les soupes de carottes et les soupes de potirons (respectivement 54% et 43% des références). En revanche, les bouillons et les soupes d'asperges ne présentent aucun produit avec allégation nutritionnelle. A l'exception des soupes d'asperges et de champignons, toutes les soupes de légumes ont des proportions de produits avec au moins une allégation nutritionnelle plus élevées que les autres familles de bouillons et potages (figure 9).

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet famille sur la présence d'allégations nutritionnelles. En particulier, les familles des bouillons, des soupes d'asperges et des soupes aux champignons proposent significativement moins de produits avec au moins une allégation nutritionnelle.

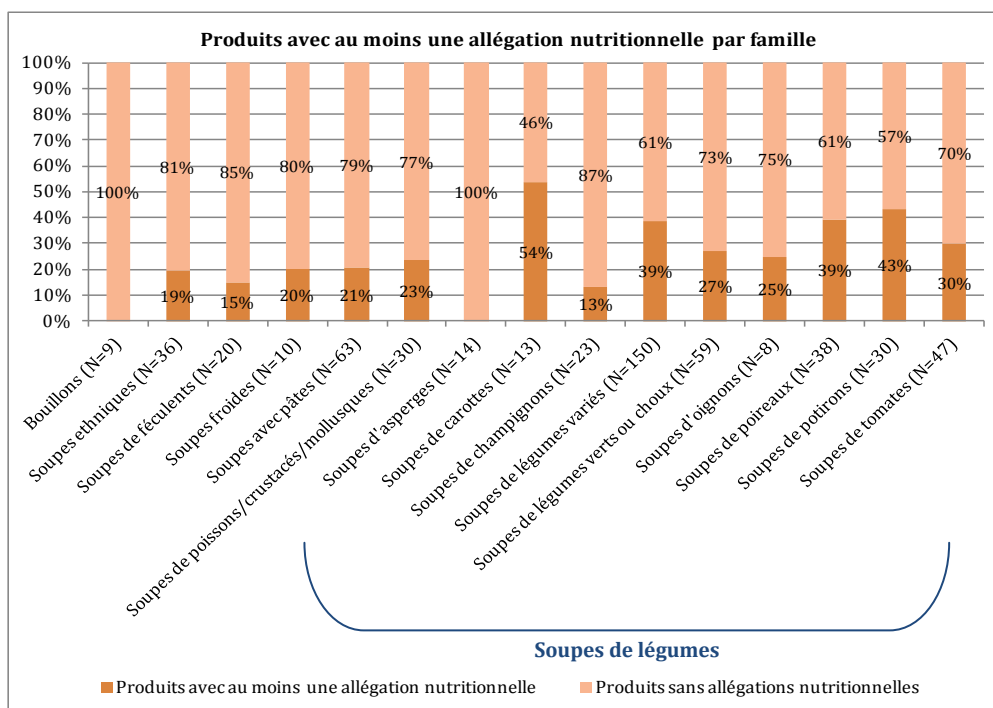


Figure 9 : Répartition des produits avec allégations nutritionnelles par famille (en %)

2.3.1.2 Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles

251 allégations nutritionnelles ont été relevées sur les 160 produits du secteur en possédant au moins une.

Les allégations nutritionnelles les plus fréquentes portent sur les vitamines et/ou minéraux, sur les fibres et sur les matières grasses : 44% des allégations relevées sont du type « source de vitamines et/ou minéraux » ou « à teneur garantie en vitamines et/ou minéraux » ou « enrichi en vitamines et/ou minéraux » ou « naturellement source/riche en vitamines et/ou minéraux », 28% sont du type « source de fibres » ou « riche en fibres » ou « naturellement source de fibres » et 20% sont du type « faible teneur en matières grasses » ou « sans matières grasses » (tableau 4).

Tableau 4 : Fréquence d'apparition des allégations nutritionnelles pour le secteur

Allégations nutritionnelles rencontrées	Fréquence d'apparition	%
Source de vitamines et/ou minéraux	71	28%
Faible teneur en matières grasses	41	16%
Source de fibres	36	14%
A teneur garantie en vitamines et/ou minéraux	32	13%
Riche en fibres	27	11%
Sans matières grasses	11	4%
Naturellement source de fibres	7	3%
Riche en protéines	4	2%
Réduit en sodium ou en sel	4	2%
Enrichi en vitamines et/ou minéraux	4	2%
Naturellement source de vitamines et/ou minéraux	3	1%
Naturellement source de protéines	3	1%
Sans sucres ajoutés	3	1%
Source de protéines	3	1,2%
Faible valeur énergétique	1	0,4%
Naturellement riche en vitamines et/ou minéraux	1	0,4%
Total	251	

2.3.2 Allégations de santé

Au niveau du secteur, 34 références (soit 6% du secteur) présentent au moins une allégation de santé.

Seuls les produits MN proposent une allégation de santé (12%).

Les allégations de santé relevées sont des allégations de santé fonctionnelles⁷ (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n°1924/2006). Elles traitent de l'action des fibres sur le système digestif (33 allégations) et de l'action de la vitamine A (2 allégations).

Aucune allégation de santé relative à la réduction du risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantile (allégations relatives à l'article 14 du même règlement) n'a été rencontrée.

Sur 553 références de bouillons et potages, 160 références (soit 29% du secteur) proposent au moins une allégation nutritionnelle. 43% des produits MDD en proposent au moins une contre 22% pour les MN et 20% pour les HD.

Sur ces 160 produits, 251 allégations nutritionnelles ont été comptabilisées. Les allégations les plus fréquentes portent sur les vitamines et/ou minéraux (44% des allégations relevées), sur les fibres (28%) et sur les matières grasses (20%).

Au niveau du secteur, 34 références (soit 6% du secteur) présentent au moins une allégation de santé. Seuls les produits MN proposent une allégation de santé (12%).

2.4 Portions

2.4.1 Présence de portions indiquées

93% des produits du secteur (soit 516 références) indiquent des portions.

Produits avec portions indiquées par segment/gamme

On note que 97% des références MN, 93% des références MDD et 81% des références HD indiquent une portion.

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de portions indiquées. En particulier, les références MN affichent significativement plus de portions indiquées et les références HD en affichent significativement moins.

Lorsqu'on s'intéresse aux niveaux de gamme, on note que les produits cœur de marché indiquent plus de portions pour les MDD : 99% des références MDDcm contre 87% pour les MDDeg et 74% pour les MDDhg (figure 10).

⁷ Exemple d'allégation de santé fonctionnelle : « les protéines contribuent à la construction et à l'entretien des muscles »

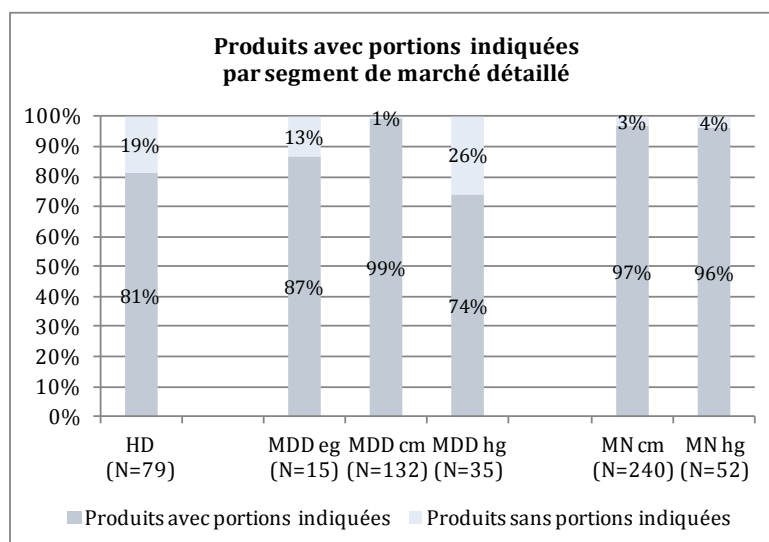


Figure 10 : Répartition des produits avec portions indiquées par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec portions indiquées par famille

Toutes les familles de ce secteur indiquent des portions sur la plupart de leurs références. Dix familles sur quinze affichent une portion sur plus de 90% de leurs références : les soupes ethniques, les soupes de féculents, les soupes avec pâtes, les soupes d'asperges, les soupes de champignons, les soupes de légumes variés, les soupes de légumes verts ou choux, les soupes de poireaux, les soupes de potirons et les soupes de tomates. Néanmoins, les familles qui indiquent le moins de portions sont les bouillons, les soupes froides et les soupes de poissons/crustacés/mollusques (respectivement 78%, 80% et 70% de produits avec indication de portions) (figure 11).

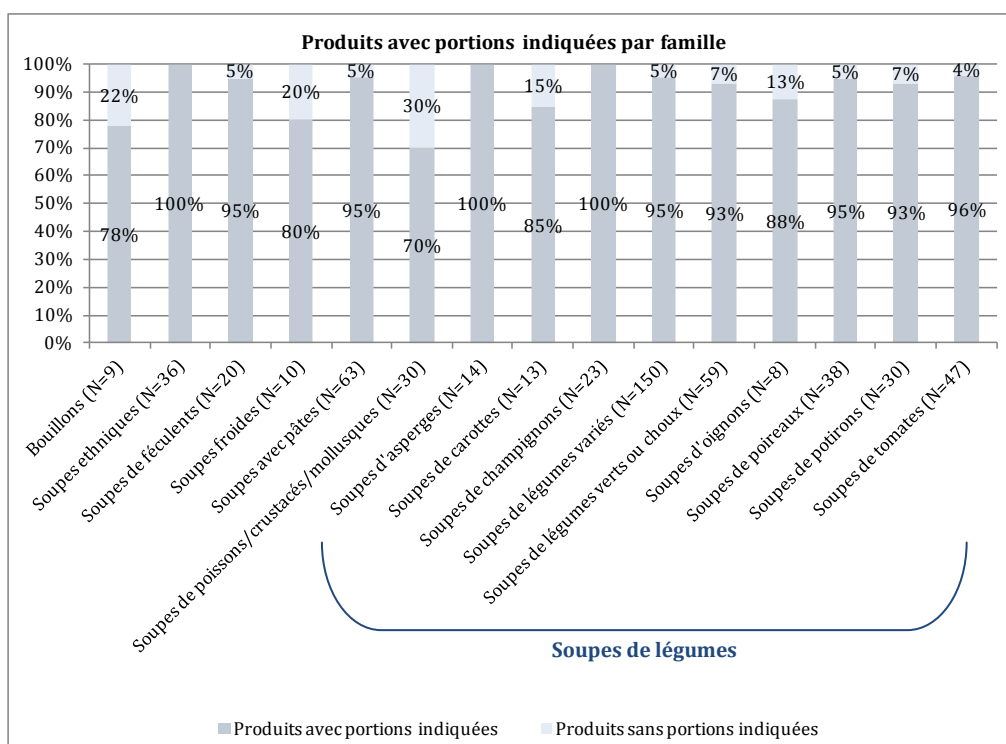


Figure 11 : Répartition des produits avec portions indiquées par famille (en %)

2.4.2 Taille des portions indiquées

Sur le secteur, les tailles des portions indiquées s'étalent de 150 à 365 ml⁸. La taille médiane des portions indiquées est de 250 ml pour toutes les familles, à l'exception de celle des bouillons qui présente une taille médiane de 330 ml.

Pour cinq familles sur treize, une légère variabilité intra-famille⁹ des tailles de portions indiquées (étendue hors valeurs extrêmes égale à 50 ml) est observée. Il s'agit de familles de soupes de légumes : les soupes de carottes, les soupes de champignons, les soupes de légumes variés, les soupes de poireaux et les soupes de potirons (figure 12).

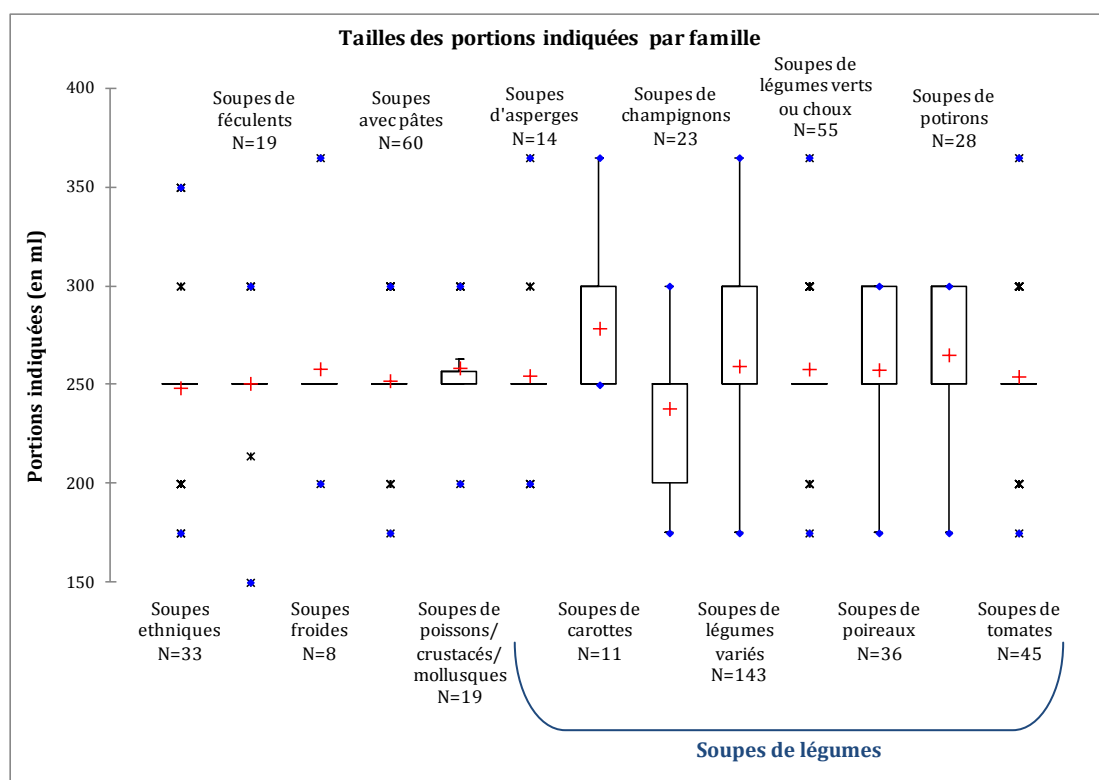


Figure 12 : Distribution de la taille des portions indiquées par famille

2.4.3 Valeurs nutritionnelles à la portion

Parmi les 540 références ayant un étiquetage nutritionnel, 474 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 88% des cas).

⁸ Les portions prises en compte pour ce traitement sont celles exprimées en volume. Pour les portions exprimées en poids, une correction a été effectuée à partir de la correspondance poids-volume des références. Cinq références présentant des portions en poids et pour lesquelles aucune information sur leur correspondance poids-volume n'a pu être collectée ont été exclues de ce traitement

⁹ Les familles des bouillons, des soupes d'oignons et des soupes à base de viande ne sont pas représentées en raison du faible nombre de références affichant une portion indiquée (moins de 8 individus)

Produits avec VN à la portion par segment/gamme

Les références MN sont celles qui affichent le plus de valeurs nutritionnelles à la portion (95%). Elles sont suivies des références MDD (90%) puis des références HD (56%).

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de valeurs nutritionnelles à la portion. En particulier, les références MN affichent significativement plus de valeurs nutritionnelles à la portion et les références HD en affichent significativement moins.

Au niveau des gammes, pour les MDD et les MN, les produits cœur de marché proposent plus de VN à la portion : 98% pour les MDDcm (vs 67% pour les MDDhg et pour les MDDeg) et 97% pour les MNcm (vs 85% pour les MNhg) (figure 13).

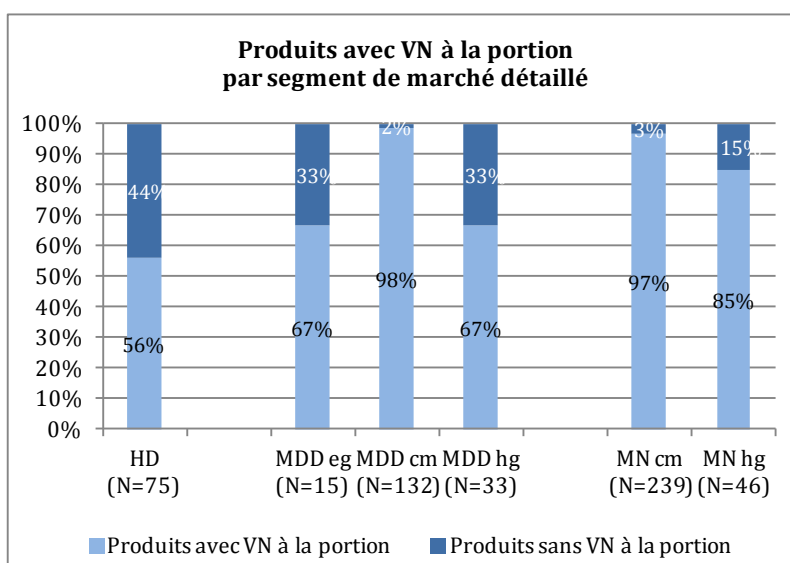


Figure 13 : Répartition des produits avec VN à la portion par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec VN à la portion par famille

A l'exception des bouillons, toutes les familles du secteur affichent des valeurs nutritionnelles à la portion sur la majorité de leurs produits (de 73% pour les soupes de poissons/crustacés/mollusques à 93% pour les soupes de potirons). La famille des bouillons est celle qui en présente le moins (22% de produits avec valeurs nutritionnelles à la portion) (figure 14).

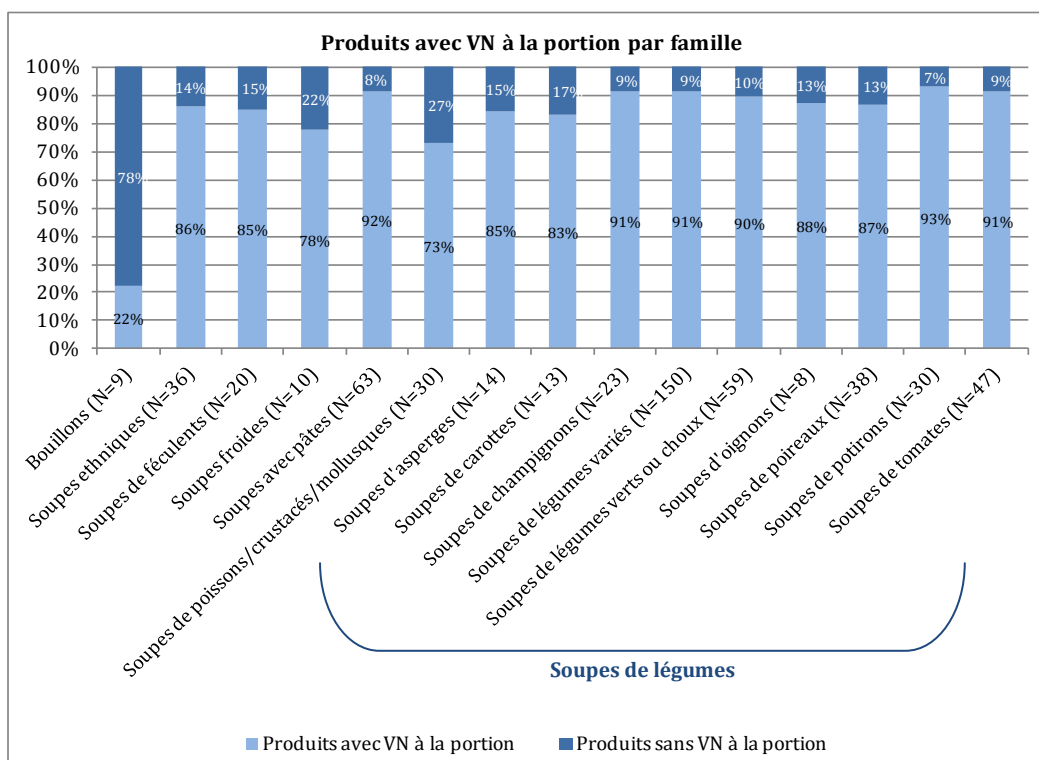


Figure 14 : Répartition des produits avec VN à la portion par famille (en %)

Sur le secteur, 93% des références indiquent une portion. Cette proportion est de 97% pour les MN, 93% pour les MDD et 81% pour les HD.

Les tailles de portions indiquées s'étalent de 150 à 365 ml. Le secteur montre peu de variabilités inter et intra-famille quant à la taille des portions indiquées (médiane de 250 ml pour toutes les familles, à l'exception de celle des bouillons). La variabilité de la taille des portions indiquées est légèrement plus élevée pour cinq familles de soupes de légumes (soupes de carottes, de champignons, de légumes variés, de poireaux et de potirons).

Parmi les 540 références ayant un étiquetage nutritionnel, 474 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 88% des cas).

2.5 Recommandations pour une alimentation équilibrée et recommandations de consommation

Les recommandations pour une alimentation équilibrée correspondent aux informations relatives à la nutrition et à l'alimentation présentes sur les emballages. Elles sont classifiées en différents types (tableau 5).

Sur l'ensemble du secteur, 49% des produits (soit 272 références sur 553) présentent au moins une recommandation pour une alimentation équilibrée.

349 recommandations pour une alimentation équilibrée ont été relevées sur les 272 produits en possédant au moins une.

Tableau 5 : Répartition du nombre de recommandations pour une alimentation équilibrée

Type de recommandation pour une alimentation équilibrée		Exemples	Nombre	% d'apparition
Recommandations de consommation	Recommandations qualitatives et quantitatives	Idée repas équilibré : 1 bol de soupe (25 cl) + 1 pavé de saumon en papillote (100 g) + 1 assiette de semoule (60 g pesée crue) + 1 yaourt aux fruits (125 g)	41	12%
	Recommandations qualitatives	Idée repas équilibré : bisque de homard+gratin de courgettes+salade d'agrumes	4	1%
Autres recommandations	Recommandations nutritionnelles	Pour votre santé, consommez 5 fruits et légumes par jour	290	83%
	Moments de consommation	Ce velouté pourra s'intégrer régulièrement à vos menus, en entrée ou en plat principal	12	3%
	Mentions d'équivalence	Un bol de 250 ml apporte une ½ portion de légumes	2	1%
Nombre total			349	

Parmi les 349 recommandations pour une alimentation équilibrée relevées, 13% sont du type « recommandations de consommation ». Les recommandations de consommation informent le consommateur sur l'intégration du produit étudié dans un repas équilibré¹⁰.

