



HAL
open science

Etude de la composition nutritionnelle des produits de charcuterie. Données 2009

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

► To cite this version:

Pierre P. Combris, Raffaella Goglia, Marion Henini, Caroline Lafitte, Louis Georges Soler, et al.. Etude de la composition nutritionnelle des produits de charcuterie. Données 2009. [Rapport Technique] 2010. hal-02822881

HAL Id: hal-02822881

<https://hal.inrae.fr/hal-02822881>

Submitted on 6 Jun 2020

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

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

**OBSERVATOIRE DE LA
QUALITÉ DE
L'ALIMENTATION
(Oqali)**

**ÉTUDE DE LA
COMPOSITION
NUTRITIONNELLE DES
PRODUITS DE
CHARCUTERIE**

Données 2009

Oqali

Observatoire
de la qualité
de l'alimentation



Edition 2010

**OBSERVATOIRE DE LA
QUALITÉ DE
L'ALIMENTATION
(Oqali)**

**ÉTUDE DE LA
COMPOSITION
NUTRITIONNELLE DES
PRODUITS DE
CHARCUTERIE**

Données 2009

SOMMAIRE

1.	INTRODUCTION	8
1.1	Présentation du secteur	8
1.2	Contexte d'analyse du secteur	9
1.3	Segmentation du secteur	10
1.4	Description des données collectées	10
1.5	Couverture du marché	12
2.	ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE.....	14
2.1	Calcul des teneurs moyennes en lipides et sodium pondérées par les quantités	14
2.2	Suivi des teneurs moyennes en lipides et sodium	14
3.	APPUI MÉTHODOLOGIQUE DANS LE CADRE D'UNE CHARTE COLLECTIVE D'ENGAGEMENTS DE PROGRÈS NUTRITIONNEL.....	15
3.1	Détermination des seuils maximum à respecter pour impacter 15% des quantités produites ...	15
3.1.1	Méthode	15
3.1.2	Résultats	16
3.1.3	Biais méthodologiques	17
3.2	Calcul de l'impact de la baisse des teneurs moyennes en lipides et sodium	17
3.2.1	Méthode	17
3.2.2	Résultats	18
4.	CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES	19

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Répartition des références-produits en fonction des familles et des segments de marché en %.....	12
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Volume de production et chiffre d'affaires du marché de la charcuterie (2009).....	8
Tableau 2 : Données disponibles par catégorie de produit.....	11
Tableau 3 : Couverture de la production française destinée à la GMS - libre service par catégorie de produit	13
Tableau 4 : Teneurs moyennes en lipides et/ou sodium pondérées par les quantités par catégorie de produit.....	14
Tableau 5 : Calcul d'un intervalle de tolérance – cas des teneurs en lipides des rillettes	16
Tableau 6 : Critère maximum à fixer pour impacter 15% des quantités produites par catégorie de produit	16
Tableau 7 : Données de composition nutritionnelle des rillettes	17

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Discussion sur la méthode de collecte des données.....	20
-------------------------------------------------------------------	----

LISTE DES SIGLES

Afssa : Agence française de sécurité sanitaire des aliments

AGMI : acides gras mono insaturés

AGS : acides gras saturés

DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

FICT : Fédération française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et transformateurs de viande

GMS : grandes et moyennes surfaces

HD : hard discount

IFIP : Institut du porc

INCA 2 : Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2006-2007

MDD : marques de distributeurs

MN : marques nationales

PAI : produits alimentaires intermédiaires

PNNS : Programme National Nutrition Santé

PP : premier prix

SSP : Service de la Statistique et de la Prospective

SYNTHÈSE

Ce rapport a permis de dresser un premier bilan sur la composition nutritionnelle (en particulier les teneurs en lipides et sodium) des produits de charcuterie commercialisés en grandes et moyennes surfaces au rayon libre-service en 2009 (T_0).

