



SAUCES CHAUDES

Evolution du secteur
entre 2010 et 2017

BILAN

EDITION 2020

INRAE
la science pour la vie, l'humain, la terre

anses
agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail
Connaître. Évaluer. Protéger



Présentation du secteur

Cette étude a pour objectif de comparer les paramètres d'étiquetage et la composition nutritionnelle (teneurs en matières grasses, acides gras saturés, sucres, protéines, sel et fibres) des échantillons des Sauces chaudes collectés par l'Oqali en 2010 et 2017.

Elle porte sur 295 références recueillies en 2010 et 609 en 2017. Il s'agit de références vendues dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) de France et, pour quelques références de 2017, dans les distributeurs spécialisés biologiques.

Ces références sont classées en :

- **14 familles** de produits¹ : Autres sauces chaudes, Autres sauces du monde, Coulis de tomates et assimilés, Sauces aigres douce, Sauces béchamel et assimilés, Sauces bolognaises et assimilés, Sauces curry, Sauces pesto, Sauces pour poisson, Sauces pour viande, Sauces tomates - fromages, Sauces tomates cuisinées, Sauces tomates - olives, Sauces tomates ;
- **5 segments de marché**¹ : les marques nationales (MN), les marques de distributeurs (MDD), les marques de distributeurs entrée de gamme (MDDeg), le hard discount (HD) et les distributeurs spécialisés bio (DS bio).

Représentativité des échantillons Oqali

En considérant le marché des sauces chaudes retracé par Kantar - Panel Worldpanel², une augmentation de 11% du volume de ventes en GMS et DS bio est observée entre 2010 et 2017.

Les Sauces chaudes prises en compte dans l'étude couvrent³ au minimum 75% du marché du secteur en volumes de ventes en 2010 et 78% en 2017. A noter que ces couvertures³ sont sous-estimées du fait que certains produits collectés par l'Oqali n'ont pas pu être précisément attribués à une ligne de la base communiquée par Kantar - Panel Worldpanel². En effet, aucune part de marché n'a pu être attribuée pour 9% des produits de 2010 (28 références) et 21% de ceux de 2017 (130 références).

Les répartitions en volumes de ventes par segment de marché des échantillons Oqali et du marché retracé par Kantar - Panel Worldpanel² sont globalement similaires pour les deux années de suivi : les échantillons Oqali sont donc représentatifs du marché en 2010 et 2017, en termes de segment de marché. A noter néanmoins, en 2017 une légère surreprésentation des marques de distributeurs (30% des volumes de ventes de l'échantillon Oqali vs. 27% du marché retracé par Kantar - Panel Worldpanel²) et une légère sous-représentation du hard discount (9% des volumes de ventes de l'échantillon Oqali vs. 13% du marché retracé par Kantar - Panel Worldpanel²).

¹ Les définitions de ces familles et des segments de marché sont disponibles dans le rapport détaillé « *Etude d'évolution du secteur des Sauces chaudes – Oqali – Données 2010 et 2017 – Edition 2020* », disponible sur le site de l'Oqali <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>

² Kantar - Panel Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française.

³ Ratio des volumes de ventes des produits collectés par l'Oqali *versus* le volume total du marché retracé par Kantar Panel – Worldpanel

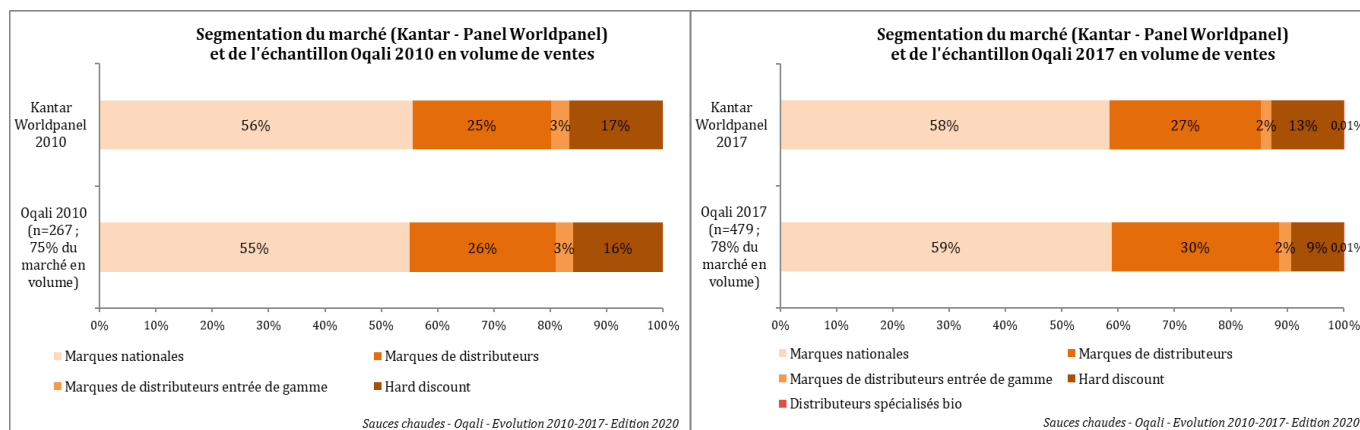


Figure 1 : Segmentation du marché (d'après Kantar – Panel Worldpanel²) et des échantillons Oqali 2010 et 2017 en volumes de ventes

Evolution de l'offre

En termes d'évolution de l'offre (en nombre de références), l'étude montre qu'au sein des échantillons Oqali :

- **au niveau des familles** : les effectifs de la majorité des familles ont augmenté entre 2010 et 2017, ce qui peut en partie s'expliquer par le nombre plus important de produits collectés lors de la deuxième année de suivi (295 références en 2010 vs. 609 en 2017). Les 2 familles les plus représentées dans les échantillons Oqali 2010 et 2017 sont celles des Sauces bolognaises et assimilés et des Sauces tomates cuisinées, correspondant respectivement à 15% et 23% des effectifs en 2010 et à 15% et 18% des effectifs en 2017. Les autres familles représentent entre 2 et 15% des effectifs, selon les années d'étude. **En termes de proportions, la répartition des références par famille reste globalement stable les deux années d'étude.**
- **au niveau des segments de marché** : au sein des échantillons Oqali, le nombre de références a augmenté entre 2010 et 2017 pour tous les segments de marché. **De plus, les marques de distributeurs représentent le segment de marché majoritaire les deux années d'étude** (53% des références collectées en 2010 et 49% en 2017). En termes de proportions, on constate que la part des marques nationales a augmenté de +4pp entre 2010 et 2017 (28% vs. 32%) au détriment de celle du hard discount (16% vs. 14%). A noter que les références de distributeurs spécialisés bio sont nouvellement collectées en 2017.
- **au niveau des familles par segment de marché** : les marques de distributeurs entrée de gamme (présentes sur 4 familles en 2010 et en 2017) et les distributeurs spécialisés bio (présents sur 5 familles en 2017) proposent une offre moins diversifiée que les autres segments de marché étudiés (présents sur 11 à 14 familles selon les années et les segments considérés), ce qui peut éventuellement être mis en lien avec leurs plus faibles effectifs. En 2017, tous les segments de marché présentent une offre non négligeable pour les familles des **Sauces tomates cuisinées** et des **Sauces bolognaises et assimilés** : selon les segments, ces familles représentent 11 % à 41% de l'offre en 2017. A noter qu'entre les deux années

d'étude, la part de la famille des **Sauces bolognaises et assimilés** augmente pour les marques nationales (+9pp) mais diminue pour les marques de distributeurs entrée de gamme et le hard discount (respectivement -19pp et -7pp). Pour tous les segments de marché, la part de la famille des **Coulis de tomates et assimilés** augmente entre 2010 et 2017, en particulier pour les marques de distributeurs et les marques de distributeurs entrée de gamme (pour lesquelles cette famille représente respectivement 3% et 10% en 2010 vs. 17% et 29% en 2017).

En termes d'évolution de l'offre pondérée par les parts de marché⁴, l'étude montre qu'au sein des échantillons Oqali :

- **la répartition des volumes de ventes par famille de produits reste globalement similaire entre 2010 et 2017.**

Pour les deux années d'étude, les familles correspondant aux volumes de ventes les plus importants du secteur sont les Sauces bolognaises et assimilés (36% de parts de marché en 2010 et 33% en 2017) et les Sauces tomates cuisinées (25% de parts de marché en 2010 et 22% en 2017). A noter que ces 2 familles sont également les plus représentées, en nombre de références, dans les échantillons Oqali. Néanmoins, elles connaissent une diminution de leurs volumes de ventes (-3 pp) alors que leurs effectifs augmentent entre 2010 et 2017.

La famille des Coulis de tomates et assimilés, quant à elle, connaît l'augmentation la plus marquée en nombre de références et en volumes de ventes (+9 pp).

- **la répartition des volumes de ventes par segment de marché reste globalement similaire entre 2010 et 2017, à l'exception du hard discount** qui connaît une diminution de 7 pp de sa part de marché entre les deux années d'étude.

A noter que pour les échantillons Oqali 2010 et 2017, les marques nationales et les marques de distributeurs, majoritaires en nombre de références, correspondent également aux segments de marché représentant les volumes de ventes les plus élevés du secteur des Sauces chaudes (respectivement 55% et 26% en 2010 et 59% et 30% en 2017).

Pour rappel, ces résultats sont à mettre en relation avec les couvertures du marché des échantillons Oqali⁵ (75% du marché en volume en 2010 et 78% en 2017) ainsi qu'avec l'augmentation des effectifs de produits collectés les deux années d'étude.