Sur l'ensemble du secteur, 8% des produits (soit 45 références sur 553) présentent une recommandation de consommation.

Au niveau des segments de marché, les références MDD proposent plus de recommandations de consommation (22% vs 2% pour les MN). Aucun produit HD n'affiche de recommandations de consommation.

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de recommandations de consommation. Ainsi, les références MDD proposent significativement plus de produits avec recommandations de consommation, contrairement aux références MN ou HD.

Lorsqu'on s'intéresse aux niveaux de gamme, on observe que les MDD cœur de marché proposent plus de produits avec recommandations de consommation (29%) que les MDDhg (6%) et que les MDDeg (0%) (figure 15).

¹⁰ Exemple : « 1 bol de soupe passée aux 9 légumes (25cl) + 1 pave de saumon en papillote (100g) + 1 assiette de semoule (60g pesée crue) + 1 yaourt aux fruits (125g) »

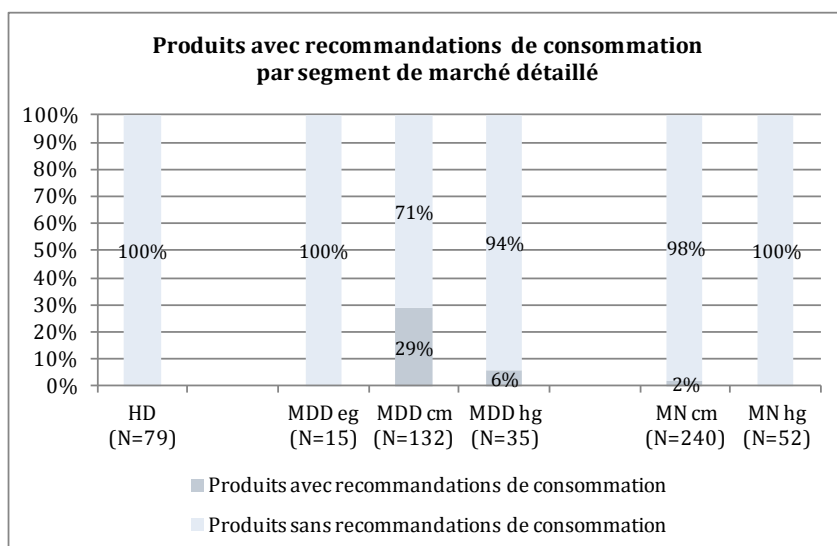


Figure 15 : Répartition des produits avec recommandations de consommation par segment de marché détaillé (en %)

Au sein des familles de ce secteur, la proportion de produits présentant une recommandation de consommation s'étale de 5% pour les soupes de féculents à 13% pour les soupes de champignons. Pour trois familles sur quinze, aucun produit ne présente de recommandations de consommation (les bouillons, les soupes de carottes et les soupes d'oignons) (figure 16).

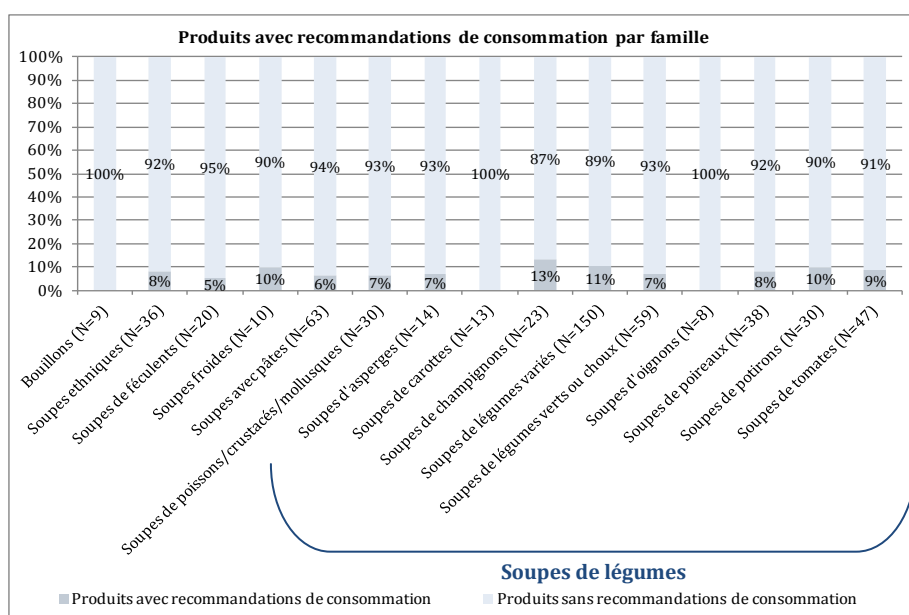


Figure 16 : Répartition des produits avec recommandations de consommation par famille (en %)

Sur le secteur, 49% des produits proposent au moins une recommandation pour une alimentation équilibrée. Parmi ces 349 recommandations, 13% sont des recommandations de consommation.

8% des produits présentent une recommandation de consommation (soit 45 références sur 553). Les références MDD en proposent le plus (22% vs 2% pour les MN et 0% pour les HD). Au sein des familles, la proportion de produits présentant une recommandation de consommation s'étale de 5% pour les soupes de féculent à 13% pour les soupes de champignons. Trois familles ne présentent aucune recommandation de consommation (les bouillons, les soupes de carottes et les soupes d'oignons).

2.6 Repères nutritionnels

2.6.1 Présence de repères nutritionnels

Sur l'ensemble du secteur, 77% des produits (soit 424 références) affichent des repères nutritionnels¹¹.

Produits avec repères nutritionnels par segment/gamme

Les références MN et MDD présentent plus de repères nutritionnels (respectivement 86% et 84% des produits) que les références HD (24%).

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet segment de marché sur la présence de repères nutritionnels. Ainsi, les références MN et MDD proposent significativement plus de produits avec repères nutritionnels et les produits HD en proposent significativement moins.

Au niveau des gammes, pour les MDD et les MN, les produits cœur de marché présentent plus de repères : 95% pour les MDDcm (vs 47% pour les MDDeg et 57% pour les MDDhg) et 94% pour les MNcm (vs 52% pour les MNhg) (figure 17).

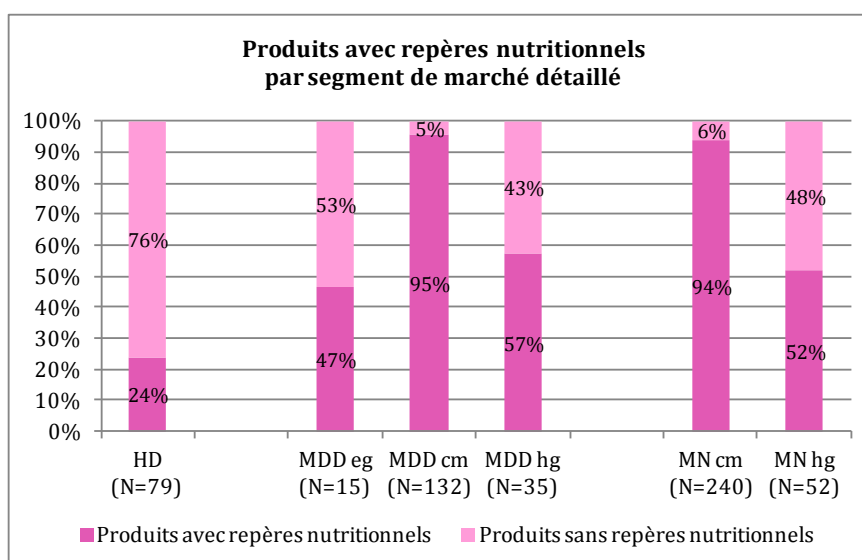


Figure 17 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par segment de marché détaillé (en %)

Produits avec repères nutritionnels par famille

Treize familles sur quinze présentent au moins 70% de produits avec repères nutritionnels. Parmi les familles qui en présentent le moins, on retrouve les soupes de poissons/crustacés/mollusques et les bouillons (respectivement 53% et 22% de produits avec repères nutritionnels) (figure 18).

L'application d'un test statistique montre qu'il existe un effet famille sur la présence de repères nutritionnels. En particulier, les familles des bouillons et des soupes de

¹¹ Les repères nutritionnels regroupent toutes les icônes de type pictogrammes, cadrans, etc. Une définition détaillée de ce paramètre est donnée dans le lexique en annexe 2

poissons/crustacés/mollusques proposent significativement moins de produits avec repères nutritionnels.

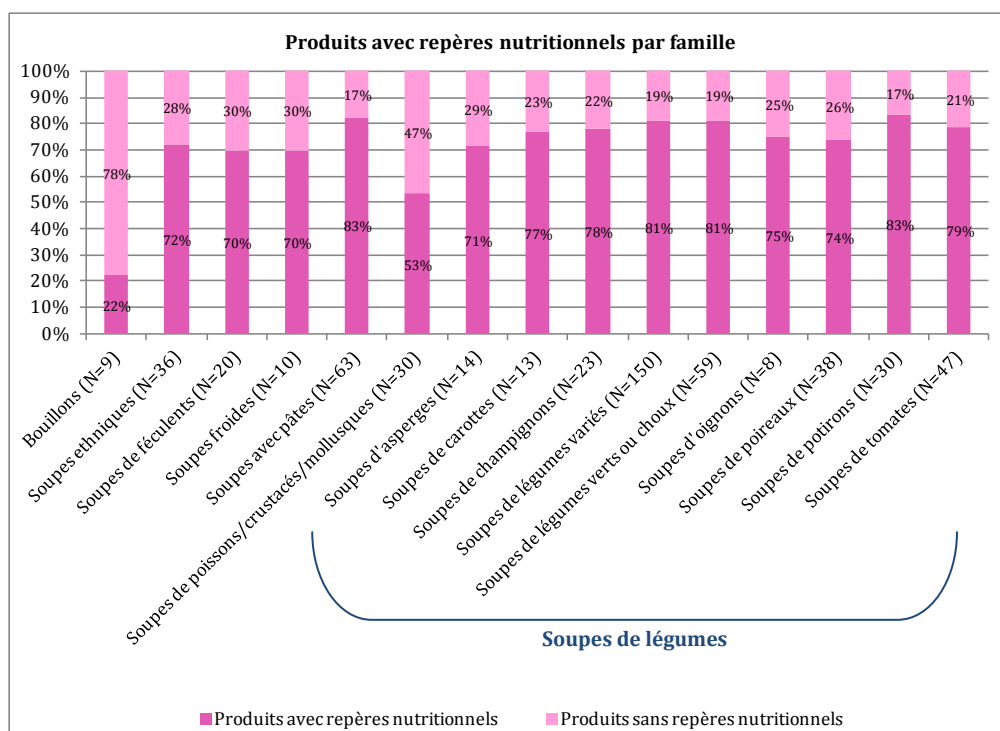


Figure 18 : Répartition des produits avec repères nutritionnels par famille (en %)

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 une ou plusieurs autre(s) face(s) (côté, arrière), soit seulement sur une autre face.

Dans 82% des cas (soit 346 produits sur 424), ces repères se situent au moins sur la face avant (figure 19).

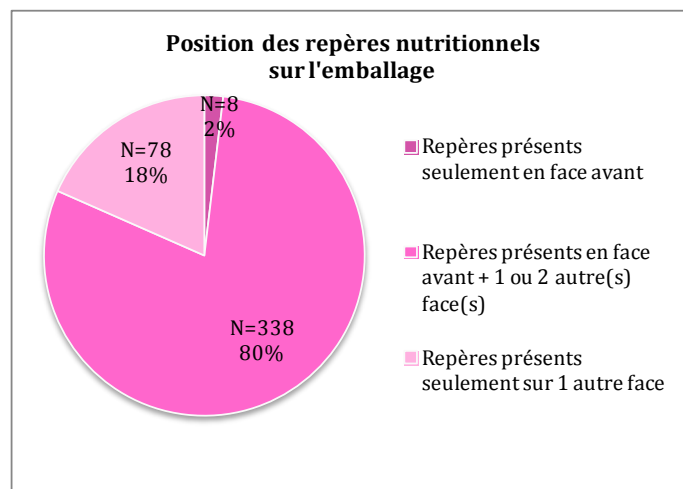


Figure 19 : Position des repères nutritionnels pour le secteur (en % et en nombre de références)

2.6.3 Fréquence d'apparition des nutriments

Les nutriments les plus rencontrés dans les repères nutritionnels sont les lipides, les sucres et l'énergie avec respectivement 97%, 97% et 96% d'apparition dans les 424 produits avec repères (tableau 6).

Tableau 6 : 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
Lipides	411	97%
Sucres	411	97%
Energie	406	96%
Sodium	340	80%
Fibres	332	78%
Acides gras saturés	329	78%
Protéines	323	76%
Glucides	304	72%
Sel	124	29%
Total produits avec repères	424	

77% des produits du secteur présentent des repères nutritionnels.

Les références MN et MDD sont celles qui en affichent le plus (86% et 84% des références respectivement vs 24% pour les HD).

82% des produits présentent ces repères au moins sur la face avant et les nutriments les plus rencontrés sont les lipides, les sucres et l'énergie avec au minimum 96% d'apparition.

3. ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE (PRODUITS DE GMS ET DE RHF)

Les traitements ont été effectués sur les valeurs nutritionnelles exprimées en volume (g/100ml). Certains produits du secteur étant étiquetés en poids (g/100g), une correction des valeurs nutritionnelles a été appliquée pour ces références à partir de leur correspondance poids-volume. Les produits pour lesquels aucune information sur l'équivalence poids-volume n'a pu être collectée n'ont pas été inclus dans l'analyse (huit références).

En outre, 15 produits du secteur ne présentent aucun étiquetage nutritionnel. Ainsi, sur les 761 références de bouillons et potages du circuit de distribution de GMS et de RHF présentes dans la base de données Oqali, 738 ont été prises en compte dans les traitements sur la composition nutritionnelle.

Pour les bouillons et potages du secteur vendus sous forme déshydratée, les valeurs nutritionnelles retenues pour les traitements sont celles des produits reconstitués. Lorsque l'emballage des soupes déshydratées n'indiquait pas les valeurs nutritionnelles du produit reconstitué, celles-ci ont été calculées à partir de la quantité de poudre conseillée à ajouter à 100 ml d'eau (il a été considéré que la poudre est totalement soluble et donc que le volume final du produit est de 100 ml).

3.1 Teneurs en nutriments

Des statistiques descriptives sur les teneurs en nutriments des bouillons et potages 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.

Les CV sont à considérer avec précaution lorsque les calculs sont effectués sur de petites moyennes car ils sont alors, par construction, élevés. C'est pourquoi, ils n'ont été déterminés que pour la valeur énergétique, les glucides et le sodium.

Sur l'ensemble du secteur, les CV sont de 37% pour la valeur énergétique, de 31% pour les glucides et de 32% pour le sodium.

Les statistiques descriptives pour le sodium ont également été calculées en supprimant les 55 références hyposodées du circuit de RHF collectées par l'Oqali. Le CV du sodium s'abaisse à 19% lorsque ces références sont exclues (tableau 7).

Tableau 7 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des bouillons et potages

Secteur	Energie kcal/100ml	Protéines g/100ml	Glucides g/100ml	Sucres g/100ml	Lipides g/100ml	AGS g/100ml	Fibres g/100ml	Sodium (Na) g/100ml	Sodium (Na) hors produits hyposodés g/100ml
Nombre d'individus	738	738	738	738	738	738	738	738	683
Nombre d'observations	738	738	738	625	738	633	635	649	594
Minimum	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,01	0,08
Maximum	137,9	6,1	10,8	5,5	9,6	5,4	6,0	0,52	0,52
1er quartile	26,0	0,6	4,0	0,7	0,4	0,1	0,3	0,24	0,24
Médiane	32,0	0,8	5,0	1,2	0,8	0,3	0,6	0,29	0,30
3ème quartile	39,0	1,0	5,6	2,0	1,5	0,8	1,0	0,31	0,32
Moyenne	33,4	0,9	4,8	1,4	1,1	0,5	0,7	0,27	0,29
Ecart-type	12,3	0,6	1,5	0,9	1,0	0,6	0,6	0,09	0,06
Coefficient de variation (CV)	37%	-	31%	-	-	-	-	32%	19%

Les statistiques descriptives ont également été déterminées en distinguant les 540 données de GMS (tableau 18 en annexe 3) et les 198 données de RHF (tableau 19 en annexe 4).

3.1.2 Résultats par famille

Les tableaux 20 à 28 (en annexe 5) présentent les statistiques descriptives pour chaque nutriment du groupe 2 et pour chaque famille du secteur des bouillons et potages.

Les bouillons et potages sont des aliments liquides, caractérisés par des densités énergétiques et des teneurs en nutriments faibles. Ainsi, à l'exception des glucides pour toutes les familles, des protéines pour la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques et des sucres pour les familles des soupes froides, de potirons et de tomates, les teneurs moyennes des autres couples nutriment-famille sont inférieures ou égales à 1,8 g/100ml. De plus, à l'exception des glucides pour l'ensemble des familles et des couples protéines – soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres – soupes de tomates, les valeurs des troisièmes quartiles (signifiant que 75% des observations se situent en-dessous de cette valeur) sont toutes inférieures ou égales à 2,6 g/100ml.

L'interprétation des CV n'est effectuée que sur les valeurs énergétiques, les glucides, le sodium et les quatre couples nutriment-famille cités ci-dessus. De plus, à l'exception du sodium, les CV des nutriments pour la famille des bouillons n'ont pas été calculés en raison de leurs faibles teneurs. Pour les valeurs énergétiques, les CV s'échelonnent de 19% pour la famille des soupes à base de viande à 43% pour la famille des soupes de féculents, et sont supérieurs à 30% pour huit familles (les soupes froides, les soupes de féculents et six familles de soupes de légumes) sur 15. Pour les glucides, les CV s'étalent de 15% pour les familles des soupes à base de viande et des soupes de poireaux à 48% pour la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques, et ne sont supérieurs à 30% pour aucune autre famille.

Lorsque les produits hyposodés sont exclus de l'analyse, les CV varient de 8% pour les soupes à base de viande à 33% pour les bouillons, et ne sont supérieurs à 30% pour aucune autre famille.

Les CV sont de 67% pour le couple protéines – soupes de poissons/crustacés/mollusques, de 34% pour le couple sucres – soupes de tomates et de 27% pour les couples sucres – soupes froides et sucres – soupes de potiron.

Les statistiques descriptives ont également été calculées en différenciant les deux circuits de distribution pour chaque famille (annexe 6 pour les références de GMS et annexe 7 pour les produits de RHF).

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.

Les figures 20 à 27 présentent la distribution de la valeur énergétique et de chaque nutriment considéré (protéines, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres et sodium) par famille de bouillons et potages pour l'ensemble des références de GMS et de RHF.

Des tests de Kruskal-Wallis ont été appliqués par nutriment afin d'étudier s'il existe des différences significatives de composition nutritionnelle entre les familles du secteur. Lorsqu'une différence significative de composition nutritionnelle a été mise en évidence, des tests de comparaisons multiples par paires (test de Dunn avec ajustement de Bonferroni) ont été réalisés, permettant d'identifier les familles qui se différencient. Les résultats des tests de comparaisons multiples par paires sont synthétisés dans les tableaux 8 à 15. Dans ces tableaux, les familles associées à des lettres identiques présentent des moyennes non significativement différentes.

Valeurs énergétiques

La distribution des valeurs énergétiques pour les bouillons et potages se situe entre 2,5 kcal et 76 kcal/100ml (et jusqu'à 137,9 kcal/100ml pour une référence de soupe de féculents non représentée graphiquement). La famille des bouillons se caractérise par une médiane égale à 5,6 kcal/100ml, alors que la famille des soupes de féculents se distingue avec une médiane égale à 48 kcal/100ml (figure 20).

Les tests de comparaisons par paires confirment que la valeur énergétique moyenne :

- des bouillons est significativement plus faible que celles des autres familles, à l'exception des soupes d'oignons, des soupes avec pâtes et des soupes froides ;
- des soupes de féculents est significativement plus élevée que celles des autres familles, à l'exception des familles des soupes de champignons, de potirons, de tomates, d'asperges et de poissons/crustacés/mollusques (tableau 8).

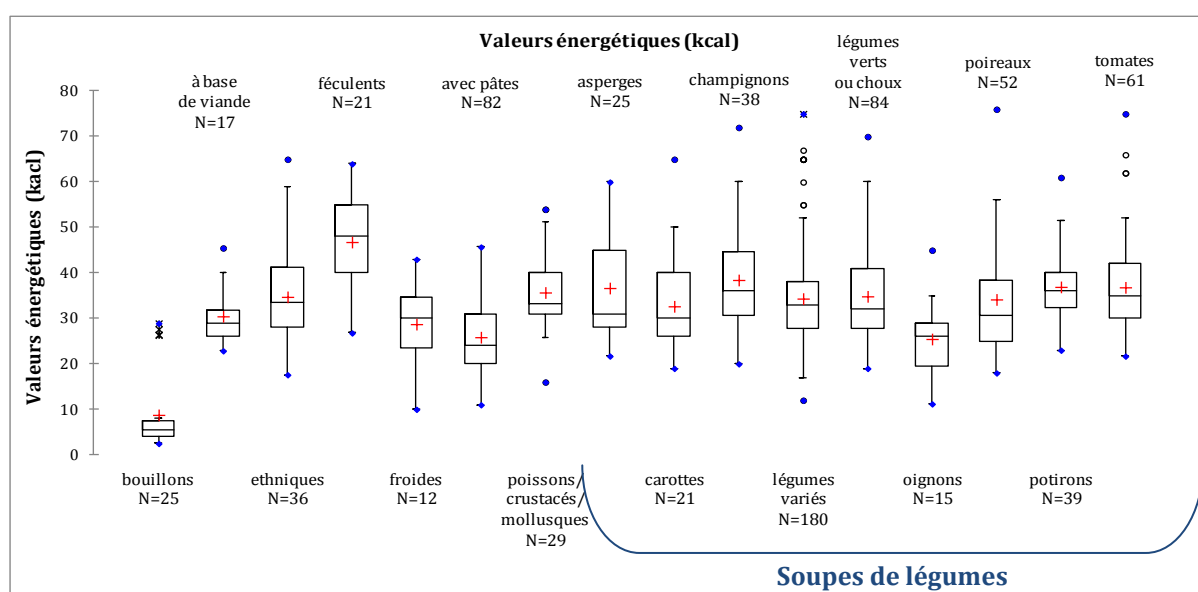


Figure 20 : Distribution des valeurs énergétiques pour les familles de bouillons et potages

La dispersion des valeurs énergétiques est plus faible pour les familles des bouillons et des soupes à base de viande, elle est légèrement plus élevée pour les familles des soupes ethniques et pour cinq familles de soupes de légumes (soupes d'asperges, de champignons, de légumes variés, de légumes verts ou chou, de poireaux).