169 données¹ ont été collectées. Elles sont réparties en 9 familles : jambons cuits supérieurs, jambons secs, rillettes de porc, saucissons secs supérieurs, saucissons secs pur porc, lardons, saucisses à pâte fine de porc, pâtés de campagne et pâtés/crèmes/mousses/terrines de foie de porc. Elles sont classées en 4 segments de marché : marques nationales, marques de distributeurs, hard discount et premiers prix. Ces données sont toutes issues de résultats d'analyses de composition nutritionnelle : certaines ont été réalisées en sortie d'usine par les entreprises adhérentes à la FICT et d'autres ont été réalisées pour compléter les catégories et les segments sous-représentés dans l'échantillon initial. L'objectif final est de suivre l'évolution de la composition nutritionnelle de ces produits dans le temps.

Les teneurs moyennes en lipides et sodium, pondérées par les quantités, ont été calculées. Cet indicateur sera suivi à $T_{mi-parcours}$ ($T_0 + 18$ mois) et à T_f ($T_0 + 3$ ans), sur des échantillons construits de la même manière que l'échantillon à T_0 .

L'évolution de ces teneurs pourra être vérifiée statistiquement par un test de comparaison de moyennes sur échantillons non appariés.

De plus, l'Oqali a eu un rôle d'appui méthodologique pour la Fédération française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et transformateurs de viande (FICT), pour la conception d'engagements réalistes en vue d'une charte collective d'engagements de progrès nutritionnel. En particulier, deux indicateurs ont été développés :

- d'une part, au sein des catégories de produits étudiées, la détermination des teneurs plafond en lipides et sodium à respecter pour impacter 15% des quantités produites ;
- d'autre part, le calcul de l'impact d'une baisse de 5% des teneurs moyennes en ces deux nutriments sur les volumes de nutriments mis sur le marché².

Pour ce dernier traitement, on constate qu'une fois les engagements tenus, la quantité de lipides retirés du marché représentera 3559 tonnes par an et la quantité de sodium retiré du marché représentera 290 tonnes par an (soit 737 tonnes de sel par an).

Enfin, un rapport présentant un bilan sur les paramètres d'étiquetage des produits de charcuterie sera publié ultérieurement.

¹ Une donnée est le résultat de l'agrégation de plusieurs références commercialisées, au sein d'une même entreprise et d'un même segment de marché

² Produits vendus en libre-service, à la coupe, au rayon surgelé et en conserves

1. INTRODUCTION

L'objectif de ce rapport est de dresser un premier bilan sur les valeurs nutritionnelles des produits de charcuterie en prenant en compte les principales entreprises fabriquant les produits français les plus consommés dans l'Hexagone. L'objectif final est de suivre l'évolution de la composition nutritionnelle de ces produits dans le temps.

Un deuxième rapport sera publié pour dresser un bilan sur les paramètres d'étiquetage.

1.1 Présentation du secteur

Le secteur de la charcuterie est très dispersé. En 2009, la Fédération française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et transformateurs de viande (FICT) a recensé 340 entreprises, pour un chiffre d'affaires de 6,6 milliards d'euro et 1,37 millions de tonnes de produits fabriqués³ (tableau 1) :

Tableau 1 : Volume de production et chiffre d'affaires du marché de la charcuterie (2009)

Type de produit	Volume (tonnes)	Valeur (milliers d'€)
Charcuterie - salaisons	1 064 000	5 161 000
Produits traiteurs	291 000	1 423 000
Conserves de viandes	11 000	29 000
Total	1 366 000	6 613 000

De plus, ce secteur est très diversifié avec plus de 400 variétés de produits, réparties dans les familles suivantes (en pourcentage de la production française) :

- les jambons cuits (18%) ;
- les saucisses cuites ou à cuire (14%) ;
- les salades composées (9%) ;
- les charcuteries pâtisseries (8%) ;
- les lardons/poitrines (8%) ;
- les pâtés (8%) ;
- les saucissons secs (8%) ;
- les autres salaisons (6%) ;
- les plats cuisinés (5%) ;
- les autres charcuteries (5%) ;
- les saucissons cuits ou à cuire (4%) ;
- les andouilles/andouillettes et boudins (3%) ;
- les jambons secs (3%) ;
- les conserves de viandes (1%).

³ www.fict.fr. Lettre d'information de la FICT : analyse du marché de la charcuterie en 2009.