Afin de caractériser le **renouvellement de l'offre**, les références ont été réparties dans les sous-groupes suivants :

- **les produits retirés ou non captés en 2017 (n=112, soit 38% des produits de 2010) :** produits collectés en 2010 mais qui n'ont pas été retrouvés, sous une forme identique ou

⁴ Ratio des volumes de ventes d'un produit collecté par l'Oqali versus le volume total des produits du secteur, présents sur le marché retracé par Kantar - Panel Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française)

⁵ Ratio des volumes de ventes des produits collectés par l'Oqali *versus* le volume total du marché retracé par Kantar Panel - Worldpanel

modifiée, en 2017 (produits retirés du marché ou non captés par l'Oqali en 2017). Au sein de l'échantillon Oqali 2010, ils représentent 19% des parts de marché⁶ ;

- **les produits identiques (n=0)** : produits présents sur le marché les deux années d'étude et semblables en tous points (emballage et composition nutritionnelle identiques en 2010 et en 2017). Sur ce secteur, aucun produit identique les deux années d'étude n'a été identifié ;
- **les produits modifiés (n=183, soit 30% des produits de 2017)** : produits présents sur le marché les deux années d'étude et présentant des évolutions d'emballage (portions indiquées, repères nutritionnels, allégations, etc.) et/ou de composition nutritionnelle entre 2010 et 2017. Les modifications les plus fréquemment retrouvées⁷ portent sur les ingrédients, les groupes d'étiquetage nutritionnel (n=180, soit 100% des références modifiées pour ces 2 paramètres) et les valeurs nutritionnelles (n=160, soit 89%). Au sein de l'échantillon Oqali 2017, les produits modifiés représentent 46% des parts de marché⁶ ;
- **les produits nouveaux ou non captés en 2010 (n=426, soit 70% des produits de 2017)** : produits nouvellement collectés en 2017 (innovations, extensions de gamme ou produits n'ayant pas été captés par l'Oqali en 2010). Au sein de l'échantillon Oqali 2017, ils représentent le volume de ventes le plus élevé (54% des parts de marché)⁶.

Au niveau des familles de produits, les produits nouveaux ou non captés en 2010 sont majoritaires pour 13 d'entre elles (entre 53% et 96% selon les familles) ; seule la famille des Sauces aigre douce présente une majorité de produits modifiés entre 2010 et 2017 (71%). Pour les familles des Sauces curry, Sauces tomates cuisinées et Sauces tomates - olives, on note une proportion non négligeable de produits modifiés entre les deux années d'étude (respectivement 45%, 47% et 42%).

Pour tous les segments de marchés, à l'exception des distributeurs spécialisés bio nouvellement collectés en 2017, on retrouve une décomposition similaire à celle observée à l'échelle du secteur avec une majorité de produits nouveaux ou non captés en 2010 (entre 59% et 77% des références collectées en 2017).

Evolution des paramètres d'étiquetage

Concernant les informations disponibles sur les emballages, le Tableau 1 récapitule les évolutions observées sur le secteur, par famille et par segment de marché, pour l'ensemble des paramètres d'étiquetage étudiés. A noter qu'aucun regroupement de familles n'a été effectué dans cette partie.

⁶ Ce résultat est à mettre en relation avec la couverture de marché des échantillons Oqali (75% du marché en volume en 2010 et 78% en 2017) ainsi qu'avec l'augmentation des effectifs de produits collectés les deux années d'étude

⁷ Sur ce secteur, 183 produits ont été retrouvés en 2010 puis en 2017 sous une forme modifiée. L'Oqali dispose, pour 180 d'entre eux, d'un emballage complet en 2010 et en 2017 : ce sont ces produits qui sont pris en compte pour identifier les types de modifications réalisées.

Tableau 1 : Evolution du niveau de détail de l'information nutritionnelle étiquetée entre 2010 et 2017, sur le secteur, par famille et par segment de marché

	Etiquetage nutritionnel			Allégations nutritionnelles			Allégations de santé			Repères nutritionnels			Portions indiquées			Valeurs nutritionnelles par portion		
	2010 T0	2017 (T1)	Delta (pp)	2010 T0	2017 (T1)	Delta (pp)	2010 T0	2017 (T1)	Delta (pp)	2010 T0	2017 (T1)	Delta (pp)	2010 T0	2017 (T1)	Delta (pp)	2010 T0	2017 (T1)	Delta (pp)
Ensemble de produits du secteur																		
Secteur	91%	100%	+9***	3%	1%	-2	1%	0%	-1	34%	28%	-5 (NS)	61%	51%	-10**	37%	31%	-5 (NS)
Famille de produits																		
Autres sauces chaudes	95%	100%	+5	0%	0%	+0	0%	0%	+0	20%	5%	-15	45%	30%	-15 (NS)	15%	11%	-4
Autres sauces du monde	92%	100%	+8	0%	0%	+0	0%	0%	+0	46%	15%	-31	77%	41%	-36*	31%	19%	-12
Coulis de tomates et assimilés	60%	99%	+39	0%	3%	+3	0%	0%	+0	40%	33%	-7	20%	40%	+20	20%	31%	+11
Sauces aigre douce	92%	100%	+8	0%	0%	+0	0%	0%	+0	42%	36%	-6	75%	50%	-25	33%	36%	+2
Sauces béchamel et assimilés	100%	100%	+0	0%	0%	+0	0%	0%	+0	78%	73%	-4	89%	87%	-2	67%	87%	+20
Sauces bolognaises et assimilés	89%	100%	+11	0%	1%	+1	0%	0%	+0	34%	20%	-14 (NS)	57%	50%	-7 (NS)	36%	22%	-14 (NS)
Sauces curry	100%	100%	+0	0%	0%	+0	0%	0%	+0	38%	32%	-7	85%	73%	-12	31%	32%	+1
Sauces pesto	87%	100%	+13	0%	0%	+0	0%	0%	+0	7%	9%	+2	40%	23%	-17	7%	5%	-2
Sauces pour poisson	86%	100%	+14	0%	0%	+0	0%	0%	+0	50%	64%	+14 (NS)	79%	91%	+12	64%	82%	+18
Sauces pour viande	88%	100%	+12	0%	0%	+0	0%	0%	+0	50%	60%	+10 (NS)	79%	98%	+19	62%	83%	+21*
Sauces tomates	94%	100%	+6	0%	0%	+0	0%	0%	+0	35%	31%	-4 (NS)	53%	50%	-3 (NS)	29%	33%	+4 (NS)
Sauces tomates - fromages	100%	100%	+0	0%	0%	+0	0%	0%	+0	0%	5%	+5	21%	30%	+9	14%	10%	-4
Sauces tomates - olives	77%	100%	+23	8%	0%	-8	8%	0%	-8	23%	16%	-7	46%	37%	-9 (NS)	31%	26%	-4
Sauces tomates cuisinées	92%	99%	+7	11%	0%	-11	2%	0%	-2	29%	25%	-4 (NS)	61%	47%	-13 (NS)	39%	21%	-18**
Segment de marché																		
Marques nationales	95%	99%	+4	10%	2%	-9	3%	0%	-3	27%	13%	-14**	77%	51%	-26***	44%	18%	-26***
Marques de distributeurs	91%	100%	+9	0%	0%	+0	0%	0%	+0	34%	35%	+1 (NS)	57%	54%	-3 (NS)	39%	36%	-3 (NS)
Marques de distributeurs entrée de gamme	67%	100%	+33	0%	0%	+0	0%	0%	+0	0%	24%	+24	11%	24%	+12	0%	24%	+24
Hard Discount	87%	100%	+13	0%	0%	+0	0%	0%	+0	52%	47%	-5 (NS)	54%	53%	-1 (NS)	24%	53%	+29**
Distributeurs spécialisés bio	-	100%	-	-	0%	-	-	0%	-	-	0%	-	-	0%	-	-	0%	-

Les pourcentages sont arrondis à l'entier, un pourcentage nul peut correspondre à un faible effectif

« - » : aucun produit collecté

Chiffres grisés : secteur, famille ou segments de marché non testé(e)

Chiffres en gras : secteur, famille ou segment de marché testé(e)

Case en orange : augmentation significative de la fréquence d'affichage du paramètre d'étiquetage

Case en violet : diminution significative de la fréquence d'affichage du paramètre d'étiquetage

Effet année : ***si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

La fréquence d'affichage d'un **étiquetage nutritionnel**, déjà très élevée sur le secteur en 2010 (91% des références), atteint 100% des références collectées en 2017 : **cette augmentation est significative à l'échelle du secteur entier** (Tableau 1). A noter qu'en 2017, 36% des produits étiquettent un groupe INCO et 63% un groupe INCO⁸.

A l'échelle des familles, aucune n'a pu faire l'objet d'un test statistique et il en est de même pour les segments de marché.

La proportion de produits présentant au moins une **allégation nutritionnelle** reste très faible sur le secteur, avec 3% de produits avec allégation(s) nutritionnelle(s) en 2010 vs. 1% en 2017 (Tableau 1). En 2010, ces allégations ont été relevées sur 8 références et concernent toutes les matières grasses. En 2017, elles portent sur les protéines et le sodium/sel (retrouvées respectivement sur 1 et 3 produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2017).

Les **allégations de santé** sont très peu présentes sur ce secteur : 2 produits à marques nationales en 2010 (1%) et aucun en 2017 sont concernés (Tableau 1). A noter que les allégations de santé rencontrées en 2010 concernent les fibres et système digestif.

La proportion de produits avec **repères nutritionnels** a diminué à l'échelle du secteur entre 2010 et 2017 (34% en 2010 vs. 28% en 2017), mais cette évolution n'est pas significative (Tableau 1). En revanche, la proportion de produits avec repères nutritionnels diminue de manière significative au sein des marques nationales (-14pp).

