



HAL
open science

Plats cuisinés surgelés - Évolution du secteur entre 2012 et 2016

Hélène Mathiot, Charlène Battisti, Julie Gauvreau-Béziat, Céline Ménard, Jean-Luc Volatier, Aurore Coudray, Olivier Digaud, Barbara Duplessis

► To cite this version:

Hélène Mathiot, Charlène Battisti, Julie Gauvreau-Béziat, Céline Ménard, Jean-Luc Volatier, et al.. Plats cuisinés surgelés - Évolution du secteur entre 2012 et 2016. [0] Anses - Oqali. 2017, 381 p. anses-04282804

HAL Id: anses-04282804

<https://anses.hal.science/anses-04282804v1>

Submitted on 14 Nov 2023

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



PLATS CUISINÉS SURGELÉS

Evolution du secteur
entre 2012 et 2016

RAPPORT DETAILLE



EDITION 2017



Présentation des intervenants

Coordination de l'étude

Hélène MATHIOT – Anses

Charlène BATTISTI – Anses

Coordination scientifique

Julie GAUVREAU-BEZIAT – Anses

Céline MENARD – Anses

Jean-Luc VOLATIER – Anses

Contribution scientifique

Aurore COUDRAY – Anses

Olivier DIGAUD – Anses

Barbara DUPLESSIS – Anses

SOMMAIRE

PREAMBULE.....	18
1. PRESENTATION DU SECTEUR.....	18
1.1 Sources des données	18
1.2 Nomenclature.....	18
2. REPRESENTATIVITE DES ECHANTILLONS OQALI.....	22
2.1 Couverture du marché.....	22
2.2 Représentativité des segments de marché	23
3. EVOLUTION DE L’OFFRE EN NOMBRE DE REFERENCES.....	24
3.1 Evolution de l’offre par famille.....	24
3.2 Evolution de l’offre par segment de marché.....	26
3.3 Evolution de l’offre par famille et segment de marché	27
3.4 Etude du renouvellement de l’offre	28
3.5 Caractérisation des modifications d’étiquetage.....	31
4. EVOLUTION DE L’OFFRE PONDEREE PAR LES PARTS DE MARCHE.....	32
4.1 Evolution de l’offre pondérée par les parts de marché par famille	32
4.2 Evolution de l’offre pondérée par les parts de marché par segment de marché	34
4.3 Evolution de l’offre pondérée par les parts de marché par sous-groupe.....	35
5. EVOLUTION DES PARAMETRES D’ETIQUETAGE.....	36
6. EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETEES.....	45
6.1 Méthodologie.....	45
6.2 Fréquence d’étiquetage par nutriment suivi.....	47
6.3 Evolution des teneurs en matières grasses.....	49
6.3.1 Evolution des teneurs en matières grasses par famille	49
6.3.2 Evolution des teneurs en matières grasses par famille, pour les produits appariés	54
6.3.3 Evolution des teneurs en matières grasses par famille et sous-groupe	66

6.3.4	Evolution des teneurs en matières grasses par famille et segment de marché...	75
6.3.5	Synthèse des évolutions des teneurs en matières grasses	84
6.4	Evolution des teneurs en acides gras saturés	88
6.4.1	Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille.....	88
6.4.2	Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille, pour les produits appariés	92
6.4.3	Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille et sous-groupe.....	104
6.4.4	Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille et segment de marché.....	106
6.4.5	Synthèse des évolutions des teneurs en acides gras saturés.....	117
6.5	Evolution des teneurs en sucres.....	120
6.5.1	Evolution des teneurs en sucres par famille	120
6.5.2	Evolution des teneurs en sucres par famille, pour les produits appariés	124
6.5.3	Evolution des teneurs en sucres par famille et sous-groupe.....	133
6.5.4	Evolution des teneurs en sucres par famille et segment de marché	139
6.5.5	Synthèse des évolutions des teneurs en sucres	157
6.6	Evolution des teneurs en sel	161
6.6.1	Evolution des teneurs en sel par famille	161
6.6.2	Evolution des teneurs en sel par famille, pour les produits appariés.....	165
6.6.3	Evolution des teneurs en sel par famille et sous-groupe	178
6.6.4	Evolution des teneurs en sel par famille et segment de marché.....	182
6.6.5	Synthèse des évolutions des teneurs en sel.....	193
6.7	Evolution des teneurs en protéines	197
6.7.1	Evolution des teneurs en protéines par famille.....	197
6.7.2	Evolution des teneurs en protéines par famille, pour les produits appariés.....	201
6.7.3	Evolution des teneurs en protéines par famille et sous-groupe	213
6.7.4	Evolution des teneurs en protéines par famille et segment de marché.....	216
6.7.5	Synthèse des évolutions des teneurs en protéines.....	226
6.8	Evolution des teneurs en fibres	229

6.8.1	Evolution des teneurs en fibres par famille.....	229
6.8.2	Evolution des teneurs en fibres par famille, pour les produits appariés.....	233
6.8.3	Evolution des teneurs en fibres par famille et sous-groupe	240
6.8.4	Evolution des teneurs en fibres par famille et segment de marché.....	242
6.8.5	Synthèse des évolutions des teneurs en fibres.....	249
6.9	Synthèse de l'évolution des valeurs nutritionnelles étiquetées.....	252
7.	EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETEES PONDEREES PAR LES PARTS DE MARCHE.....	264
7.1	Méthodologie.....	264
7.2	Evolution des valeurs nutritionnelles étiquetées pondérées par les parts de marché	265
7.2.1	Evolution des teneurs en matières grasses pondérées par les parts de marché	268
7.2.2	Evolution des teneurs en acides gras saturés pondérées par les parts de marché	269
7.2.3	Evolution des teneurs en sucres pondérées par les parts de marché.....	271
7.2.4	Evolution des teneurs en sel pondérées par les parts de marché	273
7.2.5	Evolution des teneurs en protéines pondérées par les parts de marché	275
7.2.6	Evolution des teneurs en fibres pondérées par les parts de marché	277

Liste des figures

Figure 1 : Comparaison de la répartition des plats cuisinés surgelés par segment de marché, en volume, pour les produits considérés par l'Oqali ayant été associés à une part de marché et au sein du secteur entier d'après les données Kantar Worldpanel, pour 2012 et 2016.....	23
Figure 2 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre 2012 et 2016 pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.	25
Figure 3 : Comparaison de la répartition des produits étudiés entre segments de marché, en nombre de références en 2012 et en 2016 pour le secteur des plats cuisinés surgelés.....	26
Figure 4 : Décomposition de l'offre du secteur des plats cuisinés surgelés en 2016 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits de 2012 retirés.....	28
Figure 5 : Décomposition de l'offre du secteur des plats cuisinés surgelés en 2016 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2012, par famille.....	29
Figure 6 : Décomposition de l'offre du secteur des plats cuisinés surgelés en 2016 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2012, par segment de marché.....	30
Figure 7 : Nombre de produits par type de modification entre 2012 et 2016 sur l'ensemble des produits ayant été modifiés.....	31
Figure 8 : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des plats cuisinés surgelés entre 2012 et 2016.	36
Figure 9 : Pourcentage de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une stabilité de la taille de portion indiquée entre 2012 et 2016 au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	43
Figure 10 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	51
Figure 11 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.....	56
Figure 12 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en matières grasses identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	58
Figure 13 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Moussaka étudiée.....	61
Figure 14 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Légumes étudiée.....	62
Figure 15 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Galette/gratin/flan de légumes.....	63

Figure 16 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Produits frits ethniques.....	64
Figure 17 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Poisson en sauce.....	65
Figure 18 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.....	68
Figure 19 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande légumes étudiée.....	69
Figure 20 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Riz cantonais étudiée.....	70
Figure 21 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Légumes féculents étudiée.....	71
Figure 22 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.....	72
Figure 23 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Autres entrées étudiée.....	73
Figure 24 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Poisson pané étudiée.....	74
Figure 25 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Moussaka étudiée.....	76
Figure 26 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.....	78
Figure 27 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Riz cantonais étudiée.....	80
Figure 28: Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Légumes féculents étudiée.....	82
Figure 29 : Variabilité des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	90
Figure 30 : Variabilité des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.....	94
Figure 31 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en acides gras saturés identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	96
Figure 32: Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Poêlée de pomme de terre complète étudiée.....	99

Figure 33: Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Légumes étudiée.....	100
Figure 34 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Galette/gratin/flan de légumes étudiée.....	101
Figure 35 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Poisson en sauce étudiée.....	102
Figure 36 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Poisson pané étudiée.	103
Figure 37 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Couscous/tajine étudiée.....	107
Figure 38 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.	109
Figure 39 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.....	111
Figure 40 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson pané étudiée.....	113
Figure 41 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.....	115
Figure 42 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	122
Figure 43 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.....	126
Figure 44 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	128
Figure 45 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille Hachis parmentier étudiée.....	130
Figure 46 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille Poisson légumes féculents étudiée.....	131
Figure 47 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille Poisson en sauce étudiée.	132
Figure 48 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Poisson légumes féculents étudiée.....	135
Figure 49 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Riz cantonais étudiée.....	136

Figure 50 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.	137
Figure 51 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande en sauce étudiée.	138
Figure 52: Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.....	140
Figure 53 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson légumes féculents étudiée.....	142
Figure 54 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Autres pâtes avec viande/poisson étudiée.....	144
Figure 55 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Riz cantonais étudiée.....	145
Figure 56 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.....	146
Figure 57 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.....	148
Figure 58 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.....	150
Figure 59 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson pané étudiée.....	151
Figure 60 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande panée étudiée.....	153
Figure 61 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande en sauce étudiée.....	155
Figure 62 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	163
Figure 63 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.....	167
Figure 64 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sel identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	169
Figure 65 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Viande légumes étudiée.....	172
Figure 66 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Poisson légumes féculents étudiée.....	173

Figure 67 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Pâtes bolognaise étudiée.	174
Figure 68 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Légumes féculents étudiée.....	175
Figure 69 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.....	176
Figure 70 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Poisson pané étudiée.....	177
Figure 71 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Légumes étudiée.....	180
Figure 72 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.....	181
Figure 73 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.....	183
Figure 74 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.....	184
Figure 75 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.....	186
Figure 76: Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.....	188
Figure 77 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson pané étudiée.	190
Figure 78 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.	191
Figure 79 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	199
Figure 80 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.....	203
Figure 81 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en protéines identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	205
Figure 82 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Pâtes bolognaise étudiée.	207
Figure 83 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Autres pâtes sans viande/poisson étudiée.....	208

Figure 84 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Riz cantonais étudiée.	209
Figure 85 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Légumes étudiée.	210
Figure 86 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Légumes féculents étudiée.....	211
Figure 87 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Viande panée étudiée.....	212
Figure 88 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande panée étudiée.....	215
Figure 89 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.....	217
Figure 90 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.	219
Figure 91 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Gratin de pomme de terre étudiée.....	221
Figure 92: Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.....	223
Figure 93 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande panée étudiée.	225
Figure 94 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	231
Figure 95 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.....	235
Figure 96 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en fibres identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	237
Figure 97 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.....	243
Figure 98 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.	244
Figure 99 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.....	245
Figure 100: Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Légumes étudiée.....	247

Liste des tableaux

Tableau 1 : Comparaison de l'offre par famille et segment de marché pour le secteur des plats cuisinés surgelés entre 2012 et 2016.	27
Tableau 2 : Comparaison de la répartition des parts de marché par famille pour les références recueillies par l'Oqali associées à un volume de vente en 2012 et en 2016, pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.....	33
Tableau 3 : Comparaison de la répartition des parts de marché par segment de marché pour les références recueillies par l'Oqali associées à un volume de vente en 2012 et en 2016, pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.	34
Tableau 4 : Comparaison de la répartition des parts de marché par sous-groupe pour les références recueillies par l'Oqali associées à un volume de vente, pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.....	35
Tableau 5 : Comparaison des fréquences de présence des paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des plats cuisinés surgelés entre 2012 et 2016, pour l'ensemble du secteur, par famille de produits et par segment de marché.....	37
Tableau 6 : Fréquence des nutriments concernés par les allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des plats cuisinés surgelés, en 2012 et 2016. 39	
Tableau 7 : Fréquence des différents types d'allégations nutritionnelles retrouvées parmi les plats cuisinés surgelés étudiés en 2012 et en 2016.....	40
Tableau 8 : Fréquence des différents types d'allégations de santé retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des plats cuisinés surgelés étudiés en 2012 et en 2016.	40
Tableau 9 : Comparaison des tailles de portions indiquées par famille au sein du secteur des plats cuisinés surgelés, en 2012 et 2016.	41
Tableau 10 : Statistiques descriptives des tailles de portions indiquées des produits appariés présentant une taille de portion indiquée en 2012 et en 2016 au sein des plats cuisinés surgelés.	44
Tableau 11 : Fréquences d'étiquetage des matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres en 2012 et en 2016 pour le secteur des Plats cuisinés surgelés étudié.	48
Tableau 12 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	53
Tableau 13 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.....	57
Tableau 14 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en matières grasses identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	59
Tableau 15 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	67

Tableau 16 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Moussaka étudiée.....	77
Tableau 17 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.....	79
Tableau 18 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Riz cantonais étudiée.....	81
Tableau 19 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Légumes féculents étudiée.....	83
Tableau 20 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	85
Tableau 21: Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	91
Tableau 22 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	95
Tableau 23 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en acides gras saturés identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	97
Tableau 24 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	105
Tableau 25 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Couscous/tajine étudiée.....	108
Tableau 26 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.....	110
Tableau 27 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.....	112
Tableau 28 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson pané étudiée.....	114
Tableau 29 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.....	116
Tableau 30 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en acides gras saturés, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	118
Tableau 31 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	123
Tableau 32 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	127

Tableau 33 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	129
Tableau 34 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	134
Tableau 35 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.	141
Tableau 36 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson légumes féculents étudiée.	143
Tableau 37 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Autres pâtes avec viande/poisson étudiée.	144
Tableau 38 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Riz cantonais étudiée.	145
Tableau 39 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.	147
Tableau 40 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.	149
Tableau 41 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.	150
Tableau 42 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson pané étudiée.	152
Tableau 43 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Viande panée étudiée.	154
Tableau 44 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Viande en sauce étudiée.	156
Tableau 45 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sucres, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	158
Tableau 46 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	164
Tableau 47 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.	168
Tableau 48 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sel identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	170
Tableau 49 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	179

Tableau 50 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.	183
Tableau 51 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.	185
Tableau 52 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.	187
Tableau 53 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.....	189
Tableau 54 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson pané étudiée.....	190
Tableau 55: Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.....	192
Tableau 56 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sel, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	194
Tableau 57 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	200
Tableau 58 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.	204
Tableau 59 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en protéines identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	206
Tableau 60 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	214
Tableau 61 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.....	218
Tableau 62 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.....	220
Tableau 63 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Gratin de pomme de terre étudiée.	222
Tableau 64 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.	224
Tableau 65: Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Viande panée étudiée.....	225
Tableau 66 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en protéines, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.	227

Tableau 67 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	232
Tableau 68 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.....	236
Tableau 69 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en fibres identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	238
Tableau 70 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	241
Tableau 71 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.....	243
Tableau 72 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.....	244
Tableau 73 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.....	246
Tableau 74 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Légumes étudiée.....	248
Tableau 75 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en fibres, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	250
Tableau 76 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	260
Tableau 77 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres pondérées par les parts de marché, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	266

Liste des annexes

ANNEXE 1 : Lexique.....	279
ANNEXE 2 : Effectifs de produits par famille et segment de marché pour le secteur des Plats cuisinés surgelés en 2012 et 2016	283
ANNEXE 3 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits en 2016 : statistiques descriptives pour 100g.....	284
ANNEXE 4 : Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe.....	294
ANNEXE 5 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et année	324
ANNEXE 6 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et année	333
ANNEXE 7 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et année	342
ANNEXE 8 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et année.....	350
ANNEXE 9 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et année	359
ANNEXE 10 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et année	368
ANNEXE 11 : Statistiques descriptives des valeurs énergétiques par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.....	377
ANNEXE 12 : Statistiques descriptives des teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres pondérées par les parts de marché.....	378

PREAMBULE

Les données servant de référence pour 2012 sont extraites de la base de données Oqali au moment de la réalisation du rapport d'évolution. En effet, à l'occasion de corrections effectuées, certaines informations étudiées ont pu être modifiées ou corrigées au cours du temps. Ainsi, les données 2012 actualisées et utilisées pour cette étude peuvent être quelque peu différentes de celles du rapport d'état des lieux du secteur¹.

Les principaux résultats de cette étude d'évolution du secteur des Plats cuisinés surgelés sont présentés dans le *Bilan de l'étude d'évolution du secteur des Plats cuisinés surgelés – Oqali – Comparaison 2012/2016 – Edition 2017*.

1. PRESENTATION DU SECTEUR

L'étude porte sur 1863 plats cuisinés surgelés recueillis principalement en 2012² et 2164 récoltés en 2016, soit 301 références supplémentaires.

Dans ce rapport, les différents produits seront étudiés par famille et par segment de marché. La présente étude prend en compte à la fois les références de distributeurs spécialisés³ (DS), de marques nationales (MN), de marques de distributeurs (MDD) ainsi que celles issues du hard discount (HD). Les produits des marques de distributeurs entrée de gamme (premier prix - MDDeg) seront également distingués (Annexe 1).

1.1 Sources des données

En 2012, 62% des données provenaient d'emballages transmis par les partenaires industriels et distributeurs, 21% de visites en magasins réalisées par les équipes Oqali (suite à la mise en place de partenariats) et 17% provenaient de moyens propres Oqali.

En 2016, 59% des données proviennent d'envois d'emballages par les partenaires, 32% de visites en magasins réalisées par les équipes Oqali et 9% de moyens propres Oqali.

1.2 Nomenclature

La classification a été définie en concertation avec les professionnels du secteur et a été construite par recette. Le secteur des Plats cuisinés surgelés comportant une diversité importante de produits, certaines familles correspondent à des recettes phares, comme par exemple les couscous/tajines, les moussakas, les hachis parmentier, les riz cantonnais, etc., alors que d'autres regroupent une plus grande variété de produits, mais toujours réunis autour d'une même base de recette (viande avec féculents, poissons avec légumes et féculents, poissons en sauce par exemple). A noter que les produits sont classés au sein des familles par recette sans distinction sur le format (mini, individuel ou à partager).

¹ Etude du secteur des Plats cuisinés surgelés-Oqali-Données 2012-Edition 2015, disponible sur le site de l'Oqali <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>.

² 89% de produits récoltés en 2012 et 11% en 2013.

³ Définis comme les freezers centers et les entreprises de vente de surgelés à domicile.

Ainsi, 39 familles de produits sont distinguées :

- **Couscous/tajine** : regroupe les plats composés de semoule, légumes avec viande et/ou poisson, type couscous ou tajine ;
- **Moussaka** : rassemble les plats dénommés moussaka ;
- **Paella** : réunit les plats dénommés paella, y compris paella végétarienne ;
- **Hachis parmentier** : rassemble les plats de type hachis parmentier à base de viande de bœuf ;
- **Parmentier de poisson/brandade** : réunit les brandades de morue, les parmentiers de poisson et les produits similaires de type gratins de poisson sans fruits de mer ni légumes. A noter que cette famille inclut des produits dénommés « parmentier de poisson » comprenant des légumes ;
- **Viande féculents⁴** : regroupe les viandes cuisinées et accompagnées de riz, pâtes, pommes de terre, céréales⁵ ou légumineuses. Il s'agit par exemple de produits de type : porc au caramel et riz aux petits légumes, coq au vin et pâtes, saucisse et poitrine fumées aux lentilles vertes ;
- **Viande légumes** : réunit les viandes cuisinées accompagnées de légumes (et/ou de fruits) sans féculent, y compris les choucroutes sans féculent. Ces produits correspondent par exemple à des aiguillettes de poulet et légumes ou des endives au jambon ;
- **Viande légumes féculents** : rassemble les viandes cuisinées accompagnées de légumes (et/ou de fruits) et de féculents, y compris les choucroutes avec pommes de terre. Il s'agit par exemple de blanquette de poulet et riz, de chili con carne, de rôti de porc accompagné de haricots et de pomme de terre ;
- **Légumes farcis** : réunit les plats dénommés légume farci ;
- **Poisson féculents** : rassemble les poissons et/ou fruits de mer cuisinés accompagnés de riz (ou risotto), pâtes et/ou pommes de terre, par exemple : colin d'Alaska, moules et écrasée de pommes de terre, calamars à l'armoricaine et riz, blanquette de la mer ;
- **Sushis** : regroupe les sushis, makis, chirashis ;
- **Poisson légumes** : rassemble les poissons et/ou fruits de mer cuisinés accompagnés de légumes sans féculent, y compris ceux répondant à cette définition dénommés gratins, par exemple : saumon aux brocolis et chou-fleur, gratin de colin d'Alaska aux légumes du soleil, navarin de la mer ;
- **Poisson légumes féculents** : réunit les poissons et/ou fruits de mer cuisinés accompagnés de légumes et de féculents, y compris ceux répondant à cette définition dénommés gratins, par exemple : colin d'Alaska aux tagliatelles et légumes du soleil, choucroute de la mer ;
- **Pâtes bolognaise** : rassemble les pâtes, lasagnes et cannellonis à la bolognaise ou de type bolognaise ;

⁴ Féculents : riz, pâtes, pommes de terre, céréales et légumineuses (fèves, haricots blancs, rouges, flageolets, lentilles, pois chiches), marrons.

⁵ Céréales : semoule, boulgour, quinoa, polenta, etc. (autres que riz et pâtes).

- **Pâtes carbonara** : regroupe les pâtes à la carbonara ;
- **Autres pâtes avec viande/poisson** : rassemble les mélanges de pâtes cuisinées (ou gnocchis ou nouilles de riz) avec viande, poisson et/ou fruits de mer, autres que bolognaise et carbonara, pouvant contenir des légumes. Ces produits correspondent par exemple à des lasagnes saumon/épinards, gratins de pâtes, poêlées de pâtes ou bo bun ;
- **Autres pâtes sans viande/poisson** : rassemble les mélanges de pâtes cuisinées (ou de gnocchis ou de nouilles de riz) sans viande, ni poisson, ni fruits de mer, comme par exemple les lasagnes ou les raviolis aux légumes et/ou au fromage ;
- **Risotto** : réunit les plats dénommés risotto, y compris les risottos végétariens ;
- **Riz cantonais** : rassemble les plats dénommés riz cantonais ou de type riz cantonais (à base de riz, légumes, omelette) ;
- **Autres riz cuisines complets** : regroupant les mélanges ou poêlées de riz cuisiné avec viande, poisson et/ou fruits de mer, comme par exemple les poêlées de st-jacques au riz basmati ou les poêlées de poulet aux champignons et riz. Cette famille ne contient pas les produits similaires dénommés comme des recettes classiques type blanquette, tomates farcies, etc. ;
- **Tartiflette** : rassemble les tartiflettes, les gratins ou les poêlées à la savoyarde ;
- **Poêlée de pomme de terre complète** : réunit les poêlées de pommes de terre avec viande (autre que lardons seuls) ou poisson, pouvant contenir des légumes. Ces produits correspondent par exemple à des poêlées landaises, des poêlées franc-comtoises, des poêlées kebab, etc. ;
- **Autres plats à base de pomme de terre** : regroupe les parmentiers de viande autre que bœuf, les gratins de pomme de terre avec viande (y compris les gratins dauphinois au jambon) ;
- **Légumes** : rassemble les légumes cuisinés, les ratatouilles, les légumes à la crème/au fromage, les poêlées de légumes, les crumbles de légumes, les fagots de légumes, les légumes panés ou en beignet. Certains produits peuvent contenir de la viande (fagot entouré de lard, poêlée de légumes avec lardons) et/ou des fruits ;
- **Légumes féculents** : réunit les mélanges de légumes et féculents, les poêlées de légumes pommes de terre comme par exemple les poêlées fermières aux pommes de terre, carottes, haricots verts, brocolis. Certains produits peuvent contenir des lardons. Les poêlées de pommes de terre/champignons/lardons sont également incluses dans cette famille ;
- **Céréales et légumineuses cuisinées⁶** : regroupe les céréales, les légumineuses cuisinées avec ou sans légumes comme par exemple des recettes du type polenta et légumes, quinoa et céréales aux petits légumes, boulettes de pois chiches, etc. Comprend également des produits végétariens à base de protéines végétales tels que des nuggets végétariens à base de protéines de soja. Certains produits peuvent contenir des lardons ;

⁶ Céréales : semoule, boulgour, quinoa, polenta, etc. (autres que riz et pâtes) ; Légumineuses : fèves, haricots blancs, rouges, flageolets, lentilles, pois chiches.