Selon les résultats de l'enquête INCA 2⁴, la consommation moyenne de charcuterie serait de 35 g/jour pour les adultes et de 25 g/jour pour les enfants. Chez les adultes comme chez les enfants, les produits de charcuterie sont quasiment exclusivement consommés au cours du déjeuner ou du dîner (97% des occasions de consommation sur les 4 repas de la journée).

La majorité des achats de charcuterie est faite au rayon libre-service (68% des achats en 2009)⁵.

Contribution des produits de charcuterie aux apports en sel⁶

Le secteur des produits de charcuterie est le deuxième secteur alimentaire contributeur aux apports en sel après le pain (et les biscottes) avec un apport moyen de 1,03 g de sel par jour.

Contribution des produits de charcuterie aux apports en lipides⁷

Chez les adultes comme chez les enfants, les produits de charcuterie sont les 4^{èmes} contributeurs en lipides totaux (après l'huile, les fromages et le beurre chez les adultes et après l'huile, les gâteaux/pâtisseries et le beurre chez les enfants) avec respectivement 8% et 7% des apports. Les produits de charcuterie sont également 4^e contributeurs aux apports en AGS (respectivement 7% et 6% des apports pour les adultes et les enfants) et 2^e contributeurs aux apports en AGMI (respectivement 10% et 9% des apports pour les adultes et les enfants).

1.2 Contexte d'analyse du secteur

Le secteur de la charcuterie a commencé sa collaboration avec l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) dès 2007, lors de l'étude de faisabilité. Cette collaboration a été poursuivie les années suivantes.

Un groupe de travail comprenant le personnel Oqali, des représentants de la FICT et des professionnels du secteur de la charcuterie a été mis en place pour définir la méthodologie de travail et de collecte des données ainsi que les indicateurs les plus pertinents à suivre.

La principale difficulté a concerné la forte dispersion du secteur en termes de structure du marché et de variété des produits. Le groupe de travail a sélectionné 9 familles de produits de charcuterie parmi toutes les variétés commercialisées en GMS au rayon libre-service⁸ représentant près de 50% du marché total en volume :

- le jambon cuit supérieur ;
- le jambon sec ;
- le saucisson sec supérieur ;
- le saucisson sec pur porc ;

⁴ Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2006-2007, réalisée par l'Afssa

⁵ Source : www.fict.fr. Lettre d'information de la FICT : analyse du marché de la charcuterie en 2009

⁶ Rapport du groupe de travail sur le sel, janvier 2002

⁷ Rapport du groupe PNNS sur les lipides, septembre 2009

⁸ Conditionnées sous vide ou en pot au rayon charcuterie

- les lardons salés ou saumurés et leurs morceaux / lardons séchés ou fumés et leurs morceaux ;
- les saucisses à pâte fine de porc ;
- les rillettes de porc ;
- le pâté de campagne ;
- les pâtés, crèmes, mousses, terrines de foie de porc.

Ces produits ont été définis à partir du Code des Usages de la Charcuterie qui codifie tous les usages de la profession en 16 familles, classées selon leur technologie de fabrication correspondant à une dénomination de vente. Ce Code est approuvé par la DGCCRF et sert de référence pour la loyauté des transactions et la non tromperie du consommateur.

1.3 Segmentation du secteur

Pour ce secteur, on distingue quatre segments de marché correspondants aux types de marques suivantes : marques nationales (MN), marques de distributeurs (MDD), marques de distributeurs entrée de gamme (ou premiers prix - PP) et marques de hard discount (HD). Les produits qui n'ont pas pu être classés dans ces segments de marché figurent dans la catégorie « autres ».

1.4 Description des données collectées

La FICT a sélectionné les entreprises représentant plus de 80% du volume de production de chaque catégorie de produits à partir de l'enquête annuelle de branche « Charcuterie et Conserves de viandes » réalisée par la FICT sur délégation du Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire.

Les entreprises sélectionnées ont fourni les données de composition nutritionnelle des produits suivis pour l'année 2009. Ces données sont issues d'analyses réalisées en sortie d'usine. En particulier, les informations suivantes ont été transmises :

- teneur moyenne, écart-type et nombre d'analyses pour les protéines, les lipides, le sodium et les acides gras saturés ;
- données de fabrication annuelles pour les produits concernés.