Tableau 8 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les valeurs énergétiques (en kcal)

Famille (p Kruskal-Wallis < 0,0001)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes			
Bouillons	25	8,8	8,4	A			
Soupes d'oignons	15	25,5	8,5	A	B		
Soupes avec pâtes	82	25,9	7,7	A	B		
Soupes froides	12	28,8	9,3	A	B	C	
Soupes à base de viande	17	30,5	6,0		B	C	
Soupes de carottes	21	32,7	11,0		B	C	
Soupes de poireaux	52	34,2	11,6		B	C	
Soupes de légumes variés	180	34,4	10,3		B	C	
Soupes ethniques	36	34,7	10,5		B	C	
Soupes de légumes verts ou chou	84	34,9	10,7		B	C	
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	29	35,7	9,1		B	C	D
Soupes d'asperges	25	36,7	11,7		B	C	D
Soupes de tomates	61	36,8	10,7			C	D
Soupes de potirons	39	36,9	7,5			C	D
Soupes de champignons	38	38,5	12,3			C	D
Soupes de féculents	22	50,9	22,3				D

Teneurs en protéines

La distribution des teneurs en protéines pour les bouillons et potages est comprise entre 0,03 et 6,1 g/100ml (figure 21).

Les familles des soupes de poissons/crustacés/mollusques et de féculents présentent des teneurs moyennes en protéines significativement plus élevées que celles des autres familles, à l'exception de celle des soupes ethniques (tableau 9).

Parmi les huit références avec une teneur en protéines supérieure ou égale à 2 g/100ml pour les autres familles, sept d'entre elles font mention de produits carnés, laitiers ou végétaux riches en protéines dans la liste des ingrédients (ex : chair de homard, lardons, fromage, lait de soja).

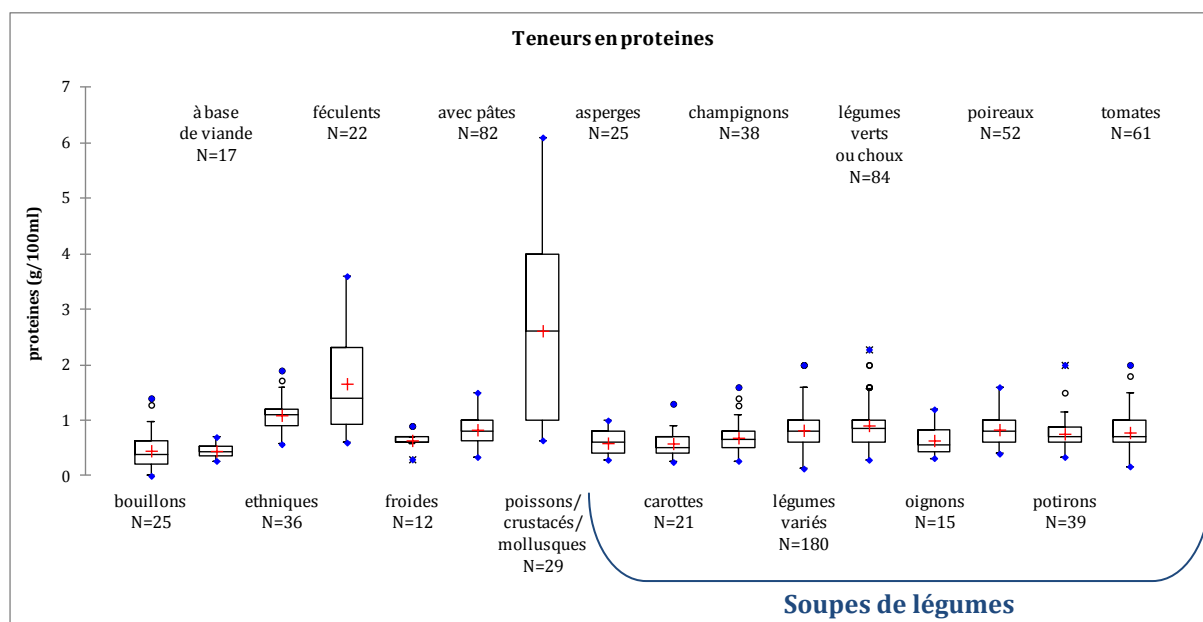


Figure 21 : Distribution des teneurs en protéines pour les familles de bouillons et potages

La dispersion des teneurs pour ce nutriment est faible pour l'ensemble des familles, à l'exception de celles des soupes de féculents et des soupes de poissons/crustacés/mollusques.

Tableau 9 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les protéines

Famille (p Kruskal-Wallis < 0,0001)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes						
Soupes à base de viande	17	0,4	0,1	A						
Bouillons	25	0,5	0,4	A	B					
Soupes de carottes	21	0,6	0,3	A	B	C				
Soupes d'asperges	25	0,6	0,2	A	B	C				
Soupes d'oignons	15	0,6	0,3	A	B	C	D			
Soupes froides	12	0,6	0,2	A	B	C	D			
Soupes de champignons	38	0,7	0,3	A	B	C	D			
Soupes de potirons	39	0,8	0,3		B	C	D			
Soupes de tomates	61	0,8	0,4		B	C	D			
Soupes de légumes variés	180	0,8	0,3			C	D			
Soupes de poireaux	52	0,8	0,3			C	D	E		
Soupes avec pâtes	82	0,8	0,3			C	D	E		
Soupes de légumes verts ou chou	84	0,9	0,4				D	E		
Soupes ethniques	36	1,1	0,3					E	F	
Soupes de féculents	22	1,7	0,9							F
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	29	2,6	1,8							F

Teneurs en glucides

La distribution des teneurs en glucides pour les bouillons et potages se situe entre 0,025 et 10,8 g/100ml. Graphiquement, certaines familles se distinguent par des teneurs en glucides plus faibles (les bouillons, les soupes froides et de poissons/crustacés/mollusques avec des médianes inférieures ou égales à 3,2 g/100ml). D'autres se distinguent par des teneurs en glucides plus élevées (soupes de tomates et de féculents avec des médianes supérieures ou égale à 6 g/100ml) (figure 22).

Les tests de comparaisons par paires confirment que les teneurs moyennes en glucides :

- des bouillons et des soupes froides sont significativement plus faibles que celles des autres familles, à l'exception des familles des soupes de poissons/crustacés/mollusques, des soupes avec pâtes et des soupes d'oignons ;
- des soupes de féculents et de tomates sont significativement plus élevées que celles des autres familles, à l'exception des soupes ethniques et des soupes à base de viande (tableau 10).

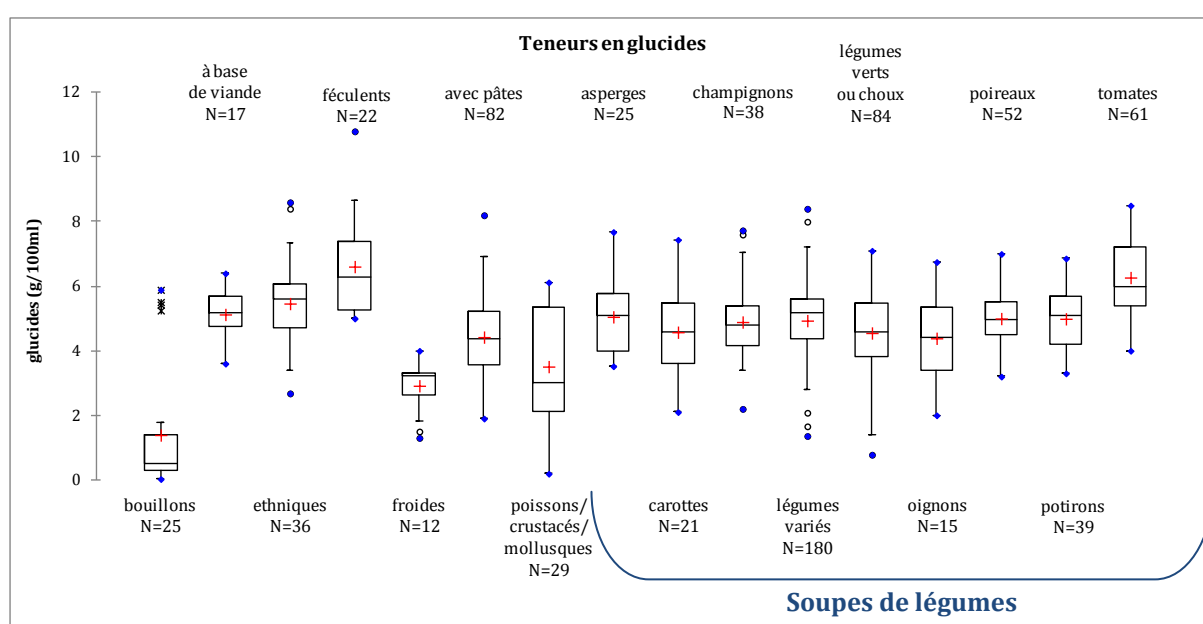


Figure 22 : Distribution des teneurs en glucides pour les familles de bouillons et potages

La dispersion des valeurs est plus faible pour les familles des soupes à base de viande et des soupes froides.

Tableau 10 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les glucides

Famille (p Kruskal-Wallis < 0,0001)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes				
Bouillons	25	1,4	1,9	A				
Soupes froides	12	2,9	0,9	A				
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	29	3,5	1,7	A	B			
Soupes avec pâtes	82	4,4	1,2	A	B	C		
Soupes d'oignons	15	4,4	1,4	A	B	C	D	
Soupes de légumes verts ou chou	84	4,6	1,2		B	C	D	
Soupes de carottes	21	4,6	1,3		B	C	D	
Soupes de champignons	38	4,9	1,2		B	C	D	
Soupes de légumes variés	180	4,9	1,1			C	D	
Soupes de poireaux	52	5,0	0,7			C	D	
Soupes de potirons	39	5,0	0,9			C	D	
Soupes d'asperges	25	5,1	1,1			C	D	
Soupes à base de viande	17	5,1	0,8			C	D	E
Soupes ethniques	36	5,5	1,3				D	E
Soupes de tomates	61	6,3	1,2					E
Soupes de féculents	22	6,6	1,5					E

Teneurs en sucres

La distribution des teneurs en sucres pour les bouillons et potages est comprise entre 0,03 et 5,5 g/100ml. Les familles des bouillons, des soupes à base de viande et de poissons/crustacés/mollusques ont des médianes inférieures ou égales à 0,5 g/100ml.

Le type de légumes mis en œuvre semble avoir une influence sur la teneur en sucres. Ainsi, les familles des soupes froides (essentiellement composée de gaspacho de tomates), des soupes de carottes, de potiron et de tomates se distinguent par des médianes supérieures ou égales à 1,7 g/100ml (figure 23).

Les tests de comparaisons par paires confirment que les teneurs moyennes en sucres des soupes de tomates et de potirons sont significativement plus élevées que celles des autres familles, à l'exception des soupes froides et des soupes de carottes (tableau 11).

L'effet du type de légumes mis en œuvre est toutefois à relativiser compte-tenu des faibles teneurs en sucres du secteur : sur les 625 références dont la teneur en sucres est renseignée, seules 47 d'entre elles présentent une teneur supérieure ou égale à 3 g/100ml.

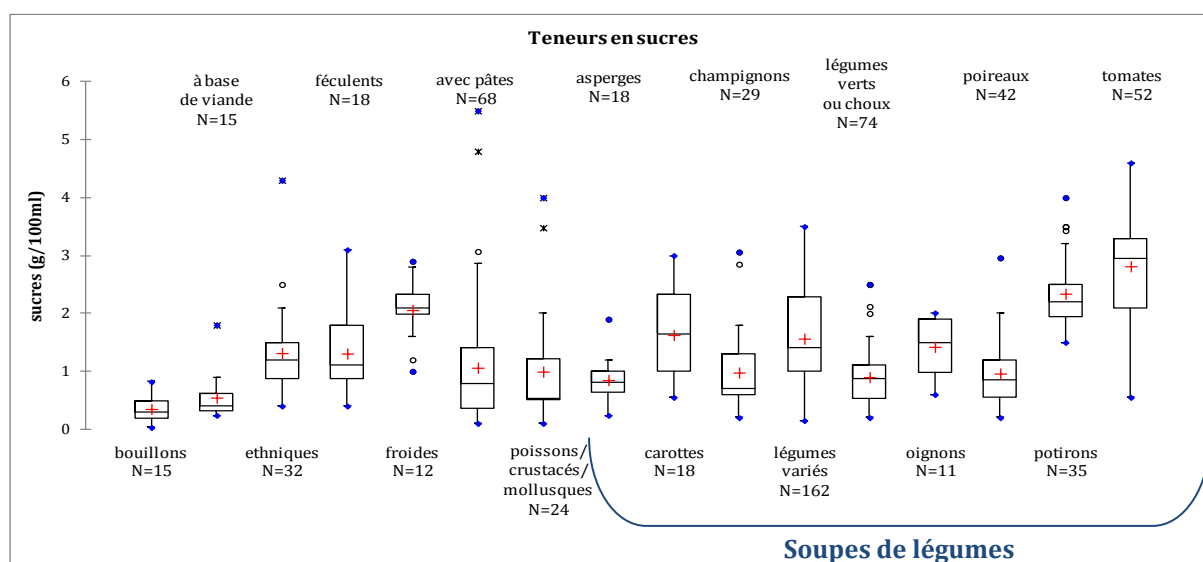


Figure 23 : Distribution des teneurs en sucres pour les familles de bouillons et potages

La dispersion des valeurs est plus faible pour les familles des bouillons, des soupes à base de viande, des soupes froides et des soupes d'asperges. Une dispersion plus importante des valeurs est observée pour les soupes avec pâtes, les soupes de légumes variés et les soupes de tomates.

Tableau 11 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les sucres

Famille (p Kruskal-Wallis < 0,0001)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes					
Bouillons	15	0,4	0,2	A					
Soupes à base de viande	15	0,5	0,4	A	B				
Soupes d'asperges	18	0,9	0,4	A	B	C			
Soupes de légumes verts ou chou	74	0,9	0,5	A	B	C			
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	24	1,0	1,0	A	B	C			
Soupes de champignons	29	1,0	0,7	A	B	C			
Soupes de poireaux	42	1,0	0,5	A	B	C			
Soupes avec pâtes	68	1,1	1,0	A	B	C			
Soupes de féculents	18	1,3	0,7		B	C	D		
Soupes ethniques	32	1,3	0,7			C	D		
Soupes d'oignons	11	1,4	0,5			C	D		
Soupes de légumes variés	162	1,6	0,8				D		
Soupes de carottes	18	1,6	0,7				D	E	
Soupes froides	12	2,1	0,6				D	E	
Soupes de potirons	35	2,3	0,6					E	
Soupes de tomates	52	2,8	0,9						E

Teneurs en lipides

La distribution des teneurs en lipides pour les bouillons et potages se situe entre 0 et 5,8 g/100ml (et jusqu'à 9,6 g/100ml pour une référence de soupe de féculents non représentée graphiquement) (figure 24).

Graphiquement, on peut noter que les familles des bouillons, des soupes avec pâtes et des soupes d'oignons ont des teneurs en lipides plus faibles (avec des médianes inférieures ou égales à 0,3 g/100ml), et les familles des soupes de féculents, des soupes froides, de champignons, de potirons ont des teneurs en lipides plus élevées (avec des médianes supérieures ou égales à 1,4 g/100ml). Cependant, les tests de comparaisons par paires mettent en évidence des groupes de famille peu distincts (tableau 12).

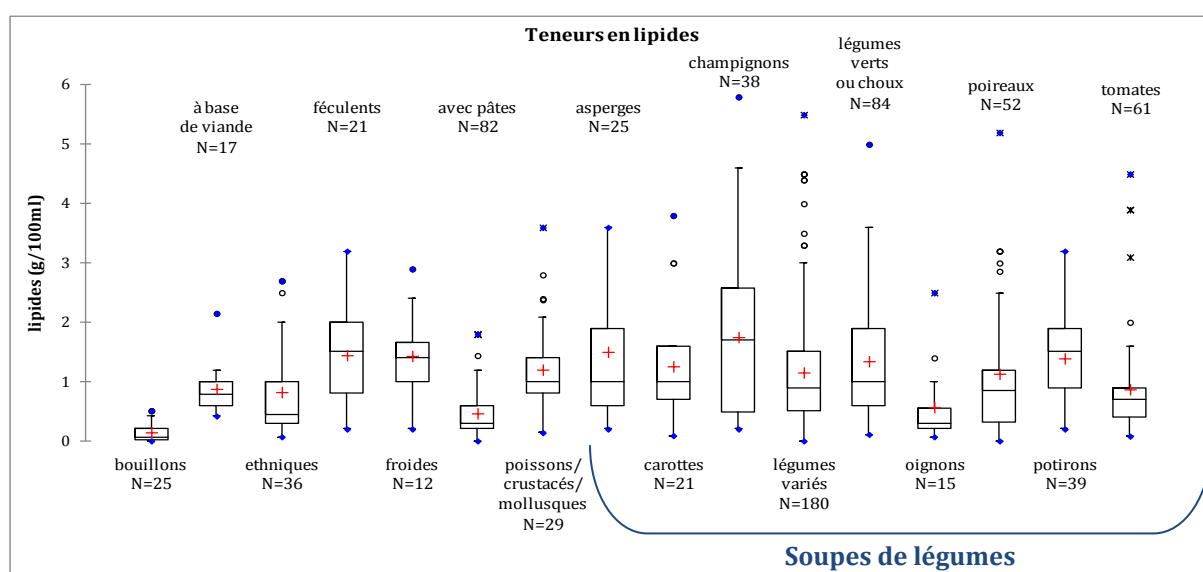


Figure 24 : Distribution des teneurs en lipides pour les familles de bouillons et potages

Les familles des bouillons, des soupes à base de viande, des soupes avec pâtes et des soupes d'oignons présentent une dispersion des teneurs en lipides plus faibles. La dispersion est plus élevée pour cinq familles de soupes de légumes (soupes d'asperges, de champignons, de légumes variés, de légumes verts ou choux et de poireaux). Sur les 42 références présentant une teneur en lipides supérieure ou égale à 3 g/100ml, 39 appartiennent à des familles de soupes de légumes. Ce sont principalement des soupes présentant une recette à connotation « gourmande » (ex : à la crème fraîche, à la mozzarella, au lait de coco...).

Tableau 12 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les lipides

Famille (p Kruskal-Wallis < 0,0001)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes				
Bouillons	25	0,1	0,2	A				
Soupes avec pâtes	82	0,5	0,4	A	B			
Soupes d'oignons	15	0,6	0,6	A	B	C		
Soupes ethniques	36	0,8	0,8		B	C	D	
Soupes de tomates	61	0,9	0,9		B	C	D	
Soupes à base de viande	17	0,9	0,4		B	C	D	E
Soupes de poireaux	52	1,1	1,1			C	D	E
Soupes de légumes variés	180	1,2	1,0			C	D	E
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	29	1,2	0,8			C	D	E
Soupes de carottes	21	1,3	0,9			C	D	E
Soupes de légumes verts ou choux	84	1,3	0,9				D	E
Soupes d'asperges	25	1,5	1,1				D	E
Soupes de champignons	38	1,8	1,4				D	E
Soupes froides	12	1,4	0,8				D	E
Soupes de potirons	39	1,4	0,6					E
Soupes de féculents	22	1,8	1,9					E

Teneurs en AGS

La distribution des teneurs en AGS pour les bouillons et potages se situe entre 0 et 3,5 g/100ml (et jusqu'à 5,4 g/100ml pour une référence de soupe de féculents non représentée graphiquement) (figure 25).

Les tests de comparaisons par paires mettent en évidence des groupes de famille peu distincts (tableau 13). De plus, l'ensemble des familles présente un troisième quartile inférieur ou égal à 1,5 g/100ml (sur les 633 références renseignées, 57 d'entre elles ont une teneur en AGS supérieure ou égale à 1,5 g/100ml).

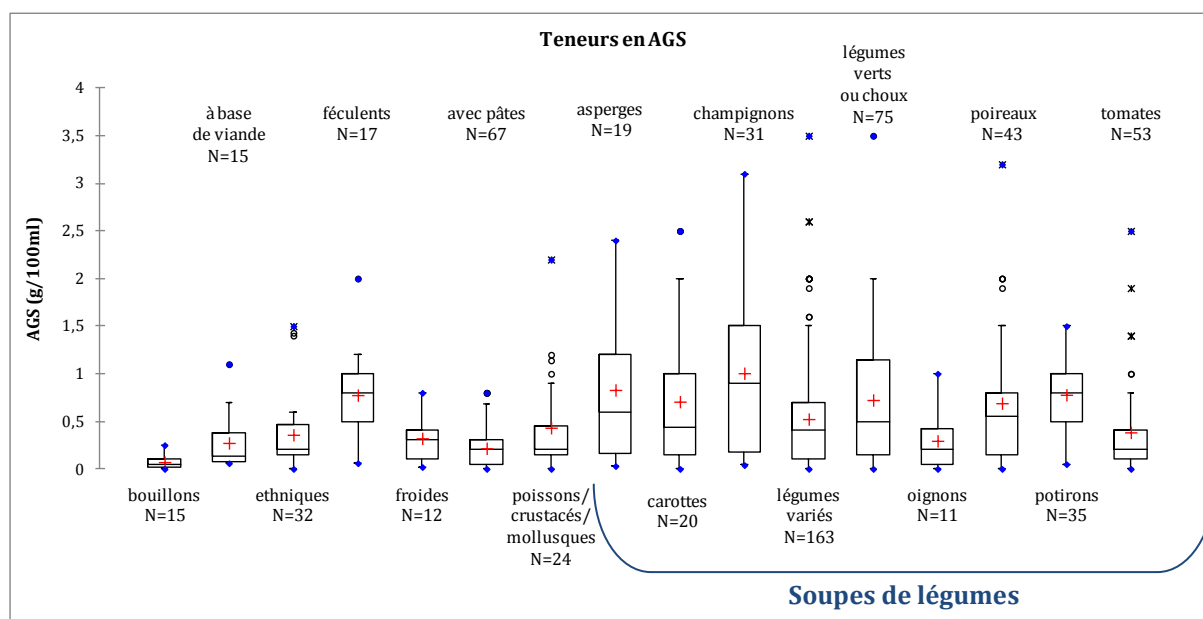


Figure 25 : Distribution des teneurs en AGS pour les familles de bouillons et potages

La dispersion des teneurs en AGS est plus forte pour six familles de soupes de légumes (soupes d'asperges, de carottes, de champignons, de légumes variés, de légumes verts ou choux, de poireaux).