La fréquence de présence de **portions indiquées** diminue de façon significative à l'échelle du secteur entre 2010 et 2017 (61% vs. 51%) (Tableau 1). A l'échelle des familles, celle des Autres sauces du monde présente une diminution significative de cette proportion (-36pp). Au niveau des segments de marché, les marques nationales présentent également une diminution significative de cet indicateur (-26pp).

Parmi les 6 familles testées, aucune évolution significative de la taille moyenne des portions n'est constatée entre 2010 et 2017.

En se plaçant au niveau des références appariées indiquant une portion chiffrée en 2010 et en 2017 (80 références), 63% d'entre elles indiquent une taille de portion identique les deux années d'étude (50 références). A l'exception des familles des Autres sauces du monde, des Sauces curry et des Sauces tomates cuisinées, toutes les familles présentent une majorité de produits appariés avec une taille de portion inchangée entre 2010 et 2017.

La proportion de produits avec des **valeurs nutritionnelles par portion** a diminué à l'échelle du secteur entre 2010 et 2017 (37% vs. 31%), mais cette évolution n'est pas significative (Tableau 1). Parmi les 4 familles testées, cette proportion augmente significativement pour celle des Sauces pour viande (+21pp) et diminue significativement pour celle des Sauces tomates cuisinées (-18pp).

Au niveau des segments de marché, la proportion de produits présentant des valeurs nutritionnelles par portion diminue significativement, entre 2010 et 2017, pour les marques nationales (-26pp), et augmente significativement pour le hard discount (+29pp).

⁸ Les définitions des groupes d'étiquetage nutritionnel sont présentées dans l'annexe 1

Evolution des valeurs nutritionnelles

L'étude des valeurs nutritionnelles pour 100g avec ou sans pondération par les parts de marché pour les **6 nutriments d'intérêt du secteur des Sauces chaudes (matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres)**, a mis en évidence des évolutions significatives entre 2010 et 2017.

Les Tableau 2 à Tableau 6 récapitulent les résultats obtenus sur l'évolution de la composition nutritionnelle, entre 2010 et 2017, pour chaque nutriment d'intérêt du secteur des Sauces chaudes et pour chaque famille.

Tableau 2 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, entre 2010 et 2017, au sein des Sauces chaudes (1/5)

Evolution significatives observées par famille			Matières grasses (g/100g)		AGS (g/100g)			Sucres (g/100g)			Protéines (g/100g)			Sel (g/100g)		Fibres (g/100g)				
			Moy.	Evol.	Moy.	Evol.	Moy.	Evol.	Moy.	Evol.	Moy.	Evol.	Moy.	Evol.	Moy.	Evol.				
Autres sauces chaudes (2010 : n=19 ; 2017 : n=37)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	14,5 vs. 11,0	-3,5 (NS)	-24%	3,9 vs. 2,5	-1,3 (NS)	-35%	3,9 vs. 4,5	+0,6 (NS)	+15%	2,3 vs. 2,3	-0,1 (NS)	-3%	1,58 vs. 1,34	-0,24 (NS)	-15%	2,5 vs. 1,9	-0,5 (NS)	-22%
		Avec pondération par les parts de marché	11,6 vs. 9,9	-1,6 (NS)	-14%	3,7 vs. 3,4	-0,3	-8%	2,4 vs. 2,8	+0,4	+18%	3,1 vs. 2,6	-0,5 (NS)	-16%	1,64 vs. 1,49	-0,15	-9%	1,1 vs. 1,1	+0,0	+0%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		18,2 vs. 16,9	-1,3	-7%	3,9 vs. 3,7	-0,2	-5%	6,9 vs. 6,5	-0,4	-6%	2,4 vs. 2,6	+0,2	+8%	1,67 vs. 1,77	+0,10	+6%	4,8 vs. 3,3	-1,5	-31%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		11,2 vs. 11,0	-0,2 (NS)	-2%	3,8 vs. 2,5	-1,3	-34%	2,6 vs. 4,5	+1,9	+72%	2,3 vs. 2,3	+0,0 (NS)	-1%	1,54 vs. 1,34	-0,20	-13%	1,8 vs. 1,9	+0,1	+8%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		14,5 vs. 9,0	-5,6*	-38%	3,9 vs. 2,1	-1,8*	-46%	3,9 vs. 4,4	+0,5 (NS)	+13%	2,3 vs. 2,2	-0,2 (NS)	-7%	1,58 vs. 1,21	-0,37*	-24%	2,5 vs. 1,9	-0,6 (NS)	-24%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		16,1 vs. 12,5	-3,6	-23%	4,8 vs. 2,9	-1,9	-40%	2,8 vs. 4,1	+1,4	+50%	2,5 vs. 2,5	+0,0	+1%	1,56 vs. 1,43	-0,13	-8%	1,2 vs. 1,3	+0,1	+9%
	MDD		14,8 vs. 10,7	-4,2	-28%	4,0 vs. 2,5	-1,5	-37%	4,4 vs. 4,6	+0,2	+5%	2,3 vs. 2,2	-0,1	-3%	1,54 vs. 1,32	-0,22	-15%	3,0 vs. 2,1	-0,9	-29%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		6,9 vs. 9,1	+2,3	+33%	0,9 vs. 1,4	+0,5	+59%	2,7 vs. 4,9	+2,2	+80%	2,2 vs. 2,2	+0,0	+1%	1,90 vs. 1,42	-0,48	-25%	1,3 vs. 3,1	+1,8	+131%
	DSB		- vs. 6,9	-	-	- vs. 1,2	-	-	- vs. 4,4	-	-	- vs. 1,7	-	-	- vs. 0,58	-	-	-	-	-
Autres sauces du monde (2010 : n=12 ; 2017 : n=27)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	0,5 vs. 1,2	+0,6 (NS)	+119%	0,1 vs. 0,6	+0,5	+785%	8,5 vs. 6,4	-2,1	-25%	1,5 vs. 0,9	-0,5 (NS)	-37%	1,43 vs. 1,97	+0,54	+37%	1,6 vs. 1,7	+0,1	+4%
		Avec pondération par les parts de marché	0,4 vs. 0,9	+0,5 (NS)	+125%	0,1 vs. 0,2	+0,2	+262%	9,3 vs. 5,3	-4,0	-43%	1,3 vs. 1,4	+0,1 (NS)	+7%	1,36 vs. 1,17	-0,19	-14%	1,5 vs. 2,4	+0,9	+60%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		0,2 vs. 0,4	+0,1	+75%	0,0 vs. 0,1	+0,1	+300%	11,0 vs. 7,0	-4,0	-37%	1,3 vs. 1,3	-0,0	-2%	1,63 vs. 1,34	-0,29	-18%	0,9 vs. 2,0	+1,1	+129%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		0,7 vs. 1,2	+0,5	+67%	0,1 vs. 0,6	+0,5	+608%	7,2 vs. 6,4	-0,8	-11%	1,6 vs. 0,9	-0,6	-41%	1,33 vs. 1,97	+0,64	+48%	2,0 vs. 1,7	-0,3	-15%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		0,5 vs. 1,3	+0,8 (NS)	+146%	0,1 vs. 0,7	+0,6	+900%	8,5 vs. 6,3	-2,2	-26%	1,5 vs. 0,9	-0,6 (NS)	-41%	1,43 vs. 2,10	+0,67	+47%	1,6 vs. 1,6	-0,0	-1%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		0,4 vs. 1,6	+1,2	+311%	0,1 vs. 0,9	+0,8	+1347%	10,9 vs. 6,9	-4,0	-37%	1,3 vs. 0,7	-0,7	-50%	1,14 vs. 2,15	+1,01	+89%	1,7 vs. 1,4	-0,3	-17%
	MDD		0,8 vs. 0,6	-0,2	-29%	0,1 vs. 0,1	+0,0	+65%	5,4 vs. 5,5	+0,1	+2%	1,7 vs. 1,4	-0,3	-18%	1,73 vs. 1,65	-0,08	-5%	1,7 vs. 2,1	+0,5	+28%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		0,2 vs. 0,4	+0,2	+75%	0,1 vs. 0,2	+0,1	+50%	5,5 vs. 5,9	+0,4	+6%	1,4 vs. 1,5	+0,1	+7%	2,00 vs. 1,65	-0,35	-18%	1,0 vs. -	-	-
	DSB		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coulis de tomates et assimilés (2010 : n=4 ; 2017 : n=91)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	0,2 vs. 0,4	+0,2	+90%	0,0 vs. 0,1	+0,0	+144%	6,6 vs. 4,6	-2,0	-30%	2,1 vs. 1,4	-0,6	-30%	0,88 vs. 0,47	-0,41	-47%	2,7 vs. 1,9	-0,8	-30%
		Avec pondération par les parts de marché	0,2 vs. 0,4	+0,2	+84%	0,0 vs. 0,0	+0,0	-	5,5 vs. 4,4	-1,1	-21%	1,8 vs. 1,4	-0,5	-26%	0,78 vs. 0,39	-0,39	-51%	2,6 vs. 1,9	-0,7	-25%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		0,2 vs. 0,1	-0,1	-42%	0,0 vs. 0,0	+0,0	-	6,2 vs. 7,5	+1,4	+22%	2,0 vs. 1,8	-0,2	-11%	0,88 vs. 1,10	+0,22	+25%	2,6 vs. 2,6	+0,0	+0%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		0,2 vs. 0,4	+0,2	+90%	0,1 vs. 0,1	-0,0	-19%	7,4 vs. 4,6	-2,8	-38%	2,1 vs. 1,4	-0,7	-32%	0,89 vs. 0,47	-0,42	-47%	2,8 vs. 1,9	-0,9	-33%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		0,2 vs. 0,4	+0,2	+90%	0,0 vs. 0,1	+0,0	+143%	6,6 vs. 4,5	-2,1	-32%	2,1 vs. 1,4	-0,6	-31%	0,88 vs. 0,45	-0,43	-49%	2,7 vs. 1,9	-0,8	-30%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		0,2 vs. 0,2	-0,0	-1%	- vs. 0,0	-	-	- vs. 4,4	-	-	1,7 vs. 1,4	-0,3	-19%	+ vs. 0,25	-	-	+ vs. 1,5	-	-
	MDD		0,2 vs. 0,4	+0,2	+105%	0,0 vs. 0,1	+0,0	+147%	6,6 vs. 4,7	-1,9	-29%	2,2 vs. 1,4	-0,7	-34%	0,88 vs. 0,52	-0,36	-41%	2,7 vs. 1,9	-0,7	-27%
	MDDeg		- vs. 0,1	-	-	- vs. 0,1	-	-	- vs. 4,3	-	-	- vs. 1,5	-	-	- vs. 0,60	-	-	- vs. 1,5	-	-
	HD		- vs. 0,7	-	-	- vs. 0,1	-	-	- vs. 4,5	-	-	- vs. 1,5	-	-	- vs. 0,54	-	-	- vs. 2,1	-	-
	DSB		- vs. 0,3	-	-	- vs. 0,1	-	-	- vs. 4,9	-	-	- vs. 1,5	-	-	- vs. 0,43	-	-	- vs. 2,1	-	-