Au sein d'une entreprise, pour une même catégorie de produit et pour un même segment de marché, les produits similaires ont été agrégés (ex : tranches de jambon cuit supérieur vendues par 4 et par 6). De la même manière, les produits avec des caractéristiques nutritionnelles similaires ont été regroupés (ex : jambon cuit supérieur nature - au torchon, à l'étouffée, ...), jambon cuit supérieur aux herbes ou jambon cuit supérieur fumé).

En conséquence, pour ce secteur, une référence-produit est le résultat de l'agrégation de plusieurs références commercialisées, au sein d'une même entreprise et d'un même segment de marché.

Lorsque le taux de réponse pour une catégorie ou un segment de marché n'était pas suffisant, des analyses de composition nutritionnelle supplémentaires, cofinancées par l'Oqali et la FICT, ont été réalisées par l'Institut du porc (IFIP). Ainsi, certains produits hard discount et premiers prix des catégories lardons, pâtés/mousses de foie et jambons secs ont été analysés.

Les données disponibles et prises en compte pour les traitements réalisés pour l'année 2009 sont détaillées dans le tableau 2 :

Tableau 2 : Données disponibles par catégorie de produit

Catégories de produits	Données disponibles (nombre de références-produit)
Jambon cuit supérieur	23
Jambon sec	9
Saucisson sec supérieur	15
Saucisson sec pur porc	14
Lardons	35
Saucisses pâte fine	18
Rillettes	12
Pâté campagne	17
Pâté/mousse de foie	26
Total	169

Toutes les données recueillies sont des résultats d'analyses de composition nutritionnelle. Elles proviennent de trois sources :

- les entreprises adhérentes à la FICT sélectionnées ;
- les prélèvements complémentaires, permettant de compléter les données fournies par les adhérents ;
- une campagne d'analyses supplémentaires, réalisées en particulier pour les produits PP et HD, pour les catégories où ces segments n'étaient pas assez représentés.

Les données se répartissent selon les familles et les segments de marché de la façon suivante (figure 1) :