- **Galette/gratin/flan de légumes** : rassemble les gratins de légumes, palets de légumes, galettes de légumes et produits similaires ainsi que les omelettes aux légumes. Certains produits peuvent contenir des lardons et/ou des pommes de terre ;
- **Gratin de pomme de terre** : réunit les gratins dauphinois, gratins de pomme de terre et rostis de pomme de terre. Les produits similaires positionnés comme accompagnement contenant de la viande (comme les gratins de pomme de terre/foie gras ou les rostis aux lardons) sont également inclus. Certains produits peuvent contenir des légumes ;
- **Cassolette/coquille de la mer** : regroupe les produits présentés sous forme de cassolette ou coquille contenant des fruits de mer et/ou du poisson. Comprend également des produits avec de la viande (exemple : coquille Saint-Jacques au foie gras) ;
- **Produits frits ethniques** : rassemble les nems, samoussas, beignets de crevette, acras de morue, aumônières/raviolis frits (y compris les produits végétariens) ;
- **Autres entrées** : réunit les autres entrées chaudes ou froides type escargots persillés, moules/palourdes farcies, buchette de saumon/foie gras, terrine de poisson, tartares de poisson/fruits de mer, raviolis vapeur, soufflés/croustillants fruits de mer/fromage, etc. ;
- **Crevettes/moules** : regroupe les crevettes/gambas cuisinées (marinées, ails et persil, etc.) et les moules marinières (sans accompagnement) ;
- **Poisson en sauce** : rassemble les poissons et/ou fruits de mer en sauce (à l'oseille, à la bordelaise, au vin, à la parisienne, blanquette de la mer etc), y compris les poissons en crumble/croûte et les quenelles de poisson avec sauce. Certains produits peuvent contenir des légumes ;
- **Poisson haché/pavé** : réunit les poissons cuisinés en pavé, hachés ou grillés. Ces produits correspondent par exemple aux grillés de colin à la provençale, aux pavés de saumon tomates et thym, aux hachés de poisson, etc. Comprend également des produits de type paupiette et quenelle de poisson sans sauce ;
- **Poisson pané** : regroupe les poissons panés sous toutes leurs formes telles que les bâtonnets/filets de poisson pané (y compris contenant des légumes), les beignets de calamar, les croquettes de poisson, les nuggets de poisson, les filets meunière ;
- **Viande panée** : rassemble les viandes panées sous toutes les formes telles que les cordons bleu, les escalopes panées, les nuggets, les rissolettes ou les fricandelles par exemple ;
- **Viande sans sauce** : réunit les viandes cuisinées, aromatisées ou marinées sans sauce de type boulettes, viandes farcies, viandes hachées avec oignon et/ou protéines végétales, brochettes marinées, chicken wings, ribs, carpaccio, boudins, paupiettes, quenelles ;
- **Viande en sauce** : regroupe les viandes cuisinées en sauce de type blanquette de veau, langue de bœuf sauce madère, civet de cerf sauce grand veneur, ris de veau, etc. Certains produits peuvent contenir des légumes ;
- **Fromage pané** : rassemble les produits de type fromage pané (exemples : pépites ou bâtonnets d'emmental panées, fromage de chèvre/camembert/brie pané).

2. REPRESENTATIVITE DES ECHANTILLONS OQALI

2.1 Couverture⁷ du marché

A partir des données 2012 et 2016 de Kantar Worldpanel⁸, les parts de marché des produits ont pu être calculées en considérant tout ou partie des marchés suivants : « viandes et volailles surgelées », « escargots surgelés », « légumes cuisinés surgelés », « plats et entrées surgelés » et « poissons surgelés ».

D'après les données Kantar Worldpanel, et en considérant le marché des plats cuisinés surgelés, une diminution du volume de vente total du secteur de -9% est observée entre 2012 et 2016.

Les plats cuisinés surgelés pris en compte lors de cette étude couvrent⁷ au minimum 60% du marché du secteur en volume en 2012 et 65% en 2016. La couverture⁷ du marché a peu augmenté entre les 2 années de suivi (+5% en volume).

A noter que cette couverture⁷ est à relativiser du fait que :

- certains produits retrouvés sur le marché ne peuvent pas être attribués précisément à une ligne de la base communiquée par Kantar Worldpanel. Ainsi, 17% des produits de 2012 et 16% de ceux de 2016 n'ont pas pu être attribués à une part de marché ;
- à l'inverse, des produits présents dans la base de données Kantar Worlpanel ne sont pas retrouvés parmi les produits récoltés par l'Oqali.

La couverture⁷ du secteur ainsi calculée est donc sous-estimée.

⁷ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel.

⁸ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française.

2.2 Représentativité des segments de marché

La Figure 1 compare, pour les années 2012 et 2016, la répartition des parts de marché par segment entre les produits recueillis par l'Oqali ayant été associés à une part de marché, et les données du secteur entier (d'après Kantar Worldpanel).

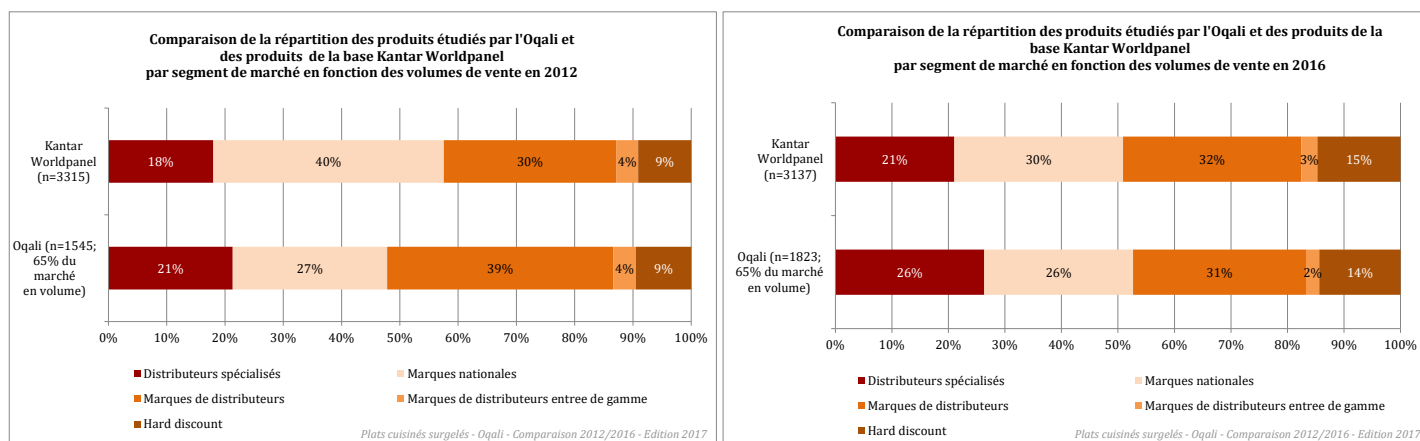


Figure 1 : Comparaison de la répartition des plats cuisinés surgelés par segment de marché, en volume, pour les produits considérés par l'Oqali ayant été associés à une part de marché et au sein du secteur entier d'après les données Kantar Worldpanel, pour 2012 et 2016.

Globalement, au sein de l'échantillon Oqali, une amélioration de la représentativité en volume des différents segments de marché est observée entre les 2 suivis. En 2012, la représentativité des produits de marques nationales était sous-estimée au sein de l'échantillon Oqali du fait de la perturbation de la finalisation de la récolte causée par la crise de la viande de cheval (27% de parts de marché au sein de l'échantillon Oqali contre 40% avec les données Kantar Worldpanel pour ce segment) (Figure 1). Ce déséquilibre était compensé notamment par une surreprésentation des marques de distributeurs au sein de l'échantillon Oqali (39% de parts de marché contre 30% au sein des données Kantar Worldpanel). **En 2016, les écarts se sont réduits :** les produits récoltés par l'Oqali présentent sensiblement moins de marques nationales (26% contre 30% pour Kantar Worldpanel) et sensiblement plus de distributeurs spécialisés (26% contre 21%). **Cette observation confirme l'hypothèse émise : les marques nationales ont été sous-estimées dans l'étude Oqali des produits de 2012.**

3. EVOLUTION DE L'OFFRE EN NOMBRE DE REFERENCES

Un tableau détaillant les effectifs de produits récoltés en 2012 et en 2016 par famille et par segment de marché est disponible en Annexe 2.

3.1 Evolution de l'offre par famille

La Figure 2 compare la répartition par famille des références étudiées en 2012 et en 2016. Les pourcentages sont exprimés par rapport à l'effectif total du secteur, soit 1863 produits en 2012 et 2164 en 2016.

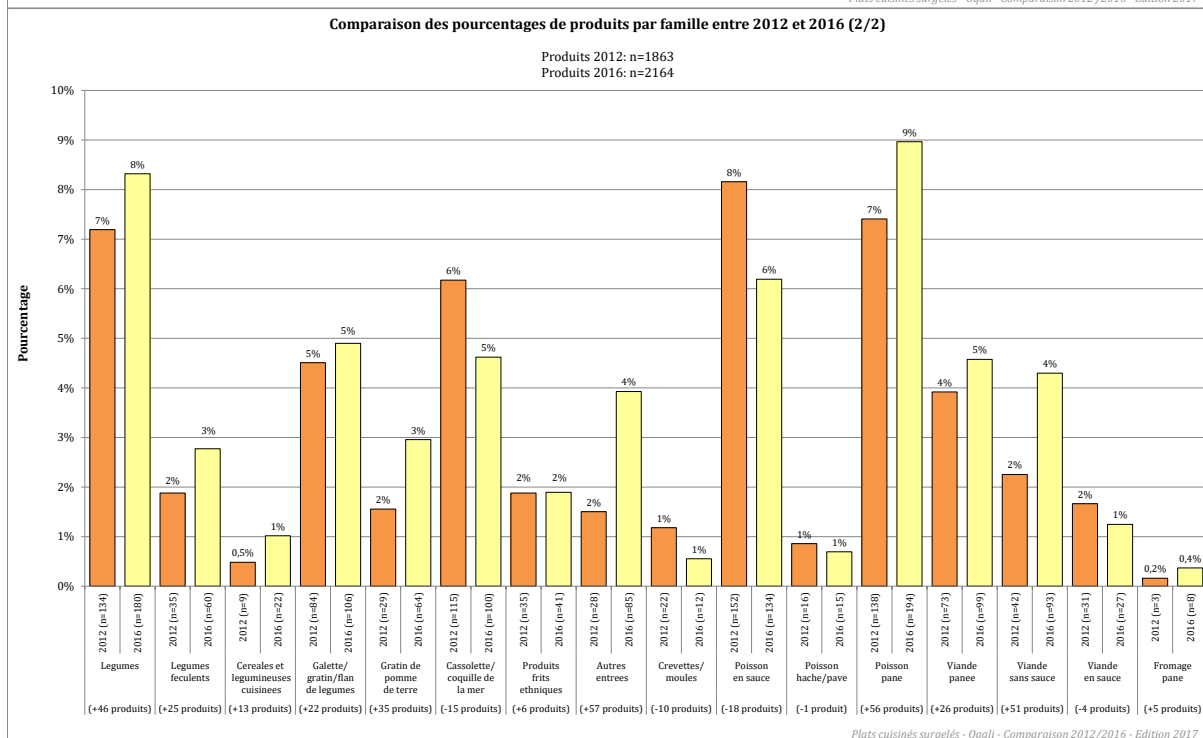
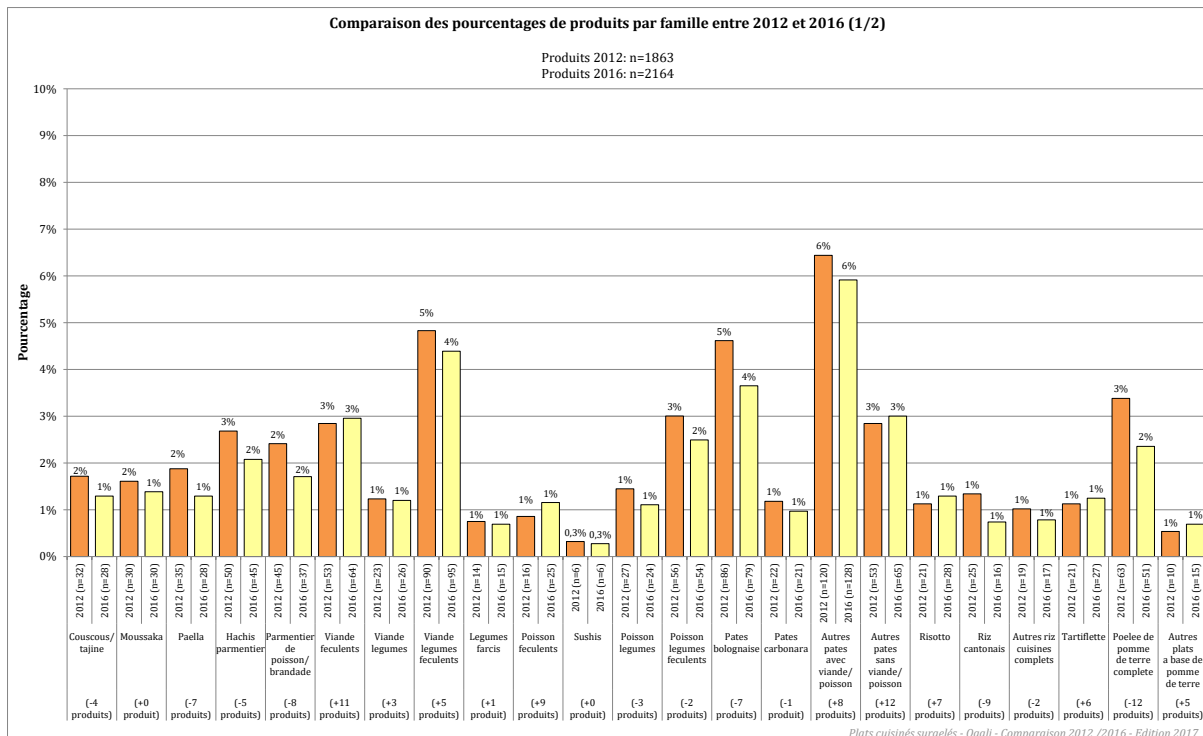


Figure 2 : Comparaison de la répartition des produits par famille entre 2012 et 2016 pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.

Entre 2012 et 2016, la répartition des produits selon les familles reste relativement inchangée.

Au sein de l'ensemble du secteur, une augmentation de la proportion des familles **Poisson pané** (+2% entre 2012 et 2016), **Autres entrées** (+2%), **Viande panée** (+1%) et **Viande sans sauce** (+2%) est à noter, ainsi qu'une diminution de la proportion de la famille **Poisson en sauce** (-2%).

3.2 Evolution de l'offre par segment de marché

La Figure 3 compare la répartition des produits étudiés entre segments de marché pour les 2 années de suivi.

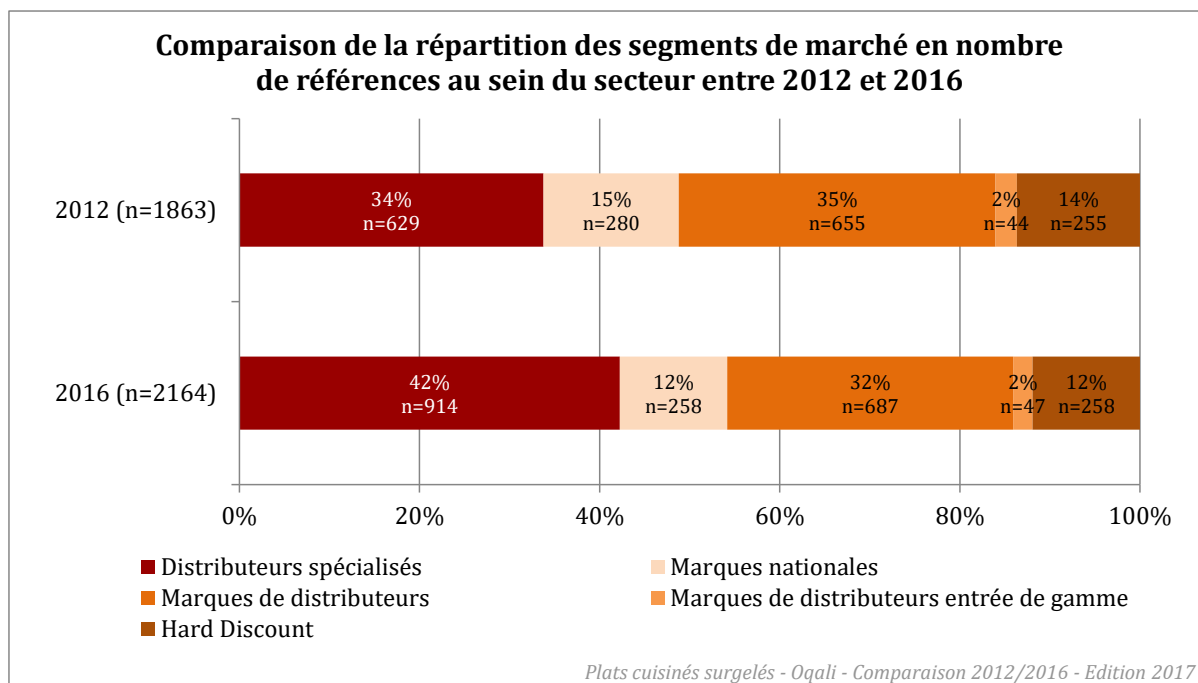


Figure 3 : Comparaison de la répartition des produits étudiés entre segments de marché, en nombre de références en 2012 et en 2016 pour le secteur des plats cuisinés surgelés.

Entre 2012 et 2016, la proportion de produits de distributeurs spécialisés augmente (+8%), au détriment des autres segments. Entre 2012 et 2016, l'effectif de produits récoltés a globalement augmenté pour l'ensemble des segments de marchés étudiés, du fait notamment du développement de nouveaux partenariats, sauf pour les marques nationales (-22 produits).

3.3 Evolution de l'offre par famille et segment de marché

Le Tableau 1 compare l'évolution de la répartition de l'offre de produits, en nombre de références, par famille et segment de marché entre 2012 et 2016.

Tableau 1 : Comparaison de l'offre par famille et segment de marché pour le secteur des plats cuisinés surgelés entre 2012 et 2016.

Famille de produits	Distributeurs spécialisés			Marques nationales			Marques de distributeurs			Marques de distributeurs entrée de gamme			Hard discount		
	2012 (n=629)	2016 (n=914)	Delta	2012 (n=280)	2016 (n=258)	Delta	2012 (n=655)	2016 (n=687)	Delta	2012 (n=44)	2016 (n=47)	Delta	2012 (n=255)	2016 (n=258)	Delta
Couscous/tajine	2%	2%	-1%	1%	1%	+0,1%	2%	2%	-0,4%	0%	0%	+0%	1%	0,4%	-0,4%
Moussaka	1%	1%	-0,4%	2%	2%	-1%	2%	2%	+0,3%	0%	0%	+0%	1%	1%	-0,4%
Paella	2%	1%	-1%	1%	1%	+0,1%	2%	1%	-1%	9%	9%	-1%	2%	1%	-1%
Hachis parmentier	2%	1%	-1%	3%	2%	-1%	3%	3%	-1%	9%	13%	+4%	2%	2%	-0,03%
Parmentier de poisson/brandade	2%	2%	-0,3%	3%	1%	-1%	3%	2%	-1%	0%	0%	+0%	2%	2%	-0,02%
Viande féculents	5%	5%	+0,2%	1%	1%	+0,4%	2%	1%	-1%	0%	0%	+0%	3%	2%	-0,4%
Viande légumes	3%	2%	-1%	1%	0%	-1%	0,3%	1%	+0,4%	0%	0%	+0%	0,4%	0,4%	-0,005%
Viande légumes féculents	7%	6%	-1%	4%	3%	-0,1%	3%	2%	-1%	0%	0%	+0%	6%	5%	-1%
Légumes farcis	1%	1%	+0,02%	1%	0,4%	-0,3%	1%	1%	+0,3%	0%	0%	+0%	1%	0,4%	-1%
Poisson féculents	2%	2%	+0,3%	1%	1%	+0,1%	0,3%	0,4%	+0,1%	0%	0%	+0%	1%	1%	+0,4%
Sushis	0,5%	1%	+0,2%	0,4%	0%	-0,4%	0,2%	0%	-0,2%	0%	0%	+0%	0,4%	0%	-0,4%
Poisson légumes	2%	1%	-1%	3%	1%	-2%	0,2%	0,3%	+0,1%	0%	0%	+0%	2%	3%	+1%
Poisson légumes féculents	4%	4%	-0,4%	3%	2%	-1%	2%	2%	-1%	0%	0%	+0%	2%	1%	-1%
Pâtes bolognaise	3%	2%	-1%	5%	3%	-2%	6%	5%	-1%	14%	9%	-5%	4%	5%	+1%
Pâtes carbonara	0,5%	0,4%	-0,04%	0,4%	0,4%	+0,03%	2%	2%	-0,2%	0%	0%	+0%	2%	2%	-0,4%
Autres pâtes avec viande/poisson	7%	6%	-1%	5%	2%	-3%	7%	7%	+0,1%	0%	2%	+2%	6%	7%	+1%
Autres pâtes sans viande/poisson	5%	4%	-1%	1%	1%	+0,1%	2%	3%	+1%	0%	0%	+0%	1%	1%	-0,4%
Risotto	1%	2%	+1%	3%	2%	-1%	1%	0,4%	-0,2%	0%	0%	+0%	0,4%	1%	+0,4%
Riz cantonnais	1%	1%	-1%	0,4%	0,4%	+0,03%	1%	1%	-0,4%	7%	2%	-5%	1%	1%	-0,4%
Autres riz cuisinés complets	1%	0,4%	-1%	1%	1%	+0,1%	1%	1%	+1%	0%	0%	+0%	2%	1%	-1%
Tartiflette	1%	1%	+0,1%	1%	2%	+1%	2%	2%	-0,1%	0%	0%	+0%	1%	1%	-0,01%
Poelee de pomme de terre complete	1%	1%	-0,4%	1%	2%	+0,1%	5%	4%	-2%	2%	2%	-0,1%	6%	5%	-1%
Autres plats à base de pomme de terre	1%	1%	-0,1%	0%	1%	+1%	0,3%	0,4%	+0,1%	0%	0%	+0%	1%	1%	-0,01%
Légumes	4%	5%	+1%	5%	7%	+3%	11%	13%	+2%	0%	0%	+0%	10%	10%	-1%
Légumes féculents	1%	3%	+2%	3%	3%	+1%	2%	3%	+1%	0%	0%	+0%	4%	3%	-1%
Céréales et légumineuses cuisinées	1%	2%	+1%	1%	1%	+0,1%	0,3%	0,3%	-0,01%	0%	0%	+0%	0%	0,4%	+0,4%
Galette/gratin/flan de légumes	3%	4%	+1%	4%	3%	-0,5%	7%	7%	-0,04%	0%	0%	+0%	4%	6%	+2%
Gratin de pomme de terre	2%	3%	+1%	1%	2%	+1%	2%	3%	+1%	0%	0%	+0%	2%	4%	+2%
Cassiolette/coquille de la mer	6%	5%	-1%	13%	5%	-8%	4%	4%	-0,2%	2%	6%	+4%	4%	3%	-1%
Produits frits ethniques	4%	4%	-0,3%	1%	0%	-1%	1%	0,3%	-0,5%	0%	0%	+0%	0%	2%	+2%
Autres entrées	3%	6%	+3%	1%	2%	+0,1%	1%	3%	+2%	0%	6%	+6%	0%	2%	+2%
Crevettes/moules	0,5%	0,2%	-0,3%	4%	0,4%	-3%	1%	1%	-0,2%	0%	0%	+0%	2%	2%	+0,4%
Poisson en sauce	7%	5%	-2%	10%	12%	+2%	9%	7%	-3%	9%	2%	-7%	6%	5%	-0,5%
Poisson hache/pave	1%	1%	-0,3%	1%	1%	-0,3%	1%	1%	-0,04%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%
Poisson pané	4%	6%	+2%	8%	17%	+8%	8%	10%	+2%	25%	23%	-2%	10%	7%	-3%
Viande panée	3%	3%	+0,2%	5%	11%	+6%	4%	3%	-0,2%	16%	15%	-1%	4%	4%	+0,3%
Viande sans sauce	1%	4%	+3%	4%	6%	+3%	2%	4%	+2%	7%	11%	+4%	5%	6%	+0,3%
Viande en sauce	3%	2%	-1%	2%	0,4%	-1%	0,3%	0,1%	-0,2%	0%	0%	+0%	2%	2%	-1%
Fromage pané	0,3%	1%	+0,2%	0%	0%	+0%	0,2%	0%	-0,2%	0%	0%	+0%	0%	1%	+1%

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années inférieur ou égal à 2
En vert : les variations supérieures ou égales à 5% entre les 2 années

Entre 2012 et 2016, en nombre de références, l'offre de produits par segment de marché reste globalement stable. Au sein des marques nationales, la proportion de produits de la famille Cassiolette/coquille de la mer diminue légèrement (-24 produits ; -8%). A l'inverse, celle de la famille Poisson pané augmente légèrement (+20 produits ; +8%) tout comme pour la famille Viande panée (+15 produits ; +6%). En 2012 comme en 2016, les marques de distributeurs entrée de gamme se caractérisent par l'offre la moins diversifiée (en 2012 les produits sont repartis en 10 familles sur un total de 39, et en 12 familles en 2016). De plus, ce segment présente une proportion de produits pour la famille Pâtes bolognaise en légère diminution (-2 produits ; -5%), comme pour les familles Riz cantonnais (-2 produits ; -5%) et Poisson en sauce (-3 produits ; -7%) pour lesquelles les effectifs sont faibles. L'offre de produits est globalement stable pour les distributeurs spécialisés, les marques de distributeurs et les produits issus du hard discount.