Tableau 13 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les AGS

Famille (p Kruskal-Wallis < 0,0001)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes	
Bouillons	15	0,1	0,1	A	
Soupes avec pâtes	67	0,2	0,2	A	
Soupes d'oignons	11	0,3	0,3	A	B
Soupes à base de viande	15	0,3	0,3	A	B
Soupes froides	12	0,3	0,2	A	B
Soupes de tomates	53	0,4	0,5	A	B
Soupes ethniques	32	0,4	0,4	A	B
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	24	0,4	0,5	A	B
Soupes de légumes variés	163	0,5	0,6		B
Soupes de carottes	20	0,7	0,8		B
Soupes de poireaux	43	0,7	0,7		B
Soupes de légumes verts ou choux	75	0,7	0,7		B
Soupes d'asperges	19	0,8	0,8		B
Soupes de potirons	35	0,8	0,4		B
Soupes de champignons	31	1,0	0,9		B
Soupes de féculents	18	1,0	1,2		B

Teneurs en fibres

La distribution des teneurs en fibres pour les bouillons et potages est comprise entre 0 et 3,5 g/100ml (et jusqu'à 6 g/100ml pour une référence de soupe de potirons non représentée graphiquement).

Les familles des bouillons et des soupes à base de viande, avec pâtes, de poissons/crustacés/mollusques, d'asperges, de champignons et d'oignons se distinguent par des teneurs en fibres plus faibles (médianes inférieures ou égales à 0,3 g/100ml) (figure 26).

Les tests de comparaisons par paires montrent que les familles des soupes de légumes variés, des soupes froides et de féculents possèdent des teneurs en fibres significativement plus élevées que celles des autres familles, à l'exception des familles des soupes de carottes, de potirons, de légumes verts ou choux et des soupes ethniques (tableau 14).

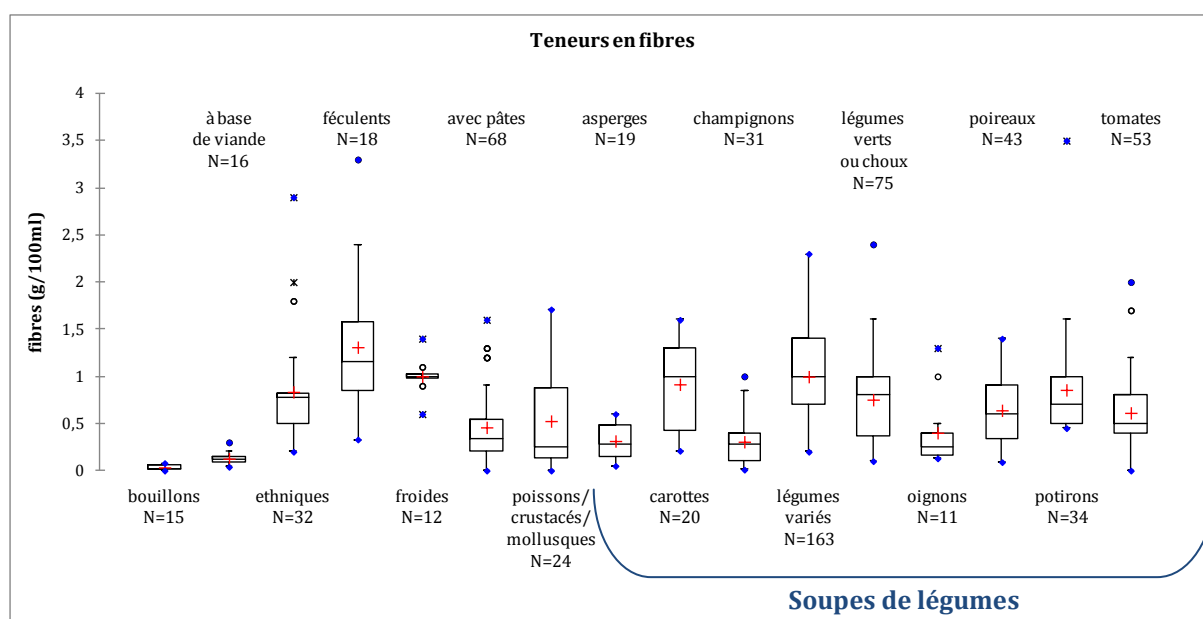


Figure 26 : Distribution des teneurs en fibres pour les familles de bouillons et potages

La dispersion des teneurs est plus faible pour les familles de bouillons, des soupes à base de viande, des soupes froides, des soupes d'asperges, de champignons et d'oignons. Elle est plus forte pour les soupes de féculents, de légumes variés et de légumes verts ou choux.

Tableau 14 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour les fibres

Famille (p Kruskal-Wallis < 0,0001)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes					
Bouillons	15	0,0	0,0	A					
Soupes à base de viande	16	0,1	0,1	A	B				
Soupes de champignons	31	0,3	0,3	A	B	C			
Soupes d'asperges	19	0,3	0,2	A	B	C	D		
Soupes d'oignons	11	0,4	0,4	A	B	C	D		
Soupes avec pâtes	68	0,5	0,4		B	C	D		
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	24	0,5	0,5		B	C	D	E	
Soupes de tomates	53	0,6	0,4			C	D	E	
Soupes de poireaux	43	0,6	0,3				D	E	
Soupes de légumes verts ou choux	75	0,8	0,4					E	F
Soupes ethniques	32	0,8	0,6					E	F
Soupes de potirons	35	1,0	1,0					E	F
Soupes de carottes	20	0,9	0,5					E	F
Soupes de légumes variés	163	1,0	0,5						F
Soupes froides	12	1,0	0,2						F
Soupes de féculents	18	1,3	0,7						F

Teneurs en sodium

Hors produits hyposodés, la distribution des teneurs en sodium pour les bouillons et potages se situe entre 0,08 et 0,52 g/100ml.

Graphiquement, les familles des soupes de féculents, des soupes avec pâtes, des soupes de poissons/crustacés/mollusques et des soupes d'oignons ont des teneurs en sodium plus élevées (médianes supérieures ou égales à 0,31 g/100ml) (figure 27).

Le test de Kruskal-Wallis est significatif (produits hyposodés exclus de l'analyse) montrant un effet famille sur la teneur en sodium du secteur. Toutefois, les corrections de Bonferroni appliquées lors des tests de comparaisons de moyennes par paires ne permettent pas d'identifier des groupes de familles distincts (tableau 15).

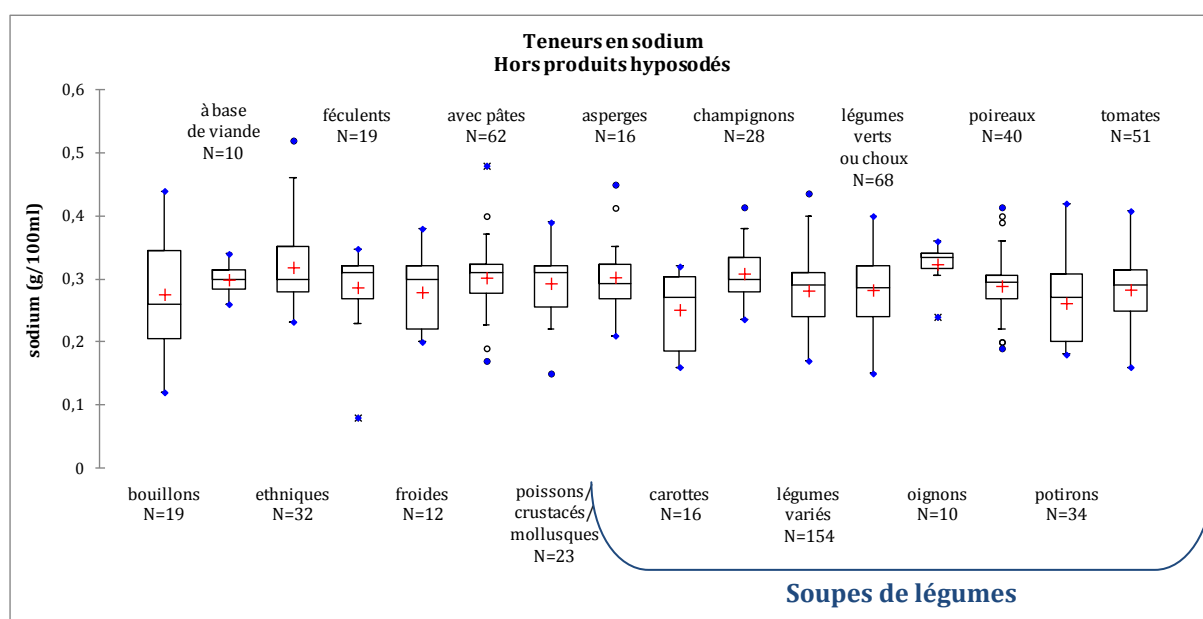


Figure 27 : Distribution des teneurs en sodium pour les familles de bouillons et potages hors produits hyposodés

La dispersion des teneurs en sodium est plus nette pour la famille des bouillons.

Tableau 15 : Résultats du test de comparaisons multiples par paires pour le sodium (hors produits hyposodés)

Famille (p Kruskal-Wallis = 0,0006)	Effectif	Moyenne	Ecart-type	Groupes
Soupes de carottes	16	0,25	0,06	A
Soupes de potirons	34	0,26	0,06	A
Soupes de légumes verts ou choux	68	0,28	0,05	A
Soupes de légumes variés	154	0,28	0,05	A
Soupes de tomates	51	0,28	0,06	A
Soupes froides	12	0,28	0,06	A
Bouillons	19	0,28	0,09	A
Soupes de féculents	19	0,29	0,06	A
Soupes de poireaux	40	0,29	0,05	A
Soupes de poissons/crustacés/mollusques	23	0,29	0,06	A
Soupes à base de viande	10	0,30	0,02	A
Soupes d'asperges	16	0,30	0,06	A
Soupes avec pâtes	62	0,30	0,05	A
Soupes de champignons	28	0,31	0,04	A
Soupes ethniques	32	0,32	0,06	A
Soupes d'oignons	10	0,32	0,03	A

Une enquête menée en interne par le SNFBP a mis en évidence les efforts déjà réalisés par le secteur pour réduire les teneurs en sel. Les résultats montrent que les teneurs en sel des références des adhérents du SNFBP (pondérées par les parts de marché) ont diminué de 19,1% entre 2000 et 2010, passant d'une teneur moyenne en sel de 0,86 g/100g¹² (soit 0,34 g/100ml de sodium) à 0,696 g/100g¹² (soit 0,27 g/100ml de sodium).

¹²Les teneurs moyennes pondérées ont été calculées de la manière suivante :

- Chaque adhérent a déclaré une teneur moyenne en sel (NaCl) correspondant à la moyenne des teneurs de ses références pondérées par leur volume de vente.
- Les teneurs moyennes déclarées par chaque adhérent ont été pondérées par le SNFBP selon les volumes de vente déclarés par chacun.

Le secteur des bouillons et potages est caractérisé par des densités énergétiques et des teneurs en nutriments faibles. Ainsi, à l'exception des glucides, les teneurs moyennes de tous les couples nutriment-famille sont inférieures ou égales à 2,8 g/100ml (et sont inférieures ou égales à 1,8 g/100ml lorsque les couples protéines - soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres - soupes froides/ de potirons/ de tomates sont exclus). De plus, à l'exception des glucides pour l'ensemble des familles et des couples protéines - soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres - soupes de tomates, les valeurs des troisièmes quartiles sont toutes inférieures ou égales à 2,6 g/100ml.

A l'exception du sodium, les différences de composition nutritionnelle inter et intra-famille observées portent donc sur de petites variations de teneurs et sont à considérer avec précaution.

En considérant l'ensemble du secteur, les différences inter-famille de composition nutritionnelle les plus marquées concernent :

- **la famille des bouillons qui se caractérise par des teneurs moyennes parmi les plus faibles du secteur pour tous les nutriments, à l'exception du sodium ;**
- **la famille des soupes de féculents qui se distingue par des teneurs moyennes parmi les plus élevées du secteur pour la valeur énergétique, les protéines et les glucides ;**
- **la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques qui présente une teneur moyenne en protéines parmi les plus élevées du secteur ;**
- **la famille des soupes froides qui se caractérise par une teneur moyenne en glucides parmi les plus faibles du secteur ;**
- **la famille des soupes de potirons qui présente une teneur moyenne en sucres parmi les plus élevées du secteur ;**
- **la famille des soupes de tomates qui se distingue par des teneurs moyennes en glucides et en sucres parmi les plus élevées du secteur.**

Les variabilités intra-famille les plus nettes sont observées pour les couples famille-nutriment suivants :

- **les bouillons pour la teneur en sodium ;**
- **la famille des soupes ethniques pour les valeurs énergétiques ;**
- **la famille des soupes de féculents et de poissons/crustacés/mollusques pour les teneurs en protéines ;**
- **pour cinq familles de soupes de légumes (soupes d'asperges, de champignons, de légumes variés, de légumes verts ou choux, de poireaux) pour les valeurs énergétiques, les lipides et les AGS.**

3.3 Combinaisons de nutriments

Au sein des familles, des nuages de points ont été réalisés en différenciant les types/segments de marché par couleur. Les références issues du circuit de distribution de GMS ont été pondérées par leur part de marché. Lorsqu'aucune part de marché n'est renseignée pour une référence, celle-ci est représentée par un cercle plein et de petite taille. Ceci est le cas pour les références de RHF (apparaissant en point gris sur les nuages de points) et pour quelques références de GMS.

Il est important de préciser que seules les références renseignées pour les nutriments considérés sont représentées dans le nuage de points. 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.

Les combinaisons les plus intéressantes sont présentées dans les figures 28 à 45.

Pour la famille des bouillons, une dispersion du nuage de points est observée pour la combinaison valeurs énergétiques/sodium (figure 28).

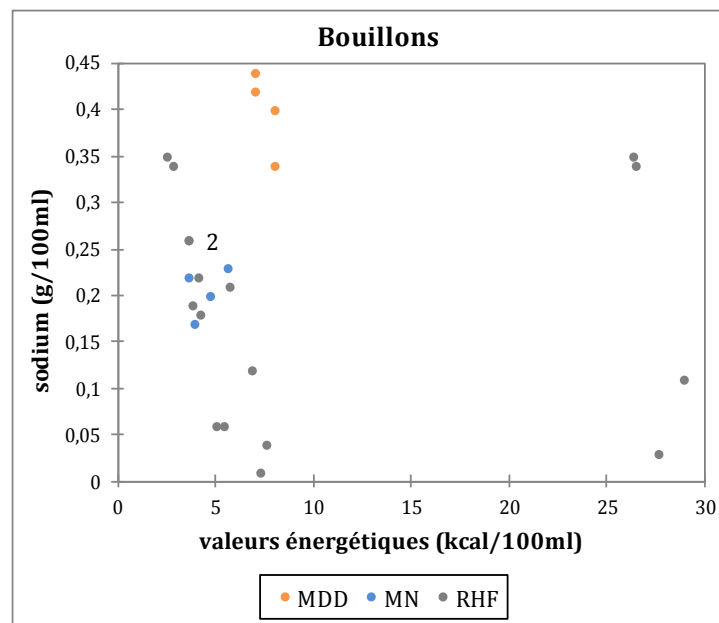


Figure 28 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les bouillons

Au sein de l'échantillon, trois références de bouillons à marque de distributeurs présentent les teneurs en sodium les plus élevées de la catégorie. Quatre références de RHF possèdent les valeurs énergétiques les plus élevées de la catégorie. Les références avec les teneurs inférieures à 0,11 g/100ml de sodium sont des produits hyposodés.

Pour la famille des soupes à base de viande, une corrélation positive entre les valeurs énergétiques et les teneurs en glucides est mise en évidence ($R^2=0,72$) (figure 29).

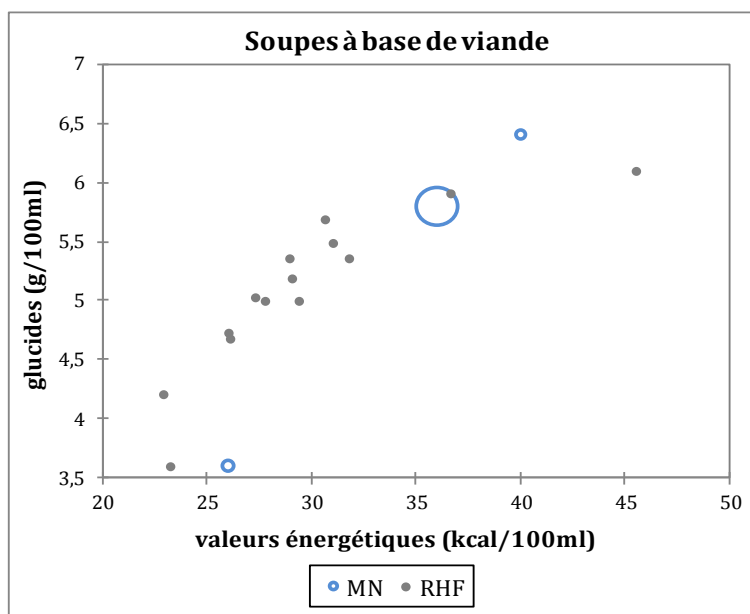


Figure 29 : Combinaison valeurs énergétiques/glucides pour les soupes à base de viande

Au sein de l'échantillon des références de GMS, la référence la plus vendue a une valeur énergétique et une teneur en glucides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures aux troisièmes quartiles ($q_3=31,8$ kcal/100ml pour les valeurs énergétiques, $q_3=5,7$ g/100ml pour les glucides).

Pour la famille des soupes ethniques, une dispersion du nuage de points est observée pour la combinaison valeurs énergétiques/sodium (figure 30).

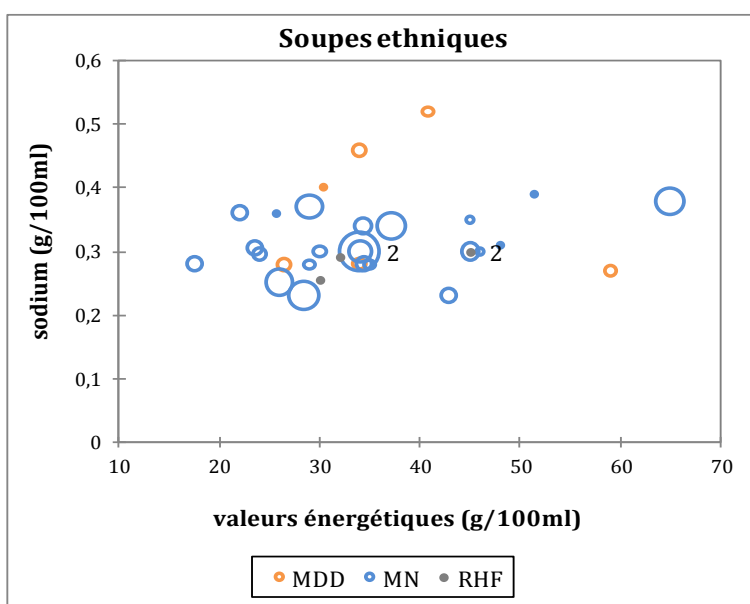


Figure 30 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les soupes ethniques

Au sein de l'échantillon des références de GMS, la deuxième référence la plus vendue a une teneur en sodium parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au premier quartile ($q_1=0,28$ g/100ml).

Pour la famille des soupes de féculents, une dispersion du nuage de points est observée pour la combinaison protéines/fibres (figure 31).

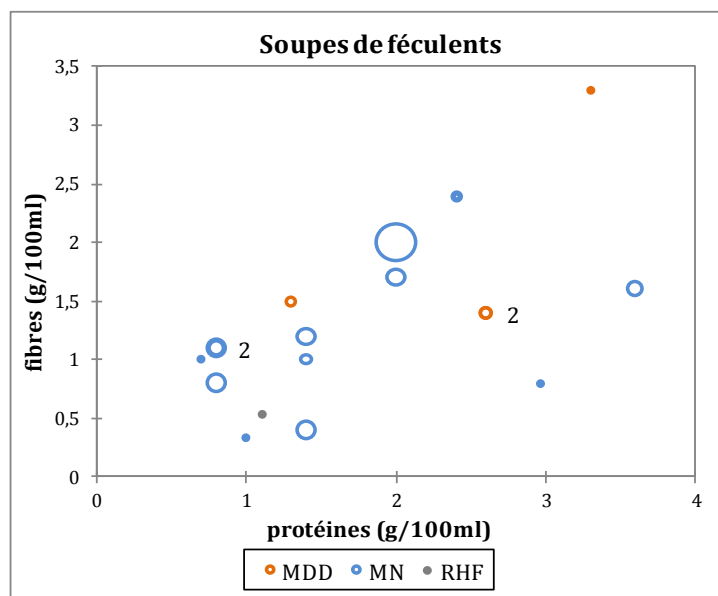


Figure 31 : Combinaison protéines/fibres pour les soupes de féculents

Au sein de l'échantillon des références de GMS, la référence la plus vendue possède une teneur en fibres parmi les plus élevées de sa catégorie, supérieure au troisième quartile ($q_3=1,6$ g/100ml).