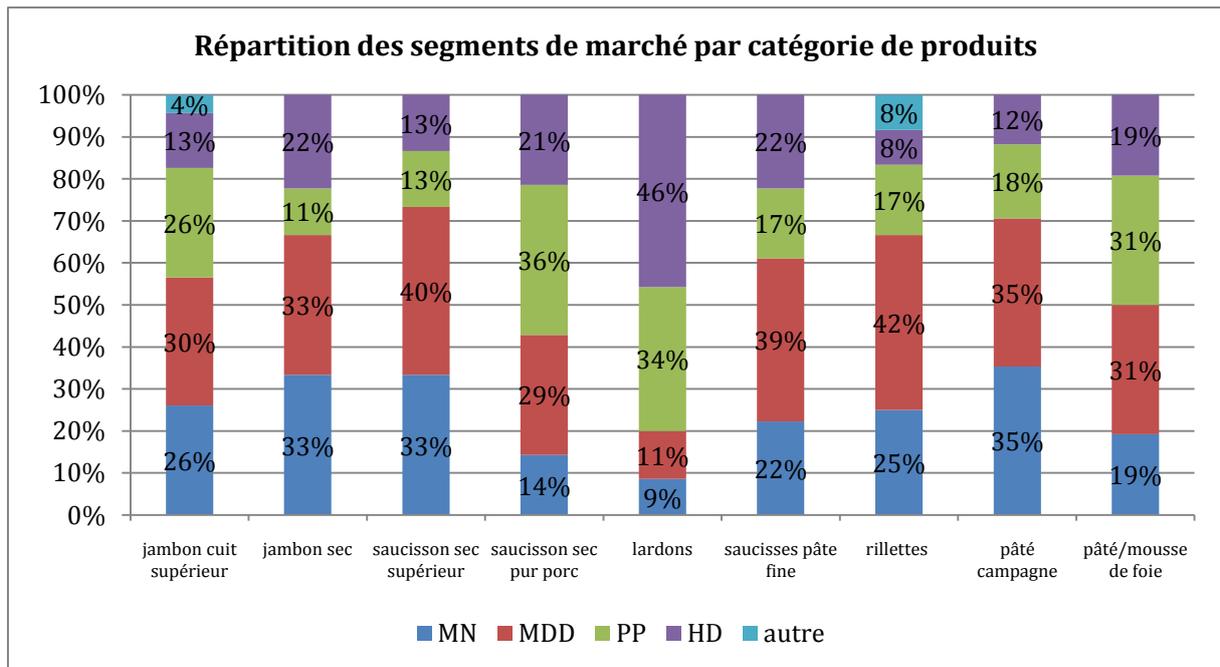


Figure 1 : Répartition des références-produits en fonction des familles et des segments de marché en %

Toutes les données analytiques collectées en 2009 constituent le T₀.

L'objectif sera d'étudier, à intervalles réguliers, l'échantillon d'entreprises couvrant 80% de la production française destinée à la GMS - libre service (les entreprises constituant cet échantillon pouvant évoluer dans le temps).

1.5 Couverture du marché

La couverture de marché pour chaque catégorie de produits étudiée a été calculée à partir de l'enquête annuelle de branche « Charcuterie et Conserves de viandes » réalisée par la FICT (tableau 3).

De plus, pour prendre en compte les produits de la campagne d'analyse supplémentaire, il a été nécessaire d'estimer les volumes de consommation associés aux références hard discount et/ou premiers prix prélevées.

A cette fin, les parts de marché des références prélevées ont été estimées à partir des données TNS/WorldPanel 2008. La conversion en tonnes a été réalisée en multipliant la part de marché estimée par le volume de consommation de la famille.

Ce volume de consommation a été calculé en considérant la production française destinée à la GMS (62% de la production totale) et la production étrangère importée (environ 13% de la consommation française).

Dans le cas où la correspondance avec la base de données TNS/WordPanel n'a pas été trouvée, les volumes associés aux références prélevées ont été estimés à partir du volume de production des entreprises impliquées, en formulant l'hypothèse que les entreprises produisent des références pour chaque segment de marché dans les mêmes proportions que la structure du

marché. A titre d'exemple, en considérant, pour une catégorie donnée, que le hard discount représente 30% du marché, une référence HD d'une entreprise représentera 30% du volume de production de cette entreprise. Au final, les volumes estimés en formulant des hypothèses représentent 4,1% de l'échantillon au maximum.

Tableau 3 : Couverture de la production française destinée à la GMS - libre service par catégorie de produit

Familles	Volume de production couvert dans la base Oqali (tonnes)	Couverture de la production française destinée à la GMS - libre service
Jambons cuits supérieurs	82048	66%
Jambons secs	15748	57%
Lardons	49776	68%
Pâtés de campagne	7090	86%
Pâtés/mousses de foie	15810	82%*
Rillettes	11299	81%
Saucissons secs pur porc	15034	64%
Saucissons secs supérieurs	32125	
Saucisses cuites	49917	85%

**marché libre-service + détail + conserves*

2. ANALYSE DE LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Pour dresser un premier bilan T_0 sur les valeurs nutritionnelles des produits de charcuterie, les teneurs moyennes en lipides et/ou sodium, pondérées par les quantités, ont été calculées. L'objectif final sera de suivre l'évolution de ces teneurs dans le temps.

2.1 Calcul des teneurs moyennes en lipides et sodium pondérées par les quantités

Le tableau 4 présente, pour chaque catégorie, les teneurs moyennes en lipides et/ou sodium pondérées par les quantités.

Tableau 4 : Teneurs moyennes en lipides et/ou sodium pondérées par les quantités par catégorie de produit

Catégorie	Lipides (g/100g)	Sodium (g/100g)
Jambon cuit supérieur découenné dégraissé	3,3	0,82
Jambon sec	non suivi	1,98
Lardons	non suivi	1,22
Pâté de campagne	26,8	0,63
Pâté/mousse de foie	33,1	0,64
Rillettes	38,5	non suivi
Saucisson sec pur porc	39,8	1,78
Saucisson sec supérieur	36,4	1,82
Saucisses cuites	25,5	0,73

2.2 Suivi des teneurs moyennes en lipides et sodium

Les teneurs moyennes en lipides et/ou sodium pondérées par les volumes ont été calculées à T_0 , et seront également calculées à $T_{mi-parcours}$ ($T_0 + 18$ mois) et T_f ($T_0 + 3$ ans), sur des échantillons construits de la même manière que l'échantillon à T_0 (couvrant environ 80% de la production française destinée à la GMS - libre service). L'évolution de ces teneurs sera observée et pourra être vérifiée statistiquement par un test de comparaison de moyennes sur échantillons non appariés.