3.4 Etude du renouvellement de l'offre

Afin d'identifier si les références produits disponibles en 2016 sont semblables à celles recueillies en 2012, les produits ont été classés selon les sous-groupes suivants :

- **Produits retirés** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016) ;
- **Produits identiques** : produits présents sur le marché à la fois en 2012 et en 2016, et semblables en tous points ;
- **Produits modifiés** : produits présents sur le marché en 2012 et également en 2016 mais dans une version évoluée, impliquant au moins un changement de l'emballage (portions, repères nutritionnels, allégations, autres informations) et/ou de la composition (valeurs nutritionnelles ou listes d'ingrédients) ;
- **Produits ajoutés** : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations ou extensions de gamme : nouvelle recette par exemple, et produits non captés par l'Oqali en 2012).

Cette segmentation sera désignée par le terme « **sous-groupes** » dans la suite du rapport. Les **produits identiques et les produits modifiés forment les produits appariés** : ce sont les produits qui possèdent une version, identique ou non, en 2012 et en 2016.

Les figures suivantes présentent la décomposition de l'offre 2016 en produits identiques, modifiés et ajoutés ainsi que les produits de 2012 ayant été retirés, et ce, à l'échelle du secteur, des familles puis des segments de marché.

➤ À l'échelle du secteur (Figure 4) :

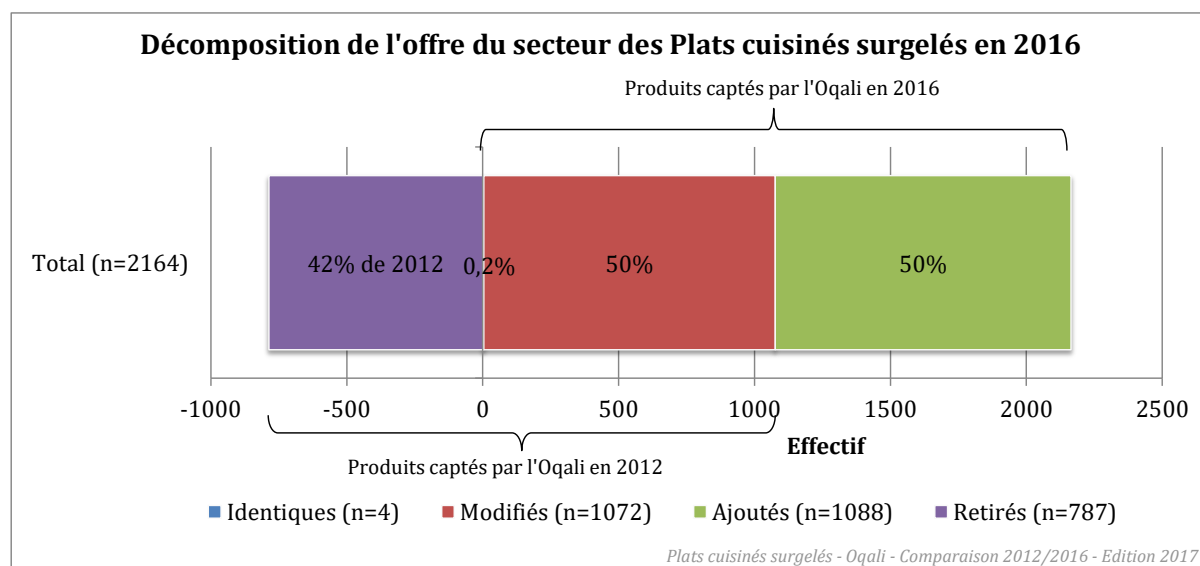


Figure 4 : Décomposition de l'offre du secteur des plats cuisinés surgelés en 2016 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits de 2012 retirés.

➤ Par famille de produits (Figure 5) :



Figure 5 : Décomposition de l'offre du secteur des plats cuisinés surgelés en 2016 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2012, par famille.

➤ Par segment de marché (Figure 6) :

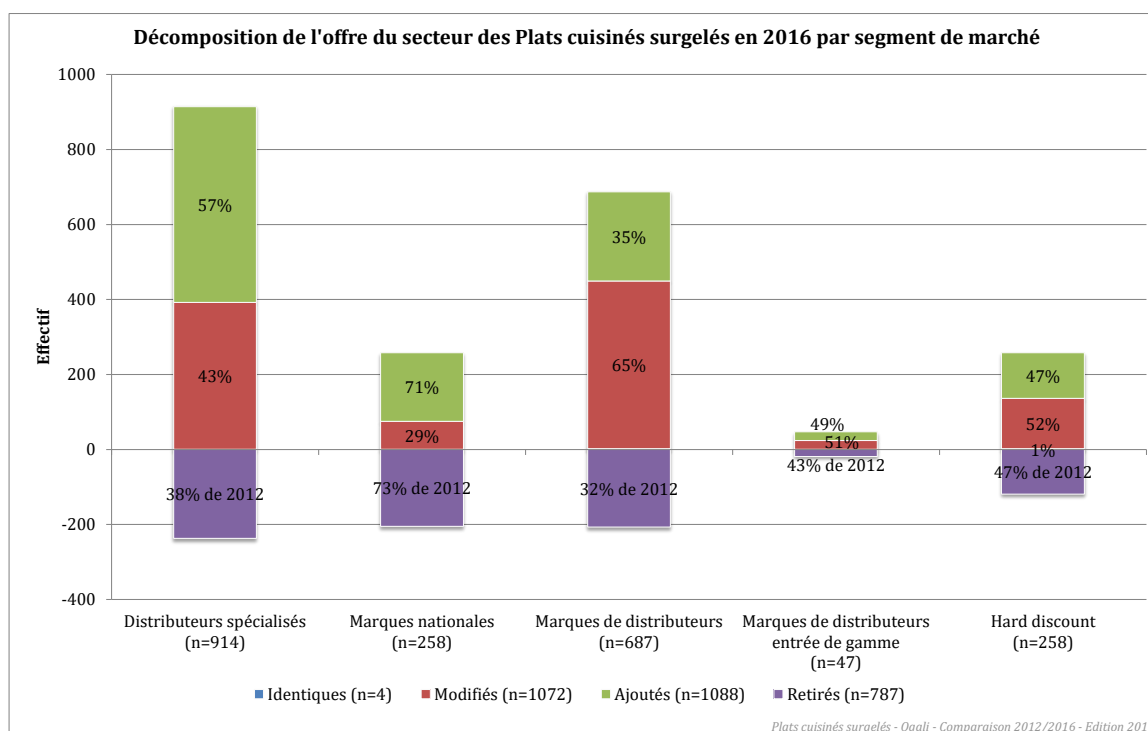


Figure 6 : Décomposition de l'offre du secteur des plats cuisinés surgelés en 2016 en produits identiques, modifiés et ajoutés, et produits retirés de 2012, par segment de marché.

Sur l'ensemble du secteur et en nombre de références, **les produits ajoutés (captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012) et les produits modifiés sont majoritaires et représentent chacun 50% de l'offre 2016 (respectivement n=1088 et n=1072). Les produits identiques en représentent 0,2% (n=4).** Ce faible pourcentage s'explique notamment par l'application du règlement 1169/2011⁹ dit « INCO » (cf. lexique en Annexe 1) à partir de décembre 2014, ayant engendré de nombreux remaniements de packaging (information nutritionnelle, étiquetage des allergènes, etc.). **42% des produits pris en compte dans la première étude n'ont pas été retrouvés pour l'étude d'évolution (n=787).** Ces pourcentages traduisent un **renouvellement important des produits, qui est retrouvé au niveau des familles et des segments de marché.**

Globalement, par famille, les produits ajoutés et modifiés entre 2012 et 2016 sont également majoritaires et représentent entre 19% (Riz cantonnais) et 75% (Risotto) des produits de 2016 pour les produits **ajoutés** et entre 25% (Risotto) et 78% (Hachis parmentier et Galette/gratin/flan de légumes) pour les produits **modifiés**.

Au niveau des segments de marché, la proportion de produits ajoutés et modifiés est également très importante. Les marques nationales présentent le renouvellement de produits le plus important (71% des produits de 2016 sont ajoutés et 73% des produits de 2012 sont retirés).

⁹ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Journal officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2011.

3.5 Caractérisation des modifications d'étiquetage

Les évolutions impactant les produits modifiés (présents en 2012 et en 2016 dans une version évoluée) peuvent faire intervenir un ou plusieurs des types de modifications suivis¹⁰, repérés en comparant les emballages recueillis.

La Figure 7 représente les effectifs de produits par type de modification observés parmi les 1072 produits modifiés entre 2012 et 2016. A noter qu'un produit peut être concerné par plusieurs types de modification. Les pourcentages sont calculés par rapport au nombre total de produits modifiés (n=1072).

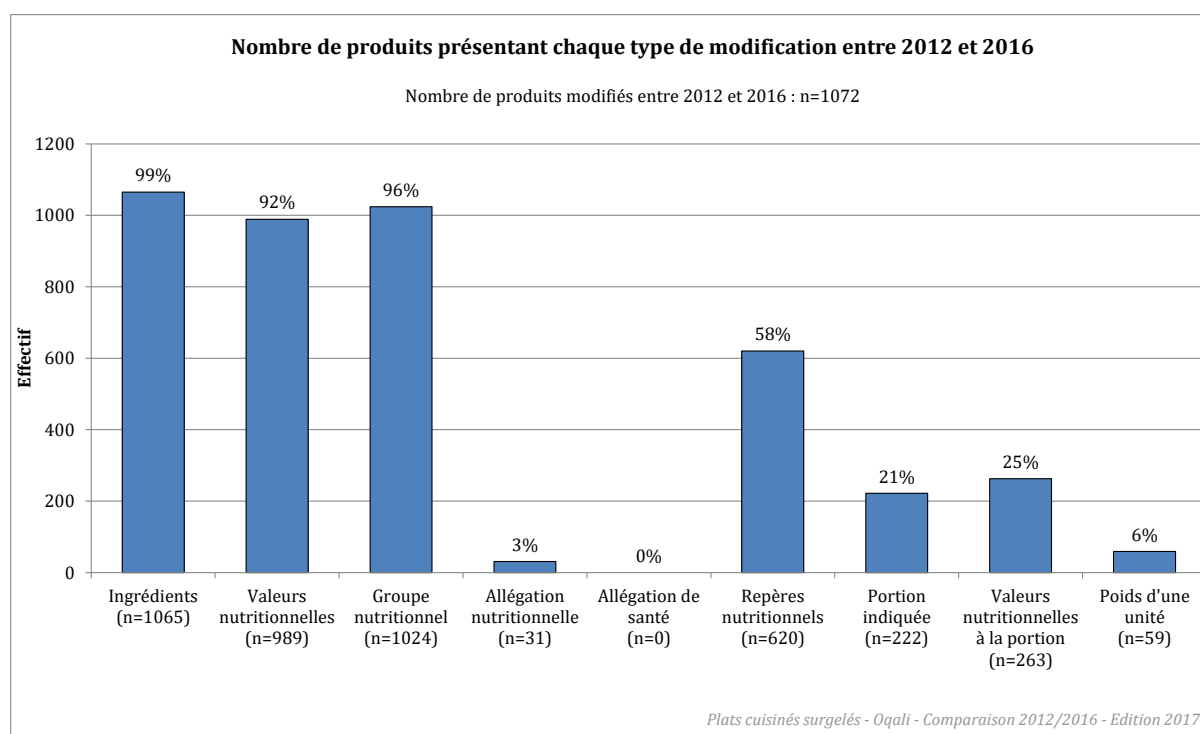


Figure 7 : Nombre de produits par type de modification entre 2012 et 2016 sur l'ensemble des produits ayant été modifiés.

Les modifications les plus fréquemment retrouvées portent sur les ingrédients (n=1065 ; 99% des produits modifiés) puis sur les groupes nutritionnels (n=1024 ; 96%) et enfin sur les valeurs nutritionnelles (n=989 ; 92%). Les évolutions de groupes d'étiquetage nutritionnel, mais aussi d'étiquetage des ingrédients (allergènes) et des valeurs nutritionnelles (mises à jour), sont à mettre en relation avec la mise en application en décembre 2014 du règlement « INCO » et avec les refontes d'emballage effectuées à cette occasion.

A l'inverse, les modifications les moins fréquentes portent sur les allégations de santé (aucun produit), les allégations nutritionnelles (n=31 ; 3%) et le poids d'une unité (n=59 ; 6%).

¹⁰ Les types de modification suivis correspondent aux paramètres d'étiquetage décrits dans le lexique en Annexe 1.

4. EVOLUTION DE L'OFFRE PONDEREE PAR LES PARTS DE MARCHE

En considérant l'ensemble des références Oqali recueillies en 2012 et en 2016 pour lesquelles il a été possible d'attribuer une part de marché selon les données Kantar Worldpanel¹¹, cette partie a pour objectif d'étudier l'évolution des répartitions des parts de marché par famille, segment de marché et sous-groupe.

4.1 Evolution de l'offre pondérée par les parts de marché par famille

Le Tableau 2 compare la répartition des parts de marché associées aux produits Oqali (uniquement) par famille de produits entre 2012 et 2016.

¹¹ Kantar Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française.

Tableau 2 : Comparaison de la répartition des parts de marché par famille pour les références recueillies par l'Oqali associées à un volume de vente en 2012 et en 2016, pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.

Famille de produits	Effectif de produits associés à une part de marché			Parts de marché ¹ pour les produits récoltés par l'Oqali		
	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta
Couscous/tajine	27	27	+0	1%	1%	+0%
Moussaka	26	27	+1	1%	1%	-0%
Paella	28	21	-7	2%	2%	+0%
Hachis parmentier	42	41	-1	2%	2%	-1%
Parmentier de poisson/brandade	40	34	-6	2%	2%	-0%
Viande féculents	45	59	+14	1%	2%	+0,2%
Viande légumes	17	24	+7	0%	0%	+0%
Viande légumes féculents	75	85	+10	2%	2%	-0%
Légumes farcis	12	12	+0	0%	0%	+0%
Poisson féculents	13	23	+10	0%	1%	+0,4%
Sushis	1	1	+0	0%	0%	-0%
Poisson légumes	21	22	+1	1%	0%	-0,2%
Poisson légumes féculents	47	50	+3	1%	1%	+0%
Pâtes bolognaise	80	70	-10	3%	3%	-0%
Pâtes carbonara	19	16	-3	1%	1%	-0%
Autres pâtes avec viande/poisson	104	115	+11	3%	3%	+0%
Autres pâtes sans viande/poisson	46	45	-1	1%	1%	+0%
Risotto	16	25	+9	0%	1%	+0,3%
Riz cantonnais	21	12	-9	1%	1%	-0%
Autres riz cuisines complets	17	13	-4	0%	0%	-0%
Tartiflette	18	24	+6	1%	1%	-0%
Poelee de pomme de terre complète	59	46	-13	3%	2%	-1%
Autres plats à base de pomme de terre	9	14	+5	0%	0%	-0%
Légumes	128	163	+35	9%	11%	+1%
Légumes féculents	32	53	+21	3%	3%	+0%
Céréales et légumineuses cuisinées	6	17	+11	0%	0%	+0%
Galette/gratin/flan de légumes	73	97	+24	2%	3%	+0,4%
Gratin de pomme de terre	22	52	+30	0%	1%	+1%
Cassolette/coquille de la mer	74	87	+13	1%	1%	-0%
Produits frits ethniques	19	17	-2	0%	0%	+0%
Autres entrées	20	58	+38	0%	0%	+0%
Crevettes/moules	13	11	-2	0%	0%	-0%
Poisson en sauce	133	120	-13	4%	4%	-1%
Poisson haché/pavé	13	9	-4	0%	0%	+0%
Poisson pané	119	171	+52	7%	8%	+1%
Viande panée	56	83	+27	2%	3%	+1%
Viande sans sauce	26	57	+31	2%	4%	+2%
Viande en sauce	25	22	-3	0%	0%	-0%
Fromage pané	3	0	-3	0%	0%	-0%
Total	1545	1823	+278	60%	65%	+5%

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

La répartition des parts de marché associées aux produits Oqali par famille est stable entre les 2 suivis (écarts inférieurs à 2% entre 2012 et 2016, Tableau 2). Les familles Légumes (9% de parts de marché en 2012 et 11% en 2016) et Poisson pané (7% de parts de marché en 2012 et 8% en 2016) correspondent aux familles associées aux volumes de vente les plus importants pour les 2 années.

4.2 Evolution de l'offre pondérée par les parts de marché par segment de marché

Le Tableau 3 compare la répartition des parts de marché associées aux produits Oqali (uniquement) par segment de marché entre 2012 et 2016.

Tableau 3 : Comparaison de la répartition des parts de marché par segment de marché pour les références recueillies par l'Oqali associées à un volume de vente en 2012 et en 2016, pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.

Segment de marché	Effectif de produits associés à une part de marché			Parts de marché ¹ pour les produits récoltés par l'Oqali		
	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta
Distributeurs spécialisés	509	685	+176	13%	17%	+4%
Marques nationales	179	232	+53	16%	17%	+1%
Marques de distributeurs	625	641	+16	23%	20%	-3%
Marques de distributeurs entree de gamme	44	43	-1	2%	2%	-1%
Hard discount	188	222	+34	6%	9%	+4%
Total	1545	1823	+278	60%	65%	+5%

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

Concernant la répartition des parts de marché associées aux produits Oqali par segment de marché entre 2012 et 2016, il est observé une **augmentation de la part des distributeurs spécialisés (+4%) et des produits issus du hard discount (+4%) au détriment des marques de distributeurs (-3%) et des marques de distributeurs entrée de gamme (-1%)** (Tableau 3). La légère augmentation observée pour les marques nationales (+1%) est à nuancer par le fait que celles-ci étaient sous-représentées dans l'échantillon Oqali de 2012 (Figure 1). A noter qu'en nombre de références au sein de l'échantillon Oqali (non pondéré), il avait été observé une augmentation de la proportion de distributeurs spécialisés (+8%) au détriment des autres segments de marché.

4.3 Evolution de l'offre pondérée par les parts de marché par sous-groupe

Le Tableau 4 compare la répartition des parts de marché associées aux produits Oqali (uniquement) par sous-groupe entre 2012 et 2016.

Tableau 4 : Comparaison de la répartition des parts de marché par sous-groupe pour les références recueillies par l'Oqali associées à un volume de vente, pour le secteur des plats cuisinés surgelés étudié.

Sous-groupe	Retirés ¹	Identiques ²	Modifiés ³	Ajoutés ⁴
Part de marché ⁵ pour les produits récoltés par l'Oqali	19%	0,02%	40%	25%
Effectif de produits associés à une part de marché	588	4	997	822

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre l'état des lieux et le suivi ou non captés par l'Oqali au suivi)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 semblables en tout point

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 mais dans une version évoluée, impliquant un changement de l'emballage (informations générales, portions, repères nutritionnels, allégations) et/ou de la composition (valeurs nutritionnelles ou listes d'ingrédients)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouveau parfum par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

⁵ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française) au sein du marché de 2012 pour le sous-groupe des produits retirés et au sein du marché de 2016 pour les sous-groupes des produits identiques, modifiés et ajoutés

A l'échelle du secteur total et en termes de parts de marché associées aux produits Oqali, **les références modifiées sont celles possédant les parts de marché les plus élevées** (40% des volumes de vente du marché 2016 d'après les données Kantar Worldpanel). Elles sont suivies par les produits ajoutés qui représentent 25% des volumes de vente, puis par les produits identiques qui correspondent à 0,02% des parts de marché. Les produits retirés correspondent quant à eux à 19% du volume de vente total du marché 2012.

5. EVOLUTION DES PARAMETRES D'ETIQUETAGE

Parmi les informations présentes sur les étiquettes des produits, les fréquences de présence de 6 paramètres nutritionnels ont été suivies (Figure 8) (la définition de ces différents paramètres est reprise dans le lexique en Annexe 1, les traitements statistiques réalisés sur ces paramètres sont également décrits dans le rapport méthodologique 2010¹²). A noter que ces indicateurs ne prennent pas en compte les volumes de vente.

Des tests statistiques (chi-2) ont été effectués pour mettre en évidence des évolutions significatives de la proportion de produits présentant ou non tel paramètre entre les 2 années. Ce test tient compte à la fois de la proportion et des effectifs : plus les effectifs sont élevés, plus les écarts de proportion mis en évidence sont faibles. Lorsque cette différence est significative, elle est signifiée par une flèche entre les 2 années sur les figures et par des étoiles dans les tableaux.

Un tableau récapitulant le détail des effectifs de produits récoltés en 2012 et en 2016 par famille et par segment de marché est disponible en Annexe 2.

A l'échelle du secteur des plats cuisinés surgelés, des augmentations significatives de la présence de certains paramètres d'étiquetage sont constatées entre 2012 et 2016 (Figure 8, Tableau 5).

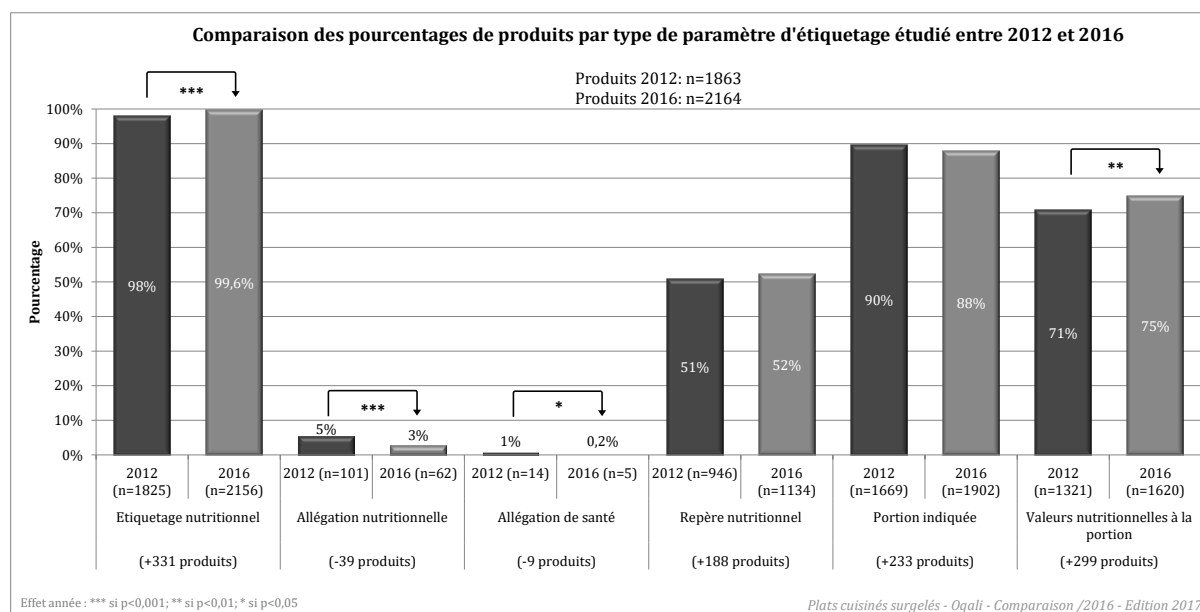


Figure 8 : Comparaison des principaux paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des plats cuisinés surgelés entre 2012 et 2016.

¹² Rapport méthodologique 2009, disponible sur le site de l'Oqali <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>.

Tableau 5 : Comparaison des fréquences de présence des paramètres d'étiquetage suivis pour le secteur des plats cuisinés surgelés entre 2012 et 2016, pour l'ensemble du secteur, par famille de produits et par segment de marché.