Les références présentant des teneurs en fibres inférieures à 0,6 g/100ml sont des potages à base de pomme de terre ou de châtaigne, celles possédant des teneurs en fibres et en protéines supérieures à 2 g/100ml sont des soupes de fèves, de pois cassés et de lentilles.

Pour la famille des soupes froides, une dispersion des nuages de points est observée pour les combinaisons lipides/sucres et fibres/sodium (figures 32 et 33).

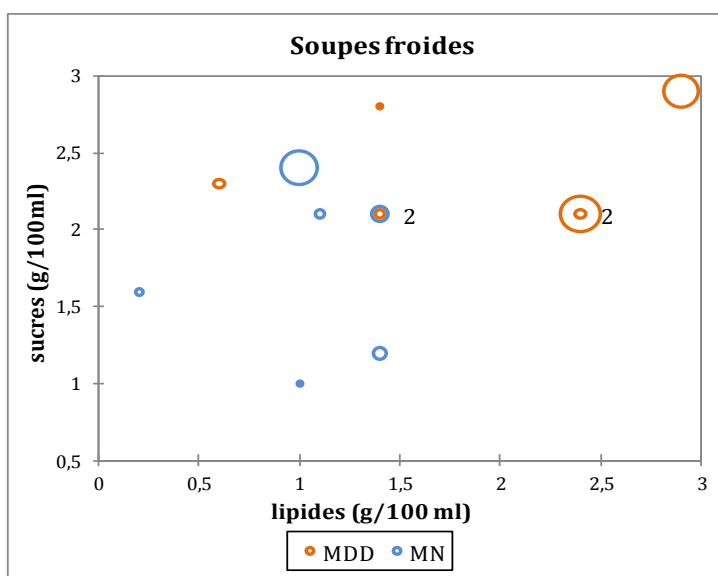


Figure 32 : Combinaison lipides/sucres pour les soupes froides

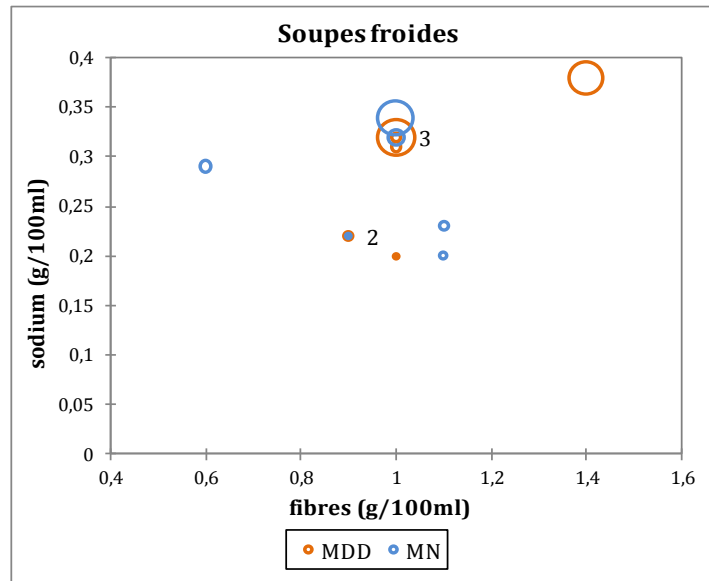


Figure 33 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes froides

Au sein de l'échantillon des références de GMS, les trois références les plus vendues présentent des teneurs en sodium parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures ou égales au troisième quartile ($q_3=0,32$ g/100ml).

La troisième référence la plus vendue possède également des teneurs en sucres et en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures aux troisièmes quartiles ($q_3=2,3$ g/100ml pour les sucres, $q_3=1,7$ g/100ml pour les lipides).

Pour la famille des soupes de pâtes, une dispersion du nuage de points est observée pour la combinaison fibres/sodium (figure 34).

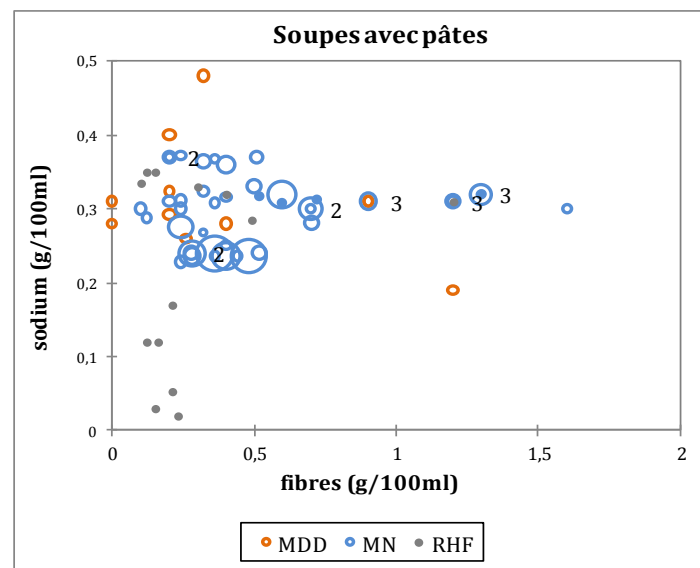


Figure 34 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes avec pâtes

Au sein de l'échantillon des références de GMS, les deux références les plus vendues possèdent une teneur en sodium parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au premier quartile ($q_1=0,28$ g/100ml). Graphiquement, les références de RHF possèdent des teneurs en fibres plus faibles que celles des marques nationales. Ceci est vérifié statistiquement ($\alpha=5\%$).

Pour la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques, une corrélation négative entre les teneurs en protéines et en glucides est mise en évidence ($R^2=0,71$). Elle peut être liée au ratio quantité de légumes/quantité de poissons, crustacés ou mollusques mises en œuvre dans les recettes (figure 35).

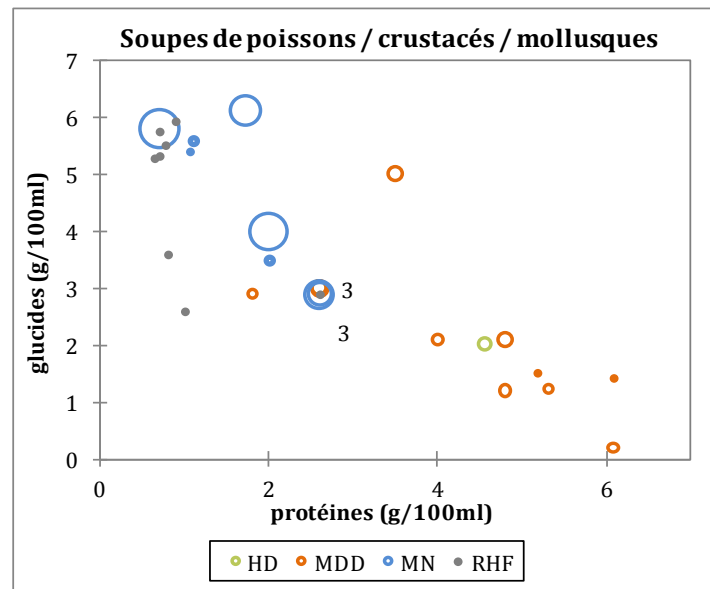


Figure 35 : Combinaison protéines/glucides pour les soupes de poissons/crustacés/mollusques

Au sein de l'échantillon des références de GMS, la deuxième référence la plus vendue présente une teneur en glucides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieure au troisième quartile ($q_3=5,3$ g/100ml) et une teneur en protéines parmi les plus faibles de la catégorie, inférieure au premier quartile ($q_1=1$ g/100ml).

Graphiquement, les teneurs en protéines des soupes de poissons/crustacés/mollusques à marque de distributeurs sont plus élevées que celles des références à marque nationale et de RHF. Ceci est vérifié statistiquement ($\alpha=5\%$).

Pour la famille des soupes de carottes, une dispersion du nuage de points est observée pour la combinaison fibres/sucres (figure 36).

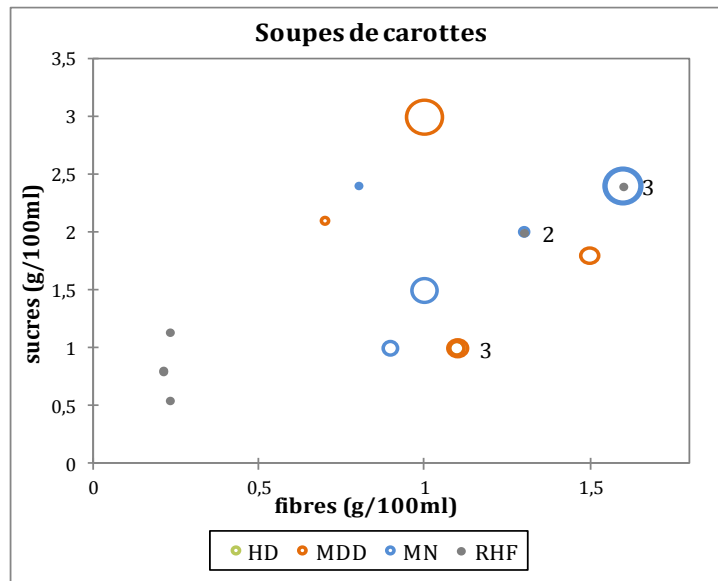


Figure 36 : Combinaison fibres/sucres pour les soupes de carottes

Au sein de l'échantillon des références de GMS, les trois références les plus vendues ont des teneurs en sucres parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures au troisième quartile ($q_3=2,3$ g/100ml). Les première et troisième références les plus vendues ont également des teneurs en fibres parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures au troisième quartile ($q_3=1,3$ g/100ml).

Pour la famille des soupes de champignons, une corrélation positive entre les valeurs énergétiques et les teneurs en lipides est mise en évidence ($R^2=0,88$) (figure 37).

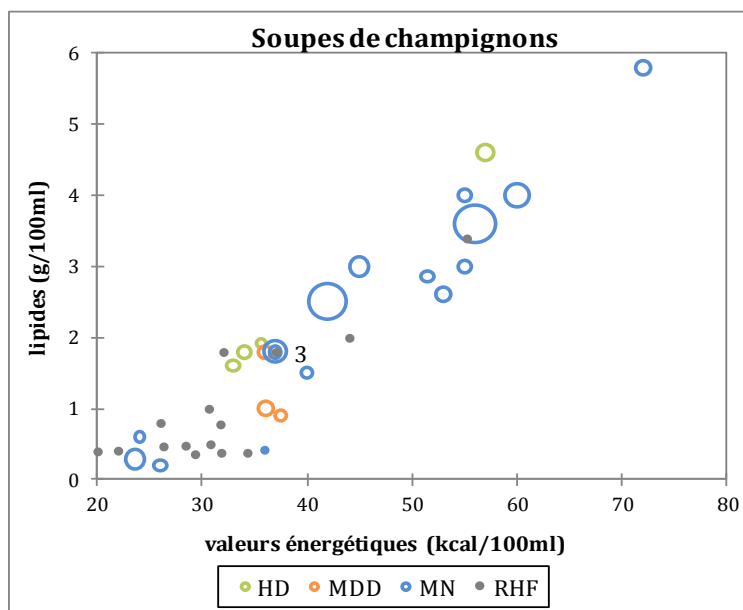


Figure 37 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de champignons

Au sein de l'échantillon des références de GMS, les première, troisième et cinquième références les plus vendues ont des valeurs énergétiques et des teneurs en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures aux troisièmes quartiles ($q_3=44,8$ kcal/100ml pour les valeurs énergétiques, $q_3=2,6$ g/100ml pour les lipides). Graphiquement, les teneurs en lipides des références de RHF sont plus faibles que celles des références MDD, MN et HD. L'application d'un test statistique sur les teneurs en lipides des références de RHF et de celles à marques nationales confirme la différence entre ces deux segments ($\alpha=5\%$)¹³.

¹³ Les références MDD et HD n'ont pas été pris en compte dans ce test en raison de leur effectif faible

Pour la famille des soupes de légumes variés, une corrélation positive entre les valeurs énergétiques et les lipides est mise en évidence ($R^2=0,81$) et une dispersion du nuage de points est observée pour la combinaison fibres/sodium (figures 38 et 40).

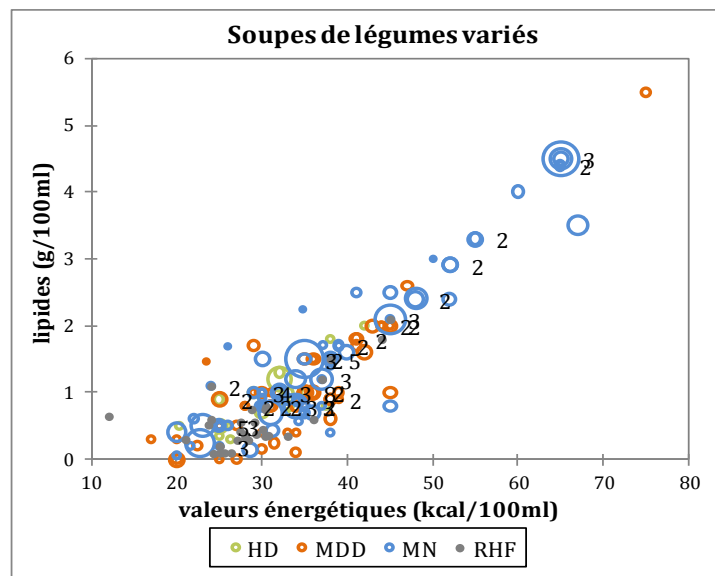


Figure 38 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de légumes variés

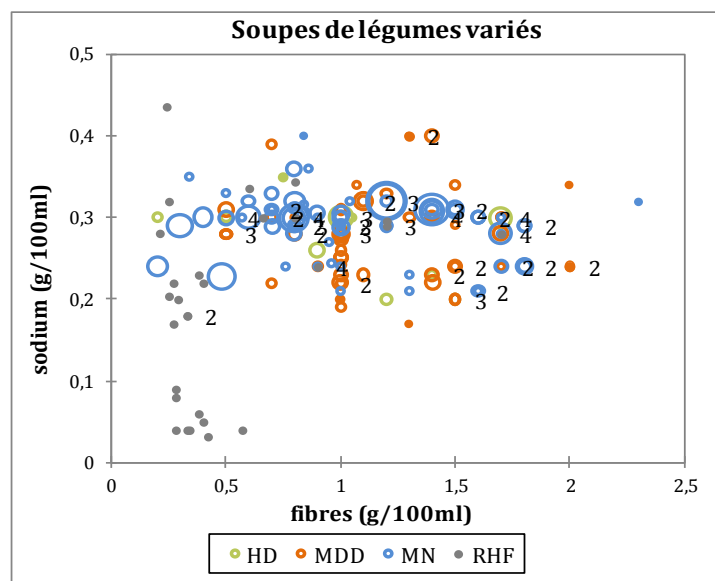


Figure 39 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes de légumes variés

Au sein de l'échantillon des références de GMS, les trois références les plus vendues ont des teneurs en sodium parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures ou égales au troisième quartile ($q3=0,31$ g/100ml). Les deuxième et troisième références les plus vendues possèdent également des teneurs en lipides parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures au troisième quartile ($q3=1,5$ g/100ml). La troisième référence présente également une teneur en fibres parmi les plus élevées de la catégorie, égale au troisième quartile ($q3=1,4$ g/100ml).

Graphiquement, les teneurs en fibres des références de RHF sont plus faibles que celles des références HD, MDD et MN. Ceci est confirmé par un test statistique ($\alpha=5\%$).

Un test statistique effectué sur les teneurs en lipides montre que les références de RHF ont des teneurs significativement moins élevées que celles des références MDD et MN.

Pour la famille des soupes de légumes verts ou chou, une corrélation positive entre les valeurs énergétiques et les teneurs en lipides est mise en évidence ($R^2=0,76$) et une dispersion des nuages de points est observée pour la combinaison fibres/sodium (figures 40 et 41).

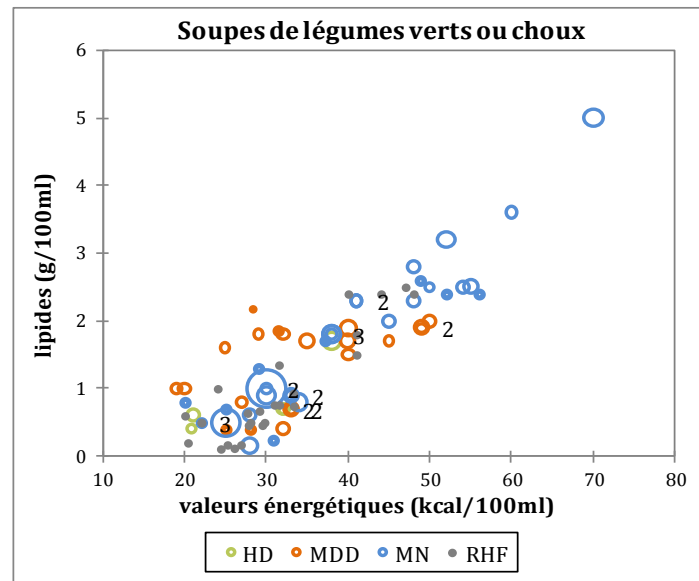


Figure 40 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de légumes verts ou chou

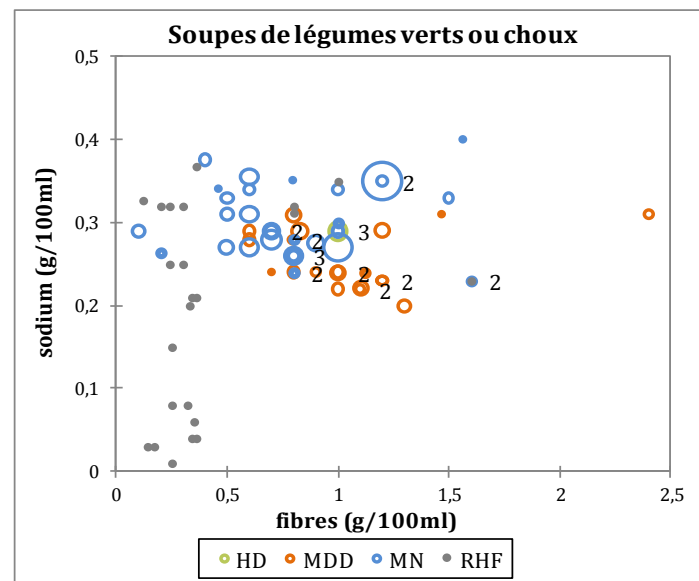


Figure 41 : Combinaison fibres/sodium pour les soupes de légumes verts ou chou

Au sein de l'échantillon des références de GMS, la référence la plus vendue présente des teneurs en fibres et en sodium parmi les plus élevées de sa catégorie, supérieures aux troisièmes quartiles ($q_3=1$ g/100ml pour les fibres, $q_3=0,32$ g/100ml pour le sodium). Graphiquement, les références MDD présentent des teneurs en sodium plus faibles que les références MN. Ceci est vérifié statistiquement ($\alpha=5\%$). Un test statistique appliqué sur les teneurs en fibres des références RHF, MDD et MN montre que ces deux dernières possèdent significativement plus de fibres que les références de RHF ($\alpha=5\%$).

Pour la famille des soupes de poireaux, une corrélation positive est mise en évidence entre les valeurs énergétiques et les lipides ($R^2=0,92$) (figure 42).

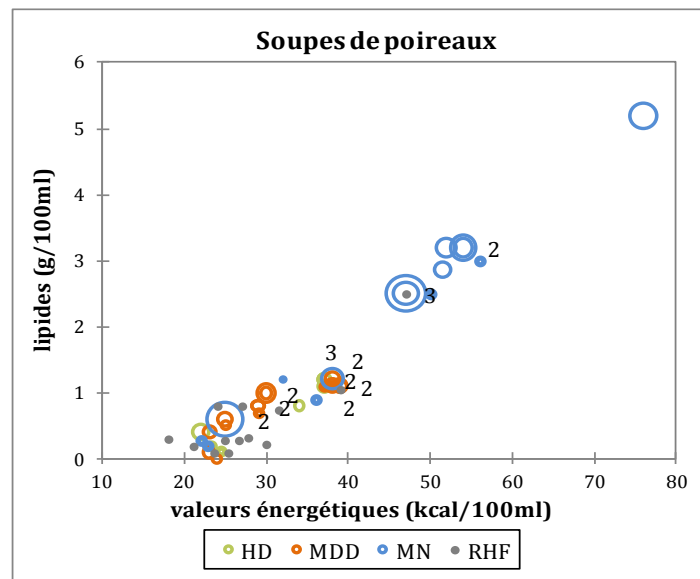


Figure 42 : Combinaison valeurs énergétiques/lipides pour les soupes de poireaux

Graphiquement, les teneurs en lipides des références MN semblent plus élevées. L'application d'un test statistique montre que les teneurs en lipides des références RHF sont significativement plus faibles que celles des références à marques nationales ($\alpha=5\%$).

Pour la famille des soupes de potirons, une dispersion du nuage de points est observée pour la combinaison valeurs énergétiques/sodium (figure 43).

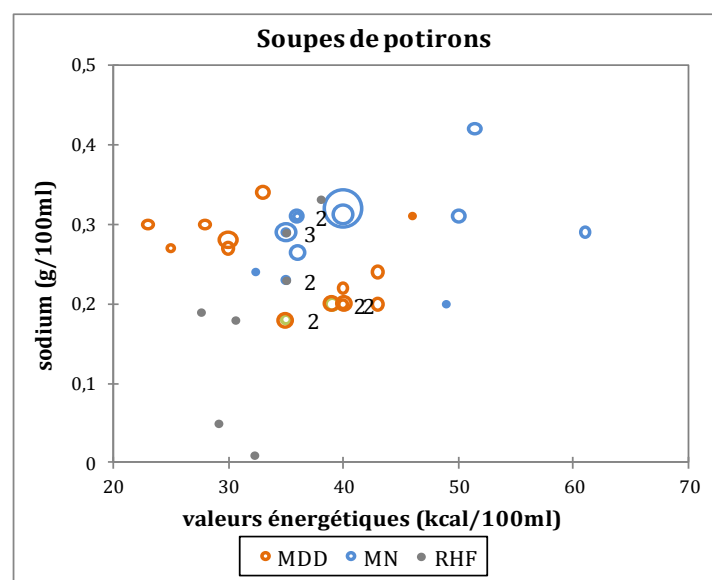


Figure 43 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les soupes de potirons

Au sein de l'échantillon des références de GMS, les trois références les plus vendues ont des teneurs en sodium parmi les plus élevées de la catégorie, supérieures ou égales au troisième quartile ($q3=0,31$ g/100ml).