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne à l'échelle de la famille entière, du sous-échantillon des références appariées, des couples famille-segment non testés ou différence de teneur moyenne entre 2 sous-groupes non testés

"-": Aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2010.

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2010.

Significativité : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

Tableau 3 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, entre 2010 et 2017, au sein des Sauces chaudes (2/5)

Evolution significatives observées par famille			Matières grasses (g/100g)			AGS (g/100g)			Sucres (g/100g)			Protéines (g/100g)			Sel (g/100g)			Fibres (g/100g)		
			Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	
Sauces aigre douce (2010 : n=11 ; 2017 : n=14)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	0,5 vs. 0,2	-0,3 (NS)	-59%	0,4 vs. 0,1	-0,3	-81%	14,3 vs. 21,3	+7,0	+49%	0,5 vs. 0,6	+0,0 (NS)	+3%	1,02 vs. 1,28	+0,26	+25%	1,0 vs. 1,0	+0,0	+0%
		Avec pondération par les parts de marché	0,3 vs. 0,2	-0,1 (NS)	-30%	0,1 vs. 0,0	-0,1	-58%	15,6 vs. 16,4	+0,8	+5%	0,5 vs. 0,4	+0,0 (NS)	-8%	0,73 vs. 0,74	+0,02	+3%	0,9 vs. 1,0	+0,1	+6%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		0,6 vs. 0,2	-0,4	-66%	0,5 vs. 0,0	-0,4	-90%	13,9 vs. 16,8	+3,0	+21%	0,6 vs. 0,5	-0,1	-16%	1,00 vs. 1,04	+0,05	+5%	1,2 vs. 1,0	-0,2	-17%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		0,2 vs. 0,2	+0,0	+21%	0,0 vs. 0,1	+0,0	+73%	15,8 vs. 21,3	+5,5	+35%	0,3 vs. 0,6	+0,3	+98%	1,12 vs. 1,28	+0,17	+15%	0,9 vs. 1,0	+0,1	+13%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		0,5 vs. 0,3	-0,2	-43%	0,4 vs. 0,1	-0,3	-70%	14,3 vs. 27,3	+13,0	+91%	0,5 vs. 0,8	+0,2	+40%	1,02 vs. 2,23	+1,20	+118%	1,0 vs. -	-	-
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		0,2 vs. 0,3	+0,2	+100%	0,0 vs. 0,1	+0,1	-	15,6 vs. 27,4	+11,8	+76%	0,4 vs. 0,7	+0,3	+81%	0,58 vs. 2,06	+1,48	+255%	0,9 vs. -	-	-
	MDD		0,7 vs. 0,2	-0,6	-79%	0,6 vs. 0,1	-0,6	-91%	12,8 vs. 19,4	+6,6	+52%	0,6 vs. 0,5	-0,1	-13%	1,12 vs. 1,03	-0,09	-8%	1,1 vs. 1,0	-0,1	-8%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		0,2 vs. 0,2	-0,0	-17%	0,1 vs. 0,1	-0,0	-17%	16,7 vs. 16,5	-0,1	-1%	0,5 vs. 0,4	-0,1	-28%	1,22 vs. 0,72	-0,50	-41%	0,9 vs. -	-	-
Sauces béchamel et assimilés (2010 : n=9 ; 2017 : n=11)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	6,6 vs. 4,3	-2,3	-35%	3,0 vs. 2,0	-1,0	-32%	2,3 vs. 4,6	+2,3	+101%	2,3 vs. 3,1	+0,7	+31%	0,98 vs. 0,81	-0,18	-18%	0,4 vs. 0,4	-0,1	-17%
		Avec pondération par les parts de marché	7,2 vs. 4,9	-2,3	-32%	2,5 vs. 2,3	-0,2	-10%	4,1 vs. 4,4	+0,3	+8%	2,9 vs. 3,0	+0,1	+4%	0,72 vs. 0,85	+0,13	+18%	0,3 vs. 0,4	+0,1	+22%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		7,8 vs. 6,6	-1,2	-15%	2,2 vs. 1,9	-0,3	-14%	2,4 vs. 3,3	+0,9	+35%	2,0 vs. 2,2	+0,1	+7%	0,85 vs. 0,92	+0,07	+8%	0,1 vs. 0,3	+0,1	+100%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		6,0 vs. 4,3	-1,7	-29%	3,6 vs. 2,0	-1,6	-44%	2,2 vs. 4,6	+2,4	+111%	2,5 vs. 3,1	+0,6	+23%	1,09 vs. 0,81	-0,28	-26%	0,4 vs. 0,4	-0,1	-18%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		6,6 vs. 3,4	-3,2	-48%	3,0 vs. 2,1	-0,9	-30%	2,3 vs. 5,1	+2,8	+123%	2,3 vs. 3,4	+1,1	+46%	0,98 vs. 0,76	-0,22	-22%	0,4 vs. 0,4	-0,0	-5%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		6,8 vs. 3,8	-3,0	-44%	4,3 vs. 2,6	-1,7	-40%	3,3 vs. 5,3	+2,1	+63%	3,3 vs. 3,7	+0,4	+11%	1,06 vs. 0,80	-0,26	-24%	0,3 vs. 0,5	+0,3	+100%
	MDD		6,4 vs. 4,5	-2,0	-31%	2,5 vs. 1,5	-1,0	-40%	1,9 vs. 4,2	+2,3	+122%	1,6 vs. 2,7	+1,2	+75%	0,96 vs. 0,83	-0,13	-14%	0,5 vs. 0,3	-0,2	-44%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		- vs. 4,2	-	-	- vs. 2,8	-	-	- vs. 4,9	-	-	- vs. 3,3	-	-	- vs. 0,77	-	-	-	-	-
Sauces bolognaises et assimilés (2010 : n=39 ; 2017 : n=90)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	4,8 vs. 4,5	-0,3*	-6%	1,8 vs. 1,4	-0,4**	-23%	4,8 vs. 5,2	+0,4**	+8%	4,3 vs. 4,4	+0,1 (NS)	+3%	1,20 vs. 1,17	-0,03 (NS)	-3%	2,3 vs. 2,0	-0,3 (NS)	-13%
		Avec pondération par les parts de marché	4,2 vs. 3,7	-0,4 (NS)	-10%	2,0 vs. 1,4	-0,6**	-31%	4,9 vs. 5,3	+0,4 (NS)	+7%	4,2 vs. 4,4	+0,2 (NS)	+5%	1,25 vs. 1,19	-0,06 (NS)	-5%	2,4 vs. 1,9	-0,5 (NS)	-23%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		4,8 vs. 4,1	-0,7**	-14%	1,8 vs. 1,5	-0,3 (NS)	-16%	4,7 vs. 5,3	+0,6**	+12%	4,2 vs. 4,3	+0,1 (NS)	+2%	1,20 vs. 1,20	+0,01 (NS)	+1%	2,6 vs. 2,2	-0,3 (NS)	-13%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		4,7 vs. 4,5	-0,2	-4%	1,8 vs. 1,4	-0,4	-23%	4,9 vs. 5,2	+0,3	+6%	4,5 vs. 4,4	-0,1	-2%	1,22 vs. 1,17	-0,05	-4%	1,8 vs. 2,0	+0,2	+10%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		4,8 vs. 4,7	-0,1 (NS)	-1%	1,8 vs. 1,3	-0,5**	-26%	4,8 vs. 5,1	+0,3*	+6%	4,3 vs. 4,5	+0,2 (NS)	+4%	1,20 vs. 1,14	-0,06 (NS)	-5%	2,3 vs. 1,9	-0,4 (NS)	-16%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		4,2 vs. 4,9	+0,7	+16%	3,2 vs. 1,3	-1,9	-60%	5,8 vs. 5,1	-0,7	-12%	4,4 vs. 4,3	-0,1	-2%	1,20 vs. 1,19	-0,01	-1%	1,4 vs. 1,7	+0,3	+19%
	MDD		4,9 vs. 4,2	-0,7 (NS)	-14%	1,7 vs. 1,3	-0,4*	-21%	4,8 vs. 5,2	+0,5***	+10%	4,5 vs. 4,7	+0,2 (NS)	+4%	1,19 vs. 1,15	-0,05 (NS)	-4%	2,4 vs. 2,1	-0,3 (NS)	-12%
	MDDeg		4,4 vs. 4,0	-0,4	-9%	1,0 vs. 1,6	+0,6	+64%	4,0 vs. 5,0	+1,0	+25%	3,7 vs. 3,9	+0,2	+6%	0,98 vs. 1,19	+0,21	+21%	2,0 vs. 2,3	+0,3	+15%
	HD		5,0 vs. 4,1	-0,9	-18%	2,0 vs. 1,6	-0,4	-19%	4,7 vs. 5,4	+0,7	+15%	4,0 vs. 4,4	+0,4	+9%	1,32 vs. 1,28	-0,04	-3%	1,7 vs. 2,2	+0,5	+29%
DSB		- vs. 5,6	-	-	- vs. 1,3	-	-	- vs. 4,1	-	-	- vs. 3,7	-	-	- vs. 0,84	-	-	- vs. 1,7	-	-	

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne à l'échelle de la famille entière, du sous-échantillon des références appariées, des couples famille-segment non testés ou différence de teneur moyenne entre 2 sous-groupes non testés

"-": Aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2010.