	Etiquetage nutritionnel ⁽¹⁾			Allégation nutritionnelle			Allégation de santé			Repère nutritionnel			Portion indiquée			Valeurs nutritionnelles à la portion		
	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta
Ensemble des produits du secteur																		
Secteur (2012 : n=1863 ; 2016 : n=2164)	98%	99,6%	+2%***	5%	3%	-3%***	1%	0,2%	-1%*	51%	52%	+2%	90%	88%	-2%	71%	75%	+4%**
Famille de produits																		
Couscous/tajine (2012 : n=32 ; 2016 : n=28)	100%	100%	+0%	9%	0%	-9%	0%	0%	+0%	38%	54%	+16%	100%	96%	-4%	72%	64%	-8%
Moussaka (2012 : n=30 ; 2016 : n=30)	97%	100%	+3%	7%	0%	-7%	7%	0%	-7%	63%	60%	-3%	97%	93%	-3%	70%	67%	-3%
Paela (2012 : n=35 ; 2016 : n=28)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	51%	57%	+6%	89%	89%	+1%	63%	71%	+9%
Hachis parmentier (2012 : n=50 ; 2016 : n=45)	100%	100%	+0%	8%	2%	-6%	6%	0%	-6%	68%	62%	-6%	100%	91%	-9%	82%	76%	-6%
Parmentier de poisson/brandade (2012 : n=45 ; 2016 : n=37)	98%	100%	+2%	9%	5%	-3%	0%	0%	+0%	49%	43%	-6%	89%	95%	+6%	71%	73%	+2%
Viande féculents (2012 : n=53 ; 2016 : n=64)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	32%	44%	+12%	98%	97%	-1%	77%	75%	-2%
Viande légumes (2012 : n=23 ; 2016 : n=26)	100%	100%	+0%	9%	0%	-9%	0%	0%	+0%	22%	27%	+5%	96%	96%	+1%	57%	81%	+24%
Viande légumes féculents (2012 : n=90 ; 2016 : n=95)	100%	100%	+0%	17%	11%	-6%	1%	0%	-1%	51%	47%	-4%	100%	95%	-5%	73%	74%	+0,4%
Légumes farcis (2012 : n=14 ; 2016 : n=15)	93%	100%	+7%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	43%	67%	+24%	79%	80%	+1%	64%	80%	+16%
Poisson féculents (2012 : n=16 ; 2016 : n=25)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	25%	48%	+23%	100%	92%	-8%	63%	76%	+14%
Sushis (2012 : n=6 ; 2016 : n=6)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	33%	67%	+33%	100%	67%	-33%	100%	67%	-33%
Poisson légumes (2012 : n=27 ; 2016 : n=24)	100%	100%	+0%	11%	8%	-3%	0%	0%	+0%	41%	50%	+9%	96%	96%	-0,5%	78%	79%	+1%
Poisson légumes féculents (2012 : n=56 ; 2016 : n=54)	98%	100%	+2%	27%	20%	-6%	0%	0%	+0%	41%	54%	+13%	95%	93%	-2%	70%	69%	-1%
Pâtes bolognaise (2012 : n=86 ; 2016 : n=79)	100%	100%	+0%	9%	1%	-8%	6%	0%	-6%	58%	59%	+1%	95%	94%	-2%	81%	77%	-4%
Pâtes carbonara (2012 : n=22 ; 2016 : n=21)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	68%	62%	-6%	91%	95%	+4%	73%	81%	+8%
Autres pâtes avec viande/poisson (2012 : n=120 ; 2016 : n=128)	100%	100%	+0%	5%	2%	-3%	2%	0%	-2%	53%	53%	+1%	98%	97%	-1%	74%	79%	+5%
Autres pâtes sans viande/poisson (2012 : n=53 ; 2016 : n=65)	100%	98%	-2%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	25%	51%	+26%**	94%	88%	-7%	70%	65%	-5%
Risotto (2012 : n=21 ; 2016 : n=28)	100%	96%	-4%	10%	0%	-10%	0%	0%	+0%	38%	46%	+8%	90%	93%	+2%	71%	86%	+14%
Riz cantonnais (2012 : n=25 ; 2016 : n=16)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	52%	63%	+11%	88%	100%	+12%	76%	94%	+18%
Autres riz cuisines complets (2012 : n=19 ; 2016 : n=17)	100%	100%	+0%	5%	6%	+1%	0%	0%	+0%	53%	71%	+18%	95%	100%	+5%	79%	76%	-2%
Tartiflette (2012 : n=21 ; 2016 : n=27)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	62%	41%	-21%	100%	93%	-7%	67%	70%	+4%
Poêlée de pomme de terre complète (2012 : n=63 ; 2016 : n=51)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	78%	67%	-11%	97%	100%	+3%	89%	94%	+5%
Autres plats à base de pomme de terre (2012 : n=10 ; 2016 : n=15)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	40%	47%	+7%	100%	100%	+0%	70%	80%	+10%
Légumes (2012 : n=134 ; 2016 : n=180)	100%	100%	+0%	7%	4%	-4%	0%	0%	+0%	67%	59%	-8%	87%	96%	+9%**	78%	85%	+7%
Légumes féculents (2012 : n=35 ; 2016 : n=60)	100%	100%	+0%	3%	2%	-1%	0%	0%	+0%	74%	57%	-18%	91%	98%	+7%	83%	83%	+0,5%
Céréales et légumineuses cuisinées (2012 : n=9 ; 2016 : n=22)	100%	100%	+0%	0%	23%	+23%	0%	5%	+5%	22%	55%	+32%	78%	91%	+13%	78%	64%	-14%
Galette/gratin/flan de légumes (2012 : n=84 ; 2016 : n=106)	100%	100%	+0%	5%	4%	-1%	0%	0%	+0%	69%	53%	-16%*	88%	90%	+2%	74%	85%	+11%
Gratin de pomme de terre (2012 : n=29 ; 2016 : n=64)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	55%	48%	-7%	86%	91%	+4%	72%	88%	+15%
Cassiolette/coquille de la mer (2012 : n=115 ; 2016 : n=100)	90%	100%	+10%	1%	0%	-1%	0%	0%	+0%	22%	47%	+25%***	80%	81%	+1%	59%	79%	+20%**
Produits frits ethniques (2012 : n=35 ; 2016 : n=41)	91%	100%	+9%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	14%	46%	+32%**	57%	54%	-3%	31%	49%	+17%
Autres entrées (2012 : n=28 ; 2016 : n=85)	96%	96%	+0,04%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	11%	36%	+26%*	86%	61%	-25%*	71%	47%	-24%*
Crevettes/moules (2012 : n=22 ; 2016 : n=12)	95%	100%	+5%	5%	0%	-5%	0%	0%	+0%	36%	58%	+22%	73%	100%	+27%	45%	83%	+38%
Poisson en sauce (2012 : n=152 ; 2016 : n=134)	96%	100%	+4%	3%	8%	+5%	1%	0%	-1%	56%	70%	+14%*	97%	96%	-0,4%	66%	87%	+20%***
Poisson hache/pave (2012 : n=16 ; 2016 : n=15)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	63%	67%	+4%	94%	100%	+6%	94%	100%	+6%
Poisson pane (2012 : n=138 ; 2016 : n=194)	96%	99%	+3%	10%	1%	-9%***	0%	0%	+0%	64%	56%	-8%	80%	73%	-7%	73%	70%	-3%
Viande panée (2012 : n=73 ; 2016 : n=99)	100%	99%	-1%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	53%	47%	-6%	67%	78%	+11%	63%	68%	+5%
Viande sans sauce (2012 : n=42 ; 2016 : n=93)	90%	100%	+10%	0%	2%	+2%	0%	4%	+4%	52%	35%	-17%	79%	72%	-7%	60%	54%	-6%
Viande en sauce (2012 : n=31 ; 2016 : n=27)	94%	100%	+6%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	35%	30%	-6%	94%	100%	+6%	55%	67%	+12%
Fromage pane (2012 : n=3 ; 2016 : n=8)	100%	100%	+0%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	33%	38%	+4%	33%	63%	+29%	33%	63%	+29%
Segment de marché																		
Distributeurs spécialisés (2012 : n=629 ; 2016 : n=914)	99%	99,9%	+1%	3%	3%	-1%	0%	0%	+0%	3%	34%	+31%***	87%	82%	-5%**	57%	57%	+1%
Marques nationales (2012 : n=280 ; 2016 : n=258)	92%	98%	+7%	18%	9%	-8%**	5%	2%	-3%	51%	66%	+15%***	82%	85%	+3%	54%	81%	+27%***
Marques de distributeurs (2012 : n=655 ; 2016 : n=687)	99%	100%	+1%	4%	2%	-2%**	0%	0%	+0%	88%	75%	-13%***	99%	95%	-4%***	91%	91%	-0,3%
Marques de distributeurs entrée de gamme (2012 : n=44 ; 2016 : n=47)	98%	98%	+0,1%	0%	0%	+0%	0%	0%	+0%	55%	36%	-18%	75%	70%	-5%	68%	68%	-0,1%
Hard discount (2012 : n=255 ; 2016 : n=258)	98%	99%	+1%	2%	1%	-1%	0%	0%	+0%	73%	45%	-28%***	83%	96%	+13%***	74%	91%	+17%***

Cas en violet : diminution significative de la présence du paramètre entre 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001) d'après le test du chi-2 réalisé
Cas en orange : augmentation significative de la présence du paramètre entre 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001) d'après le test du chi-2 réalisé

Chiffres grisés : effectifs d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2

(1) Tests statistiques effectués uniquement sur le secteur pour ce paramètre

Les évolutions significatives concernent :

- **l'étiquetage nutritionnel, déjà très fréquent en 2012 (98%) et quasi-systématique en 2016 (99,6%)** (Tableau 5). A noter que 81% des produits étiquettent un groupe INCO¹³ en 2016 (n=1746) ;

- **les valeurs nutritionnelles à la portion (2012 : 71% ; 2016 : 75%)**. Cette augmentation est portée particulièrement par les marques nationales et les produits issus du hard discount (augmentations significatives respectivement de +27% et +17%).

A l'inverse, des diminutions significatives sont observées concernant la présence d'allégations nutritionnelles et de santé dont les fréquences de présence étaient déjà faibles en 2012 :

- **allégations nutritionnelles (2012 : 5% ; 2016 : 3%)**, dont la diminution significative est principalement portée par les marques nationales et les marques des distributeurs avec respectivement une diminution significative de -8% et -2%. Les allégations nutritionnelles portent principalement sur les matières grasses aussi bien en 2012 qu'en 2016 (44% des produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2012 et 29% des produits présentant une allégation nutritionnelle en 2016) (Tableau 6 et Tableau 7) ;

- **allégations de santé (2012 : 1% ; 2016 : 0,2%)**, présentes en 2012 comme en 2016 uniquement sur les produits de marques nationales et dont la diminution significative est à mettre en relation avec la mise en place du règlement n°432/2012¹⁴ proposant une liste positive d'allégations de santé autorisées (Tableau 8).

Les fréquences de présence des autres paramètres d'étiquetage suivis restent globalement stables entre 2012 et 2016 à l'échelle du secteur (Figure 8).

Des évolutions par famille et/ou par segment de marché sont cependant notées pour :

- **la présence de portion indiquée, déjà élevée en 2012 (90%), et qui reste globalement stable en 2016 (88%) du fait d'évolutions contraires au sein des familles et des segments** (Tableau 5). Ainsi, pour les segments, sont observées, d'une part une augmentation significative pour les produits issus du hard discount (+13%) et d'autre part une diminution significative pour les distributeurs spécialisés (-5%) et les marques de distributeurs (-4%). Pour les familles, des évolutions significatives sont observées, à la hausse pour la famille Légumes (+9%) et à la baisse pour la famille Autres entrées (-25%). **Les tailles les plus fréquentes de portions indiquées restent globalement similaires entre 2012 et 2016** (Tableau 9). **A noter cependant qu'une diversité des tailles de portions indiquées est**

¹³ L'étiquetage nutritionnel obligatoire inclut les éléments suivants : la valeur énergétique et les teneurs en matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel (ces déclarations nutritionnelles sont nommées « groupe INCO » dans les rapports publiés par l'Oqali). Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants : acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires et, s'ils sont en quantité significative, tous vitamines ou minéraux énumérés à l'annexe XIII du règlement n°1169/2011 (ces déclarations nutritionnelles sont nommées « groupe INCO+ » dans les rapports publiés par l'Oqali).

¹⁴ Règlement (UE) n°432/2012 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles.

observée pour 2012 et pour 2016 suivant les familles et les types de consommation (en plat complet, en accompagnement ou en entrée par exemple). Par ailleurs, en se plaçant au niveau des produits appariés¹⁵ mentionnant une taille de portion indiquée en 2012 et en 2016 (n=929), il apparaît que la taille de cette portion reste le plus souvent identique (Figure 9 et Tableau 10). Les évolutions de taille sont très ponctuelles, à la hausse ou à la baisse, et peuvent être expliquées uniquement référence par référence ;

- la présence de repère nutritionnel reste globalement stable entre les 2 années de suivi (2012 : 51% ; 2016 : 52%) (Figure 8). Cette stabilité globale résulte au niveau des segments de marché d'une augmentation significative pour les distributeurs spécialisés (+31%) et pour les marques nationales (+15%) et d'une diminution significative pour les marques de distributeurs (-13%) et les produits issus du hard discount (-28%). (Tableau 5). D'autre part, au niveau des familles, des augmentations significatives sont mises en évidence pour les familles Autres pâtes sans viande/poisson (+26%), Cassolette/coquille de la mer (+25%), Produits frits ethniques (+32%), Autres entrées (+26%) et Poisson en sauce (+14%). A l'inverse, une diminution significative est observée pour la famille Galette/gratin/flan de légumes (-16%). (Tableau 5).

L'ensemble des graphiques et tableaux portant sur les allégations et les portions sont disponibles ci-dessous.

Tableau 6 : Fréquence des nutriments concernés par les allégations nutritionnelles retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des plats cuisinés surgelés, en 2012 et 2016.

Nutriments concernés	Nombre de produits en 2012	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2012 (n=101)	Nombre de produits en 2016	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2016 (n=62)
Matières grasses	44	44%	18	29%
Protéines	33	33%	10	16%
Vitamines et minéraux	12	12%	3	5%
Sodium	10	10%	8	13%
Fibres	8	8%	14	23%
Acides gras oméga 3	3	3%	14	23%

¹⁵ Produits présents à la fois en 2012 et en 2016 sous une forme identique ou modifiée.

Tableau 7 : Fréquence des différents types d'allégations nutritionnelles retrouvées parmi les plats cuisinés surgelés étudiés en 2012 et en 2016.

Type d'allégation nutritionnelle	Nombre de produits en 2012	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2012 (n=101)	Nombre de produits en 2016	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation nutritionnelle en 2016 (n=62)
FAIBLE TENEUR EN MATIERES GRASSES	43	43%	18	29%
RICHE EN PROTEINES	21	21%	3	5%
SOURCE DE PROTEINES	9	9%	7	11%
PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL	8	8%	7	11%
SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	8	8%	2	3%
RICHE EN FIBRES	6	6%	5	8%
NATURELLEMENT RICHE EN PROTEINES	3	3%	0	0%
NATURELLEMENT RICHE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	3	3%	0	0%
TRES PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL	2	2%	0	0%
RICHE EN ACIDES GRAS OMEGA 3	1	1%	10	16%
SOURCE DE FIBRES	1	1%	9	15%
SOURCE D_ ACIDES GRAS OMEGA 3	1	1%	5	8%
RICHE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX	1	1%	1	2%
NATURELLEMENT RICHE EN FIBRES	1	1%	0	0%
NATURELLEMENT SOURCE D_ ACIDES GRAS OMEGA 3	1	1%	0	0%
NATURELLEMENT SOURCE DE VITAMINES ET/OU MINERAUX	1	1%	0	0%
SANS MATIERES GRASSES	1	1%	0	0%
SANS SODIUM OU SANS SEL AJOUTE	0	0%	1	2%

Tableau 8 : Fréquence des différents types d'allégations de santé retrouvées parmi les produits considérés au sein du secteur des plats cuisinés surgelés étudiés en 2012 et en 2016.

Type d'allégation de santé	Nombre de produits en 2012	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation de santé en 2012 (n=14)	Nombre de produits en 2016	% par rapport au nombre de produits présentant au moins une allégation de santé en 2016 (n=5)
PROTEINES ET MUSCLE	14	100%	4	80%
AUTRE SUBSTANCE ET STRESS OXYDATIF	0	0%	1	20%

Tableau 9 : Comparaison des tailles de portions indiquées par famille au sein du secteur des plats cuisinés surgelés, en 2012 et 2016.

Famille de produits	Effectif des produits présentant une portion indiquée chiffrée		Taille de la portion indiquée (g)					
			Minimum		Maximum		Portions les plus fréquentes (fréquences supérieures à 10%)	
	2012	2016	2012	2016	2012	2016	2012	2016
Couscous/tajine	32	27	257,1	225	540	500	34% à 300g 31% à 500g 19% à 350g	44% à 300g 41% à 500g
Moussaka	29	28	200	200	450	450	38% à 300g 10% à 200g 10% à 225g	50% à 300g 18% à 283g 7% à 225g
Paella	31	25	100	225	500	500	32% à 250g 26% à 300g	44% à 250g 16% à 300g
Hachis parmentier	50	41	250	250	400	400	54% à 300g 30% à 250g	51% à 300g 37% à 250g
Parmentier de poisson/brandade	40	35	200	200	350	400	48% à 300g 18% à 250g 15% à 225g	46% à 300g 14% à 250g 11% à 225g 11% à 285,7g
Viande féculents	52	62	225	225	400	400	58% à 300g 31% à 350g	44% à 350g 42% à 300g
Viande légumes	22	25	250	150	500	750	23% à 300g 23% à 350g 18% à 250g	20% à 300g 16% à 350g 12% à 375g
Viande légumes féculents	90	90	225	225	380	380	53% à 300g 20% à 350g	49% à 300g 21% à 350g
Légumes farcis	11	12	150	165	333	333	36% à 167g 18% à 175g	42% à 167g 17% à 166g 17% à 330g
Poisson féculents	16	23	250	225	380	380	63% à 300g 19% à 350g	43% à 300g 30% à 350g
Sushis	6	4	112,5	190	350	350	17% à 112,5g 17% à 114g 17% à 190g 17% à 195g 17% à 221g 17% à 350g	25% à 190g 25% à 221g 25% à 264g 25% à 350g
Poisson légumes	26	23	200	200	350	350	65% à 300g 19% à 350g 8% à 200g	65% à 300g 22% à 200g 13% à 350g
Poisson légumes féculents	53	50	225	212,5	350	380	51% à 300g 25% à 350g	52% à 300g 24% à 350g
Pâtes bolognaise	82	74	100	225	450	450	52% à 300g 22% à 250g	43% à 300g 24% à 250g
Pâtes carbonara	20	20	200	200	300	350	65% à 300g 20% à 225g	65% à 300g 20% à 225g
Autres pâtes avec viande/poisson	118	124	225	225	350	400	61% à 300g 14% à 350g 8% à 225g	60% à 300g 13% à 225g 11% à 350g
Autres pâtes sans viande/poisson	50	56	125	125	400	400	60% à 300g 16% à 250g	43% à 300g 25% à 250g
Risotto	19	26	100	150	300	360	53% à 300g 16% à 250g	62% à 300g 15% à 250g
Riz cantonnais	22	16	180	187	350	333	27% à 300g 23% à 250g 14% à 200g 14% à 240g	38% à 300g 31% à 225g 19% à 250g
Autres riz cuisinés complets	18	17	225	225	350	375	61% à 300g 11% à 257g 11% à 350g	65% à 300g 12% à 350g

Famille de produits	Effectif des produits présentant une portion indiquée chiffrée		Taille de la portion indiquée (g)					
			Minimum		Maximum		Portions les plus fréquentes (fréquences supérieures à 10%)	
	2012	2016	2012	2016	2012	2016	2012	2016
Tartiflette	21	25	200	200	350	360	67% à 300g 14% à 225g	68% à 300g 8% à 200g 8% à 225g
Poelee de pomme de terre complete	61	51	100	225	350	350	62% à 300g 20% à 225g	59% à 300g 24% à 225g
Autres plats a base de pomme de terre	10	15	250	150	350	360	40% à 300g 30% à 350g	47% à 300g 20% à 350g
Legumes	116	172	40	40	375	375	53% à 200g 15% à 250g 9% à 150g 6% à 225g	40% à 200g 28% à 150g 15% à 250g 6% à 225g
Legumes feculents	32	59	150	125	300	375	31% à 200g 28% à 150g 16% à 300g	31% à 200g 29% à 150g 17% à 250g
Cereales et legumineuses cuisinees	7	20	90	80	250	300	43% à 150g 29% à 250g 14% à 90g 14% à 200g	40% à 150g
Galette/gratin/flan de legumes	74	94	37,5	37,5	325	330	31% à 225g 11% à 120g 9% à 75g 8% à 37,5g 8% à 100g	22% à 120g 21% à 225g 18% à 37,5g 11% à 75g 9% à 100g
Gratin de pomme de terre	25	58	80	80	300	300	40% à 225g 20% à 100g 20% à 120g	29% à 100g 28% à 120g 21% à 225g
Cassolette/coquille de la mer	92	80	40	25	300	300	26% à 110g 18% à 100g 16% à 90g 16% à 120g	26% à 110g 24% à 100g 20% à 90g 9% à 120g
Produits frits ethniques	20	22	16	15	173	160	30% à 120g	18% à 25g 14% à 60g 9% à 63g 9% à 120g 9% à 130g
Autres entrees	23	50	44,5	20	242	130	17% à 100g 13% à 90g 9% à 70g 9% à 80g	12% à 70g 10% à 90g 8% à 44,5g 6% à 30g 6% à 89g
Crevettes/moules	16	12	75	100	250	450	38% à 100g 31% à 86g 19% à 200g	25% à 100g 17% à 200g 17% à 225g
Poisson en sauce	147	129	110	110	260	350	66% à 200g 22% à 225g	62% à 200g 22% à 225g
Poisson hache/pave	15	15	90	40	150	125	33% à 100g 27% à 120g 20% à 125g	47% à 120g 27% à 125g 13% à 100g
Poisson pane	110	141	30	20	200	200	35% à 100g 11% à 50g 11% à 125g	36% à 100g 15% à 125g 10% à 90g 9% à 50g
Viande panee	47	74	50	40	160	160	66% à 100g 6% à 125g	61% à 100g 11% à 125g
Viande sans sauce	33	65	61	25	333	250	30% à 100g 12% à 120g	34% à 100g 14% à 90g 11% à 125g
Viande en sauce	29	27	110	70	300	300	21% à 250g 17% à 200g 14% à 225g	19% à 250g 15% à 225g 15% à 228,6g
Fromage pane	1	5	100	20	100	125	100% à 100g	60% à 125g 20% à 20g 20% à 40g

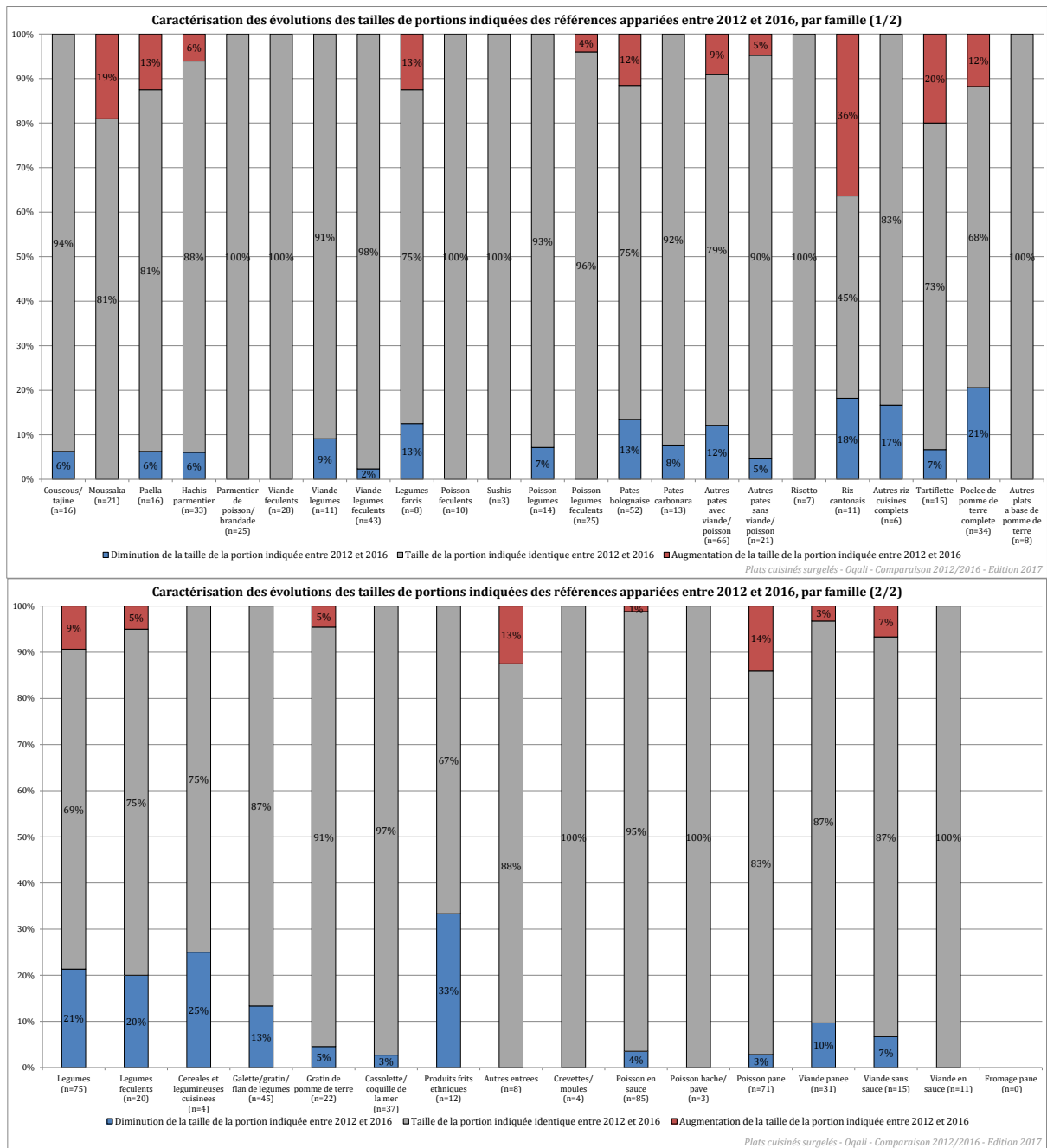


Figure 9 : Pourcentage de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une stabilité de la taille de portion indiquée entre 2012 et 2016 au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 10 : Statistiques descriptives des tailles de portions indiquées des produits appariés présentant une taille de portion indiquée en 2012 et en 2016 au sein des plats cuisinés surgelés.