Pour la famille des soupes de tomates, une dispersion des nuages de points est observée pour les combinaisons valeurs énergétiques/sodium et glucides/sucres (figures 44 et 45)

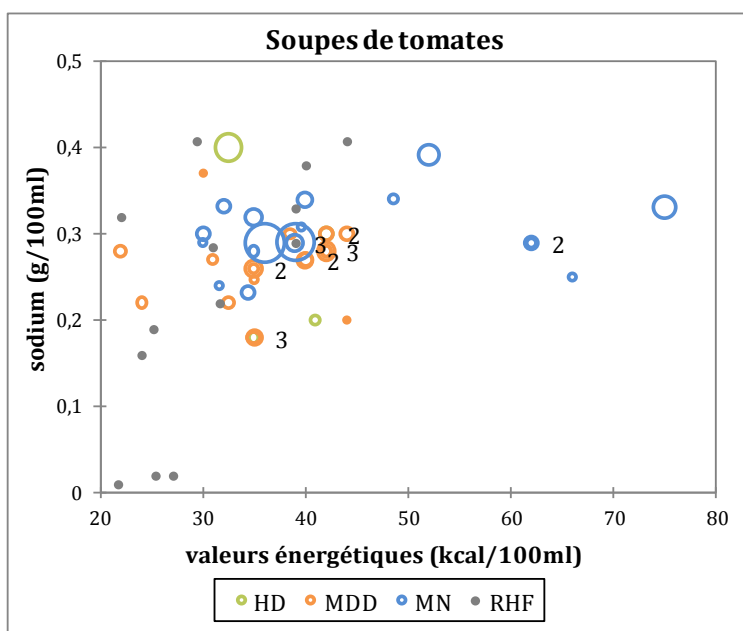


Figure 44 : Combinaison valeurs énergétiques/sodium pour les soupes de tomates

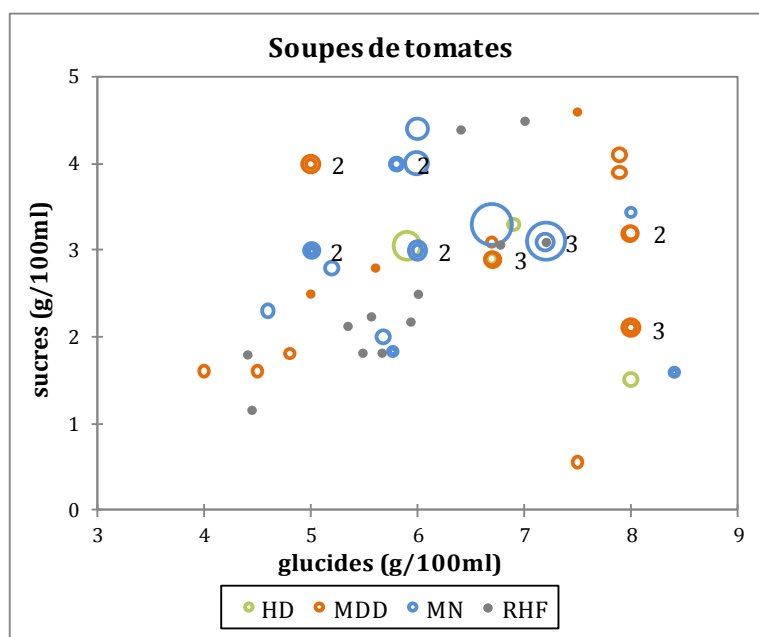


Figure 45 : Combinaison glucides/sucres pour les soupes de tomates

Au sein de l'échantillon des références de GMS, la référence la plus vendue présente une teneur en sucres parmi les plus élevées de la catégorie, égale au troisième quartile ($q_3=3,3$ g/100ml) ; la troisième référence la plus vendue possède une teneur en sodium parmi les plus élevées, supérieure au troisième quartile ($q_3=0,31$ g/100ml).

3.4 Comparaison de la composition nutritionnelle selon les types/segments de marché

Des tests de Kruskal-Wallis ont été appliqués par famille et par nutriment afin d'étudier s'il existe des différences de composition nutritionnelle entre type/segment de marché. Ces tests ont été effectués sur les valeurs énergétiques, les glucides, le sodium (produits hyposodés exclus de l'analyse) et les quatre couples famille-nutriment qui présentent les plus fortes teneurs au sein du secteur (protéines – soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres – soupes froides/ de potirons/ de tomates). De plus, seuls les couples familles – types/segments de marché d'au moins cinq individus renseignés pour la valeur énergétique et pour les nutriments testés ont été considérés (tableau 16).

Lorsqu'une différence significative de composition nutritionnelle est mise en évidence (cellules en gris), la teneur moyenne des valeurs énergétiques et des nutriments par type/segment de marché est indiquée et un test de comparaisons multiples par paires a été réalisé (le groupe d'affectation de chaque type/segment de marché est indiqué entre parenthèses).

Tableau 16 : Résultats des tests de Kruskal-Wallis et des comparaisons multiples par paires appliqués sur les types/segments de marché

	Energie (kcal/100ml)	Glucides (g/100ml)	Sodium hors produits hyposodés (g/100ml)	Autres nutriments
Bouillons	Pas de différence significative Segments pris en compte : MN, RHF	-	Pas de différence significative Segments pris en compte : MN, RHF	-
Soupes ethniques	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN	-
Soupes froides	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN	Pas de différence significative pour les SUCRES Segments pris en compte : MDD, MN
Soupes avec pâtes	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	-
Soupes de poissons crustacés / mollusques	Différence significative RHF : 26,6 (A) MDDcm : 38,8 (B) MN : 39,3 (B) MDDhg : 41,6 (B)	Différence significative MDDhg : 1,1 (A) MDDcm : 3,0 (AB) MN : 4,5 (B) RHF : 4,6 (B)	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDDcm, MDDhg, MN, RHF	Différence significative pour les PROTEINES RHF : 1,0 (A) MN : 1,7 (AB) MDDcm : 3,2 (BC) MDDhg : 5,5 (C)
Soupes de légumes				
Soupes d'asperges	Différence significative RHF : 30,7 (A) MN : 45,1 (B)	Pas de différence significative Segments pris en compte : MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MN, RHF	-
Soupes de carottes	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	-
Soupes de champignons	Différence significative RHF : 32,0 (A) MNcm : 41,4 (AB) MNhg : 51,5 (B)	Pas de différence significative Segments pris en compte : MNcm, MNhg, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MNcm, MNhg, RHF	-
Soupes de légumes variés	Différence significative RHF : 28,8 (A) HD : 31,2 (AB) MDDeg : 33,3 (AB) MDDcm : 33,9 (AB) MNhg : 34,2 (AB) MDDhg : 34,6 (AB) MNcm : 38,8 (B)	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDeg, MDDcm, MDDhg, MNcm, MNhg, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDeg, MDDcm, MDDhg, MNcm, MNhg, RHF	-
Soupes de légumes verts ou chou	Différence significative MDDhg : 26,4 (A) HD : 28,8 (A) RHF : 30,9 (A) MDDcm : 37,5 (A) MNcm : 38,4 (A) MNhg : 45,3 (A)	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDDcm, MDDhg, MNcm, MNhg, RHF	Différence significative MDD : 0,26 (A) RHF : 0,28 (AB) MN : 0,30 (B)	-
Soupes d'oignons	Pas de différence significative Segments pris en compte : MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MN, RHF	-	-
Soupes de poireaux	Différence significative RHF : 28,1 (A) HD : 30,7 (AB) MDD : 31,4 (AB) MN : 44,2 (B)	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDD, MN, RHF	-
Soupes de potirons	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative pour les SUCRES Segments pris en compte : MDD, MN, RHF
Soupes de tomates	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : MDD, MN, RHF	Pas de différence significative Segments pris en compte : HD, MDD, MN, RHF	Pas de différence significative pour les SUCRES Segments pris en compte : MDD, MN, RHF

Les familles associées à des lettres identiques présentent des moyennes non significativement différentes

Des différences significatives de composition nutritionnelle selon les types/segments de marché ont été mises en évidence pour neuf couples famille-nutriments parmi les 44 testés. Les différences intra-famille de composition nutritionnelle dues aux types/segments de marché observées sont donc ponctuelles.

On peut toutefois noter un effet segment significatif sur les valeurs énergétiques pour six familles sur 14 testées. En particulier, cinq familles de soupes de légumes parmi les neuf testées présentent un effet significatif du type/segment de marché sur les valeurs énergétiques.

Les tests de comparaisons multiples par paires montrent que les références issues du circuit de RHF présentent des valeurs énergétiques significativement plus faibles que certaines références à marque nationale pour cinq familles parmi les 12 incluant les segments RHF et MN testées.

Quand on examine la variabilité intra-famille, des différences de composition nutritionnelle selon le type/segment de marché sont mises en évidence, mais celles-ci sont ponctuelles. En particulier, la RHF présente des références significativement moins énergétiques que certaines références à marque nationale pour cinq familles sur 12 testées.

4. CONCLUSIONS

Pour le suivi effectué sur les données disponibles en 2011, la base de données Oqali compte 761 références de bouillons et potages. 561 données sont issues du circuit de distribution de GMS et 200 références proviennent du circuit de distribution de RHF.

Au niveau de détail le plus fin, la classification utilisée par l'Oqali décompose le secteur en 16 familles de produits.

L'échantillon des références de GMS collecté par l'Oqali couvre¹⁴ au moins 77% du marché de GMS en volume.

Les références de GMS se répartissent en six segments de marché :

- HD (regroupant les niveaux entrée de gamme et cœur de marché, en raison du faible nombre de références pour le premier niveau), représentant 14% des références ;
- MDDeg, MDDcm et MDDhg (marques de distributeurs entrée de gamme, cœur de marché et haut de gamme), représentant 33% des références ;
- MNcm et MNhg (marques nationales cœur de marché et haut de gamme), représentant 53% des références.

4.1 Etude de l'étiquetage des produits (produits de GMS)

Au niveau du secteur

98% des produits du secteur présentent un étiquetage nutritionnel. En particulier, la majorité des produits (84%) propose un étiquetage de groupe 2/2+.

160 produits (29% du secteur) affichent au moins une allégation nutritionnelle. Parmi les 251 allégations relevées, 44% sont du type « source de vitamines et/ou minéraux » ou « à teneur garantie en vitamines et/ou minéraux » ou « enrichi en vitamines et/ou minéraux » ou « naturellement source/riche en vitamines et/ou minéraux », 28% sont du type « source de fibres » ou « riche en fibres » ou « naturellement source de fibres » et 20% sont du type « faible teneur en matières grasses » ou « sans matières grasses ».

De plus, 34 références (soit 6%) présentent au moins une allégation de santé. Parmi les 35 allégations de santé relevées, 33 traitent de l'action des fibres sur le système digestif, et deux de l'action de la vitamine A.

93% des références indiquent des portions. Les tailles de ces portions s'échelonnent de 150 à 365 ml. Le secteur montre peu de variabilités inter et intra-famille quant à la taille des portions indiquées (médiane de 250 ml pour toutes les familles, à l'exception de celle des bouillons). De plus, parmi les 540 références avec un étiquetage nutritionnel, 474 affichent des valeurs nutritionnelles à la portion (soit 88%).

¹⁴ Ratio des volumes identifiés par l'Oqali vs le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel

Sur le secteur, 49% des produits proposent sur leur emballage au moins une recommandation pour une alimentation équilibrée.

Sur les 349 recommandations pour une alimentation équilibrée relevées, 13% d'entre elles sont des recommandations de consommation. 8% des produits présentent une recommandation de consommation.

Enfin, 77% des produits présentent des repères nutritionnels. Dans 82% des cas, les pictogrammes sont affichés au moins sur la face avant de l'emballage. Les nutriments les plus rencontrés dans ces repères sont les lipides, les sucres et l'énergie (au moins 96% d'apparition).

Au niveau des segments de marché

En termes d'étiquetage nutritionnel, les produits à marque de distributeurs et à marque nationales sont les mieux renseignés (respectivement 94% et 92% d'étiquetage nutritionnel de groupe 2/2+ vs 33% pour les HD).

Les références MN affichent plus de portions (97% des références vs 93% des références MDD et 81% des références HD), plus de valeurs nutritionnelles à la portion (95% des références MN avec étiquetage nutritionnel vs 90% pour les MDD et 56% pour les HD) et plus de repères nutritionnels (86% des produits contre 84% pour les MDD et 24% pour les HD). De plus, seules les références MN affichent des allégations de santé (12%).

En revanche, les références MDD présentent plus d'allégations nutritionnelles (43% des références contre 22% pour les MN et 20% pour les HD) et plus de recommandations de consommation (22% des références vs 2% pour les MN et 0% pour les HD).

Au niveau des gammes, à la lecture graphique, on observe qu'au sein des MDD et des MN, les produits cœur de marché sont mieux renseignés que ceux des autres gammes pour tous les paramètres étudiés.

Au niveau des familles

Les familles des soupes de potirons et de soupes de légumes variés font partie des familles les mieux renseignées pour les six paramètres étudiés.

A l'inverse, la famille des bouillons fait partie des familles les moins bien renseignées pour les six paramètres étudiés.

4.2 Etude de la composition nutritionnelle (produits de GMS et de RHF)

Le secteur des bouillons et potages est caractérisé par des densités énergétiques et des teneurs en nutriments faibles. Ainsi, à l'exception des glucides, les teneurs moyennes de tous les couples nutriment-famille sont inférieures ou égales à 2,8 g/100ml (et sont inférieures ou égales à 1,8 g/100ml lorsque les couples protéines - soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres - soupes froides/ de potirons/ de tomates sont exclus). De plus, à l'exception des glucides

pour l'ensemble des familles et des couples protéines – soupes de poissons/crustacés/mollusques et sucres – soupes de tomates, les valeurs des troisièmes quartiles sont toutes inférieures ou égales à 2,6 g/100ml.

A l'exception du sodium, les différences de composition nutritionnelle inter et intra-famille observées portent donc sur de petites variations de teneurs et sont à considérer avec précaution.

Variabilité inter-famille

En considérant l'ensemble du secteur, les différences inter-famille de composition nutritionnelle les plus marquées concernent :

- la famille des bouillons qui se caractérise par des teneurs moyennes parmi les plus faibles du secteur pour tous les nutriments, à l'exception du sodium ;
- la famille des soupes de féculents qui se distingue par des teneurs moyennes parmi les plus élevées du secteur pour la valeur énergétique, les protéines et les glucides ;
- la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques qui présente une teneur moyenne en protéines parmi les plus élevées du secteur ;
- la famille des soupes froides qui se caractérise par une teneur moyenne en glucides parmi les plus faibles du secteur ;
- la famille des soupes de potirons qui présente une teneur moyenne en sucres parmi les plus élevées du secteur ;
- la famille des soupes de tomates qui se distingue par des teneurs moyennes en glucides et en sucres parmi les plus élevées du secteur.

Variabilité intra-famille

Pour les valeurs énergétiques, les CV s'échelonnent de 19% pour la famille des soupes à base de viande à 43% pour la famille des soupes de féculents, et sont supérieurs à 30% pour huit familles (dont six familles de soupes de légumes) sur 15.

Pour les glucides, les CV s'étalent de 15% pour les familles des soupes à base de viande et des soupes de poireaux à 48% pour la famille des soupes de poissons/crustacés/mollusques, et sont supérieurs à 30% pour une famille sur 15.

Lorsque les produits hyposodés sont exclus de l'analyse, les CV varient de 8% pour les soupes à base de viande à 33% pour les bouillons, et ne sont supérieurs à 30% pour aucune autre famille.

Les représentations graphiques des distributions des valeurs énergétiques et des teneurs en nutriments montrent que les dispersions des valeurs sont plus nettes pour les couples suivants :

- les bouillons pour la teneur en sodium ;
- la famille des soupes ethniques pour les valeurs énergétiques ;
- la famille des soupes de féculents et de poissons/crustacés/mollusques pour les teneurs en protéines ;
- pour cinq familles de soupes de légumes (soupes d'asperges, de champignons, de légumes variés, de légumes verts ou choux, de poireaux) pour les valeurs énergétiques, les lipides et les AGS.

Par ailleurs, des différences de composition nutritionnelle selon le type/segment de marché ont été mises en évidence mais celles-ci sont ponctuelles (elles concernent un petit nombre de

couples famille-nutriments). Toutefois, on peut noter que la RHF présente des références significativement moins énergétiques que certaines références à marque nationale pour cinq familles sur 12 testées.

4.3 Perspectives

Cette étude constitue un état des lieux à T₀ des caractéristiques nutritionnelles et des paramètres d'étiquetage des produits du secteur. Ainsi, ce bilan servira 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

Tableau 17 : Description des familles

Famille	Définition / exemples
Bouillons	Toutes références possédant le terme « bouillon » ou « consommé » dans le nom Bouillon de bœuf ; bouillon de volaille ; bouillon de légumes ; bouillon de crustacés ; bouillon de coquillage ; consommé de poule ...
Soupes à base de viande	Crème de volaille ; crème de veau ; velouté de poulet au curry ; suprême de volaille aux girolles ...
Soupes ethniques	Toutes références possédant une connotation exotique ou ethnique dans le nom ou sur l'emballage : soupe thai ; soupe aux légumes et champignons noirs ; soupe marocaine ; soupe chinoise ; soupe à l'indienne ; bouillon à la chinoise ; potage aux crevettes ; soupe de ravioli à la pékinoise ; chorba marocaine ; minestrone ; pistou ...
Soupes de féculents	Toutes références présentant un féculent - autre que pomme de terre - dans le nom sauf lorsque le féculent est très minoritaire et toutes références contenant très majoritairement de la pomme de terre : soupe aux fèves ; soupe de pois cassés ; lentilles, carottes et pommes de terre ; crème de lentilles ; marmite de lentilles ; délice de pomme de terre et crème aux truffes ; crème de châtaigne ; douceur de patate douce et potiron ...
Soupes froides	Toutes références portant la mention « pouvant être consommé froid, à consommer froid » : gaspacho ; soupe concombre menthe ; soupe trois poivrons ...
Soupes avec pâtes	Toutes références présentant des pâtes dans la liste des ingrédients : soupe poule au pot ; soupe de carottes, potiron et pâtes ; potage tomate et vermicelles ; potage bœuf vermicelles ; riewele supp ...
Soupes de poissons/ crustacés/mollusques	Soupe de poissons ; bisque de crustacés ; bouillabaisse ; duo de lotte et St Jacques ; délice de homard à l'armoricaine ; velouté de coquillage ...
Soupes de légumes	
Soupes d'asperges	Velouté d'asperges ; crème d'asperges ; duo d'asperges ; douceur de deux asperges ...
Soupes de carottes	Velouté de carottes ; velouté de pomme de terre et carottes ; délice de carottes et potiron ; velouté carottes coriandre ; douceur de carottes ...
Soupes de champignons	Velouté de bolets ; crème de cèpes ; soupe forestière ; crème de champignons ...
Soupes de légumes variés	Velouté de légumes variés ; mouliné de légumes ; soupe aux 7 légumes ; douceur de 9 légumes ; légumes du potagers ; gratinée petits légumes et croûtons ; potage campagnard ; crème de légumes ; potée de légumes d'hiver ; suprême de légumes ; soupe printanière ; jardinière de légumes ; velouté de légumes du soleil ...
Soupes de légumes verts ou choux	Velouté de légumes verts au fromage ; mouliné de légumes verts ; soupe de légumes verts ; crème de 5 légumes verts ; potage aux 6 légumes verts ; velouté de courgette au basilic ; délice de courgettes ; velouté de brocolis ; crème de brocolis ; crème de chou-fleur ; crème de chou-fleur et brocolis ; velouté de cresson ; crème de cresson ; velouté épinard et artichaut ...
Soupes d'oignons	Gratinée à l'oignon ; soupe à l'oignon ...
Soupes de poireaux	Velouté de poireaux ; délice de poireaux ; potage poireaux et pommes de terre ; poireaux, oignon, croûtons ; crème de poireaux ...
Soupes de potirons	Velouté de potiron ; crème de potiron ; douceur de potiron à la crème ; velouté potiron muscade ; potiron carottes fondantes ; soupe potimarron et courge butternut ...
Soupes de tomate	Velouté de tomates ; tomates à la provençale ; potage gourmand tomate, oignon, basilic ; crème de tomates ; soupe de tomates ; velours de tomates ...

Annexe 2 : Lexique

Adjonction de vitamines et/ou minéraux

Tout enrichissement ou restauration de produits en vitamines et/ou minéraux.

L'**enrichissement** est l'adjonction à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels qui sont ou non normalement contenus dans cet aliment, à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population (présence de la mention « enrichi en » sur l'emballage du produit).

La **restauration** est l'addition à un aliment de vitamine(s) et/ou minéraux qui ont été inévitablement perdus lors de sa fabrication, son entreposage et son transport, en quantités au moins égales à celles qui se trouvaient dans l'aliment avant sa transformation, son entreposage et son transport (présence de la mention « à teneur garantie en » sur l'emballage du produit).

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, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

Allégation de santé

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé. Il en existe deux types : les allégations de santé fonctionnelles (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n° 1924/2006¹⁵) et les allégations de santé relatives à la réduction d'un risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantiles (relatives à l'article 14 du règlement (CE) n° 1924/2006).

Les allégations de santé fonctionnelles sont des allégations qui décrivent ou mentionnent le rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans :

- la croissance, le développement et les fonctions de l'organisme ;
- les fonctions psychologiques ou comportementales ;
- l'amaigrissement, le contrôle du poids, une réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire.