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2010.

Significativité : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

Tableau 4 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, entre 2010 et 2017, au sein des Sauces chaudes (3/5)

Evolution significatives observées par famille			Matières grasses (g/100g)			AGS (g/100g)			Sucres (g/100g)			Protéines (g/100g)		Sel (g/100g)		Fibres (g/100g)				
			Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	Moy.	Evol.	Moy.	Evol.			
Sauces curry (2010 : n=13 ; 2017 : n=22)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	3,0 vs. 4,4	+1,4 (NS)	+45%	2,0 vs. 2,7	+0,8 (NS)	+40%	6,4 vs. 6,2	-0,2 (NS)	-4%	1,1 vs. 1,1	+0,0 (NS)	-2%	1,24 vs. 1,07	-0,16 (NS)	-13%	1,3 vs. 1,2	-0,1 (NS)	-7%
		Avec pondération par les parts de marché	3,4 vs. 5,1	+1,7**	+51%	2,3 vs. 3,1	+0,9 (NS)	+38%	5,4 vs. 6,4	+1,0 (NS)	+18%	1,0 vs. 1,1	+0,1 (NS)	+7%	0,91 vs. 0,97	+0,06 (NS)	+6%	1,3 vs. 1,2	-0,1 (NS)	-10%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		2,9 vs. 3,8	+0,9 (NS)	+31%	2,3 vs. 2,7	+0,4	+19%	5,9 vs. 6,3	+0,4	+7%	0,9 vs. 0,9	+0,0 (NS)	+0%	1,16 vs. 1,00	-0,16	-14%	1,5 vs. 1,1	-0,4	-28%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		3,5 vs. 4,4	+0,9	+26%	1,2 vs. 2,7	+1,6	+138%	7,8 vs. 6,2	-1,6	-21%	1,9 vs. 1,1	-0,8	-41%	1,44 vs. 1,07	-0,37	-26%	1,1 vs. 1,2	+0,2	+16%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		3,0 vs. 4,9	+1,9 (NS)	+62%	2,0 vs. 2,8	+0,8 (NS)	+41%	6,4 vs. 5,9	-0,6 (NS)	-9%	1,1 vs. 1,3	+0,1 (NS)	+13%	1,24 vs. 1,17	-0,06 (NS)	-5%	1,3 vs. 1,5	+0,2	+13%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		5,0 vs. 5,2	+0,1	+3%	2,5 vs. 2,5	+0,0	+2%	5,0 vs. 5,8	+0,8	+17%	1,0 vs. 1,3	+0,2	+23%	0,58 vs. 1,13	+0,54	+93%	1,3 vs. 1,0	-0,4	-29%
	MDD		2,5 vs. 3,9	+1,3	+53%	1,9 vs. 3,0	+1,2	+63%	7,3 vs. 6,5	-0,8	-11%	1,1 vs. 1,0	-0,1	-8%	1,56 vs. 1,07	-0,49	-31%	1,6 vs. 1,4	-0,2	-12%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		2,2 vs. 3,4	+1,2	+52%	1,5 vs. 2,4	+0,9	+62%	5,8 vs. 6,1	+0,3	+5%	1,4 vs. 0,9	-0,5	-34%	1,25 vs. 0,81	-0,44	-35%	0,7 vs. 1,0	+0,3	+52%
	DSB		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sauces pesto (2010 : n=13 ; 2017 : n=44)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	34,6 vs. 31,2	-3,4 (NS)	-10%	4,9 vs. 4,7	-0,2	-5%	3,2 vs. 4,1	+0,9	+30%	4,7 vs. 4,1	-0,6 (NS)	-13%	2,12 vs. 2,23	+0,11	+5%	3,9 vs. 2,5	-1,4	-36%
		Avec pondération par les parts de marché	38,7 vs. 35,1	-3,6 (NS)	-9%	5,8 vs. 4,6	-1,2	-21%	2,6 vs. 4,9	+2,2	+85%	4,8 vs. 4,2	-0,5 (NS)	-11%	2,12 vs. 2,76	+0,63	+30%	3,2 vs. 2,2	-1,1	-33%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		34,4 vs. 32,6	-1,8	-5%	4,8 vs. 4,2	-0,6	-12%	3,7 vs. 4,6	+0,9	+24%	4,8 vs. 4,7	-0,2	-4%	1,93 vs. 1,92	-0,01	-1%	4,2 vs. 3,5	-0,7	-17%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		34,8 vs. 31,2	-3,6	-10%	5,2 vs. 4,7	-0,5	-10%	2,2 vs. 4,1	+2,0	+91%	4,4 vs. 4,1	-0,4	-8%	2,50 vs. 2,23	-0,27	-11%	2,3 vs. 2,5	+0,2	+8%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		34,6 vs. 30,9	-3,7 (NS)	-11%	4,9 vs. 4,7	-0,2	-4%	3,2 vs. 4,0	+0,8	+26%	4,7 vs. 4,0	-0,7 (NS)	-16%	2,12 vs. 2,18	+0,06	+3%	3,9 vs. 2,4	-1,4	-37%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		37,3 vs. 31,6	-5,7	-15%	4,7 vs. 4,3	-0,4	-9%	2,2 vs. 5,0	+2,8	+126%	4,6 vs. 3,7	-0,9	-19%	3,10 vs. 2,28	-0,82	-26%	2,6 vs. 2,1	-0,5	-19%
	MDD		31,4 vs. 31,9	+0,6	+2%	4,9 vs. 5,1	+0,2	+4%	3,4 vs. 3,3	-0,0	-1%	4,8 vs. 4,4	-0,4	-9%	1,93 vs. 2,15	+0,22	+12%	4,1 vs. 2,9	-1,2	-30%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		- vs. 25,4	-	-	- vs. 3,9	-	-	- vs. 4,2	-	-	- vs. 4,4	-	-	- vs. 2,40	-	-	- vs. 2,9	-	-
	DSB		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sauces pour poisson (2010 : n=12 ; 2017 : n=19)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	16,2 vs. 14,6	-1,5 (NS)	-9%	9,3 vs. 7,7	-1,7 (NS)	-18%	1,2 vs. 1,6	+0,4 (NS)	+33%	1,2 vs. 1,2	+0,0 (NS)	+0%	1,20 vs. 1,04	-0,16*	-13%	0,4 vs. 0,4	+0,0 (NS)	-11%
		Avec pondération par les parts de marché	19,5 vs. 13,9	-5,6**	-29%	11,3 vs. 7,6	-3,8**	-33%	0,8 vs. 1,1	+0,4 (NS)	+51%	1,0 vs. 1,1	+0,1 (NS)	+11%	1,26 vs. 1,18	-0,08 (NS)	-6%	0,2 vs. 0,3	+0,1 (NS)	+54%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		21,7 vs. 18,1	-3,6	-17%	11,6 vs. 8,6	-3,1	-26%	1,1 vs. 1,4	+0,3	+32%	1,1 vs. 1,0	-0,1	-6%	1,17 vs. 1,04	-0,14	-12%	0,3 vs. 0,3	-0,1	-23%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		12,2 vs. 14,6	+2,5	+20%	7,4 vs. 7,7	+0,2	+3%	1,3 vs. 1,6	+0,3	+21%	1,3 vs. 1,2	-0,1	-9%	1,22 vs. 1,04	-0,18	-14%	0,6 vs. 0,4	-0,2	-29%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		16,2 vs. 14,3	-1,9 (NS)	-12%	9,3 vs. 7,9	-1,5 (NS)	-16%	1,2 vs. 1,7	+0,5 (NS)	+38%	1,2 vs. 1,3	+0,0 (NS)	+2%	1,20 vs. 1,03	-0,17*	-14%	0,4 vs. 0,5	+0,0	+1%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		19,0 vs. 9,2	-9,8	-51%	12,0 vs. 5,9	-6,1	-51%	0,9 vs. 1,4	+0,5	+49%	1,0 vs. 1,3	+0,3	+30%	1,38 vs. 1,17	-0,21	-15%	0,1 vs. 0,4	+0,3	+214%
	MDD		14,7 vs. 16,9	+2,2	+15%	8,3 vs. 8,5	+0,2	+2%	1,3 vs. 1,7	+0,4	+31%	1,3 vs. 1,3	-0,0	-1%	1,13 vs. 1,01	-0,12	-10%	0,6 vs. 0,4	-0,2	-29%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		- vs. 11,8	-	-	- vs. 6,4	-	-	- vs. 1,4	-	-	- vs. 0,9	-	-	- vs. 1,03	-	-	-	-	-
	DSB		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne à l'échelle de la famille entière, du sous-échantillon des références appariées, des couples famille-segment non testés ou différence de teneur moyenne entre 2 sous-groupes non testés

"-": Aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2010.

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2010.