Famille de produits	Diminutions de la taille de la portion indiquée, en g (n=78)					Taille de la portion indiquée identique (n=794)	Augmentations de la taille de la portion indiquée, en g (n=57)				
	N	Min	Max	Moy	ET	N	N	Min	Max	Moy	ET
Couscous/tajine (n=16)	1	-40,0	-40,0	-40,0		15	0				
Moussaka (n=21)	0					17	4	+26,0	+75,0	+51,1	25,2
Paella (n=16)	1	-50,0	-50,0	-50,0		13	2	+83,0	+175,0	+129,0	65,1
Hachis parmentier (n=33)	2	-35,0	-83,0	-59,0	33,9	29	2	+3,0	+100,0	+51,5	68,6
Parmentier de poisson/brandade (n=25)	0					25	0				
Viande féculents (n=28)	0					28	0				
Viande légumes (n=11)	1	-100,0	-100,0	-100,0		10	0				
Viande légumes féculents (n=43)	1	-70,0	-70,0	-70,0		42	0				
Légumes farcis (n=8)	1	-8,0	-8,0	-8,0		6	1	+0,3	+0,3	+0,3	
Poisson féculents (n=10)	0					10	0				
Sushis (n=3)	0					3	0				
Poisson légumes (n=14)	1	-100,0	-100,0	-100,0		13	0				
Poisson légumes féculents (n=25)	0					24	1	+28,6	+28,6	+28,6	
Pâtes bolognaise (n=52)	7	-35,7	-83,0	-67,0	18,3	39	6	+3,0	+83,0	+54,5	32,2
Pâtes carbonara (n=13)	1	-75,0	-75,0	-75,0		12	0				
Autres pâtes avec viande/poisson (n=66)	8	-20,0	-75,0	-65,0	20,2	52	6	+0,7	+92,9	+46,1	34,9
Autres pâtes sans viande/poisson (n=21)	1	-42,9	-42,9	-42,9		19	1	+100,0	+100,0	+100,0	
Risotto (n=7)	0					7	0				
Riz cantonnais (n=11)	2	-75,0	-75,0	-75,0	0,0	5	4	+60,0	+100,0	+75,8	19,5
Autres riz cuisinés complets (n=6)	1	-75,0	-75,0	-75,0		5	0				
Tartiflette (n=15)	1	-75,0	-75,0	-75,0		11	3	+66,7	+75,0	+72,2	4,8
Poelee de pomme de terre complète (n=34)	7	-50,0	-75,0	-71,4	9,4	23	4	+20,0	+200,0	+94,5	75,7
Autres plats à base de pomme de terre (n=8)	0					8	0				
Légumes (n=75)	16	-10,0	-100,0	-48,9	20,7	52	7	+13,0	+50,0	+43,3	13,9
Légumes féculents (n=20)	4	-10,0	-75,0	-52,5	30,7	15	1	+25,0	+25,0	+25,0	
Céréales et légumineuses cuisinées (n=4)	1	-50,0	-50,0	-50,0		3	0				
Galette/gratin/flan de légumes (n=45)	6	-38,0	-112,5	-81,3	28,1	39	0				
Gratin de pomme de terre (n=22)	1	-45,0	-45,0	-45,0		20	1	+1,0	+1,0	+1,0	
Cassiolette/coquille de la mer (n=37)	1	-20,0	-20,0	-20,0		36	0				
Produits frits ethniques (n=12)	4	-1,9	-113,0	-66,2	46,7	8	0				
Autres entrées (n=8)	0					7	1	+44,5	+44,5	+44,5	
Crevettes/moules (n=4)	0					4	0				
Poisson en sauce (n=85)	3	-25,0	-67,0	-39,0	24,2	81	1	+75,0	+75,0	+75,0	
Poisson haché/pavé (n=3)	0					3	0				
Poisson pané (n=71)	2	-10,0	-25,0	-17,5	10,6	59	10	+13,0	+80,0	+47,8	18,1
Viande panée (n=31)	3	-10,0	-25,0	-15,0	8,7	27	1	+100,0	+100,0	+100,0	
Viande sans sauce (n=15)	1	-10,0	-10,0	-10,0		13	1	+5,0	+5,0	+5,0	
Viande en sauce (n=11)	0					11	0				
Fromage pané (n=0)	0					0	0				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

6. EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETTES

6.1 Méthodologie

L'étude de l'évolution des valeurs nutritionnelles concerne 6 nutriments d'intérêt : les matières grasses, les acides gras saturés, les sucres, le sel, les protéines et les fibres. A noter que les 8 familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées pour l'étude des fibres. En effet, ces produits correspondent à des sources de protéines (viande, poisson ou fromage) seules ou uniquement accompagnées d'une sauce. Ainsi, leurs éventuelles évolutions pour ce nutriment ne seront pas commentées.

Pour les produits n'étiquetant qu'une teneur en sodium et non en sel, la teneur en sodium a été convertie en sel avec un facteur de conversion de 2,5 afin de pouvoir intégrer ces produits à l'étude de la variabilité des teneurs en sel (2012 : n=339 ; 2016 : n=3).

Les statistiques descriptives détaillées par famille de produits, ainsi que les teneurs moyennes en nutriments pondérées ou non par les parts de marché pour les produits 2016 sont présentées en Annexe 3, et ce pour les 8 nutriments suivants : valeur énergétique, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel et fibres.

Ainsi, ce chapitre présente, à partir des données recueillies sur les emballages des produits et de manière détaillée, l'évolution des teneurs en nutriments d'intérêt pour les plats cuisinés surgelés (matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres), pour 100g, par famille de produits et par année.

L'objectif étant de caractériser au mieux les évolutions de teneurs observées entre 2012 et 2016, les résultats sont détaillés :

- **au niveau des familles de produits**, en considérant l'ensemble de l'offre recueillie, pour observer les évolutions de chacune des familles dans leur ensemble ;
- **au niveau des familles de produits, en se plaçant au niveau des produits appariés** pour préciser si les évolutions de teneurs sont dues au moins en partie à des reformulations de produits préexistants. Les produits appariés correspondent aux références qui étaient dans l'échantillon en 2012, et qui le sont toujours en 2016, sous une forme strictement identique ou évoluée. Plus spécifiquement, pour être intégrés au suivi des valeurs nutritionnelles des produits appariés, ceux-ci doivent non seulement exister sur le marché les 2 années d'étude mais également présenter une teneur pour le nutriment considéré chacune de ces 2 années. Ainsi, pour un nutriment donné, les effectifs de produits suivis sont donc égaux pour 2012 et 2016, mais ils peuvent varier d'un nutriment à l'autre ;

- **au niveau des familles de produits par sous-groupe**¹⁶ afin d'identifier si des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment) expliquent les évolutions observées. Les familles sont divisées en 6 sous-groupes :
 - 2012 : correspondant à l'offre des produits récoltés par l'Oqali en 2012¹⁷ ;
 - 2016 : correspondant à l'offre des produits récoltés par l'Oqali en 2016¹⁸ ;
 - Retirés : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016) ;
 - VN identiques : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que celui des valeurs nutritionnelles, quel que soit le nutriment) ;
 - Evolutions VN : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016, avec au moins une valeur nutritionnelle ayant évolué entre ces 2 années (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution) ;
 - Ajoutés : correspondant aux produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations ou extensions de gamme : nouvelle recette par exemple, et produits non captés par l'Oqali en 2012) ;
- **au niveau des familles de produits, par segment de marché** pour voir si les évolutions sont portées ou non par tous les segments de marché ;
- **au niveau des familles de produits, par segment de marché et sous-groupe** afin d'expliquer si les différences observées au niveau des segments de marché s'expliquent en partie par une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment). Par famille, chaque segment de marché est divisé selon les 6 sous-groupes définis ci-dessus (« 2012 », « 2016 », « Retirés », « VN identiques », « Evolutions VN » et « Ajoutés »).

Des tests statistiques ont été effectués pour l'étude des différences de teneurs moyennes entre les années 2012 et 2016. Le test non paramétrique de Kruskal Wallis a été utilisé (p=5%). Dans le cas des produits appariés, les différences de teneurs entre les 2 années ont été évaluées grâce au test des rangs signés (Wilcoxon).

Dans les graphiques, les évolutions significatives entre les teneurs moyennes sont signalées par une flèche entre les 2 échantillons comparés. La valeur de la différence des teneurs moyennes est indiquée dans le sens suivant : [teneur du groupe en bout de flèche – teneur du groupe à l'origine de la flèche]. Toutes les combinaisons ont été testées ; l'absence de flèche indique que

¹⁶ Les sous-groupes traités dans cette partie sur les valeurs nutritionnelles sont différents de ceux présentés dans la partie sur l'évolution de l'offre. En particulier, les sous-groupes Identiques et Modifiés sont redéfinis en VN Identiques et Evolutions VN pour l'étude des valeurs nutritionnelles.

¹⁷ Couvrant au minimum 60% du marché total du secteur en volume (ratio des volumes de produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel).

¹⁸ Couvrant au minimum 65% du marché total du secteur en volume (ratio des volumes de produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel).

le test n'a pas montré de différence significative entre les teneurs moyennes des 2 échantillons concernés. Dans les tableaux, les évolutions significatives sont signalées par des étoiles.

Enfin, l'ensemble des résultats obtenus sont à relativiser du fait de l'augmentation de la couverture du marché entre 2012 (60% du marché en volume) et 2016 (65%) et par le fait que les marques nationales étaient sous-estimées dans l'échantillon Oqali 2012.

6.2 Fréquence d'étiquetage par nutriment suivi

Lors de l'étude portant sur les valeurs nutritionnelles étiquetées, il est nécessaire de prendre en compte les fréquences d'étiquetage des nutriments d'intérêt pour les 2 années de suivi afin d'identifier d'éventuels biais d'étiquetage (Tableau 11). Les cases grisées matérialisent les évolutions supérieures à 20% de la proportion de produits étiquetant leurs valeurs nutritionnelles entre 2012 et 2016 à l'échelle des familles, des segments et du secteur.

L'analyse des fréquences d'étiquetage par nutriment montre qu'il existe une forte évolution de la présence de valeurs nutritionnelles étiquetées entre 2012 et 2016, en particulier pour les acides gras saturés (+23% à l'échelle du secteur), les sucres (+23%) et le sel (+14%) et dans une moindre mesure pour les matières grasses (+2%), les protéines (+2%) et les fibres (+5%). Ces augmentations sont également retrouvées au niveau des familles ; les plus fortes augmentations étant observées pour les familles Cassolette/coquille de la mer (+52% pour les acides gras saturés, +52% pour les sucres et +42% pour le sel) et Crevettes/moules (+50% pour les acides gras saturés, +50% pour les sucres et +27% pour le sel). A l'échelle des segments de marché, les distributeurs spécialisés, les marques nationales, les marques de distributeurs entrée de gamme et les produits issus du hard discount présentent de fortes augmentations de la fréquence d'étiquetage pour les acides gras saturés, les sucres, le sel et les fibres. La fréquence d'étiquetage est relativement stable pour les marques de distributeurs pour lesquelles la plupart des produits étiquetaient déjà en 2012 (96% des produits présentaient déjà des teneurs en acides gras saturés, en sel, en sucres et en fibres en 2012 et 99% pour les matières grasses et les protéines).

Ainsi, selon le positionnement des valeurs nutritionnelles des produits présents sur le marché en 2012 sans étiquetage nutritionnel, il est possible qu'un biais d'étiquetage soit à prendre en compte dans l'étude des évolutions des valeurs nutritionnelles.

Tableau 11 : Fréquences d'étiquetage des matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres en 2012 et en 2016 pour le secteur des Plats cuisinés surgelés étudié.

Fréquences d'étiquetage des valeurs nutritionnelles pour le secteur des Plats cuisinés surgelés	Matières grasses			Acides gras saturés			Sucres			Sel			Protéines			Fibres		
	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta	2012	2016	Delta
Ensemble des produits du secteur																		
Secteur (2012 : n=1863 ; 2016 : n=2164)	98%	99,6%	+2%	77%	99,6%	+23%	77%	99,6%	+23%	85%	99,6%	+14%	98%	99,6%	+2%	76%	82%	+5%
Famille de produits																		
Couscous/tajine (2012 : n=32 ; 2016 : n=28)	100%	100%	+0%	78%	100%	+22%	78%	100%	+22%	91%	100%	+9%	100%	100%	+0%	78%	93%	+15%
Moussaka (2012 : n=30 ; 2016 : n=30)	97%	100%	+3%	73%	100%	+27%	73%	100%	+27%	83%	100%	+17%	97%	100%	+3%	73%	87%	+13%
Paella (2012 : n=35 ; 2016 : n=28)	100%	100%	+0%	69%	100%	+31%	69%	100%	+31%	80%	100%	+20%	100%	100%	+0%	69%	82%	+14%
Hachis parmentier (2012 : n=50 ; 2016 : n=45)	100%	100%	+0%	84%	100%	+16%	84%	100%	+16%	90%	100%	+10%	100%	100%	+0%	84%	82%	-2%
Parmentier de poisson/brandade (2012 : n=45 ; 2016 : n=37)	98%	100%	+2%	76%	100%	+24%	76%	100%	+24%	82%	100%	+18%	98%	100%	+2%	73%	81%	+8%
Viande féculents (2012 : n=53 ; 2016 : n=64)	100%	100%	+0%	77%	100%	+23%	77%	100%	+23%	96%	100%	+4%	100%	100%	+0%	77%	89%	+12%
Viande légumes (2012 : n=23 ; 2016 : n=26)	100%	100%	+0%	52%	100%	+48%	52%	100%	+48%	83%	100%	+17%	100%	100%	+0%	52%	96%	+44%
Viande légumes féculents (2012 : n=90 ; 2016 : n=95)	100%	100%	+0%	80%	100%	+20%	80%	100%	+20%	93%	100%	+7%	100%	100%	+0%	80%	88%	+8%
Légumes farcis (2012 : n=14 ; 2016 : n=15)	93%	100%	+7%	71%	100%	+29%	71%	100%	+29%	71%	100%	+29%	93%	100%	+7%	71%	73%	+2%
Poisson féculents (2012 : n=16 ; 2016 : n=25)	100%	100%	+0%	69%	100%	+31%	69%	100%	+31%	94%	100%	+6%	100%	100%	+0%	69%	88%	+19%
Sushis (2012 : n=6 ; 2016 : n=6)	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%
Poisson légumes (2012 : n=27 ; 2016 : n=24)	100%	100%	+0%	81%	100%	+19%	81%	100%	+19%	93%	100%	+7%	100%	100%	+0%	81%	79%	-2%
Poisson légumes féculents (2012 : n=56 ; 2016 : n=54)	98%	100%	+2%	80%	100%	+20%	80%	100%	+20%	88%	100%	+13%	98%	100%	+2%	80%	87%	+7%
Pâtes bolognaise (2012 : n=86 ; 2016 : n=79)	100%	100%	+0%	80%	100%	+20%	80%	100%	+20%	87%	100%	+13%	100%	100%	+0%	80%	87%	+7%
Pâtes carbonara (2012 : n=22 ; 2016 : n=21)	100%	100%	+0%	73%	100%	+27%	73%	100%	+27%	82%	100%	+18%	100%	100%	+0%	73%	62%	-11%
Autres pâtes avec viande/poisson (2012 : n=120 ; 2016 : n=128)	100%	100%	+0%	83%	100%	+17%	83%	100%	+17%	91%	100%	+9%	100%	100%	+0%	83%	84%	+1%
Autres pâtes sans viande/poisson (2012 : n=53 ; 2016 : n=65)	100%	98%	-2%	70%	97%	+27%	70%	97%	+27%	81%	97%	+16%	100%	98%	-2%	70%	83%	+13%
Risotto (2012 : n=21 ; 2016 : n=28)	100%	96%	-4%	81%	96%	+15%	81%	96%	+15%	86%	96%	+11%	100%	96%	-4%	81%	79%	-2%
Riz cantonnais (2012 : n=25 ; 2016 : n=16)	100%	100%	+0%	76%	100%	+24%	76%	100%	+24%	80%	100%	+20%	100%	100%	+0%	72%	69%	-3%
Autres riz cuisinés complets (2012 : n=19 ; 2016 : n=17)	100%	100%	+0%	79%	100%	+21%	79%	100%	+21%	84%	100%	+16%	100%	100%	+0%	79%	76%	-2%
Tartiflette (2012 : n=21 ; 2016 : n=27)	100%	100%	+0%	76%	100%	+24%	76%	100%	+24%	86%	100%	+14%	100%	100%	+0%	76%	78%	+2%
Poelee de pomme de terre complète (2012 : n=63 ; 2016 : n=51)	100%	100%	+0%	92%	100%	+8%	92%	100%	+8%	94%	100%	+6%	100%	100%	+0%	92%	75%	-18%
Autres plats à base de pomme de terre (2012 : n=10 ; 2016 : n=15)	100%	100%	+0%	70%	100%	+30%	70%	100%	+30%	90%	100%	+10%	100%	100%	+0%	70%	67%	-3%
Légumes (2012 : n=134 ; 2016 : n=180)	100%	100%	+0%	93%	100%	+7%	93%	100%	+7%	95%	100%	+5%	100%	100%	+0%	93%	95%	+2%
Légumes féculents (2012 : n=35 ; 2016 : n=60)	100%	100%	+0%	86%	100%	+14%	86%	100%	+14%	89%	100%	+11%	100%	100%	+0%	86%	92%	+6%
Céréales et légumineuses cuisinées (2012 : n=9 ; 2016 : n=22)	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	89%	100%	+11%	100%	100%	+0%	100%	100%	+0%	89%	95%	+7%
Galette/gratin/flan de légumes (2012 : n=84 ; 2016 : n=106)	100%	100%	+0%	80%	100%	+20%	80%	100%	+20%	87%	100%	+13%	100%	100%	+0%	80%	88%	+8%
Gratin de pomme de terre (2012 : n=29 ; 2016 : n=64)	100%	100%	+0%	76%	100%	+24%	76%	100%	+24%	90%	100%	+10%	100%	100%	+0%	76%	86%	+10%
Cassoulette/coquille de la mer (2012 : n=115 ; 2016 : n=100)	90%	100%	+10%	48%	100%	+52%	48%	100%	+52%	58%	100%	+42%	90%	100%	+10%	48%	77%	+29%
Produits frits ethniques (2012 : n=35 ; 2016 : n=41)	91%	100%	+9%	57%	100%	+43%	57%	100%	+43%	80%	100%	+20%	91%	100%	+9%	57%	88%	+31%
Autres entrées (2012 : n=28 ; 2016 : n=85)	96%	96%	+0,04%	82%	96%	+14%	86%	96%	+11%	86%	96%	+11%	96%	96%	+0,04%	82%	76%	-6%
Crevettes/moules (2012 : n=22 ; 2016 : n=12)	95%	100%	+5%	50%	100%	+50%	50%	100%	+50%	73%	100%	+27%	95%	100%	+5%	50%	50%	+0%
Poisson en sauce (2012 : n=152 ; 2016 : n=134)	96%	100%	+4%	78%	100%	+22%	78%	100%	+22%	82%	100%	+18%	96%	100%	+4%	78%	76%	-2%
Poisson hache/pave (2012 : n=16 ; 2016 : n=15)	100%	100%	+0%	81%	100%	+19%	81%	100%	+19%	94%	100%	+6%	100%	100%	+0%	69%	87%	+18%
Poisson pane (2012 : n=138 ; 2016 : n=194)	96%	99%	+3%	83%	99%	+16%	83%	99%	+16%	88%	99%	+11%	96%	99%	+3%	83%	75%	-7%
Viande panée (2012 : n=73 ; 2016 : n=99)	100%	99%	-1%	68%	99%	+30%	67%	99%	+32%	81%	99%	+18%	99%	99%	+0,4%	67%	64%	-3%
Viande sans sauce (2012 : n=42 ; 2016 : n=93)	90%	100%	+10%	69%	100%	+31%	67%	100%	+33%	71%	100%	+29%	90%	100%	+10%	67%	68%	+1%
Viande en sauce (2012 : n=31 ; 2016 : n=27)	94%	100%	+6%	71%	100%	+29%	71%	100%	+29%	87%	100%	+13%	94%	100%	+6%	68%	78%	+10%
Fromage pane (2012 : n=3 ; 2016 : n=8)	100%	100%	+0%	67%	100%	+33%	67%	100%	+33%	67%	100%	+33%	100%	100%	+0%	67%	63%	-4%
Segment de marche																		
Distributeurs spécialisés (2012 : n=629 ; 2016 : n=914)	99%	99,9%	+1%	64%	99,9%	+36%	64%	99,9%	+36%	88%	99,9%	+12%	99%	99,9%	+1%	64%	99,8%	+36%
Marques nationales (2012 : n=280 ; 2016 : n=258)	92%	98%	+7%	61%	98%	+37%	60%	98%	+38%	63%	98%	+35%	91%	98%	+7%	59%	86%	+27%
Marques de distributeurs (2012 : n=655 ; 2016 : n=687)	99%	100%	+1%	96%	100%	+4%	96%	100%	+4%	96%	100%	+4%	99%	100%	+1%	96%	75%	-21%
Marques de distributeurs entrée de gamme (2012 : n=44 ; 2016 : n=47)	98%	98%	+0,1%	64%	98%	+34%	64%	98%	+34%	64%	98%	+34%	98%	98%	+0,1%	64%	47%	-17%
Hard discount (2012 : n=255 ; 2016 : n=258)	98%	99%	+1%	77%	99%	+22%	77%	99%	+22%	78%	99%	+21%	98%	99%	+1%	77%	35%	-42%

Case en gris : évolution du nombre de produits étiquetés supérieure à 20%

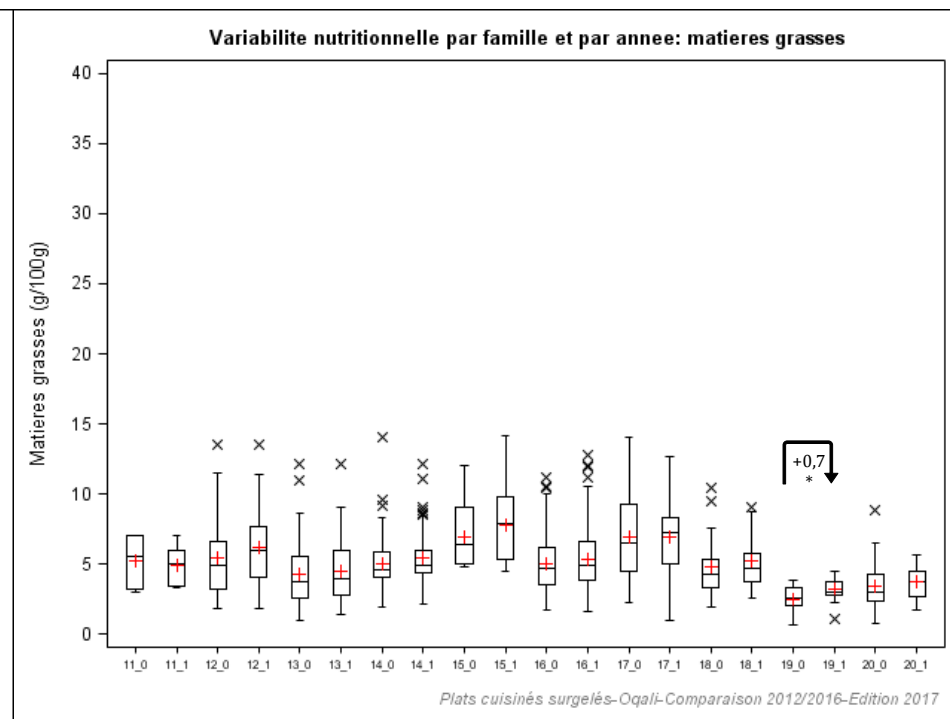
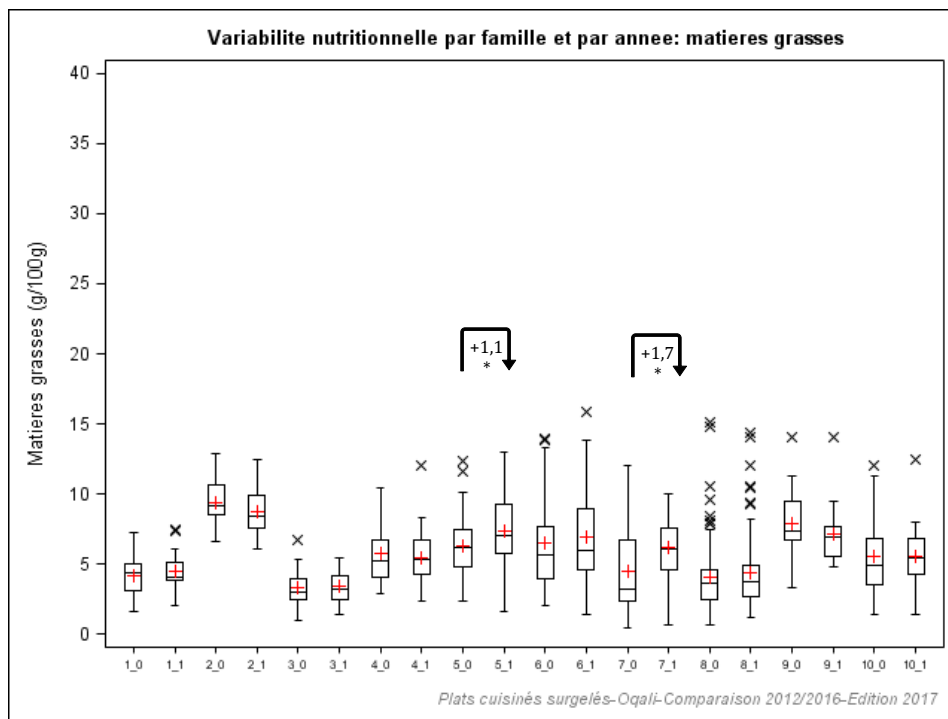
6.3 Evolution des teneurs en matières grasses

6.3.1 Evolution des teneurs en matières grasses par famille

Parmi les 39 familles étudiées, 7 présentent une évolution significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2012 et 2016, toutes à la hausse (Figure 10, Tableau 12). Il s'agit des familles :

- **Parmentier de poisson/brandade** (5) : +1,1g/100g soit +18% par rapport à la teneur initiale ;
- **Viande légumes** (7) : +1,7g/100g soit +38% ;
- **Riz cantonais** (19) : +0,7g/100g soit +27% ;
- **Légumes féculents** (25) : +0,9g/100g soit +25% ;
- **Cassolette/coquille de la mer** (29) : +0,7g/100g soit +12% ;
- **Autres entrées** (31) : +5,4g/100g soit +33% ;
- **Poisson pané** (35) : +0,6g/100g soit +8%.