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

¹⁵ Rectificatif au règlement (CE) no 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (20/12/2006) concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

annexes du règlement (CE) n°1924/2006 et du règlement (UE) n°116/2010¹⁶ actuellement en vigueur, ainsi que celles pouvant avoir le même sens pour le consommateur.

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 Conseil¹⁷, 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 : le sel, 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 : le sel, 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...

Incitation à l'activité physique

Dans les rapports sectoriels publiés par l'Oqali, les incitations à l'activité physique rassemblent tous les messages ayant une notion de durée ou de fréquence de l'exercice physique. Par exemple, « l'activité physique est indispensable pour votre forme et votre vitalité, pensez à bouger au moins 30 minutes chaque jour ».

Portion indiquée

Les portions indiquées regroupent :

¹⁶ Règlement (UE) no 116/2010 de la commission du 9 février 2010 modifiant le règlement (CE) no 1924/2006 du parlement européen et du conseil en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles.

¹⁷ Directive du conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE).

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

Portions individuelles

Taille d'un sachet fraîcheur ou d'un paquet individuel présent dans un même emballage. Une portion individuelle peut correspondre à une unité de produit (cas des yaourts par exemple) ou à plusieurs unités de produit (cas des pochons individuels de biscuits secs pour le petit-déjeuner).

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

Elles informent le consommateur sur l'intégration du produit étudié dans un repas équilibré. Elles regroupent les recommandations qualitatives ou quantitatives (exemple de recommandation sur un paquet de biscuits : « idée de goûter : 4 biscuits avec une pomme (150g) et un verre de lait (150ml) »).

Recommandations pour une alimentation équilibrée

Elles correspondent aux informations relatives à la nutrition et à l'alimentation.

Il existe plusieurs types de recommandations pour une alimentation équilibrée :

- les recommandations de consommation ;
- les recommandations nutritionnelles : elles fournissent des informations générales sur la nutrition (par exemple, « nombre de portions de groupes d'aliment recommandé 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 »), sur l'équilibre alimentaire (par exemple, « les céréales participent à notre équilibre quotidien ») ou correspondent à tout autre message de santé publique lié à la nutrition ;
- les moments de consommation : il s'agit des messages indiquant uniquement le moment le plus approprié pour la consommation du produit (par exemple, « à consommer à l'apéritif ») ;
- les mentions d'équivalence : elles correspondent aux mentions faisant apparaître une équivalence entre une portion du produit étudié et un groupe d'aliment (par exemple, « 20g de ce produit équivaut à une portion de féculents »).

Repères nutritionnels

Les repères nutritionnels pris en compte dans le cadre de l'Oqali rassemblent toutes les icônes et tableaux de type % des RNJ (Repères Nutritionnels Journaliers), % des ANC (Apports Nutritionnels Conseillés), cadrans, cartouches, curseurs, échelles, nutri-pass ou camembert présents 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). Les AJR (Apports Journaliers Recommandés) sont pris en compte en tant que repères uniquement lorsqu'ils sont présentés sous forme de pictogrammes (échelles par exemple). Les AJR indiqués seulement dans le tableau nutritionnel ne sont donc pas considérés comme des repères nutritionnels.

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 les traitements réalisés dans les études sectorielles, chaque secteur peut être divisé en 5 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 ;
- distributeurs spécialisés (DS) : définis comme les produits surgelés vendus en freezers centers et par les entreprises de vente à domicile ;
- restauration hors foyer (RHF) : ce sont les produits à destination de la restauration commerciale et collective.

Une ventilation plus fine et au cas par cas peut être utilisée afin de distinguer 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, en complément des valeurs nutritionnelles aux 100g. Cette portion des valeurs nutritionnelles peut être égale à 100g si la portion individuelle et/ou la portion indiquée (via un repère nutritionnel ou une recommandation de consommation) est aussi égale à 100g.

Valeurs nutritionnelles non quantifiées

Les valeurs nutritionnelles non quantifiées correspondent aux valeurs indiquées dans le tableau nutritionnel comme étant « < » à une valeur donnée. Elles sont intégrées aux études après division par 2 de la valeur seuil donnée.

Annexe 3 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des bouillons et potages de GMS

Tableau 18 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour les bouillons et potages de GMS

Produits de GMS	Energie kcal/100ml	Protéines g/100ml	Glucides g/100ml	Sucres g/100ml	Lipides g/100ml	AGS g/100ml	Fibres g/100ml	Sodium (Na) g/100ml
Nombre d'individus	540	540	540	540	540	540	540	540
Nombre d'observations	540	540	540	471	540	471	471	482
Minimum	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08
Maximum	137,9	6,1	10,8	5,5	9,6	5,4	6,0	0,52
1er quartile	27,4	0,7	4,0	0,7	0,5	0,2	0,5	0,25
Médiane	34,3	0,9	4,8	1,3	1,0	0,5	0,8	0,30
3ème quartile	41,0	1,1	5,6	2,1	1,8	0,9	1,1	0,31
Moyenne	35,5	1,0	4,8	1,5	1,3	0,7	0,9	0,29
Ecart-type	12,7	0,7	1,5	0,9	1,1	0,7	0,6	0,05
Nombre d'individus avec PDM	454	454	454	406	454	406	406	406
Moyenne pondérée	36,2	0,9	4,9	1,4	1,3	0,7	0,8	0,29
Coefficient de variation (CV)	36%	-	31%	-	-	-	-	18%

Annexe 4 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour le secteur des bouillons et potages de RHF

Tableau 19 : Teneurs en nutriments du groupe 2 pour les bouillons et potages de RHF

Produits de RHF	Energie kcal/100ml	Protéines g/100ml	Glucides g/100ml	Sucres g/100ml	Lipides g/100ml	AGS g/100ml	Fibres g/100ml	Sodium (Na) g/100ml	Sodium (Na) g/100ml hors produits hyposodés
Nombre d'individus	198	198	198	198	198	198	198	198	143
Nombre d'observations	198	198	198	154	198	162	164	167	112
Minimum	2,5	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,01	0,12
Maximum	55,2	2,6	7,7	4,8	3,4	1,6	1,8	0,44	0,44
1er quartile	24,3	0,4	4,3	0,6	0,2	0,0	0,1	0,08	0,22
Médiane	27,7	0,5	5,2	0,9	0,5	0,1	0,3	0,22	0,29
3ème quartile	31,5	0,7	5,7	1,5	0,8	0,2	0,4	0,31	0,32
Moyenne	27,7	0,6	4,8	1,2	0,6	0,2	0,3	0,21	0,28
Ecart-type	9,0	0,3	1,5	0,9	0,6	0,3	0,3	0,12	0,07
Coefficient de variation (CV)	33%	-	31%	-	-	-	-	60%	24%

Annexe 5 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe 2 par famille de bouillons et potages

Tableau 20 : Statistiques descriptives pour les valeurs énergétiques (en kcal) par famille de bouillons et potages

Energie kcal/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Minimum	2,5	22,9	17,6	26,8	10,0	11,0	16,0	21,7	19,0	20,0	12,0	19,0	11,2	18,0	23,0	21,7
Maximum	28,9	45,5	65,0	137,9	43,0	45,7	54,0	60,0	65,0	72,0	75,0	70,0	45,0	76,0	61,0	75,0
1er Quartile	3,9	26,1	28,0	40,3	23,5	20,0	31,0	28,0	26,0	30,6	27,9	27,7	19,4	25,0	32,3	30,0
Médiane	5,6	29,0	33,4	48,0	30,0	24,0	33,2	30,8	30,2	36,0	33,0	32,0	26,0	30,7	36,0	35,0
3ème Quartile	7,6	31,8	41,3	55,8	34,5	31,0	40,0	45,0	40,0	44,8	38,0	41,0	29,0	38,3	40,0	42,0
Moyenne	8,8	30,5	34,7	50,9	28,8	25,9	35,7	36,7	32,7	38,5	34,4	34,9	25,5	34,2	36,9	36,8
Ecart-type	8,4	6,0	10,5	22,3	9,3	7,7	9,1	11,7	11,0	12,3	10,3	10,7	8,5	11,6	7,5	10,7
Coefficient de variation	-	19%	30%	43%	31%	30%	25%	31%	33%	32%	30%	31%	32%	34%	20%	29%

Tableau 21 : Statistiques descriptives pour les teneurs en protéines par famille de bouillons et potages

Protéines g/100ml									Soupes de légumes							
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Minimum	0,0	0,3	0,6	0,6	0,3	0,3	0,6	0,3	0,3	0,3	0,1	0,3	0,3	0,4	0,3	0,2
Maximum	1,4	0,7	1,9	3,6	0,9	1,5	6,1	1,0	1,3	1,6	2,0	2,3	1,2	1,6	2,0	2,0
1er Quartile	0,2	0,4	0,9	0,9	0,6	0,6	1,0	0,4	0,4	0,5	0,6	0,6	0,4	0,6	0,6	0,6
Médiane	0,4	0,4	1,1	1,4	0,6	0,8	2,6	0,6	0,5	0,7	0,8	0,9	0,6	0,8	0,7	0,7
3ème Quartile	0,6	0,5	1,2	2,3	0,7	1,0	4,0	0,8	0,7	0,8	1,0	1,0	0,8	1,0	0,9	1,0
Moyenne	0,5	0,4	1,1	1,7	0,6	0,8	2,6	0,6	0,6	0,7	0,8	0,9	0,6	0,8	0,8	0,8
Ecart-type	0,4	0,1	0,3	0,9	0,2	0,3	1,8	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3	0,4
Coefficient de variation	-	-	-	-	-	-	67%	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Tableau 22 : Statistiques descriptives pour les teneurs en glucides par famille de bouillons et potages

Glucides g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/ crustacés/ mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Minimum	0,0	3,6	2,7	5,0	1,3	1,9	0,2	3,5	2,1	2,2	1,4	0,8	2,0	3,2	3,3	4,0
Maximum	5,9	6,4	8,6	10,8	4,0	8,2	6,1	7,7	7,4	7,7	8,4	7,1	6,8	7,0	6,9	8,5
1er Quartile	0,3	4,7	4,7	5,3	2,6	3,6	2,1	4,0	3,6	4,2	4,4	3,8	3,4	4,5	4,2	5,4
Médiane	0,5	5,2	5,6	6,3	3,2	4,4	3,0	5,1	4,6	4,8	5,2	4,6	4,4	5,0	5,1	6,0
3ème Quartile	1,4	5,7	6,1	7,4	3,3	5,2	5,3	5,8	5,5	5,4	5,6	5,5	5,3	5,5	5,7	7,2
Moyenne	1,4	5,1	5,5	6,6	2,9	4,4	3,5	5,1	4,6	4,9	4,9	4,6	4,4	5,0	5,0	6,3
Ecart-type	1,9	0,8	1,3	1,5	0,9	1,2	1,7	1,1	1,3	1,2	1,1	1,2	1,4	0,7	0,9	1,2
Coefficient de variation	-	15%	23%	22%	30%	27%	48%	21%	28%	23%	21%	26%	30%	15%	18%	19%

Tableau 23 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sucres par famille de bouillons et potages

Sucres g/100ml									Soupes de légumes							
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	15	15	32	18	12	68	24	18	18	29	162	74	11	42	35	52
Minimum	0,0	0,2	0,4	0,4	1,0	0,1	0,1	0,2	0,6	0,2	0,2	0,2	0,6	0,2	1,5	0,6
Maximum	0,8	1,8	4,3	3,1	2,9	5,5	4,0	1,9	3,0	3,1	3,5	2,5	2,0	3,0	4,0	4,6
1er Quartile	0,2	0,3	0,9	0,9	2,0	0,4	0,5	0,6	1,0	0,6	1,0	0,5	1,0	0,5	2,0	2,1
Médiane	0,3	0,4	1,2	1,1	2,1	0,8	0,5	0,8	1,7	0,7	1,4	0,9	1,5	0,9	2,2	3,0
3ème Quartile	0,5	0,6	1,5	1,8	2,3	1,4	1,2	1,0	2,3	1,3	2,3	1,1	1,9	1,2	2,5	3,3
Moyenne	0,4	0,5	1,3	1,3	2,1	1,1	1,0	0,9	1,6	1,0	1,6	0,9	1,4	1,0	2,3	2,8
Ecart-type	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	1,0	1,0	0,4	0,7	0,7	0,8	0,5	0,5	0,5	0,6	0,9
Coefficient de variation	-	-	-	-	27%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27%	34%

Tableau 24 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides par famille de bouillons et potages

Lipides g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Minimum	0,0	0,4	0,1	0,2	0,2	0,0	0,1	0,2	0,1	0,2	0,0	0,1	0,1	0,0	0,2	0,1
Maximum	0,5	2,2	2,7	9,6	2,9	1,8	3,6	3,6	3,8	5,8	5,5	5,0	2,5	5,2	3,2	4,5
1er Quartile	0,0	0,6	0,3	0,9	1,0	0,2	0,8	0,6	0,7	0,5	0,5	0,6	0,2	0,3	0,9	0,4
Médiane	0,1	0,8	0,5	1,6	1,4	0,3	1,0	1,0	1,0	1,7	0,9	1,0	0,3	0,9	1,5	0,7
3ème Quartile	0,2	1,0	1,0	2,0	1,7	0,6	1,4	1,9	1,6	2,6	1,5	1,9	0,6	1,2	1,9	0,9
Moyenne	0,1	0,9	0,8	1,8	1,4	0,5	1,2	1,5	1,3	1,8	1,2	1,3	0,6	1,1	1,4	0,9
Ecart-type	0,2	0,4	0,8	1,9	0,8	0,4	0,8	1,1	0,9	1,4	1,0	0,9	0,6	1,1	0,6	0,9

Tableau 25 : Statistiques descriptives pour les teneurs en AGS par famille de bouillons et potages

AGS g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	15	15	32	18	12	67	24	19	20	31	163	75	11	43	35	53
Minimum	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
Maximum	0,3	1,1	1,5	5,4	0,8	0,8	2,2	2,4	2,5	3,1	3,5	3,5	1,0	3,2	1,5	2,5
1er Quartile	0,0	0,1	0,1	0,5	0,1	0,0	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1	0,2	0,0	0,1	0,5	0,1
Médiane	0,0	0,1	0,2	0,8	0,3	0,2	0,2	0,6	0,4	0,9	0,4	0,5	0,2	0,6	0,8	0,2
3ème Quartile	0,1	0,4	0,5	1,1	0,4	0,3	0,5	1,2	1,0	1,5	0,7	1,2	0,4	0,8	1,0	0,4
Moyenne	0,1	0,3	0,4	1,0	0,3	0,2	0,4	0,8	0,7	1,0	0,5	0,7	0,3	0,7	0,8	0,4
Ecart-type	0,1	0,3	0,4	1,2	0,2	0,2	0,5	0,8	0,8	0,9	0,6	0,7	0,3	0,7	0,4	0,5

Tableau 26 : Statistiques descriptives pour les teneurs en fibres par famille de bouillons et potages

Fibres g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	15	16	32	18	12	68	24	19	20	31	163	75	11	43	35	53
Minimum	0,0	0,0	0,2	0,3	0,6	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,2	0,1	0,1	0,1	0,5	0,0
Maximum	0,1	0,3	2,9	3,3	1,4	1,6	1,7	0,6	1,6	1,0	2,3	2,4	1,3	1,4	6,0	2,0
1er Quartile	0,0	0,1	0,5	0,9	1,0	0,2	0,1	0,2	0,4	0,1	0,7	0,4	0,2	0,3	0,5	0,4
Médiane	0,0	0,1	0,8	1,2	1,0	0,3	0,3	0,3	1,0	0,3	1,0	0,8	0,3	0,6	0,7	0,5
3ème Quartile	0,1	0,2	0,8	1,6	1,0	0,5	0,9	0,5	1,3	0,4	1,4	1,0	0,4	0,9	1,0	0,8
Moyenne	0,0	0,1	0,8	1,3	1,0	0,5	0,5	0,3	0,9	0,3	1,0	0,8	0,4	0,6	1,0	0,6
Ecart-type	0,0	0,1	0,6	0,7	0,2	0,4	0,5	0,2	0,5	0,3	0,5	0,4	0,4	0,3	1,0	0,4

Tableau 27 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium (Na) par famille de bouillons et potages

Sodium (Na) g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	25	17	36	22	12	82	29	25	21	38	180	84	15	52	39	61
Nb d'observations	25	16	32	19	12	67	25	19	19	32	163	76	11	43	36	54
Minimum	0,01	0,02	0,23	0,08	0,20	0,02	0,05	0,01	0,02	0,01	0,03	0,01	0,12	0,02	0,01	0,01
Maximum	0,44	0,34	0,52	0,35	0,38	0,48	0,39	0,45	0,32	0,41	0,44	0,40	0,36	0,41	0,42	0,41
1er Quartile	0,12	0,15	0,28	0,27	0,22	0,25	0,24	0,23	0,17	0,28	0,24	0,23	0,31	0,24	0,20	0,23
Médiane	0,22	0,27	0,30	0,31	0,30	0,31	0,31	0,29	0,24	0,30	0,29	0,28	0,33	0,29	0,27	0,28
3ème Quartile	0,34	0,30	0,35	0,32	0,32	0,32	0,32	0,31	0,30	0,32	0,30	0,31	0,34	0,30	0,30	0,31
Moyenne	0,22	0,23	0,32	0,29	0,28	0,28	0,27	0,26	0,22	0,28	0,27	0,26	0,31	0,27	0,25	0,27
Ecart-type	0,13	0,10	0,06	0,06	0,06	0,08	0,09	0,12	0,10	0,10	0,07	0,09	0,07	0,08	0,08	0,09
Coefficient de variation	56%	42%	19%	21%	21%	28%	31%	47%	44%	35%	26%	34%	22%	30%	31%	31%

Tableau 28 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium (Na) par famille de bouillons et potages hors produits hyposodés

Sodium (Na) Hors produits hyposodés g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	19	11	36	22	12	77	27	22	18	34	171	76	14	49	37	58
Nb d'observations	19	10	32	19	12	62	23	16	16	28	154	68	10	40	34	51
Minimum	0,12	0,26	0,23	0,08	0,20	0,17	0,15	0,21	0,16	0,24	0,17	0,15	0,24	0,19	0,18	0,16
Maximum	0,44	0,34	0,52	0,35	0,38	0,48	0,39	0,45	0,32	0,41	0,44	0,40	0,36	0,41	0,42	0,41
1er Quartile	0,21	0,28	0,28	0,27	0,22	0,28	0,26	0,27	0,19	0,28	0,24	0,24	0,32	0,27	0,20	0,25
Médiane	0,26	0,30	0,30	0,31	0,30	0,31	0,31	0,29	0,27	0,30	0,29	0,29	0,34	0,30	0,27	0,29
3ème Quartile	0,35	0,31	0,35	0,32	0,32	0,32	0,32	0,32	0,30	0,33	0,31	0,32	0,34	0,31	0,31	0,31
Moyenne	0,28	0,30	0,32	0,29	0,28	0,30	0,29	0,30	0,25	0,31	0,28	0,28	0,32	0,29	0,26	0,28
Ecart-type	0,09	0,02	0,06	0,06	0,06	0,05	0,06	0,06	0,06	0,04	0,05	0,05	0,03	0,05	0,06	0,06
Coefficient de variation	33%	8%	19%	21%	21%	17%	18%	20%	23%	13%	17%	17%	10%	17%	22%	21%

Annexe 6 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe 2 par famille de bouillons et potages de GMS

Tableau 29 : Statistiques descriptives pour les valeurs énergétiques (en kcal) par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS Energie kcal/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/ crustacés/ mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Minimum	3,6	26,0	17,6	26,8	10,0	11,0	31,0	22,9	19,0	23,6	19,0	17,0	18,8	22,0	23,0	22,0
Maximum	8,0	40,0	65,0	137,9	43,0	45,7	54,0	60,0	65,0	72,0	70,0	75,0	45,0	76,0	61,0	75,0
1er Quartile	3,9	31,0	26,8	43,0	23,5	20,0	33,0	30,0	25,0	35,8	28,6	29,0	24,5	25,0	34,0	32,3
Médiane	5,6	36,0	34,0	50,5	30,0	23,1	36,7	44,0	30,0	37,5	33,0	34,3	28,2	37,0	36,0	36,0
3ème Quartile	7,0	38,0	40,8	56,0	34,5	32,4	46,0	51,0	40,0	54,0	45,0	39,0	31,0	39,0	40,0	42,0
Moyenne	5,7	34,0	34,7	52,5	28,8	26,3	39,2	42,2	34,7	42,7	36,6	35,5	28,8	36,2	37,9	38,9
Ecart-type	1,8	7,2	10,8	22,7	9,3	8,4	8,0	12,7	13,0	12,6	11,4	10,5	8,3	12,1	7,9	10,8
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée	-	34,9	34,3	44,6	33,7	24,5	36,5	39,2	36,5	46,4	37,2	38,1	25,6	42,7	37,3	40,4
Coefficient de variation	-	17%	31%	42%	31%	32%	20%	29%	36%	29%	31%	30%	27%	33%	21%	27%