Significativité : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

Tableau 5 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, entre 2010 et 2017, au sein des Sauces chaudes (4/5)

Evolution significatives observées par famille			Matières grasses (g/100g)			AGS (g/100g)			Sucres (g/100g)			Protéines (g/100g)			Sel (g/100g)		Fibres (g/100g)			
			Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	Moy.	Evol.		
Sauces pour viande (2010 : n=31 ; 2017 : n=44)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	8,3 vs. 7,0	-1,4 (NS)	-16%	4,1 vs. 3,5	-0,6 (NS)	-14%	1,6 vs. 1,6	+0,0 (NS)	-2%	1,5 vs. 1,5	+0,0 (NS)	+2%	1,17 vs. 1,18	+0,01 (NS)	+0%	0,7 vs. 0,5	-0,1 (NS)	-22%
		Avec pondération par les parts de marché	6,2 vs. 5,9	-0,3 (NS)	-5%	2,2 vs. 2,9	+0,7 (NS)	+33%	1,2 vs. 1,6	+0,4 (NS)	+31%	1,8 vs. 1,6	-0,2 (NS)	-11%	1,36 vs. 1,29	-0,07 (NS)	-5%	0,5 vs. 0,5	+0,0 (NS)	+6%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		9,0 vs. 8,2	-0,8 (NS)	-9%	4,9 vs. 4,4	-0,5 (NS)	-11%	2,1 vs. 1,6	-0,5 (NS)	-22%	1,8 vs. 1,7	-0,1 (NS)	-4%	1,13 vs. 1,07	-0,06 (NS)	-5%	0,6 vs. 0,4	-0,2*	-31%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		7,9 vs. 7,0	-1,0 (NS)	-12%	3,5 vs. 3,5	+0,0 (NS)	-1%	1,3 vs. 1,6	+0,2 (NS)	+19%	1,3 vs. 1,5	+0,2 (NS)	+18%	1,20 vs. 1,18	-0,02 (NS)	-2%	0,7 vs. 0,5	-0,2 (NS)	-30%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		8,3 vs. 6,8	-1,5 (NS)	-19%	4,1 vs. 3,3	-0,8 (NS)	-19%	1,6 vs. 1,5	-0,1 (NS)	-5%	1,5 vs. 1,4	+0,0 (NS)	-3%	1,17 vs. 1,20	+0,03 (NS)	+2%	0,7 vs. 0,6	+0,0 (NS)	-6%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		9,7 vs. 6,1	-3,6	-37%	3,5 vs. 3,0	-0,6	-16%	0,9 vs. 1,5	+0,6	+61%	2,0 vs. 1,8	-0,2	-10%	1,34 vs. 1,38	+0,04	+3%	0,4 vs. 0,5	+0,1	+20%
	MDD		8,3 vs. 7,0	-1,2 (NS)	-15%	4,6 vs. 3,8	-0,8 (NS)	-17%	1,7 vs. 1,7	+0,0*	+0%	1,4 vs. 1,5	+0,1 (NS)	+8%	1,12 vs. 1,09	-0,03 (NS)	-2%	0,6 vs. 0,4	-0,2 (NS)	-31%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		5,7 vs. 7,2	+1,5	+26%	1,5 vs. 3,1	+1,6	+104%	2,7 vs. 1,4	-1,3	-48%	0,7 vs. 1,4	+0,7	+95%	1,20 vs. 1,27	+0,07	+6%	1,5 vs. 1,0	-0,5	-33%
	DSB		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sauces tomates (2010 : n=17 ; 2017 : n=42)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	1,9 vs. 2,4	+0,4 (NS)	+22%	0,2 vs. 0,3	+0,1 (NS)	+30%	5,4 vs. 6,2	+0,8 (NS)	+14%	1,4 vs. 1,5	+0,1 (NS)	+9%	1,01 vs. 1,06	+0,06 (NS)	+6%	2,1 vs. 1,8	-0,4 (NS)	-17%
		Avec pondération par les parts de marché	1,5 vs. 2,2	+0,8 (NS)	+53%	0,2 vs. 0,3	+0,1 (NS)	+71%	5,2 vs. 6,3	+1,1 (NS)	+21%	1,5 vs. 1,4	-0,1 (NS)	-4%	1,02 vs. 1,20	+0,19 (NS)	+18%	1,9 vs. 1,6	-0,3 (NS)	-16%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		2,1 vs. 1,8	-0,3 (NS)	-13%	0,2 vs. 0,2	-0,0	-5%	5,5 vs. 5,7	+0,2	+4%	1,4 vs. 1,5	+0,1 (NS)	+6%	1,00 vs. 0,97	-0,03	-3%	2,3 vs. 1,9	-0,4	-17%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		1,3 vs. 2,4	+1,0	+77%	0,3 vs. 0,3	+0,0	+8%	4,2 vs. 6,2	+2,0	+48%	1,0 vs. 1,5	+0,5	+49%	1,19 vs. 1,06	-0,13	-11%	1,2 vs. 1,8	+0,5	+44%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		1,9 vs. 2,6	+0,7 (NS)	+36%	0,2 vs. 0,4	+0,1 (NS)	+43%	5,4 vs. 6,3	+0,9 (NS)	+17%	1,4 vs. 1,5	+0,1 (NS)	+9%	1,01 vs. 1,08	+0,08 (NS)	+8%	2,1 vs. 1,7	-0,4 (NS)	-19%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		2,2 vs. 3,1	+0,9	+40%	0,3 vs. 0,5	+0,2	+56%	6,1 vs. 6,3	+0,3	+4%	1,5 vs. 1,5	+0,0	+1%	0,96 vs. 1,11	+0,15	+16%	1,5 vs. 1,6	+0,1	+9%
	MDD		1,8 vs. 1,9	+0,1	+7%	0,2 vs. 0,2	+0,0	+13%	5,7 vs. 6,5	+0,7	+13%	1,5 vs. 1,6	+0,1	+5%	0,83 vs. 0,94	+0,10	+12%	2,8 vs. 2,1	-0,7	-26%
	MDDeg		1,4 vs. 1,1	-0,3	-24%	- vs. 0,1	-	-	- vs. 5,3	-	-	1,2 vs. 1,5	+0,4	+30%	- vs. 1,00	-	-	- vs. 1,8	-	-
	HD		2,0 vs. 1,5	-0,4	-22%	0,3 vs. 0,2	-0,1	-40%	4,2 vs. 5,6	+1,4	+32%	1,1 vs. 1,5	+0,3	+30%	1,34 vs. 1,16	-0,17	-13%	1,6 vs. 1,7	+0,1	+4%
	DSB		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sauces tomates cuisinées (2010 : n=61 ; 2017 : n=111)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	2,7 vs. 2,6	+0,0 (NS)	-2%	0,3 vs. 0,3	+0,1 (NS)	+19%	5,1 vs. 5,4	+0,3 (NS)	+6%	1,5 vs. 1,5	+0,1 (NS)	+6%	0,96 vs. 1,02	+0,06 (NS)	+6%	2,1 vs. 2,5	+0,5***	+23%
		Avec pondération par les parts de marché	2,6 vs. 2,3	-0,3 (NS)	-10%	0,3 vs. 0,3	-0,1 (NS)	-18%	5,3 vs. 5,0	-0,4 (NS)	-7%	1,4 vs. 1,4	+0,1 (NS)	+4%	1,01 vs. 1,02	+0,01 (NS)	+1%	2,3 vs. 2,2	-0,1 (NS)	-3%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		2,8 vs. 2,7	-0,2 (NS)	-5%	0,3 vs. 0,4	+0,0 (NS)	+14%	5,3 vs. 5,2	-0,1 (NS)	-1%	1,5 vs. 1,5	+0,0 (NS)	+2%	0,97 vs. 0,96	-0,01 (NS)	-1%	2,2 vs. 2,7	+0,4*	+18%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		2,1 vs. 2,6	+0,5 (NS)	+23%	0,2 vs. 0,3	+0,1	+56%	4,6 vs. 5,4	+0,8	+18%	1,4 vs. 1,5	+0,2 (NS)	+12%	0,94 vs. 1,02	+0,08	+9%	1,8 vs. 2,5	+0,7	+40%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		2,7 vs. 2,6	+0,0 (NS)	-2%	0,3 vs. 0,4	+0,1 (NS)	+21%	5,1 vs. 5,6	+0,5 (NS)	+9%	1,5 vs. 1,6	+0,1 (NS)	+7%	0,96 vs. 1,05	+0,09 (NS)	+10%	2,1 vs. 2,6	+0,5**	+24%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		2,9 vs. 2,6	-0,3 (NS)	-11%	0,3 vs. 0,3	-0,0	-2%	5,4 vs. 5,6	+0,2	+4%	1,4 vs. 1,5	+0,1 (NS)	+9%	1,08 vs. 1,04	-0,04	-4%	1,6 vs. 2,2	+0,6	+36%
	MDD		2,6 vs. 2,6	-0,1 (NS)	-2%	0,3 vs. 0,4	+0,1 (NS)	+28%	5,3 vs. 5,4	+0,2 (NS)	+3%	1,5 vs. 1,6	+0,1 (NS)	+4%	0,88 vs. 1,01	+0,13 (NS)	+15%	2,2 vs. 2,7	+0,5**	+23%
	MDDeg		- vs. 1,8	-	-	- vs. 0,2	-	-	- vs. 5,5	-	-	- vs. 1,3	-	-	- vs. 0,78	-	-	- vs. 2,7	-	-
	HD		2,4 vs. 2,3	-0,2 (NS)	-7%	0,3 vs. 0,2	-0,0	-16%	4,5 vs. 5,4	+0,9	+20%	1,4 vs. 1,5	+0,1 (NS)	+6%	1,17 vs. 1,09	-0,08	-7%	2,0 vs. 2,5	+0,5	+26%
	DSB		- vs. 4,6	-	-	- vs. 0,8	-	-	- vs. 4,1	-	-	- vs. 1,6	-	-	- vs. 0,82	-	-	- vs. 2,4	-	-

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne à l'échelle de la famille entière, du sous-échantillon des références appariées, des couples famille-segment non testés ou différence de teneur moyenne entre 2 sous-groupes non testés

"-": Aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2010.