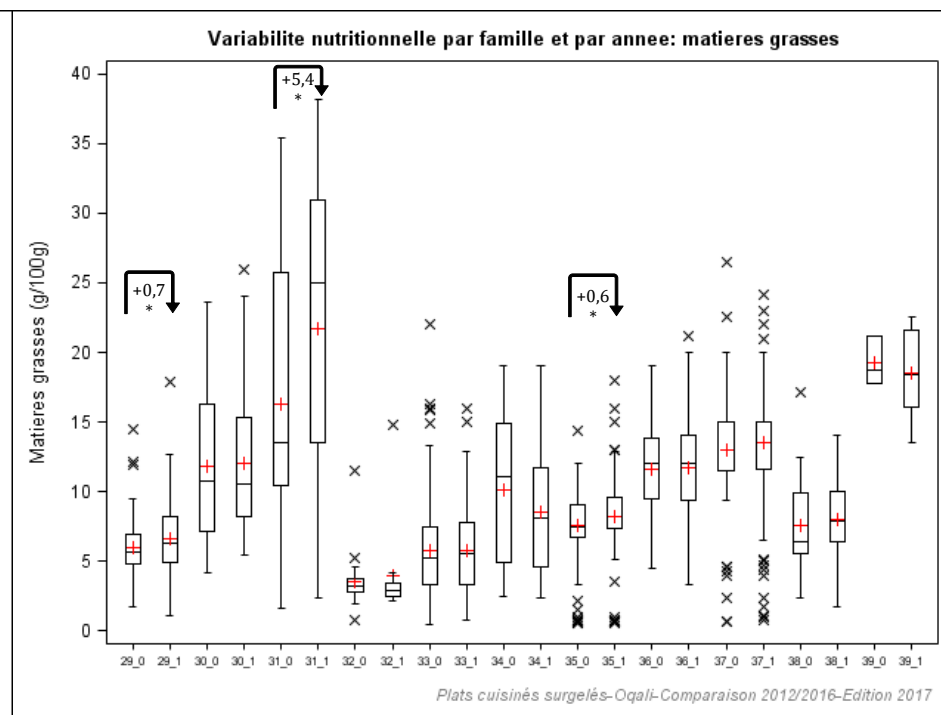
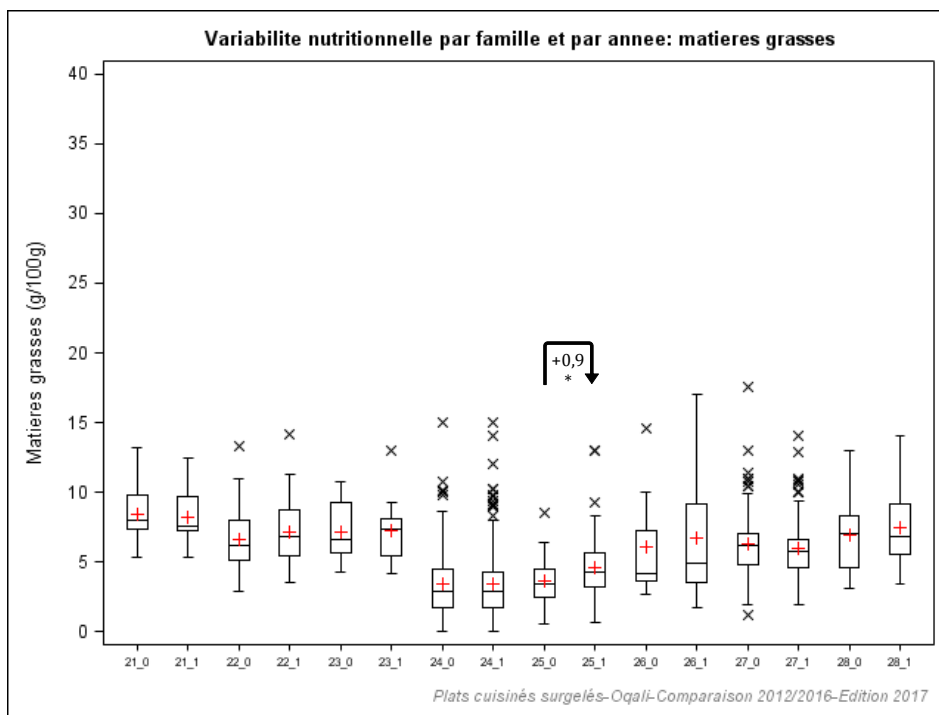
Des tendances d'évolution des teneurs à la hausse ou à la baisse sont également observées pour les autres familles (Figure 10, Tableau 12).



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=32)	11_0	2012	Sushis (n=6)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=28)	11_1	2016	Sushis (n=6)
2_0	2012	Moussaka (n=29)	12_0	2012	Poisson legumes (n=27)
2_1	2016	Moussaka (n=30)	12_1	2016	Poisson legumes (n=24)
3_0	2012	Paella (n=35)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=55)
3_1	2016	Paella (n=28)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=54)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=50)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=86)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=45)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=79)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=44)	15_0	2012	Pates carbonara (n=22)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=37)	15_1	2016	Pates carbonara (n=21)
6_0	2012	Viande feculents (n=53)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=120)
6_1	2016	Viande feculents (n=64)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=128)
7_0	2012	Viande legumes (n=23)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=53)
7_1	2016	Viande legumes (n=26)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=64)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=90)	18_0	2012	Risotto (n=21)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=95)	18_1	2016	Risotto (n=27)
9_0	2012	Legumes farcis (n=13)	19_0	2012	Riz cantonnais (n=25)
9_1	2016	Legumes farcis (n=15)	19_1	2016	Riz cantonnais (n=16)
10_0	2012	Poisson feculents (n=16)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=19)
10_1	2016	Poisson feculents (n=25)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=17)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
21_0	2012	Tartiflette (n=21)	31_0	2012	Autres entrees (n=27)
21_1	2016	Tartiflette (n=27)	31_1	2016	Autres entrees (n=82)
22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=63)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=21)
22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=51)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=12)
23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=10)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=146)
23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=15)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=134)
24_0	2012	Legumes (n=134)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=16)
24_1	2016	Legumes (n=180)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=15)
25_0	2012	Legumes feculents (n=35)	35_0	2012	Poisson pane (n=133)
25_1	2016	Legumes feculents (n=60)	35_1	2016	Poisson pane (n=192)
26_0	2012	Cereales et legumineuses cuites (n=9)	36_0	2012	Viande panee (n=73)
26_1	2016	Cereales et legumineuses cuites (n=22)	36_1	2016	Viande panee (n=98)
27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=84)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=38)
27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=106)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=93)
28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=29)	38_0	2012	Viande en sauce (n=29)
28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=64)	38_1	2016	Viande en sauce (n=27)
29_0	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=103)	39_0	2012	Fromage pane (n=3)
29_1	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=100)	39_1	2016	Fromage pane (n=8)
30_0	2012	Produits frits ethniques (n=32)			
30_1	2016	Produits frits ethniques (n=41)			

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 10 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

L'étude des distributions des teneurs en matières grasses entre 2012 et 2016 montre que les augmentations significatives des teneurs moyennes observées pour les familles citées précédemment s'accompagnent d'un décalage vers les teneurs plus élevées (augmentation des valeurs des médianes, des 1^{ers} et 3^{es} quartiles¹⁹) (Tableau 12).

A noter que l'augmentation significative de +5,4g/100g de la famille Autres entrées (31) est à relativiser par le fait que cette famille regroupe des produits hétérogènes et que son effectif est passé de 27 produits en 2012 à 82 en 2016. Par ailleurs, cette augmentation est en partie due à l'augmentation de la proportion de produits de type escargots préparés et qui présentent des valeurs nutritionnelles parmi les plus élevées de la famille.

Toutes les autres familles présentent des tendances non significatives à l'augmentation de leur teneur moyenne en matières grasses (Figure 10, Tableau 12) excepté les 8 familles suivantes : Moussaka (2) (-0,7g/100g ; -7%), Hachis parmentier (4) (-0,3g/100g ; -4%), Légumes farcis (9) (-0,7g/100g ; -9%), Sushis (11) (-0,3g/100g ; -5%), Tartiflette (21) (-0,3g/100g ; -4%), Galette/gratin/flan de légumes (27) (-0,4g/100g ; -6%), Poisson haché/pavé (34) (-1,6g/100g ; -16%) ainsi que Fromage pané (39) (-0,7g/100g ; -3%).

En termes de variabilité des teneurs en matières grasses, aussi bien en 2012 qu'en 2016, les familles dont la variabilité est parmi les plus importantes sont : Autres entrées (31), Viande sans sauce (37), Produits frits ethniques (30), Poisson haché/pavé (34). Il s'agit des familles présentant une grande diversité de produits. A l'inverse, les familles telles que Riz cantonais (19), Couscous/tajine (1), Paella (3), Moussaka (2) sont parmi les familles dont la variabilité est la plus faible aussi bien en 2012 qu'en 2016. Une diminution importante de la variabilité est observée entre 2012 et 2016 pour les familles Poisson en sauce (33), Galette/gratin/flan de légumes (27), Viande en sauce (38), Pâtes bolognaise (14), Viande légumes (7), Légumes farcis (9), Autres riz cuisinés complets (20) en raison notamment de diminutions des teneurs extrêmes supérieures (excepté pour la famille Légumes farcis). A l'inverse, une augmentation importante de la variabilité est observée pour les familles Poisson pané (35), Cassolette/coquille de la mer (29), Céréales et légumineuses cuisinées (26), Crevettes/moules (32) et Légumes féculents (25) notamment en raison de l'augmentation des valeurs extrêmes supérieures (Tableau 12).

¹⁹ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses. Le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.

Tableau 12 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Matières grasses (g/100g)	2012								2016								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Couscous/tajine	32	1,6	7,2	3,1	4,4	5,0	4,2	1,3	28	2,0	7,5	3,8	4,1	5,1	4,5	1,3	+0,3	+7%
Moussaka	29	6,6	12,9	8,5	9,2	10,6	9,4	1,6	30	6,1	12,4	7,6	8,5	9,9	8,7	1,7	-0,7	-7%
Paella	35	1,0	6,7	2,5	3,0	3,9	3,3	1,2	28	1,4	5,4	2,5	3,3	4,2	3,4	1,1	+0,1	+4%
Hachis parmentier	50	2,9	10,4	4,1	5,2	6,7	5,7	2,0	45	2,4	12,0	4,3	5,3	6,7	5,5	1,9	-0,3	-4%
Parmentier de poisson/brandade	44	2,3	12,3	4,8	6,2	7,5	6,2	2,4	37	1,6	13,0	5,8	7,0	9,3	7,4	2,4	+1,1*	+18%
Viande féculents	53	2,0	13,9	3,9	5,7	7,7	6,5	3,5	64	1,4	15,9	4,6	6,0	8,9	6,9	3,3	+0,4	+6%
Viande légumes	23	0,4	12,0	2,4	3,2	6,7	4,5	3,0	26	0,6	10,0	4,6	6,1	7,6	6,1	2,6	+1,7*	+38%
Viande légumes féculents	90	0,7	15,1	2,5	3,6	4,6	4,0	2,6	95	1,2	14,4	2,7	3,7	4,9	4,3	2,5	+0,3	+7%
Légumes farcis	13	3,3	14,0	6,7	7,4	9,5	7,9	2,9	15	4,8	14,0	5,5	6,9	7,7	7,1	2,3	-0,7	-9%
Poisson féculents	16	1,4	12,0	3,6	5,0	6,8	5,5	3,0	25	1,4	12,4	4,3	5,4	6,8	5,6	2,3	+0,1	+1%
Sushis	6	3,0	7,0	3,2	5,5	7,0	5,2	1,8	6	3,3	7,0	3,4	5,0	6,0	5,0	1,5	-0,3	-5%
Poisson légumes	27	1,8	13,5	3,2	4,9	6,6	5,4	2,7	24	1,8	13,5	4,0	6,0	7,7	6,1	2,9	+0,7	+13%
Poisson légumes féculents	55	1,0	12,1	2,6	3,7	5,5	4,2	2,5	54	1,4	12,1	2,8	4,0	6,0	4,5	2,2	+0,3	+6%
Pâtes bolognaise	86	1,9	14,0	4,0	4,6	5,9	5,0	1,8	79	2,1	12,1	4,4	4,9	6,0	5,4	1,8	+0,4	+7%
Pâtes carbonara	22	4,8	12,0	5,0	6,4	9,0	6,9	2,2	21	4,5	14,2	5,3	7,9	9,8	7,8	2,8	+0,9	+12%
Autres pâtes avec viande/poisson	120	1,7	11,2	3,6	4,7	6,2	5,0	2,0	128	1,6	12,8	3,8	5,0	6,6	5,3	2,2	+0,3	+6%
Autres pâtes sans viande/poisson	53	2,2	14,1	4,5	6,5	9,3	6,9	2,9	64	1,0	12,7	5,0	7,3	8,4	7,0	2,4	+0,04	+1%
Risotto	21	1,9	10,4	3,3	4,3	5,3	4,8	2,2	27	2,6	9,1	3,7	4,7	5,8	5,2	1,8	+0,3	+7%
Riz cantonais	25	0,7	3,8	2,0	2,6	3,3	2,5	0,9	16	1,1	4,5	2,8	3,0	3,7	3,2	0,9	+0,7*	+27%
Autres riz cuisines complets	19	0,8	8,8	2,4	3,0	4,3	3,4	1,9	17	1,7	5,7	2,7	3,7	4,5	3,8	1,1	+0,3	+10%
Tartiflette	21	5,3	13,2	7,3	8,0	9,8	8,5	1,8	27	5,3	12,4	7,2	7,6	9,7	8,2	1,7	-0,3	-4%
Poêle de pomme de terre complète	63	2,9	13,3	5,1	6,2	8,0	6,6	2,1	51	3,5	14,2	5,4	6,8	8,7	7,2	2,2	+0,6	+9%
Autres plats à base de pomme de terre	10	4,3	10,8	5,6	6,7	9,3	7,2	2,1	15	4,2	13,0	5,4	7,3	8,1	7,3	2,2	+0,1	+1%
Légumes	134	0,0	15,0	1,7	2,9	4,5	3,4	2,5	180	0,0	15,0	1,7	2,9	4,3	3,5	2,6	+0,04	+1%
Légumes féculents	35	0,5	8,5	2,5	3,4	4,5	3,7	1,7	60	0,6	13,0	3,2	4,3	5,6	4,6	2,3	+0,9*	+25%
Céréales et légumineuses cuisinées	9	2,7	14,6	3,6	4,2	7,2	6,0	4,0	22	1,7	17,0	3,5	5,0	9,2	6,7	4,3	+0,6	+11%
Galette/gratin/flan de légumes	84	1,2	17,6	4,8	6,2	7,0	6,3	2,6	106	1,9	14,0	4,6	5,8	6,6	6,0	2,1	-0,4	-6%
Gratin de pomme de terre	29	3,1	13,0	4,6	7,0	8,3	7,0	2,7	64	3,4	14,0	5,5	6,8	9,2	7,4	2,5	+0,5	+7%
Cassolette/coquille de la mer	103	1,7	14,5	4,8	5,7	6,9	5,9	2,0	100	1,1	17,9	4,9	6,3	8,2	6,6	2,5	+0,7*	+12%
Produits frits ethniques	32	4,2	23,6	7,2	10,8	16,3	11,8	5,6	41	5,4	26,0	8,2	10,5	15,3	12,0	4,9	+0,2	+2%
Autres entrées	27	1,6	35,4	10,4	13,5	25,7	16,3	8,9	82	2,3	38,2	13,5	25,1	31,0	21,7	10,8	+5,4*	+33%
Crevettes/moules	21	0,8	11,5	2,8	3,2	3,7	3,5	2,0	12	2,1	14,8	2,5	2,9	3,5	3,9	3,5	+0,4	+10%
Poisson en sauce	146	0,4	22,0	3,3	5,2	7,5	5,8	3,4	134	0,8	16,0	3,3	5,6	7,8	5,8	3,0	+0,04	+1%
Poisson hache/pave	16	2,5	19,0	4,9	11,1	14,9	10,1	5,5	15	2,3	19,0	4,6	8,1	11,7	8,5	4,8	-1,6	-16%
Poisson pane	133	0,5	14,4	6,7	7,5	9,0	7,6	2,7	192	0,5	18,0	7,3	8,2	9,6	8,2	2,5	+0,6*	+8%
Viande panée	73	4,5	19,0	9,5	12,0	13,8	11,6	3,0	98	3,3	21,2	9,4	12,0	14,0	11,7	3,2	+0,1	+1%
Viande sans sauce	38	0,7	26,5	11,5	15,0	15,0	13,0	5,8	93	0,8	24,2	11,6	15,0	15,0	13,5	5,0	+0,5	+4%
Viande en sauce	29	2,3	17,1	5,5	6,4	9,9	7,5	3,2	27	1,7	14,1	6,4	7,9	10,0	8,0	2,7	+0,5	+6%
Fromage pane	3	17,8	21,2	17,8	18,7	21,2	19,2	1,8	8	13,5	22,6	16,1	18,5	21,7	18,6	3,4	-0,7	-3%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

6.3.2 Evolution des teneurs en matières grasses par famille, pour les produits appariés

Afin d'identifier si des reformulations ont eu lieu, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2012 et en 2016, regroupés sous le terme de produits appariés. Ces produits correspondent aux 2 sous-groupes des « VN identiques » et « Evolutions VN ».

Parmi les 39 familles étudiées, 5 présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en matières grasses pour les produits appariés, principalement à la baisse (4 à la baisse et 1 à la hausse) (Figure 11, Tableau 13).

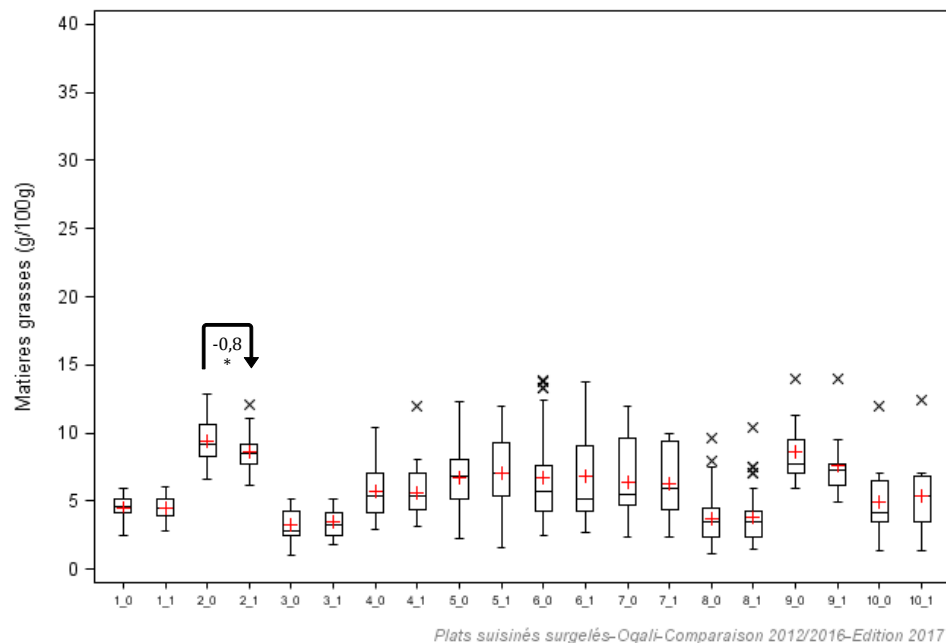
La teneur moyenne en matières grasses diminue pour les produits appariés des familles Moussaka (2) (-0,8g/100g ; -8% par rapport à la teneur initiale), Légumes (24) (-0,2g/100g ; -6%), Galette/gratin/flan de légumes (27) (-0,5g/100g ; -8%), Poisson en sauce (33) (-0,3g/100g ; -5%). Cette diminution portant sur les produits appariés est le signe de reformulations. L'étude des distributions des teneurs en matières grasses de ces familles montre d'une part un nombre plus important de produits dans la tranche inférieure des teneurs en matières grasses en 2016 (diminution de la valeur de la médiane et du 1^{er} quartile²⁰) et d'autre part une diminution des teneurs en matières grasses les plus élevées excepté pour la famille Légumes (24) (Figure 11).

A l'inverse, la teneur moyenne en matières grasses des produits appariés de la famille Produits frits ethniques (30) augmente significativement (+0,7g/100g soit +6% par rapport à la teneur initiale) (Figure 11 et Tableau 13). Cela s'explique notamment en raison du nombre plus important de produits se situant dans la tranche supérieure des teneurs en matières grasses (léger décalage de la distribution vers des teneurs plus élevées notamment du minimum et du maximum) (Figure 11), signe de reformulations à la hausse.

Des tendances à la hausse ou à la baisse sont observées pour les autres familles (Figure 11, Tableau 13).

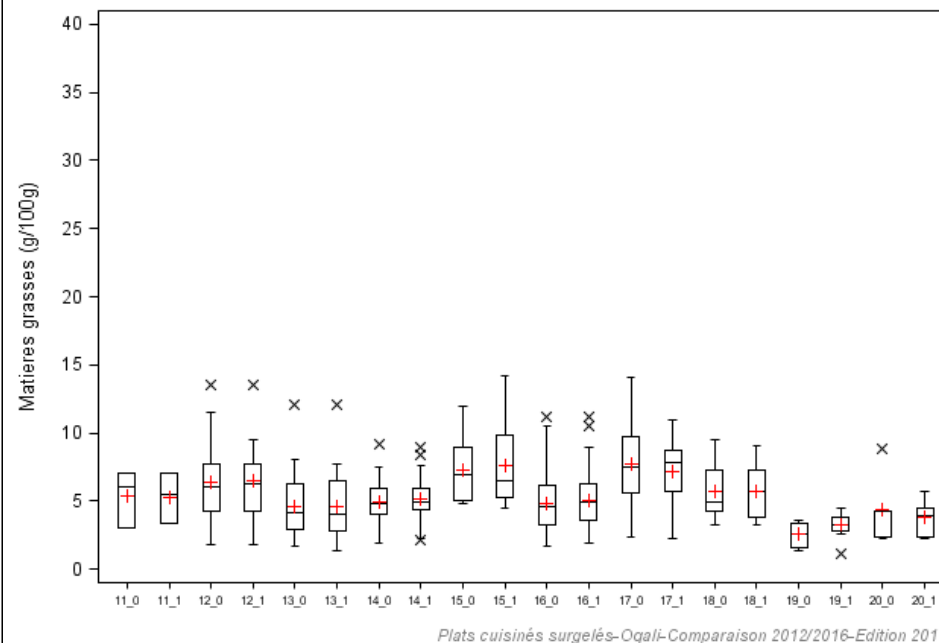
²⁰ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses.