Ce suivi pourra également être réalisé sans tenir compte des données volumes, pour s'affranchir de l'effet éventuel provenant du changement des choix des consommateurs (exemple : baisse de la part de marché d'un produit amélioré au profit de produits non améliorés car rejet du consommateur d'un produit moins gras/salé).

3. APPUI MÉTHODOLOGIQUE DANS LE CADRE D'UNE CHARTE COLLECTIVE D'ENGAGEMENTS DE PROGRÈS NUTRITIONNEL

L'Oqali a eu également un rôle d'appui méthodologique pour la FICT, pour la conception d'engagements réalistes en vue d'une charte collective d'engagements de progrès nutritionnel.

En particulier, deux indicateurs ont été développés :

- d'une part, au sein des catégories de produits étudiées, la détermination des seuils maximum de teneurs en lipides et/ou sodium à respecter pour impacter 15% des quantités produites ;
- d'autre part, le calcul de l'impact d'une baisse de 5% des teneurs moyennes en ces deux nutriments sur les volumes de nutriments mis sur le marché.

3.1 Détermination des seuils maximum à respecter pour impacter 15% des quantités produites

Cet indicateur permet d'établir les teneurs plafond en lipides et/ou en sodium à ne pas dépasser, pour impacter 15% des quantités produites dans chaque catégorie. Cela permettrait de remonter le niveau de qualité nutritionnelle des produits les « moins bien » placés au sein d'une catégorie, de manière à ce que leur teneur en lipides et/ou en sodium ne dépasse pas la teneur plafond fixée.

3.1.1 Méthode

La notion d'intervalle de tolérance est utilisée pour affirmer, avec un certain degré de confiance, qu'au moins une proportion fixée de l'échantillon possède une caractéristique (ici la teneur en lipides/sodium) en dessous ou au dessus d'une valeur limite.

Lors de la mise en œuvre de cette méthode, on suppose que la distribution des teneurs en lipides/sodium d'un produit d'une entreprise suit une loi normale.

On applique la notion d'intervalle de tolérance pour chaque référence-produit puis on les agrège pour estimer l'impact sur la totalité de l'échantillon.

A titre d'exemple, le tableau 5 présente le calcul de l'intervalle de tolérance, au sein de la catégorie des rillettes, lorsqu'on fixe une teneur plafond en lipides de 43 g/100g. Sur les 5646 tonnes de produits intégrés dans le calcul, 4503 tonnes ont une teneur en lipides inférieure à 43 g/100g et 534 tonnes ont une teneur en lipides supérieure à 43 g/100g, avec un degré de confiance de 95%.

Tableau 5 : Calcul d'un intervalle de tolérance - cas des teneurs en lipides des rillettes

Entreprise	Segment	Lipides (%)			Quantités produites (tonnes)	% des quantités dont teneur <43g/100g	Volume dont teneur <43g/100g (tonnes)	% des quantités dont teneur >43g/100g	Volume dont teneur >43g/100g (tonnes)
		Moyenne	Ecart -type	Nb analyses					
E 1	MN	38,0	3,6	80	193	87,1%	168,1	5,0%	9,6
	MDD	41,9	3,9	90	1447	54,7%	791,3	31,9%	460,8
E 2	Autre	29,2	4,2	25	268	99,2%	265,9	0,0%	0,0
E 3	MDD	35,7	2,2	16	697	98,8%	688,3	0,0%	0,0
	PP	38,8	3,0	18	348	80,1%	278,9	2,5%	8,8
E 5	MDD	41,0	1,5	15	1254	77,0%	966,0	2,7%	33,9
	HD	40,0	1,1	50	203	98,7%	200,3	0,1%	0,1
	PP	40,0	1,1	50	357	98,7%	352,3	0,1%	0,2
E6	MN	34,0	7,0	33	444	81,6%	362,4	4,6%	20,6
	MDD	30,0	4,7	55	435	98,9%	430,0	0,1%	0,3
TOTAL					5646		4503		534

La quantité de rillettes ayant une teneur en lipides supérieure à 43 g/100g est donc comprise entre 534 tonnes et 1143 tonnes, soit 9,5% à 20,2% de l'échantillon (et donc 14,9% de l'échantillon au milieu de l'intervalle).