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2010.

Significativité : *** si p<0,001 ; ** si p<0,01 ; * si p<0,05 ; NS si non significatif

Tableau 6 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, AGS, sucres, protéines, sel et fibres, entre 2010 et 2017, au sein des Sauces chaudes (5/5)

Evolution significatives observées par famille			Matières grasses (g/100g)			AGS (g/100g)			Sucres (g/100g)			Protéines (g/100g)		Sel (g/100g)		Fibres (g/100g)				
			Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.		Moy.	Evol.	Moy.	Evol.	Moy.	Evol.			
Sauces tomates - fromages (2010 : n=15 ; 2017 : n=20)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	15,6 vs. 10,1	-5,5**	-35%	3,9 vs. 1,8	-2,1	-54%	4,2 vs. 6,1	+1,9	+45%	3,9 vs. 3,1	-0,9**	-22%	1,35 vs. 1,52	+0,18	+13%	2,3 vs. 2,0	-0,3	-14%
		Avec pondération par les parts de marché	11,8 vs. 8,0	-3,8 (NS)	-32%	4,4 vs. 0,9	-3,5	-80%	3,7 vs. 8,8	+5,1	+139%	3,7 vs. 2,8	-0,9**	-23%	1,44 vs. 2,22	+0,78	+54%	2,5 vs. 1,8	-0,7	-27%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		13,6 vs. 12,7	-0,9	-6%	4,5 vs. 4,0	-0,5	-11%	6,8 vs. 5,9	-0,9	-13%	3,6 vs. 4,3	+0,7	+20%	1,23 vs. 1,65	+0,43	+35%	1,5 vs. 2,4	+0,9	+60%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		16,4 vs. 10,1	-6,3**	-38%	3,7 vs. 1,8	-1,9	-52%	3,5 vs. 6,1	+2,6	+76%	4,1 vs. 3,1	-1,0**	-24%	1,38 vs. 1,52	+0,14	+10%	2,4 vs. 2,0	-0,4	-15%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		15,6 vs. 9,6	-6,0**	-39%	3,9 vs. 1,5	-2,3	-61%	4,2 vs. 6,1	+1,9	+44%	3,9 vs. 2,8	-1,2**	-29%	1,35 vs. 1,47	+0,12	+9%	2,3 vs. 2,0	-0,3	-14%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		14,4 vs. 7,2	-7,2	-50%	3,3 vs. 1,4	-1,9	-56%	4,6 vs. 7,0	+2,4	+52%	3,8 vs. 2,6	-1,2	-31%	1,60 vs. 1,65	+0,05	+3%	1,9 vs. 1,9	-0,0	-3%
	MDD		17,7 vs. 12,7	-5,0	-28%	3,9 vs. 2,0	-1,9	-49%	4,2 vs. 5,6	+1,5	+36%	4,1 vs. 3,4	-0,7	-17%	1,31 vs. 1,47	+0,15	+12%	2,4 vs. 2,2	-0,2	-9%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		7,0 vs. -	-	-	-	-	-	-	-	-	4,0 vs. -	-	-	-	-	-	-	-	-
	DSB		- vs. 5,4	-	-	- vs. 2,0	-	-	- vs. 3,9	-	-	- vs. 3,9	-	-	- vs. 1,10	-	-	-	-	-
Sauces tomates - olives (2010 : n=10 ; 2017 : n=19)																				
Tous produits	Offre 2010 vs. 2017	Sans pondération par les parts de marché	7,0 vs. 6,5	-0,5 (NS)	-8%	0,8 vs. 0,9	+0,1	+10%	4,2 vs. 4,5	+0,3	+7%	1,4 vs. 1,4	+0,0 (NS)	+1%	1,83 vs. 1,15	-0,68	-37%	3,1 vs. 2,5	-0,6	-18%
		Avec pondération par les parts de marché	7,4 vs. 6,6	-0,8	-11%	0,8 vs. 1,0	+0,1	+15%	5,5 vs. 4,6	-0,8	-15%	1,5 vs. 1,5	+0,0	+2%	1,92 vs. 1,00	-0,91	-48%	2,1 vs. 2,3	+0,2	+11%
Reformulations	Produits appariés (2010 vs. 2017)		7,1 vs. 5,9	-1,2	-17%	0,8 vs. 0,5	-0,3	-38%	3,8 vs. 4,9	+1,2	+31%	1,3 vs. 1,4	+0,1	+5%	1,72 vs. 1,13	-0,59	-34%	3,1 vs. 3,3	+0,2	+5%
Modification de l'offre	Produits retirés ou non captés en 2017 vs. offre 2017		6,9 vs. 6,5	-0,4	-6%	0,9 vs. 0,9	+0,0	+6%	4,6 vs. 4,5	-0,1	-2%	1,6 vs. 1,4	-0,2	-10%	1,93 vs. 1,15	-0,78	-40%	3,2 vs. 2,5	-0,7	-22%
	Offre 2010 vs. produits nouveaux ou non captés en 2010		7,0 vs. 6,9	-0,1 (NS)	-2%	0,8 vs. 1,0	+0,1	+18%	4,2 vs. 4,3	+0,1	+3%	1,4 vs. 1,4	+0,0 (NS)	+0%	1,83 vs. 1,16	-0,67	-36%	3,1 vs. 2,3	-0,8	-26%
Segment de marché (2010 vs. 2017)	MN		7,0 vs. 8,6	+1,6	+22%	0,6 vs. 1,1	+0,5	+79%	6,6 vs. 4,2	-2,4	-36%	1,3 vs. 1,4	+0,1	+5%	1,80 vs. 1,28	-0,52	-29%	1,7 vs. 1,9	+0,2	+10%
	MDD		8,2 vs. 5,3	-2,8	-35%	1,1 vs. 0,9	-0,2	-18%	3,3 vs. 4,7	+1,4	+42%	1,7 vs. 1,5	-0,2	-10%	1,95 vs. 1,02	-0,94	-48%	3,6 vs. 2,7	-0,8	-24%
	MDDeg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HD		4,8 vs. 4,0	-0,7	-15%	0,2 vs. 0,6	+0,4	+217%	5,2 vs. 4,6	-0,6	-12%	1,1 vs. 1,3	+0,2	+21%	1,35 vs. 1,18	-0,17	-12%	2,5 vs. 3,0	+0,5	+20%
	DSB		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Chiffres grisés : évolution de la teneur moyenne à l'échelle de la famille entière, du sous-échantillon des références appariées, des couples famille-segment non testés ou différence de teneur moyenne entre 2 sous-groupes non testés

" - " : Aucun produit collecté ou renseigné pour le nutriment étudié

Case en orange : augmentation significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement supérieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement supérieure à celle de l'échantillon 2010.

Case en violet : diminution significative de la teneur moyenne ; teneur moyenne de l'échantillon 2017 significativement inférieure à celle des produits retirés ou non captés en 2017 ; teneur moyenne des produits nouveaux ou non captés en 2010 significativement inférieure à celle de l'échantillon 2010.

Significativité : *** si $p < 0,001$; ** si $p < 0,01$; * si $p < 0,05$; NS si non significatif

Entre 2010 et 2017, l'évolution de la composition nutritionnelle a été testée sur 12 des 14 familles de produits pour les matières grasses et protéines, et sur 7 familles pour les AGS, sucres, sel et fibres. Les paragraphes suivants présentent uniquement les évolutions significatives.

➤ *Autres sauces chaudes*

Les produits nouveaux ou non captés de cette famille présentent des teneurs moyennes en matières grasses, AGS et sel significativement plus faibles que celles de l'offre 2010 (respectivement -5,6 ; -1,8 et -0,37 g/100g).

➤ *Sauces bolognaises et assimilés*

La famille des **Sauces bolognaises et assimilés** présente des évolutions significatives entre 2010 et 2017 :

- **une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses, observée à l'échelle de la famille entière (-0,3 g/100g)**. Cette diminution peut en partie s'expliquer par de potentielles reformulations à la baisse, entre 2010 et 2017 (la teneur moyenne en matières grasses des produits appariés de cette famille ayant significativement diminué entre les deux années d'étude, à hauteur de (-0,7 g/100g) ;
- **une diminution significative de la teneur moyenne en AGS, observée à l'échelle de la famille entière (-0,4 g/100g)**, essentiellement portée par les marques de distributeurs (-0,4g/100g, seul segment testé). Cela peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre, se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits présentant une teneur moyenne en AGS significativement plus faible que celle de l'offre 2010 (-0,5 g/100g). A l'échelle de la famille entière, cette diminution significative est également retrouvée lorsque les parts de marché sont intégrées aux analyses (-0,6 g/100g).
- **une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres, observée à l'échelle de la famille entière (+0,4 g/100g)**, essentiellement portée par les marques de distributeurs (+0,5 g/100g, seul segment testé). Cela peut en partie s'expliquer par :
 - de potentielles reformulations à la hausse (la teneur moyenne en sucres des références appariées de cette famille ayant significativement augmenté entre les deux années d'étude : +0,6 g/100g) ;
 - une modification de l'offre se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en sucres est significativement plus élevée que celle de l'offre 2010 (+0,3 g/100g).

➤ *Sauces curry*

La famille des **Sauces curry** présente une augmentation significative de sa teneur moyenne pondérée en matières grasses entre 2010 et 2017 (+1,7 g/100g), à l'échelle de la famille entière.