Variabilité nutritionnelle par famille AVANT et APRES evolution des valeurs nutritionnelles (produits appariés) : matieres grasses



Plats cuisinés surgelés-Qqali-Comparaison 2012/2016-Edition 2017

Variabilité nutritionnelle par famille AVANT et APRES evolution des valeurs nutritionnelles (produits appariés) : matieres grasses

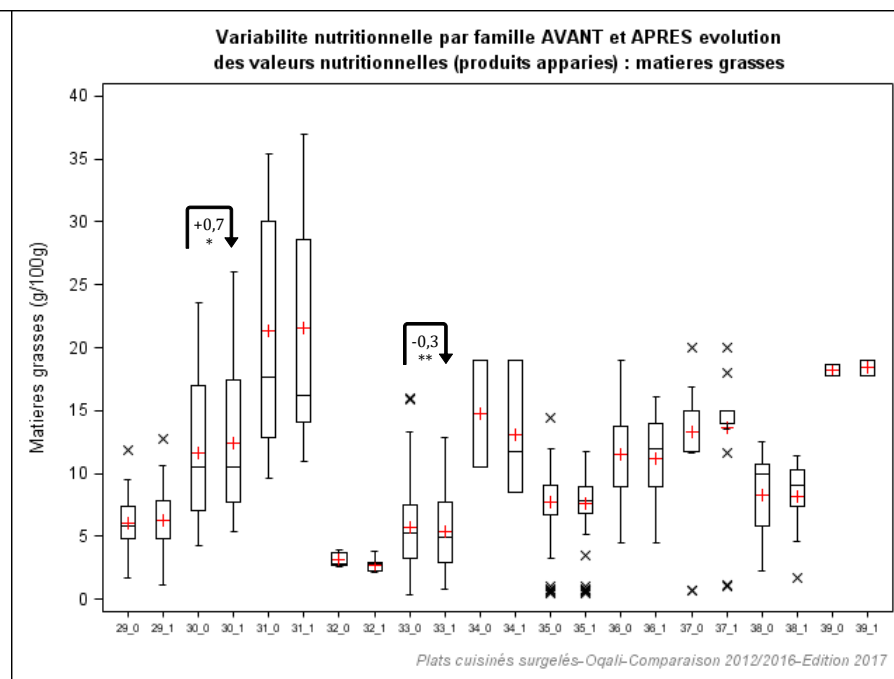
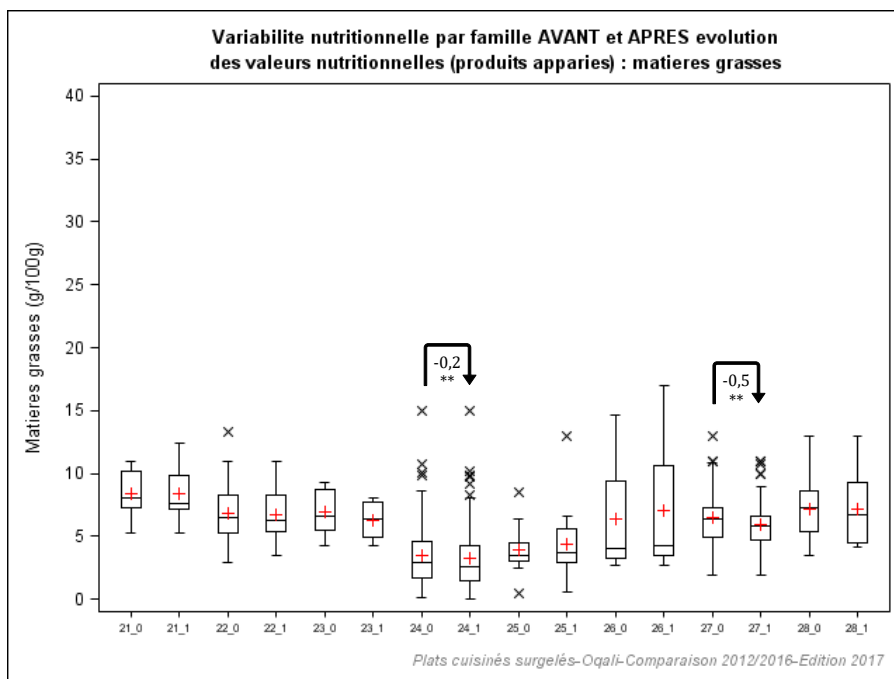


Plats cuisinés surgelés-Qqali-Comparaison 2012/2016-Edition 2017

Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=17)	11_0	2012	Sushis (n=3)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=17)	11_1	2016	Sushis (n=3)
2_0	2012	Moussaka (n=21)	12_0	2012	Poisson legumes (n=15)
2_1	2016	Moussaka (n=21)	12_1	2016	Poisson legumes (n=15)
3_0	2012	Paella (n=20)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=26)
3_1	2016	Paella (n=20)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=26)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=35)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=55)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=35)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=55)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=27)	15_0	2012	Pates carbonara (n=14)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=27)	15_1	2016	Pates carbonara (n=14)
6_0	2012	Viande feculents (n=29)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=67)
6_1	2016	Viande feculents (n=29)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=67)
7_0	2012	Viande legumes (n=11)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=22)
7_1	2016	Viande legumes (n=11)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=22)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=43)	18_0	2012	Risotto (n=7)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=43)	18_1	2016	Risotto (n=7)
9_0	2012	Legumes farcis (n=9)	19_0	2012	Riz cantonnais (n=13)
9_1	2016	Legumes farcis (n=9)	19_1	2016	Riz cantonnais (n=13)
10_0	2012	Poisson feculents (n=10)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=6)
10_1	2016	Poisson feculents (n=10)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=6)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
21_0	2012	Tartiflette (n=15)	31_0	2012	Autres entrees (n=11)
21_1	2016	Tartiflette (n=15)	31_1	2016	Autres entrees (n=11)
22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=36)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=7)
22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=36)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=7)
23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=8)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=87)
23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=8)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=87)
24_0	2012	Legumes (n=94)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=3)
24_1	2016	Legumes (n=94)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=3)
25_0	2012	Legumes feculents (n=22)	35_0	2012	Poisson pane (n=88)
25_1	2016	Legumes feculents (n=22)	35_1	2016	Poisson pane (n=88)
26_0	2012	Cereales et legumineuses cuisinees (n=4)	36_0	2012	Viande panee (n=49)
26_1	2016	Cereales et legumineuses cuisinees (n=4)	36_1	2016	Viande panee (n=49)
27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=56)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=19)
27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=56)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=19)
28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=23)	38_0	2012	Viande en sauce (n=11)
28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=23)	38_1	2016	Viande en sauce (n=11)
29_0	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=48)	39_0	2012	Fromage pane (n=2)
29_1	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=48)	39_1	2016	Fromage pane (n=2)
30_0	2012	Produits frits ethniques (n=27)			
30_1	2016	Produits frits ethniques (n=27)			

Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 11 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 13 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.

Matières grasses (g/100g) Produits appariés	Nombre de références appariées	2012		2016		Différence entre 2012 et 2016	Evolution (en %)
		Moy	ET	Moy	ET		
Couscous/tajine	17	4,5	0,9	4,4	0,9	-0,04	-1%
Moussaka	21	9,4	1,8	8,6	1,5	-0,8*	-8%
Paella	20	3,3	1,3	3,4	1,0	+0,2	+5%
Hachis parmentier	35	5,7	1,9	5,6	1,8	-0,1	-3%
Parmentier de poisson/brandade	27	6,8	2,5	7,1	2,4	+0,3	+5%
Viande féculents	29	6,7	3,7	6,8	3,4	+0,1	+1%
Viande légumes	11	6,4	3,0	6,3	2,6	-0,1	-2%
Viande légumes féculents	43	3,7	1,8	3,8	1,9	+0,1	+4%
Légumes farcis	9	8,6	2,6	7,6	2,8	-0,9	-11%
Poisson féculents	10	5,0	3,0	5,4	3,1	+0,4	+8%
Sushis	3	5,3	2,1	5,3	1,8	-0,03	-1%
Poisson légumes	15	6,3	3,2	6,4	2,9	+0,1	+1%
Poisson légumes féculents	26	4,6	2,4	4,6	2,5	+0,02	+0,3%
Pâtes bolognaise	55	4,9	1,5	5,2	1,4	+0,3	+5%
Pâtes carbonara	14	7,3	2,3	7,6	3,0	+0,3	+4%
Autres pâtes avec viande/poisson	67	4,8	2,1	5,0	2,1	+0,2	+3%
Autres pâtes sans viande/poisson	22	7,7	3,0	7,2	2,5	-0,5	-7%
Risotto	7	5,7	2,1	5,7	2,0	+0,03	+1%
Riz cantonais	13	2,6	0,9	3,3	1,0	+0,7	+26%
Autres riz cuisines complets	6	4,4	2,4	3,8	1,3	-0,6	-13%
Tartiflette	15	8,4	1,6	8,4	1,8	-0,01	-0,2%
Poelee de pomme de terre complete	36	6,8	2,2	6,7	1,8	-0,1	-2%
Autres plats a base de pomme de terre	8	6,9	1,9	6,3	1,5	-0,6	-9%
Légumes	94	3,5	2,6	3,3	2,6	-0,2**	-6%
Légumes féculents	22	3,9	1,6	4,3	2,4	+0,4	+11%
Céréales et légumineuses cuisinées	4	6,3	5,6	7,0	6,7	+0,7	+11%
Galette/gratin/flan de légumes	56	6,5	2,3	5,9	2,0	-0,5**	-8%
Gratin de pomme de terre	23	7,1	2,6	7,2	2,7	+0,1	+1%
Cassolette/coquille de la mer	48	6,1	1,9	6,2	2,2	+0,2	+3%
Produits frits ethniques	27	11,6	5,6	12,4	5,7	+0,7*	+6%
Autres entrées	11	21,4	9,6	21,6	9,4	+0,2	+1%
Crevettes/moules	7	3,2	0,6	2,7	0,6	-0,5	-15%
Poisson en sauce	87	5,7	3,2	5,3	2,9	-0,3**	-5%
Poisson hache/pave	3	14,7	4,3	13,1	5,4	-1,7	-11%
Poisson pane	88	7,7	2,5	7,6	2,4	-0,1	-1%
Viande panée	49	11,5	3,3	11,2	3,1	-0,4	-3%
Viande sans sauce	19	13,3	4,8	13,6	4,7	+0,3	+2%
Viande en sauce	11	8,2	3,3	8,2	2,9	-0,1	-1%
Fromage pane	2	18,3	0,6	18,4	0,8	+0,1	+1%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Afin de mieux caractériser les reformulations qui ont pu être réalisées entre 2012 et 2016 sur les produits appariés, la Figure 12 illustre, par famille, le pourcentage de produits présentant une diminution (en bleu), une augmentation (en rouge) ou une teneur en matières grasses identique (en gris).

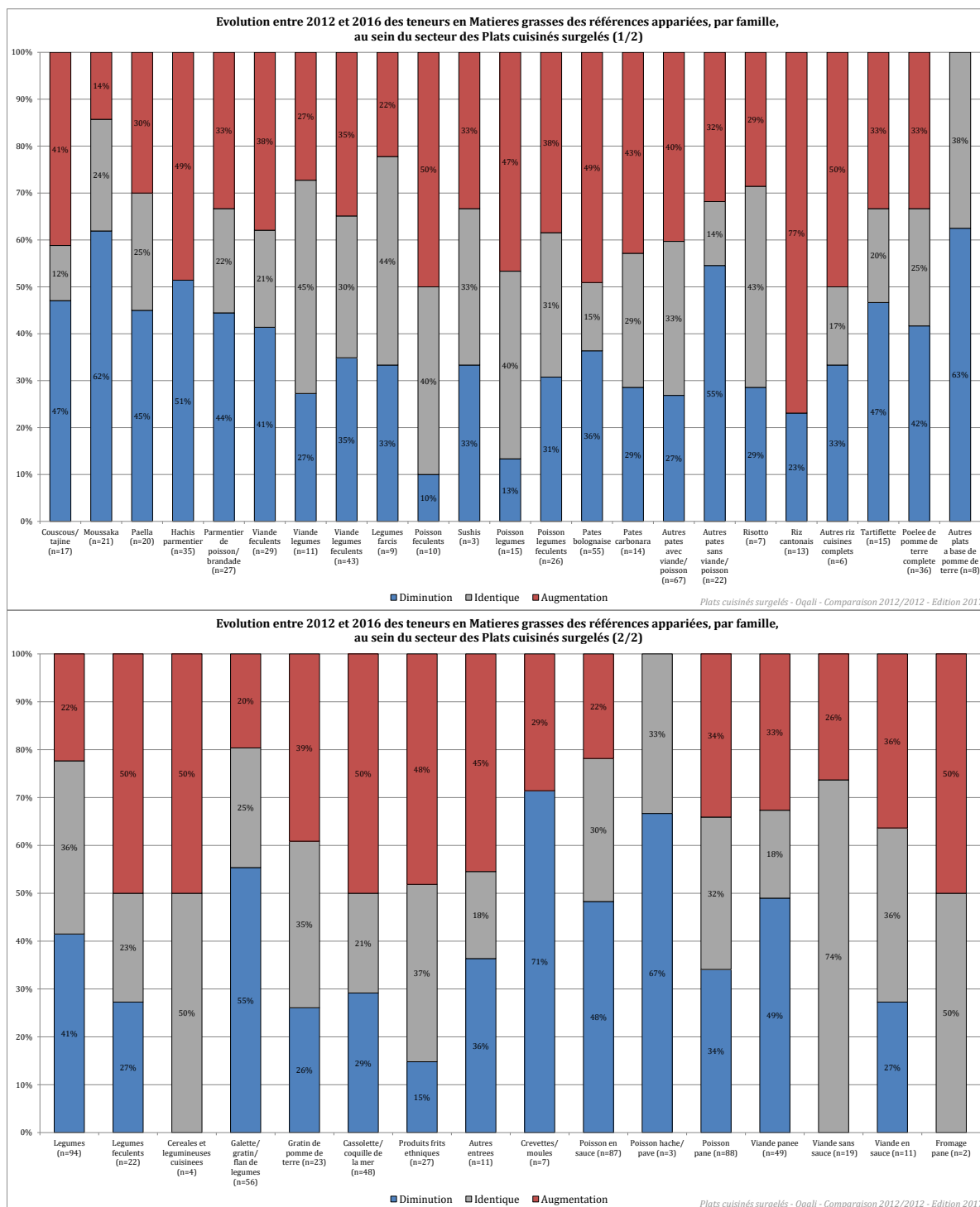


Figure 12 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en matières grasses identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en matières grasses sont également à mettre en relation avec l'ampleur des variations observées (Tableau 14).

Tableau 14 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en matières grasses identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Matières grasses (g/100g) Produits appariés (n=1060)	Diminutions de la teneur (n=403)					Teneurs identiques (n=289)	Augmentations de la teneur (n=368)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Couscous/tajine (n=17)	8	-0,2	-2,4	-0,7	0,7	2	7	+0,3	+1,3	+0,7	0,3
Moussaka (n=21)	13	-0,2	-3,7	-1,6	1,1	5	3	+0,2	+2,8	+1,5	1,3
Paella (n=20)	9	-0,1	-1,3	-0,4	0,4	5	6	+0,1	+2,7	+1,1	1,0
Hachis parmentier (n=35)	18	-0,1	-6,5	-1,5	2,0	0	17	+0,1	+4,0	+1,3	1,1
Parmentier de poisson/brandade (n=27)	12	-0,1	-2,8	-1,3	1,0	6	9	+0,1	+7,4	+2,6	2,7
Viande féculents (n=29)	12	-0,1	-2,9	-0,8	0,8	6	11	+0,2	+4,4	+1,1	1,3
Viande légumes (n=11)	3	-0,2	-2,0	-0,9	1,0	5	3	+0,1	+0,7	+0,5	0,3
Viande légumes féculents (n=43)	15	-0,1	-2,1	-0,5	0,5	13	15	+0,2	+4,4	+1,0	1,0
Légumes farcis (n=9)	3	-0,5	-6,4	-3,1	3,0	4	2	+0,3	+0,6	+0,5	0,2
Poisson féculents (n=10)	1	-0,2	-0,2	-0,2		4	5	+0,3	+2,3	+0,9	0,9
Sushis (n=3)	1	-0,5	-0,5	-0,5		1	1	+0,4	+0,4	+0,4	
Poisson légumes (n=15)	2	-1,8	-4,4	-3,1	1,8	6	7	+0,4	+2,0	+1,1	0,6
Poisson légumes féculents (n=26)	8	-0,1	-1,4	-0,6	0,6	8	10	+0,1	+2,2	+0,6	0,6
Pâtes bolognaise (n=55)	20	-0,1	-2,9	-1,1	1,0	8	27	+0,1	+5,3	+1,4	1,4
Pâtes carbonara (n=14)	4	-0,2	-4,2	-1,6	1,8	4	6	+0,1	+4,3	+1,7	1,5
Autres pâtes avec viande/poisson (n=67)	18	-0,1	-1,9	-0,7	0,6	22	27	+0,1	+3,6	+0,9	0,8
Autres pâtes sans viande/poisson (n=22)	12	-0,1	-4,7	-1,4	1,4	3	7	+0,1	+1,8	+0,7	0,6
Risotto (n=7)	2	-0,4	-0,9	-0,7	0,4	3	2	+0,1	+1,4	+0,8	0,9
Riz cantonnais (n=13)	3	-0,4	-0,8	-0,6	0,2	0	10	+0,3	+3,1	+1,1	0,9
Autres riz cuisinés complets (n=6)	2	-0,8	-3,1	-2,0	1,6	1	3	+0,1	+0,2	+0,2	0,1
Tartiflette (n=15)	7	-0,1	-3,4	-0,9	1,2	3	5	+0,2	+3,2	+1,2	1,4
Poelee de pomme de terre complète (n=36)	15	-0,3	-3,8	-1,1	0,9	9	12	+0,1	+1,9	+1,0	0,6
Autres plats à base de pomme de terre (n=8)	5	-0,1	-1,6	-1,0	0,6	3	0				
Légumes (n=94)	39	-0,1	-4,2	-1,0	0,9	34	21	+0,1	+3,5	+0,8	1,0
Légumes féculents (n=22)	6	-0,1	-2,9	-0,9	1,1	5	11	+0,1	+6,6	+1,3	1,8
Céréales et légumineuses cuisinées (n=4)	0					2	2	+0,4	+2,4	+1,4	1,4
Galette/gratin/flan de légumes (n=56)	31	-0,1	-4,7	-1,5	1,3	14	11	+0,1	+3,9	+1,4	1,3
Gratin de pomme de terre (n=23)	6	-0,1	-3,0	-1,6	1,3	8	9	+0,1	+2,9	+1,2	1,0
Cassiolette/coquille de la mer (n=48)	14	-0,1	-2,4	-0,9	0,6	10	24	+0,2	+4,6	+0,9	1,0
Produits frits ethniques (n=27)	4	-0,4	-1,4	-1,0	0,5	10	13	+0,2	+5,5	+1,8	1,7
Autres entrées (n=11)	4	-0,2	-2,0	-1,0	1,0	2	5	+0,5	+1,6	+1,3	0,5
Crevettes/moules (n=7)	5	-0,1	-1,5	-0,7	0,5	0	2	+0,1	+0,2	+0,2	0,1
Poisson en sauce (n=87)	42	-0,1	-5,0	-1,1	1,2	26	19	+0,1	+4,2	+1,1	1,4
Poisson hache/pave (n=3)	2	-2,0	-3,0	-2,5	0,7	1	0				
Poisson pane (n=88)	30	-0,1	-8,3	-1,3	1,7	28	30	+0,1	+3,7	+1,1	0,9
Viande panée (n=49)	24	-0,1	-5,9	-2,0	1,8	9	16	+0,4	+5,0	+1,9	1,6
Viande sans sauce (n=19)	0					14	5	+0,3	+2,3	+1,2	0,9
Viande en sauce (n=11)	3	-0,6	-3,4	-2,4	1,6	4	4	+0,1	+4,5	+1,7	1,9
Fromage pane (n=2)	0					1	1	+0,3	+0,3	+0,3	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Ainsi, il est tout d'abord visible sur la Figure 12 que globalement peu de produits parmi les couples de références appariées présentent des teneurs en matières grasses strictement identiques entre 2012 et 2016 (de 0% pour les familles Hachis parmentier (4), Riz cantonais (19) et Crevettes/moules (32), à moins de 50%, excepté pour Viande sans sauce (37) avec 74%). Des reformulations à la hausse ou à la baisse sont observées pour l'ensemble des familles. Sur l'ensemble du secteur, les diminutions de la teneur en matières grasses varient de -0,1g/100g à -8,3g/100g et les augmentations de +0,1g/100g à +7,4g/100g (Tableau 14). L'ampleur des reformulations peut donc être élevée pour certains produits. A noter que les plus faibles variations peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses ou d'arrondis utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

Pour les 5 familles pour lesquelles une évolution significative a été constatée au niveau des produits appariés, les figures suivantes permettent d'illustrer référence par référence, l'ampleur des éventuelles reformulations effectuées. Pour l'ensemble des couples de références appariées, et en un même point d'abscisse, le losange bleu représente la teneur en matières grasses de la référence en 2012 et le carré rouge la teneur en matières grasses de la référence en 2016 (ceux-ci peuvent être superposés si les teneurs sont identiques). Les couples sont classés par teneurs en matières grasses 2012 décroissantes.

Moussaka (Figure 13)

Au sein de la famille Moussaka, la Figure 12 et le Tableau 14 montrent que la diminution significative observée des produits appariés (-0,8g/100g ; -8% par rapport à la teneur initiale) est due aux 62% de produits (n=13) présentant une diminution de leur teneur en matières grasses (allant de -0,2g/100g à -3,7g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 13) indique que les plus fortes diminutions ont été principalement réalisées sur les références présentant les teneurs en matières grasses parmi les plus élevées en 2012.

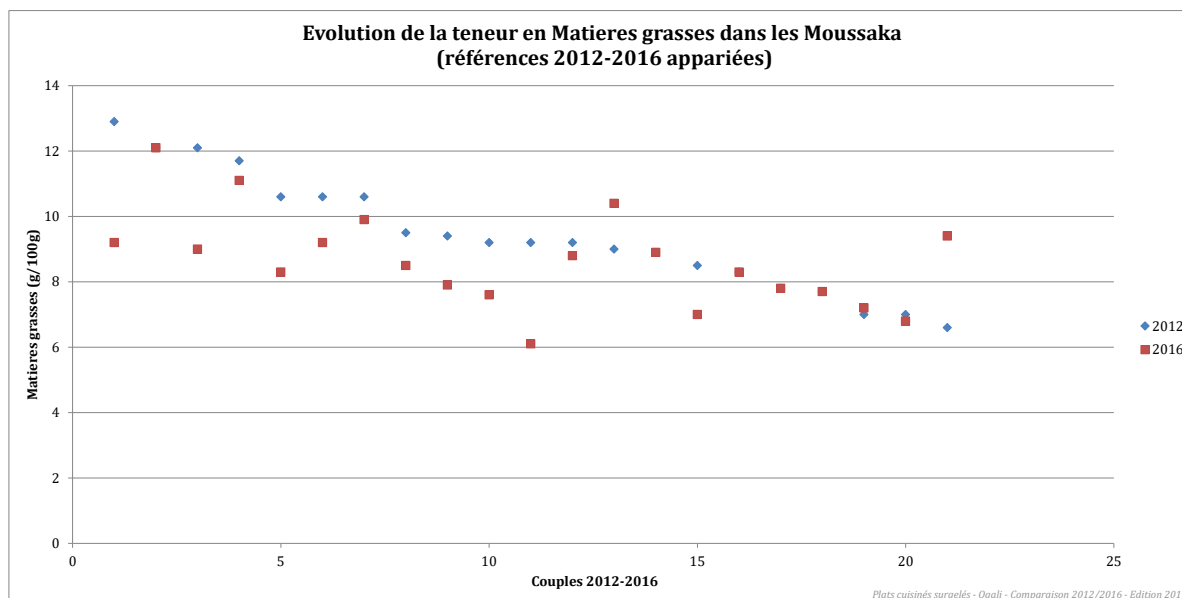


Figure 13 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Moussaka étudiée.