3.1.2 Résultats

Le tableau 6 présente, pour chaque catégorie de produits, les seuils maximum de teneurs en lipides et/ou en sodium à ne pas dépasser pour impacter 15% des quantités produites.

Tableau 6 : Critère maximum à fixer pour impacter 15% des quantités produites par catégorie de produit

Catégorie	Critère maximum lipides g/100g	Impact (%)	Critère maximum sodium g/100g	Impact (%)
Jambon cuit supérieur découenné dégraissé	4,3	15,6%	0,83	15,4%
Jambon sec*	non suivi		3,00 (MN+MDD)	14,7%
			2,75 (HD+PP)	15,2%
Lardons	non suivi		1,70	15,1%
Pâté de campagne	33	15%	0,73	14%
Pâté/mousse de foie	39	16,1%	0,82	15,5%
Rillettes	43	14,9%	non suivi	
Saucisson sec pur porc	44	16,3%	2,02	14,8%
Saucisson sec supérieur	40	16,7%	2,01	15,1%
Saucisses cuites	29	13,7%	0,86	14,7%

*pour cette catégorie, l'échantillon a été subdivisé en 2 sous-populations : les MN+MDD et les HD+PP

3.1.3 Biais méthodologiques

Dans le cadre de cette étude, cette méthode comporte des biais méthodologiques :

- l'Oqali ayant reçu des données anonymes et agrégées, l'hypothèse de normalité des teneurs en sodium ou lipides n'a pas pu être vérifiée pour chaque entreprise. Toutefois, au sein d'une entreprise, cette hypothèse semble raisonnable ;
- le calcul a été réalisé pour les produits pour lesquels on dispose de l'écart-type de la teneur moyenne en lipides/sodium (les autres produits ne peuvent être inclus dans le calcul). Par exemple, pour les rillettes, le calcul de la teneur plafond en lipides ne pourra pas tenir compte des données de l'entreprise 4 pour laquelle les écart-types et le nombre d'analyses ne sont pas connus (tableau 7).

Tableau 7 : Données de composition nutritionnelle des rillettes

Entreprise	Segment	Lipides			Quantités produites
		Moyenne g/100g	Ecart-type g/100g	Nombre d'analyses	
Entreprise 1	MN	38,0	3,6	80	193
	MDD	41,9	3,9	90	1447
Entreprise 2	Autre	29,2	4,2	25	268
Entreprise 3	MDD	35,7	2,2	16	697
	PP	38,8	3,0	18	348
Entreprise 5	MDD	41,0	1,5	15	1254
	HD	40,0	1,1	50	203
	PP	40,0	1,1	50	357
Entreprise 6	MN	34,0	7,0	33	444
	MDD	30,0	4,7	55	435
Entreprise 4	MN	36,7			3900
	MDD	43,5			1753

3.2 Calcul de l'impact de la baisse des teneurs moyennes en lipides et sodium

Pour les catégories de produits suivies, on cherche à évaluer l'impact de la baisse des teneurs moyennes en lipides et/ou sodium (-5%) pondérées par les tonnages, sur les quantités de nutriments mis sur le marché. Cette baisse s'effectuerait sur 3 ans et impacterait l'ensemble des produits de charcuterie (libre-service, coupe, surgelé et conserve). Cette étude d'impact suppose que les consommations de produits de charcuterie sont inchangées sur la période considérée.