➤ *Sauces pour poisson*

La famille des **Sauces pour poisson** présente des évolutions significatives entre 2010 et 2017 :

- une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en matières grasses, à l'échelle de la famille entière (-5,6 g/100g) ;
- une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en AGS, à l'échelle de la famille entière (-3,8 g/100g) ;
- **une diminution significative de la teneur moyenne en sel, observée à l'échelle de la famille entière, entre 2010 et 2017 (-0,16 g/100g)**. Cette diminution peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre, se traduisant par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits présentant une teneur moyenne en sel significativement plus faible que celle de l'offre 2010 (-0,17g/100g).

➤ *Sauces pour viande*

Au sein du sous-échantillon des références appariées, la famille des **Sauces pour viande présente une diminution significative de la teneur moyenne en fibres entre 2010 et 2017 (-0,2 g/100g)**. Cela traduit de potentielles reformulations au sein de cette famille, allant dans le sens d'une diminution des teneurs en fibres.

Au sein des marques de distributeurs, on observe une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour cette famille mais celle-ci est de très faible ampleur (+ 0,006 g/100g).

➤ *Sauces tomates cuisinées*

La famille des **Sauces tomates cuisinées présente une augmentation significative de la teneur moyenne en fibres, à l'échelle de la famille entière, entre 2010 et 2017 (+0,5 g/100g)**, essentiellement portée par les marques de distributeurs (+0,5 g/100g, seul segment testé). Cela peut en partie s'expliquer par :

- des potentielles reformulations allant dans le sens d'une augmentation des teneurs en fibres (la teneur moyenne en fibres des références appariées de cette famille ayant significativement augmenté de +0,4 g/100g entre 2010 et 2017) ;
- une modification de l'offre se traduisant notamment par l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont la teneur moyenne en fibres est significativement plus élevée que celle de l'offre 2010 (+0,5 g/100g).

➤ *Sauces tomates – fromages*

La famille des **Sauces tomates – fromages présente une diminution significative des teneurs moyennes en matières grasses et en protéines, observée à l'échelle de la famille entière, entre 2010 et 2017 (respectivement -5,5 et -0,9 g/100g)**. Cela peut en partie s'expliquer par une modification de l'offre se traduisant par :

- l'apparition, dans l'échantillon 2017, de produits dont les teneurs moyennes en matières grasses et en protéines sont significativement plus faibles que celles de l'offre 2010 (respectivement -6,0 et -1,2 g/100g) ;
- le retrait, ou l'absence de collecte en 2017, de produits dont les teneurs moyennes en matières grasses et en protéines sont significativement plus élevées que celle de l'offre 2017 (différences de respectivement 6,3 et 1,0 g/100g).

En intégrant les parts de marché aux analyses, on observe également une diminution significative de la teneur moyenne pondérée en protéines pour cette famille (-0,9 g/100g).

Sur le secteur des Sauces chaudes, les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes concernent un nombre limité de familles.

A l'échelle des familles entières, des évolutions significatives, allant dans le sens des recommandations nutritionnelles, sont observées pour les matières grasses, les AGS, le sel et les fibres (dans le sens d'une diminution des teneurs pour les 3 premiers nutriments et d'une augmentation pour le dernier).

Ces évolutions significatives sont souvent liées à une modification de l'offre, notamment via l'apparition de produits dans l'échantillon 2017. Néanmoins, des potentiels efforts de reformulations dans le sens d'une diminution des teneurs en matières grasses et d'une augmentation des teneurs en fibres sont respectivement observés pour la famille des Sauces bolognaises et assimilés et celle des Sauces tomates cuisinées. En revanche, les références appariées de la famille des Sauces pour viande voient leur teneur moyenne en fibres diminuer entre les deux années d'étude.

Concernant les sucres, les évolutions significatives des teneurs moyennes, observées pour la famille des Sauces bolognaises et assimilés, vont à l'encontre des recommandations nutritionnelles (à l'échelle de la famille entière et des marques de distributeurs) et peuvent s'expliquer par des reformulations à la hausse et une modification de l'offre dans ce sens.

On note également une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres des marques de distributeurs de la famille des Sauces pour viande.

Contribution de l'offre et de la demande à l'évolution de la qualité nutritionnelle

Cette partie cherche à évaluer les contributions relatives des changements du côté de l'offre (évolution de la qualité nutritionnelle des aliments) et de la demande (changements des comportements de consommation) à l'évolution de la qualité nutritionnelle moyenne du secteur⁹.

Le Tableau 7 présente, pour chaque nutriment d'intérêt, les teneurs moyennes pondérées par les parts de marché, en 2010 et 2017, sur le secteur. Les évolutions des teneurs moyennes pondérées en nutriments y sont décomposées selon les contributions respectives des reformulations, du renouvellement des produits sur le marché (retrait et/ou lancement de produits sur le marché)

⁹ Le détail de la méthode et de l'algorithme appliqués est décrit dans le rapport de l'étude transversale *Contributions de l'offre et de la demande à l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'alimentation - Edition 2019* - www.oqali.fr

et des substitutions opérées par les consommateurs selon deux méthodes reposant sur des hypothèses distinctes, décrites dans le rapport détaillé de l'étude¹⁰.

Tableau 7: Evolution des moyennes pondérées entre 2010 et 2017 et contributions des reformulations, renouvellement de l'offre et substitutions réalisées par les consommateurs

Sauces chaudes	Moyenne pondérée (g/100g)			Evolution des moyennes pondérées		Reformulations		Renouvellement de l'offre		Substitutions	
	2010	2017		Méthode 1	Méthode 2	Méthode 1	Méthode 2	Méthode 1	Méthode 2	Méthode 1	Méthode 2
		Méthode 1	Méthode 2								
Matières grasses	5,3	4,9	5,0	-7%	-6%	-8%	-6%	-16%	-13%	+17%	+13%
Acides gras saturés	1,6	1,3	1,3	-21%	-16%	-8%	-6%	-25%	-20%	+12%	+9%
Sucres	5,2	5,2	5,2	+0%	+0%	+2%	+1%	+2%	+2%	-4%	-3%
Protéines	2,7	2,7	2,7	-1%	-1%	+0%	+0%	+2%	+1%	-3%	-2%
Sel	1,21	1,16	1,17	-4%	-3%	-0%	-0%	-5%	-4%	+1%	+1%
Fibres	1,9	1,9	1,9	+2%	+2%	-2%	-1%	+6%	+5%	-2%	-2%

Cases en bleu foncé : augmentation de la teneur en nutriment

Cases en bleu clair : diminution de la teneur en nutriment

Les pourcentages sont arrondis à l'entier : un pourcentage indiqué comme nul peut ainsi être associé à une contribution faible.

Sur le secteur, entre 2010 et 2017, on observe, au niveau des différents nutriments, les effets suivants :

- **pour les matières grasses, les AGS et le sel** : une diminution des teneurs moyennes pondérées (respectivement de -7% à -6% ; -21% à -16% et -4% à -3% selon la méthode utilisée) qui est expliquée par des changements de l'offre se traduisant par des reformulations à la baisse (contribution de -8% à -6% pour les matières grasses et les AGS, selon la méthode utilisée) et/ou par un renouvellement de l'offre (selon la méthode utilisée : contribution de -16% à -13% pour les matières grasses ; -25% à -20% pour les AGS et -5% à -4% pour le sel). En revanche les substitutions, réalisées par les consommateurs au sein des produits existants les deux années, vont dans le sens inverse des recommandations nutritionnelles (selon la méthode utilisée : contribution de +13% à +17% pour les matières grasses ; +9% à +12% pour les AGS et +1% pour le sel) ;
- **pour les sucres** : une teneur moyenne pondérée inchangée entre 2010 et 2017 (5,2 g/100g). On observe une compensation entre les changements de l'offre à la hausse (contributions des reformulations allant de +1% à +2%, selon la méthode utilisée ; contributions du renouvellement de l'offre de +2% pour les deux méthodes) et les substitutions, réalisées par les consommateurs au sein des produits retrouvés les deux années d'étude (contributions allant de -4% à -3% selon la méthode utilisée) ;
- **pour les protéines** : une teneur moyenne pondérée inchangée entre 2010 et 2017 (2,7 g/100g). On observe une compensation entre le renouvellement de l'offre à la hausse (contribution allant de +1% à +2% selon la méthode utilisée) et les substitutions, réalisées par les consommateurs au sein des produits retrouvés les deux années d'étude (contributions allant de -3% à -2% selon la méthode utilisée) ;
- **pour les fibres** : une augmentation de la teneur moyenne pondérée (+2% pour les deux méthodes) expliquée par le renouvellement de l'offre (contributions de +5% à +6%, selon la méthode utilisée) bien que les reformulations et les substitutions réalisées par les consommateurs au sein des produits retrouvés les deux années, aillent dans le sens inverse

¹⁰ Etude d'évolution du secteur des Saucés chaudes – Oqali – Données 2010 et 2017 – Edition 2020, disponible sur le site de l'Oqali <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>

(selon la méthode utilisée, contributions de -1% à -2% pour les reformulations et de -2% pour les substitutions).

A l'échelle du secteur, les changements de l'offre, tant en termes de reformulations que de renouvellement de l'offre (apparition/retrait de produits), vont principalement dans le sens des recommandations nutritionnelles, excepté pour les sucres.

En revanche, les substitutions réalisées par les consommateurs vont à l'encontre des recommandations nutritionnelles, excepté pour les sucres.

Pour les sucres et les protéines, on constate une compensation entre les changements de l'offre (reformulation et renouvellement de produits) et de la demande.

L'ensemble des résultats de l'étude figure dans le rapport détaillé « *Etude d'évolution du secteur des Sauces chaudes – Oqali – Données 2010 et 2017 – Edition 2020* ».