Tableau 30 : Statistiques descriptives pour les teneurs en protéines par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS Protéines g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Minimum	0,0	0,3	0,6	0,6	0,3	0,4	0,7	0,3	0,4	0,4	0,4	0,2	0,4	0,4	0,4	0,3
Maximum	1,3	0,7	1,9	3,6	0,9	1,5	6,1	1,0	1,3	1,6	2,3	2,0	1,2	1,6	2,0	2,0
1er Quartile	0,3	0,4	0,9	0,9	0,6	0,7	2,0	0,6	0,5	0,6	0,8	0,7	0,6	0,7	0,6	0,6
Médiane	0,6	0,5	1,0	1,4	0,6	0,9	2,6	0,6	0,6	0,7	1,0	0,8	0,8	0,9	0,7	0,8
3ème Quartile	0,6	0,6	1,2	2,5	0,7	1,1	4,8	0,8	0,7	0,9	1,1	1,0	1,0	1,0	0,9	1,0
Moyenne	0,5	0,5	1,1	1,7	0,6	0,9	3,2	0,7	0,7	0,8	1,1	0,9	0,8	0,9	0,8	0,8
Ecart-type	0,4	0,2	0,3	0,9	0,2	0,3	1,7	0,2	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée		0,5	1,2	1,6	0,7	0,8	2,2	0,6	0,7	0,8	1,0	0,9	0,7	1,0	0,8	0,9
Coefficient de variation	-	-	-	-	-	-	51%	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Tableau 31 : Statistiques descriptives pour les teneurs en glucides par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS Glucides g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Minimum	0,0	3,6	2,7	5,0	1,3	1,9	0,2	4,0	2,1	2,2	0,8	1,7	2,9	3,8	3,3	4,0
Maximum	1,6	6,4	8,6	10,8	4,0	8,2	6,1	7,7	6,0	7,6	7,1	8,4	6,1	6,5	6,9	8,5
1er Quartile	0,3	4,7	4,5	5,4	2,6	3,5	2,0	4,0	3,6	4,1	3,7	4,3	3,8	4,5	4,0	5,4
Médiane	0,4	5,8	5,6	6,6	3,2	4,3	2,9	4,5	4,5	4,4	4,5	5,0	4,2	4,8	4,8	6,0
3ème Quartile	0,5	6,1	6,2	7,6	3,3	5,1	4,0	6,3	4,6	5,0	5,3	5,6	5,0	5,5	5,7	7,7
Moyenne	0,5	5,3	5,5	6,7	2,9	4,3	3,1	5,1	4,1	4,7	4,4	4,9	4,4	5,0	4,9	6,4
Ecart-type	0,5	1,5	1,3	1,5	0,9	1,2	1,7	1,3	1,0	1,1	1,3	1,0	1,0	0,7	1,0	1,3
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée	-	5,5	5,5	6,5	3,1	4,2	4,1	4,9	4,5	4,5	4,5	5,0	3,9	4,8	4,4	6,5
Coefficient de variation	-	23%	24%	22%	30%	27%	53%	24%	24%	23%	29%	21%	22%	13%	19%	19%

Tableau 32 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sucres par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS Sucres g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	4	3	29	17	12	54	17	10	12	20	52	135	6	32	28	40
Minimum	0,0	0,2	0,4	0,4	1,0	0,1	0,2	0,2	1,0	0,2	0,2	0,2	0,6	0,2	1,5	0,6
Maximum	0,2	1,8	4,3	3,1	2,9	5,5	4,0	1,9	3,0	2,9	2,5	3,5	2,0	2,0	4,0	4,6
1er Quartile	0,1	0,6	0,9	0,8	2,0	0,3	0,5	0,4	1,0	0,6	0,5	1,0	0,8	0,5	2,1	2,1
Médiane	0,1	0,9	1,2	1,0	2,1	0,6	0,7	0,8	1,9	0,7	0,9	1,4	1,3	0,8	2,2	3,0
3ème Quartile	0,2	1,4	1,4	1,8	2,3	1,4	1,3	1,0	2,4	1,2	1,3	2,3	2,0	1,3	2,5	3,3
Moyenne	0,1	1,0	1,3	1,3	2,1	1,0	1,0	0,8	1,8	0,9	1,0	1,6	1,3	0,9	2,4	2,9
Ecart-type	0,1	0,8	0,8	0,7	0,6	0,9	0,9	0,5	0,7	0,6	0,6	0,8	0,7	0,4	0,6	0,9
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée	-	1,5	1,2	1,0	2,3	0,8	1,1	0,8	2,1	0,7	0,9	1,7	1,0	1,0	2,5	3,2
Coefficient de variation	-	-	-	-	27%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25%	31%

Tableau 33 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS Lipides g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Minimum	0,0	1,0	0,1	0,2	0,2	0,0	0,5	0,2	0,5	0,2	0,2	0,0	0,3	0,0	0,2	0,1
Maximum	0,5	1,2	2,7	9,6	2,9	1,8	3,6	3,6	3,8	5,8	5,0	5,5	2,5	5,2	3,2	4,5
1er Quartile	0,0	1,1	0,3	1,2	1,0	0,2	1,0	1,0	1,0	1,3	0,7	0,7	0,4	0,6	1,0	0,5
Médiane	0,0	1,2	0,5	1,8	1,4	0,3	1,0	1,9	1,2	1,8	1,7	1,0	0,6	1,1	1,6	0,8
3ème Quartile	0,2	1,2	0,9	2,0	1,7	0,8	2,0	3,6	1,6	3,0	2,0	1,6	1,1	1,2	2,0	1,0
Moyenne	0,1	1,1	0,8	1,9	1,4	0,5	1,5	2,1	1,6	2,2	1,5	1,3	0,9	1,3	1,5	1,0
Ecart-type	0,2	0,1	0,8	1,9	0,8	0,5	0,8	1,2	1,0	1,5	0,9	1,0	0,8	1,1	0,6	1,0
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée	-	1,2	0,7	1,2	1,9	0,4	1,3	1,9	1,5	2,7	1,6	1,6	0,8	2,0	1,6	1,0

Tableau 34 : Statistiques descriptives pour les teneurs en AGS par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS AGS g/100ml								Soupes de légumes								
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	4	3	29	17	12	54	17	10	12	20	52	135	6	32	28	40
Minimum	0,0	0,6	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0
Maximum	0,3	0,7	1,5	5,4	0,8	0,8	2,2	2,4	2,5	3,1	3,5	3,5	1,0	3,2	1,5	2,5
1er Quartile	0,1	0,6	0,1	0,6	0,1	0,1	0,2	0,7	0,4	0,8	0,3	0,2	0,2	0,4	0,6	0,2
Médiane	0,2	0,6	0,2	0,8	0,3	0,2	0,4	1,1	0,7	1,3	0,8	0,4	0,4	0,7	0,8	0,2
3ème Quartile	0,2	0,7	0,5	1,1	0,4	0,4	0,9	2,0	1,3	2,0	1,3	0,8	0,7	1,1	1,0	0,4
Moyenne	0,1	0,6	0,4	1,1	0,3	0,2	0,6	1,3	1,0	1,4	0,9	0,6	0,5	0,8	0,9	0,4
Ecart-type	0,1	0,1	0,4	1,2	0,2	0,2	0,6	0,7	0,9	0,9	0,7	0,6	0,3	0,7	0,4	0,5
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée	-	0,7	0,3	0,6	0,3	0,2	0,5	1,2	0,9	1,7	0,9	0,7	0,4	1,2	0,9	0,6

Tableau 35 : Statistiques descriptives pour les teneurs en fibres par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS Fibres g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/ crustacés/ mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	4	3	29	17	12	54	17	10	12	20	52	135	6	32	28	40
Minimum	0,0	0,2	0,2	0,3	0,6	0,0	0,0	0,1	0,7	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,5	0,0
Maximum	0,1	0,3	2,9	3,3	1,4	1,6	1,7	0,6	1,6	1,0	2,4	2,3	1,3	1,4	6,0	2,0
1er Quartile	0,0	0,2	0,5	1,0	1,0	0,2	0,2	0,3	1,0	0,2	0,7	0,8	0,2	0,5	0,5	0,4
Médiane	0,0	0,2	0,7	1,2	1,0	0,4	0,7	0,5	1,1	0,3	0,8	1,0	0,4	0,8	0,8	0,5
3ème Quartile	0,0	0,3	0,8	1,6	1,0	0,7	0,9	0,6	1,4	0,5	1,1	1,4	0,9	1,0	1,0	0,9
Moyenne	0,0	0,2	0,8	1,4	1,0	0,5	0,7	0,4	1,1	0,4	0,9	1,1	0,6	0,8	1,1	0,7
Ecart-type	0,0	0,1	0,6	0,7	0,2	0,4	0,6	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,3	1,1	0,4
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée		0,2	0,7	1,4	1,1	0,5	0,4	0,3	1,3	0,4	0,9	1,1	0,4	0,7	1,1	0,6

Tableau 36 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium (Na) par famille de bouillons et potages de GMS

Secteur GMS Sodium (Na) g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes de légumes variés	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	9	3	33	20	12	61	21	13	13	23	58	149	8	39	31	47
Nb d'observations	9	3	29	18	12	54	18	10	12	21	53	135	6	32	29	41
Minimum	0,17	0,30	0,23	0,08	0,20	0,19	0,15	0,27	0,17	0,24	0,20	0,17	0,24	0,19	0,18	0,18
Maximum	0,44	0,32	0,52	0,35	0,38	0,48	0,37	0,45	0,32	0,38	0,40	0,40	0,36	0,40	0,42	0,40
1er Quartile	0,22	0,30	0,28	0,27	0,22	0,27	0,26	0,29	0,22	0,28	0,24	0,24	0,31	0,28	0,20	0,25
Médiane	0,26	0,30	0,30	0,31	0,30	0,31	0,31	0,30	0,29	0,30	0,28	0,30	0,32	0,30	0,27	0,28
3ème Quartile	0,40	0,31	0,36	0,32	0,32	0,32	0,32	0,34	0,30	0,33	0,31	0,31	0,34	0,30	0,31	0,30
Moyenne	0,30	0,31	0,32	0,29	0,28	0,30	0,29	0,32	0,26	0,31	0,28	0,28	0,32	0,29	0,26	0,28
Ecart-type	0,10	0,01	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	0,06	0,04	0,04	0,05	0,04	0,05	0,06	0,05
Nb individus (avec PDM)	0	3	28	15	10	53	18	11	12	22	49	123	7	33	27	43
Moyenne pondérée	-	0,30	0,31	0,32	0,33	0,28	0,31	0,31	0,28	0,31	0,29	0,29	0,29	0,30	0,29	0,31
Coefficient de variation	33%	2%	20%	21%	21%	17%	17%	16%	22%	12%	15%	16%	12%	17%	21%	18%

Annexe 7 : Statistiques descriptives pour les nutriments du groupe 2 par famille de bouillons et potages de RHF

Tableau 37 : Statistiques descriptives pour les valeurs énergétiques (en kcal) par famille de bouillons et potages de RHF

Energie kcal/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Minimum	2,5	22,9	30,0	29,8	-	16,5	16,0	21,7	19,0	20,0	12,0	20,0	11,2	18,0	27,6	21,7
Maximum	28,9	45,5	45,0	41,0	-	34,2	31,0	49,0	40,0	55,2	45,0	48,0	32,4	47,0	38,0	44,0
1er Quartile	4,0	26,4	31,0	32,6	-	22,0	26,7	26,5	26,1	27,3	25,0	25,4	15,8	24,0	30,2	24,3
Médiane	5,6	29,0	32,0	35,4	-	24,5	27,7	29,4	30,3	30,8	28,0	29,3	24,6	26,6	33,6	28,2
3ème Quartile	12,3	30,9	38,5	38,2	-	26,8	28,8	31,3	31,4	33,1	30,4	33,3	25,9	29,9	35,5	37,2
Moyenne	10,5	29,7	35,7	35,4	-	24,7	26,6	30,7	29,4	32,0	28,8	30,9	21,6	28,1	33,1	30,1
Ecart-type	10,2	5,8	8,1	7,9	-	5,3	4,6	7,0	6,0	8,7	6,4	8,0	7,5	7,6	3,8	7,6
Coefficient de variation		19%	19%	16%	-	21%	16%	22%	19%	26%	22%	25%	32%	26%	11%	24%

Tableau 38 : Statistiques descriptives pour les teneurs en protéines par famille de bouillons et potages de RHF

Protéines g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Minimum	0,0	0,3	1,2	1,1	-	0,3	0,6	0,3	0,3	0,3	0,1	0,3	0,3	0,4	0,3	0,2
Maximum	1,4	0,6	1,2	1,8	-	1,0	2,6	0,9	0,9	1,3	1,0	1,4	0,6	1,0	0,8	1,8
1er Quartile	0,1	0,4	1,2	1,3	-	0,5	0,7	0,4	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,3
Médiane	0,3	0,4	1,2	1,5	-	0,7	0,8	0,5	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,5
3ème Quartile	0,5	0,5	1,2	1,6	-	0,8	0,9	0,6	0,6	0,7	0,7	0,7	0,5	0,6	0,7	0,7
Moyenne	0,4	0,4	1,2	1,5	-	0,6	1,0	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,4	0,6	0,6	0,6
Ecart-type	0,4	0,1	0,0	0,5	-	0,2	0,7	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,1	0,2	0,2	0,4
Coefficient de variation	-	-	-	-	-	-	60%	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Tableau 39 : Statistiques descriptives pour les teneurs en glucides par famille de bouillons et potages de RHF

Glucides g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/ crustacés/ mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Minimum	0,0	3,6	4,8	5,1	-	2,9	2,6	3,5	2,1	3,4	1,4	3,3	2,0	3,2	3,8	4,4
Maximum	5,9	6,1	5,6	6,3	-	6,9	5,9	6,2	7,4	7,7	7,2	6,5	6,8	7,0	6,4	7,2
1er Quartile	0,3	4,8	5,2	5,4	-	4,0	3,4	4,3	5,1	4,3	4,9	4,3	3,0	4,6	4,7	5,4
Médiane	1,0	5,1	5,6	5,7	-	4,6	5,3	5,2	5,6	5,1	5,3	5,2	5,2	5,0	5,3	5,8
3ème Quartile	2,6	5,5	5,6	6,0	-	5,4	5,6	5,6	5,8	5,8	5,7	5,6	5,5	5,4	5,6	6,4
Moyenne	1,9	5,1	5,3	5,7	-	4,8	4,6	5,0	5,3	5,2	5,2	5,0	4,4	5,1	5,2	5,8
Ecart-type	2,2	0,7	0,5	0,8	-	1,2	1,4	0,9	1,5	1,2	1,1	0,9	1,7	1,0	0,8	0,9
Coefficient de variation	-	12%	7%	10%	-	24%	27%	16%	27%	22%	21%	18%	37%	19%	15%	15%

Tableau 40 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sucres par famille de bouillons et potages de RHF

Sucres g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	11	12	3	1	0	14	7	8	6	9	27	22	5	10	7	12
Minimum	0,2	0,3	1,0	2,0	-	0,1	0,1	0,6	0,6	0,6	0,5	0,2	1,1	0,5	1,5	1,2
Maximum	0,8	0,7	1,7	2,0	-	4,8	3,5	1,2	2,4	3,1	2,9	1,3	2,0	3,0	3,2	4,5
1er Quartile	0,3	0,3	1,1	2,0	-	0,7	0,5	0,7	0,8	0,7	0,8	0,6	1,5	0,7	1,7	1,8
Médiane	0,3	0,4	1,2	2,0	-	0,8	0,5	0,9	1,0	1,0	1,1	0,7	1,5	1,0	1,7	2,2
3ème Quartile	0,6	0,5	1,5	2,0	-	1,8	0,5	1,1	1,8	1,3	1,8	1,0	1,5	1,1	2,1	3,1
Moyenne	0,4	0,4	1,3	1,3	-	1,5	0,9	0,9	1,3	1,2	1,4	0,8	1,5	1,1	2,0	2,6
Ecart-type	0,2	0,1	0,4	-	-	1,2	1,2	0,2	0,7	0,8	0,8	0,3	0,3	0,7	0,6	1,0
Coefficient de variation	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28%	39%

Tableau 41 : Statistiques descriptives pour les teneurs en lipides par famille de bouillons et potages de RHF

Lipides g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou chou	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Minimum	0,0	0,4	0,4	0,4	-	0,1	0,1	0,2	0,1	0,4	0,1	0,1	0,1	0,1	0,5	0,1
Maximum	0,4	2,2	2,0	0,6	-	1,0	1,2	2,0	1,6	3,4	2,1	2,5	0,5	2,5	1,8	1,4
1er Quartile	0,0	0,6	0,4	0,5	-	0,1	0,1	0,5	0,4	0,4	0,3	0,5	0,2	0,2	0,6	0,2
Médiane	0,1	0,7	0,4	0,5	-	0,3	0,3	0,9	0,6	0,5	0,4	0,7	0,2	0,3	0,9	0,3
3ème Quartile	0,2	0,9	1,2	0,6	-	0,4	0,5	1,0	0,8	1,4	0,7	1,3	0,2	0,8	1,6	0,5
Moyenne	0,1	0,8	0,9	0,5	-	0,3	0,5	0,9	0,7	1,0	0,6	0,9	0,2	0,6	1,1	0,4
Ecart-type	0,2	0,4	0,9	0,1	-	0,2	0,4	0,5	0,5	0,9	0,5	0,8	0,1	0,7	0,6	0,4

Tableau 42 : Statistiques descriptives pour les teneurs en AGS par famille de bouillons et potages de RHF

AGS g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou chou	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	11	12	3	1	0	13	7	9	8	11	28	23	5	11	7	13
Minimum	0,0	0,1	0,2	0,1	-	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
Maximum	0,1	1,1	0,6	0,1	-	0,5	0,2	1,2	1,0	1,1	1,0	1,6	0,3	1,1	1,0	0,8
1er Quartile	0,0	0,1	0,2	0,1	-	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0
Médiane	0,0	0,1	0,2	0,1	-	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0
3ème Quartile	0,1	0,1	0,4	0,1	-	0,1	0,1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,5	0,0	0,4	0,9	0,4
Moyenne	0,0	0,2	0,3	0,3	-	0,1	0,1	0,3	0,3	0,3	0,2	0,4	0,1	0,2	0,4	0,2
Ecart-type	0,0	0,3	0,2	-	-	0,1	0,1	0,4	0,3	0,3	0,2	0,5	0,1	0,3	0,5	0,3

Tableau 43 : Statistiques descriptives pour les teneurs en fibres par famille de bouillons et potages de RHF

Fibres g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	11	13	3	1	0	14	7	9	8	11	28	23	5	11	7	13
Minimum	0,0	0,0	0,8	0,5	-	0,1	0,0	0,1	0,2	0,0	0,2	0,1	0,1	0,1	0,5	0,2
Maximum	0,1	0,2	1,8	0,5	-	1,2	0,2	0,5	1,6	0,4	1,7	1,6	0,3	0,7	1,4	0,7
1er Quartile	0,0	0,1	0,8	0,5	-	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,3	0,2	0,1	0,2	0,5	0,3
Médiane	0,0	0,1	0,8	0,5	-	0,2	0,2	0,2	0,3	0,1	0,4	0,3	0,1	0,3	0,5	0,4
3ème Quartile	0,1	0,2	1,3	0,5	-	0,3	0,2	0,2	0,6	0,1	0,6	0,4	0,3	0,3	0,9	0,5
Moyenne	0,0	0,1	1,1	1,1	-	0,3	0,1	0,2	0,6	0,1	0,5	0,4	0,2	0,3	0,7	0,4
Ecart-type	0,0	0,0	0,6	-	-	0,3	0,1	0,1	0,6	0,1	0,4	0,3	0,1	0,2	0,4	0,2

Tableau 44 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium par famille de bouillons et potages de RHF

Sodium (Na) g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	16	14	3	2	0	21	8	12	8	15	31	26	7	13	8	14
Nb d'observations	16	13	3	1	0	13	7	9	7	11	28	23	5	11	7	13
Minimum	0,01	0,02	0,26	0,30	-	0,02	0,05	0,01	0,02	0,01	0,03	0,01	0,12	0,02	0,01	0,01
Maximum	0,35	0,34	0,30	0,30	-	0,35	0,39	0,41	0,31	0,41	0,44	0,37	0,35	0,41	0,33	0,41
1er Quartile	0,06	0,12	0,27	0,30	-	0,12	0,14	0,01	0,04	0,06	0,08	0,07	0,32	0,14	0,12	0,16
Médiane	0,19	0,26	0,29	0,30	-	0,29	0,22	0,22	0,16	0,28	0,21	0,21	0,34	0,27	0,19	0,29
3ème Quartile	0,28	0,30	0,30	0,30	-	0,33	0,32	0,27	0,22	0,30	0,29	0,32	0,34	0,30	0,26	0,33
Moyenne	0,18	0,21	0,28	0,28	-	0,21	0,22	0,19	0,14	0,21	0,20	0,20	0,29	0,22	0,18	0,23
Ecart-type	0,12	0,10	0,02	-	-	0,13	0,13	0,14	0,11	0,14	0,12	0,12	0,10	0,13	0,12	0,15
Coefficient de variation	66%	47%	7%	7%	-	59%	55%	73%	72%	65%	58%	62%	30%	56%	60%	60%

Tableau 45 : Statistiques descriptives pour les teneurs en sodium hors produits hyposodés par famille de bouillons et potages de RHF

Sodium (Na) Hors produits hyposodés g/100ml	Soupes de légumes															
	Bouillons	Soupes à base de viande	Soupes ethniques	Soupes de féculents	Soupes froides	Soupes avec pâtes	Soupes de poissons/ crustacés/ mollusques	Soupes d'asperges	Soupes de carottes	Soupes de champignons	Soupes de légumes variés	Soupes de légumes verts ou choux	Soupes d'oignons	Soupes de poireaux	Soupes de potirons	Soupes de tomates
Nb d'individus	10	8	3	2	0	16	6	9	5	11	22	18	6	10	6	11
Nb d'observations	10	7	3	1	0	8	5	6	4	7	19	15	4	8	5	10
Minimum	0,12	0,26	0,26	0,30	-	0,17	0,22	0,21	0,16	0,25	0,17	0,15	0,32	0,22	0,18	0,16
Maximum	0,35	0,34	0,30	0,30	-	0,35	0,39	0,41	0,31	0,41	0,44	0,37	0,35	0,41	0,33	0,41
1er Quartile	0,20	0,27	0,27	0,30	-	0,30	0,22	0,23	0,18	0,29	0,21	0,22	0,34	0,26	0,19	0,24
Médiane	0,24	0,30	0,29	0,30	-	0,33	0,31	0,25	0,22	0,30	0,28	0,31	0,34	0,29	0,23	0,31
3ème Quartile	0,34	0,31	0,30	0,30	-	0,34	0,32	0,29	0,26	0,33	0,30	0,32	0,34	0,31	0,29	0,37
Moyenne	0,26	0,30	0,28	0,28	-	0,31	0,29	0,27	0,23	0,31	0,26	0,28	0,34	0,29	0,24	0,30
Ecart-type	0,08	0,03	0,02	-	-	0,06	0,07	0,07	0,07	0,05	0,07	0,07	0,01	0,06	0,07	0,09
Coefficient de variation	31%	9%	7%	7%	-	18%	22%	25%	25%	16%	25%	23%	3%	19%	24%	28%