3.2.1 Méthode

La formule utilisée est la suivante :

Avec :

n : nombre de catégories de produits

Q_i : volume de production de la catégorie de produits i

$mp_f(i)$: teneur moyenne en lipides/sodium pondérée par les volumes à T_f de la catégorie i

$mp_0(i)$: teneur moyenne en lipides/sodium pondérée par les volumes à T_0 de la catégorie i

3.2.2 Résultats

Le volume de lipides mis sur le marché à T_0 par l'ensemble des catégories de produits suivies est de 71178 tonnes. Le volume de lipides mis sur le marché à T_f est estimé à 67619 tonnes.

Une fois les engagements tenus, la quantité de lipides retirés du marché représentera 3559 tonnes par an.

Le volume de sodium mis sur le marché à T_0 par l'ensemble des catégories de produits suivies est de 5800 tonnes. Le volume de sodium mis sur le marché à T_f est estimé à 5510 tonnes.

Une fois les engagements tenus, la quantité de sodium retiré du marché représentera 290 tonnes par an (soit 737 tonnes de sel par an).

4. CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

Ce rapport a permis de dresser un premier bilan sur la composition nutritionnelle (en particulier les teneurs en lipides et sodium) de 9 catégories de produits de charcuterie. Ce bilan constitue le T_0 (année de référence des données : 2009).

L'objectif final est de suivre l'évolution de la composition nutritionnelle de ces produits dans le temps. L'indicateur développé sera suivi à $T_{\text{mi-parcours}}$ ($T_0 + 18$ mois) et à T_f ($T_0 + 3$ ans), sur des échantillons construits de la même manière que l'échantillon à T_0 . L'évolution de ces teneurs sera observée et pourra être vérifiée statistiquement par un test de comparaison de moyennes sur échantillons non appariés.

Ce suivi pourra également être réalisé sans tenir compte des données volumes, pour s'affranchir de l'effet éventuel provenant du changement des choix des consommateurs (exemple : baisse de la part de marché d'un produit amélioré au profit de produits non améliorés car rejet du consommateur d'un produit moins gras/salé).

De plus, ultérieurement, un rapport présentant un bilan sur les paramètres d'étiquetage des produits de charcuterie sera publié.

Annexe 1 : Discussion sur la méthode de collecte des données

Les données recueillies et utilisées pour cette étude sont issues de résultats d'analyses de composition nutritionnelle. Elles proviennent de trois sources :

- les entreprises adhérentes à la FICT sélectionnées ;
- les prélèvements complémentaires, permettant de compléter les données fournies par les adhérents ;
- une campagne d'analyses supplémentaires, réalisées en particulier pour les produits PP et HD pour les catégories où ces segments n'étaient pas assez représentés.

Ces sources de données présentent deux avantages principaux : d'une part, il s'agit uniquement de résultats d'analyses (la variabilité de la composition nutritionnelle des produits n'est donc pas liée à la diversité de méthodes de mesure des teneurs du type calcul, analyses ou tables de référence) et d'autre part, un effort important a été réalisé de la part des adhérents pour fournir des résultats d'analyses en sortie d'usine, éliminant de fait le biais lié à l'évolution des produits dans le temps.

Cependant, en dehors de la campagne d'analyses supplémentaires, les données fournies étaient anonymes et agrégées.

Ainsi, pour ces données, l'Oqali n'a pas pu effectuer directement une vérification sur :

- la manière dont les références commercialisées ont été agrégées ;
- le volume de production associé aux références agrégées (lien avec la couverture du marché) ;
- la classification en segments réalisée ;
- la normalité des distributions des teneurs en nutriments pour les produits au sein de chaque entreprise.

De plus, l'agrégation des données implique des écarts-types plus importants et donc une perte de finesse. Par ailleurs, des données anonymes et agrégées rendent impossible le suivi statistique de l'évolution de la composition nutritionnelle sur échantillons appariés ou semi-appariés. Ce suivi sera donc réalisé sur échantillons non appariés, qui requièrent une évolution plus importante pour être mise en évidence.

Enfin, cette étude prend en compte uniquement les produits commercialisés en GMS au rayon libre-service. Les produits à la coupe, surgelés ou les PAI (produits alimentaires intermédiaires) n'ont pas été considérés. Cependant, ces produits sont soumis au même code des usages et les recettes sont proches.