Légumes (Figure 14)

Au sein de la famille Légumes, la Figure 12 et le Tableau 14 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle des produits appariés (-0,2g/100g ; -6%), est due aux 41% de produits (n=39) présentant une diminution de leur teneur en matières grasses (allant de -0,1g/100g à -4,2g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 14) montre que globalement les diminutions sont réparties sur l'ensemble des produits appariés et les plus fortes d'entre elles ont été réalisées sur les produits présentant les teneurs en matières grasses comprises dans la tranche supérieure en 2012.

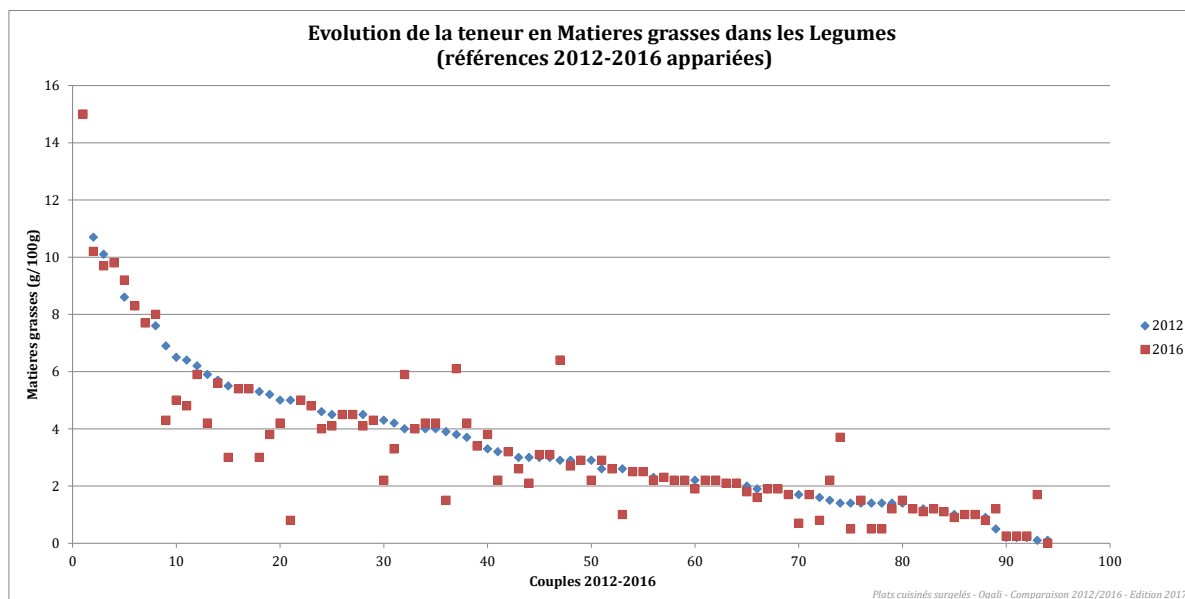


Figure 14 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Légumes étudiée.

Galette/gratin/flan de légumes (Figure 15)

Au sein de la famille Galette/gratin/flan de légumes, la Figure 12 et le Tableau 14 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle des produits appariés (-0,5g/100g ; -8%), est due aux 55% de produits (n=31) présentant une diminution de leur teneur en matières grasses (allant de -0,1g/100g à -4,7g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 15) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées sur les produits présentant les teneurs parmi les plus élevées en 2012. Quelques augmentations sont également observées notamment pour les produits présentant les teneurs les plus basses en 2012.

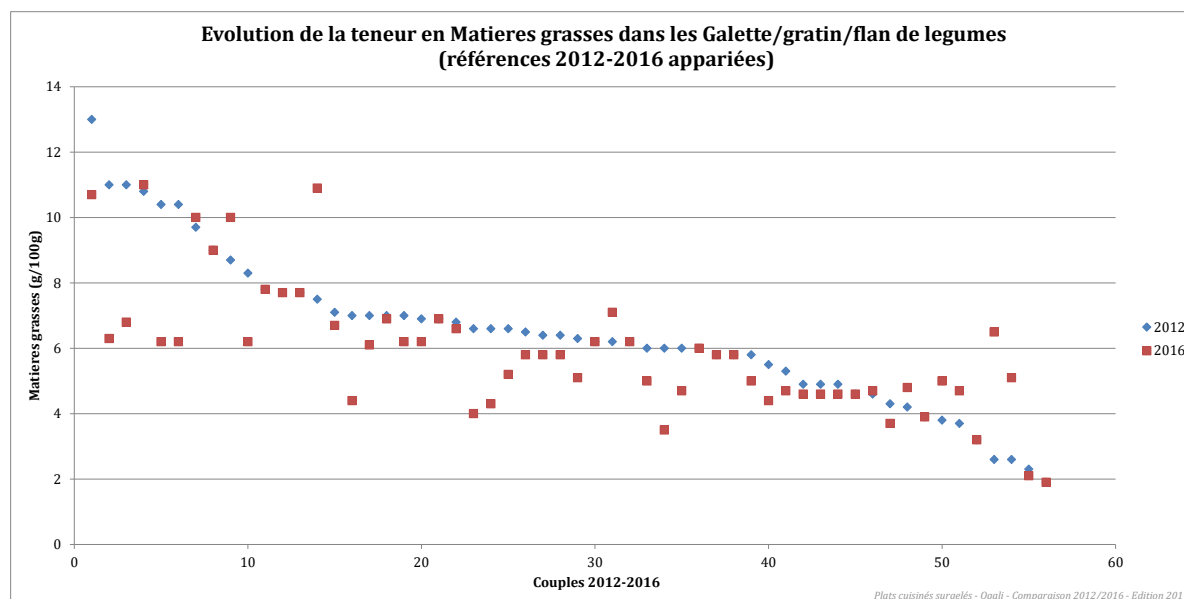


Figure 15 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Galette/gratin/flan de légumes.

Produits frits ethniques (Figure 16)

Au sein de la famille Produits frits ethniques, la Figure 12 et le Tableau 14 montrent que l'augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle des produits appariés (+0,7g/100g ; +6%), est due aux 48% de produits (n=13) présentant une augmentation de leur teneur en matières grasses (allant de +0,2g/100g à +5,5g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 16) montre que les plus fortes augmentations ont été réalisées sur les produits présentant les teneurs parmi les plus élevées et les plus basses en 2012.

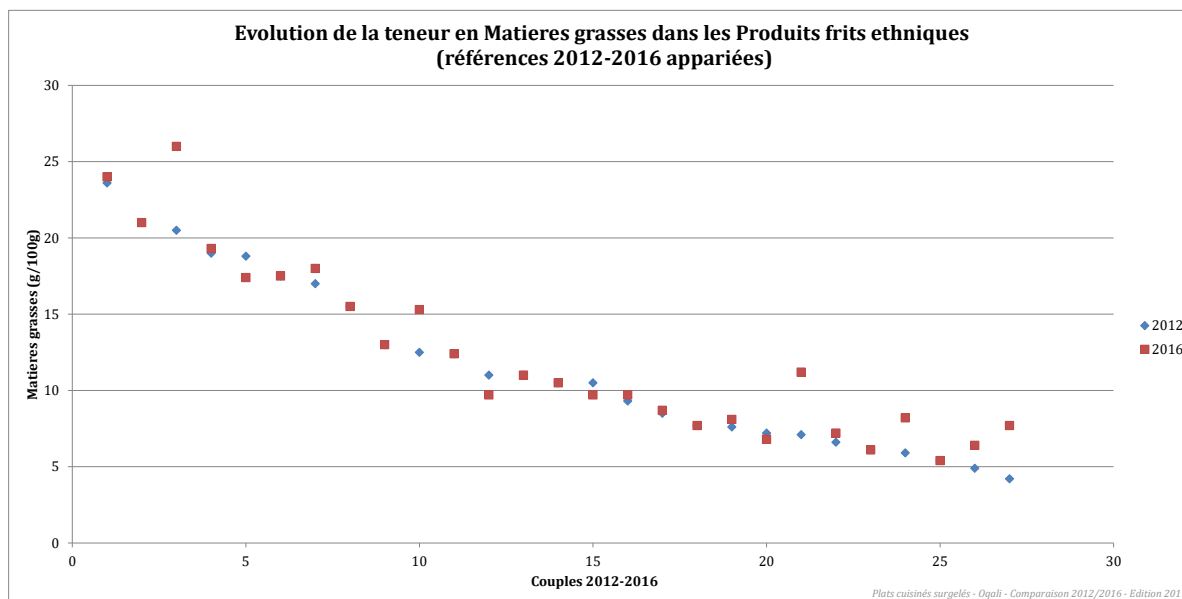


Figure 16 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Produits frits ethniques.

Poisson en sauce (Figure 17)

Au sein de la famille Poisson en sauce, la Figure 12 et le Tableau 14 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses observée à l'échelle des produits appariés (-0,3g/100g; -5%), est due aux 48% de produits (n=42) présentant une diminution de leur teneur en matières grasses (allant de -0,1g/100g à -5,0g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 17) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées sur les produits présentant les teneurs parmi les plus élevées en 2012. Quelques augmentations sont également observées notamment pour les produits présentant les teneurs les plus basses en 2012.

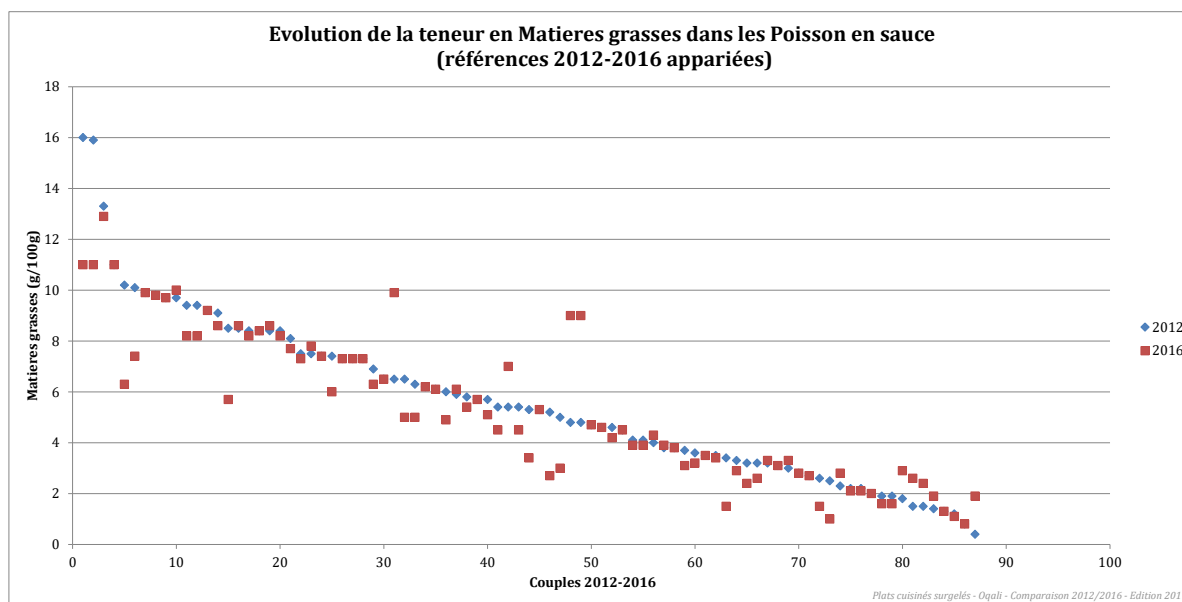


Figure 17 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en matières grasses des produits appariés de la famille Poisson en sauce.

6.3.3 Evolution des teneurs en matières grasses par famille et sous-groupe

Afin d'identifier si des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment) expliquent les évolutions observées précédemment, et en complément de l'étude des éventuelles reformulations, une étude de la variabilité nutritionnelle par famille et sous-groupe a été effectuée (Tableau 15).

Dans cette partie, les résultats sont détaillés pour les 7 familles pour lesquelles une évolution significative de la teneur en matières grasses a été identifiée en considérant l'ensemble de l'offre 2012 par rapport à l'ensemble de l'offre 2016, à savoir : Parmentier de poisson/brandade, Viande légumes, Riz cantonais, Légumes féculents, Cassolette/coquille de la mer, Autres entrées et Poisson pané.

Pour les 6 familles suivantes, des différences significatives par sous-groupe ont été observées sans entraîner une évolution significative à l'échelle des familles : Poisson légumes, Autres pâtes avec viande/poisson, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Crevette/moules et Poisson en sauce. Il s'agit notamment, pour les familles Poêlée de pomme de terre complète et Poisson en sauce, d'augmentations significatives, signes de modifications de l'offre à la hausse. Les graphiques de ces familles sont présentés en Annexe 4.

Tableau 15 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Matières grasses (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Couscous/tajine	15	3,9	1,6	1	3,0		16	4,5	0,9	11	4,6	1,8
Moussaka	8	9,3	1,2	2	7,8	0,1	19	8,7	1,5	9	8,9	2,3
Paella	15	3,3	1,3	2	2,4	0,0	18	3,5	1,0	8	3,4	1,4
Hachis parmentier	15	5,7	2,1				35	5,6	1,8	10	5,1	2,0
Parmentier de poisson/brandade	17	5,4	1,9	5	5,7	0,9	22	7,4	2,5	10	8,3	2,3
Viande féculents	23	6,4	3,1	4	7,9	4,2	25	6,6	3,3	35	7,0	3,2
Viande légumes	12	2,7	1,6	1	7,5		10	6,2	2,7	15	6,0	2,7
Viande légumes féculents	47	4,4	3,0	7	3,2	0,8	36	4,0	2,0	52	4,7	2,9
Légumes farcis	4	6,3	3,3	1	14,0		8	6,9	1,5	6	6,4	1,1
Poisson féculents	4	7,1	3,8				10	5,4	3,1	15	5,7	1,6
Sushis	3	5,1	1,9				3	5,3	1,8	3	4,6	1,4
Poisson légumes	12	4,3	1,6	3	7,7	5,9	12	6,1	1,9	9	5,6	3,1
Poisson légumes féculents	27	3,9	2,6	1	2,8		26	4,6	2,5	27	4,4	1,9
Pâtes bolognaise	31	5,2	2,3	4	4,5	1,5	51	5,2	1,4	24	5,9	2,4
Pâtes carbonara	8	6,3	2,0	1	7,9		13	7,6	3,1	7	8,2	2,4
Autres pâtes avec viande/poisson	53	5,2	1,8	4	3,3	2,3	63	5,1	2,0	61	5,6	2,4
Autres pâtes sans viande/poisson	31	6,4	2,8				22	7,2	2,5	42	6,8	2,4
Risotto	14	4,4	2,2				7	5,7	2,0	20	5,0	1,8
Riz cantonnais	12	2,4	0,9				13	3,3	1,0	3	2,7	0,5
Autres riz cuisines complets	12	3,0	1,6				11	3,8	1,3	6	3,7	0,9
Tartiflette	6	8,6	2,4	2	6,2	1,3	13	8,7	1,7	12	7,9	1,5
Poêlée de pomme de terre complète	26	6,3	2,0	4	7,7	1,6	32	6,6	1,8	15	8,3	2,6
Autres plats à base de pomme de terre	2	8,2	3,7				8	6,3	1,5	7	8,4	2,5
Légumes	39	3,3	2,3	6	6,0	5,0	88	3,1	2,3	86	3,6	2,7
Légumes féculents	13	3,3	1,9	2	3,1	0,5	22	4,5	2,4	36	4,8	2,2
Céréales et légumineuses cuisinées	5	5,8	2,9				4	7,0	6,7	18	6,6	3,8
Galette/gratin/flan de légumes	28	6,1	3,0	1	7,7		55	5,9	2,0	50	6,0	2,3
Gratin de pomme de terre	6	6,2	3,1	4	7,2	2,2	19	7,2	2,8	41	7,5	2,4
Cassiolette/coquille de la mer	54	5,8	2,1	4	6,3	0,7	46	6,2	2,2	50	7,0	2,8
Produits frits ethniques	5	12,6	6,1	3	14,5	3,6	24	12,1	5,9	14	11,4	2,9
Autres entrées	16	12,9	6,6	2	24,7	12,0	9	20,9	9,4	71	21,8	11,1
Crevettes/moules	14	3,7	2,5				7	2,7	0,6	5	5,6	5,2
Poisson en sauce	59	5,9	3,7	6	6,0	3,3	82	5,3	2,9	46	6,6	3,0
Poisson haché/pavé	13	9,0	5,4	1	19,0		2	10,1	2,3	12	7,4	4,1
Poisson pané	45	7,3	3,1	5	8,5	1,5	85	7,6	2,4	102	8,6	2,5
Viande panée	24	11,9	2,3	3	14,4	2,1	46	10,9	3,1	49	12,3	3,3
Viande sans sauce	19	12,6	6,7	6	15,8	2,0	14	12,8	5,2	73	13,4	5,1
Viande en sauce	18	7,1	3,2				11	8,2	2,9	16	7,9	2,7
Fromage pané	1	21,2					2	18,4	0,8	6	18,6	4,0

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

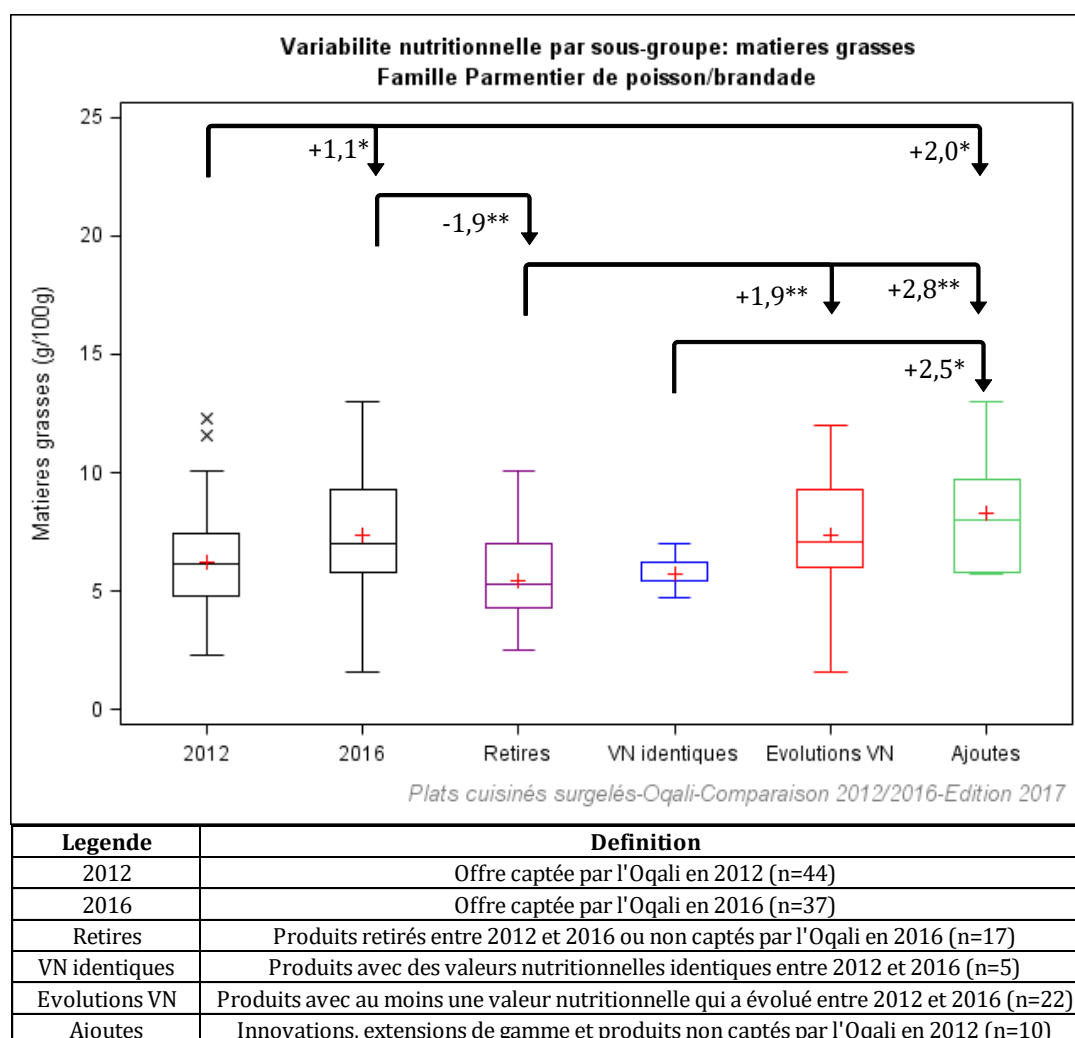
³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Parmentier de poisson/brandade (Figure 18)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille : +1,1g/100g (+18% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 18 montre que **l'augmentation observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en matières grasses des produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012) est significativement supérieure : à celle des produits récoltés en 2012 (+2,0g/100g), à celle des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016) (+2,8g/100g) et à celle des produits « VN identiques » (c'est-à-dire les produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques) (+2,5g/100g). Par ailleurs, les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en matières grasses significativement inférieure à celle des produits de 2016 (-1,9g/100g).



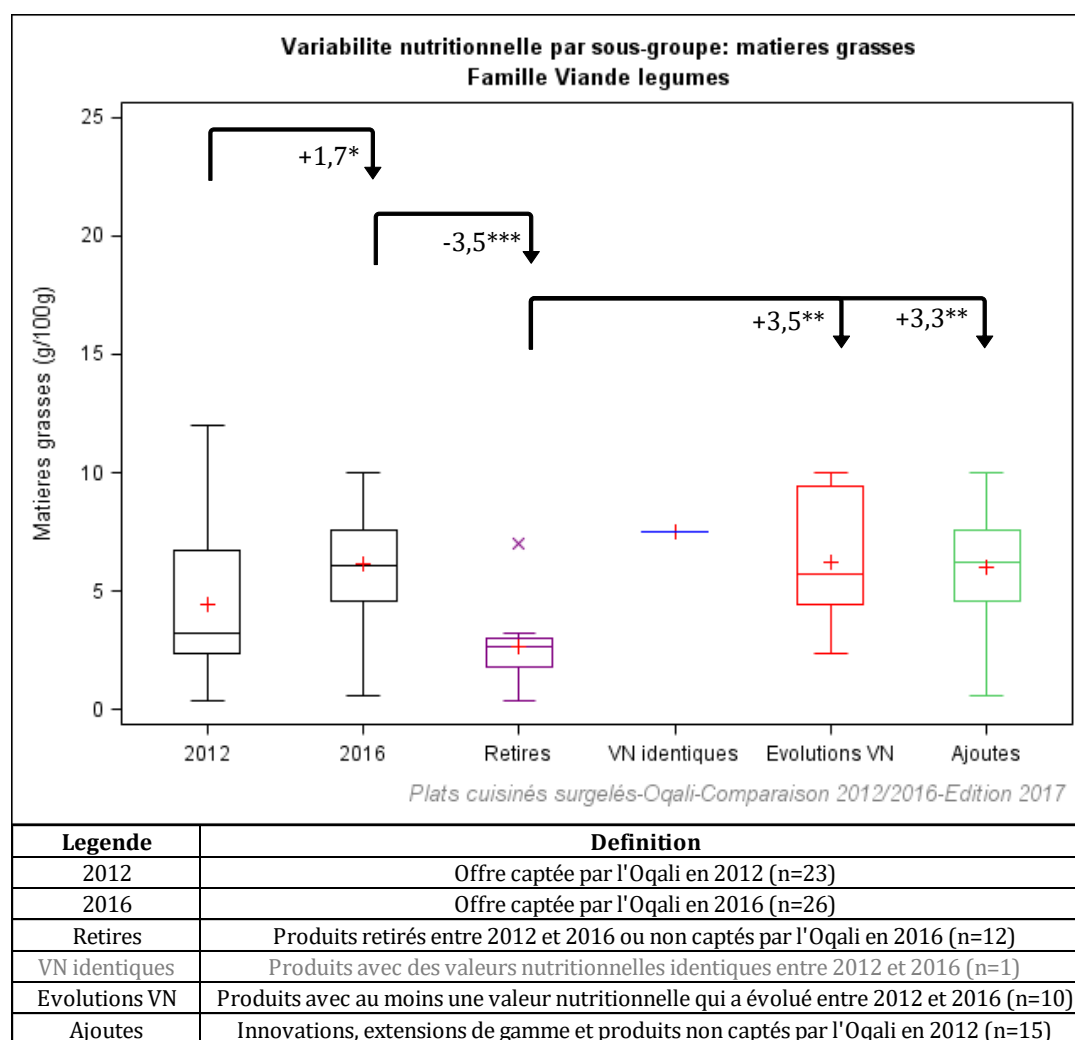
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 18 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.

Viande légumes (Figure 19)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille : +1,7g/100g (+38% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 19 montre que **l'augmentation observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en matières grasses des produits « Ajoutés » est significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+3,3g/100g). De même, les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en matières grasses significativement inférieure à celle des produits de 2016 (-3,5g/100g). L'augmentation de la valeur moyenne peut en partie être attribuée à l'apparition de produits avec des teneurs en matières grasses plus élevées en 2016 comme des choucroutes sans pomme de terre ou des endives au jambon et à la suppression de produits ayant des teneurs plus basses (poulet accompagné de légumes par exemple).



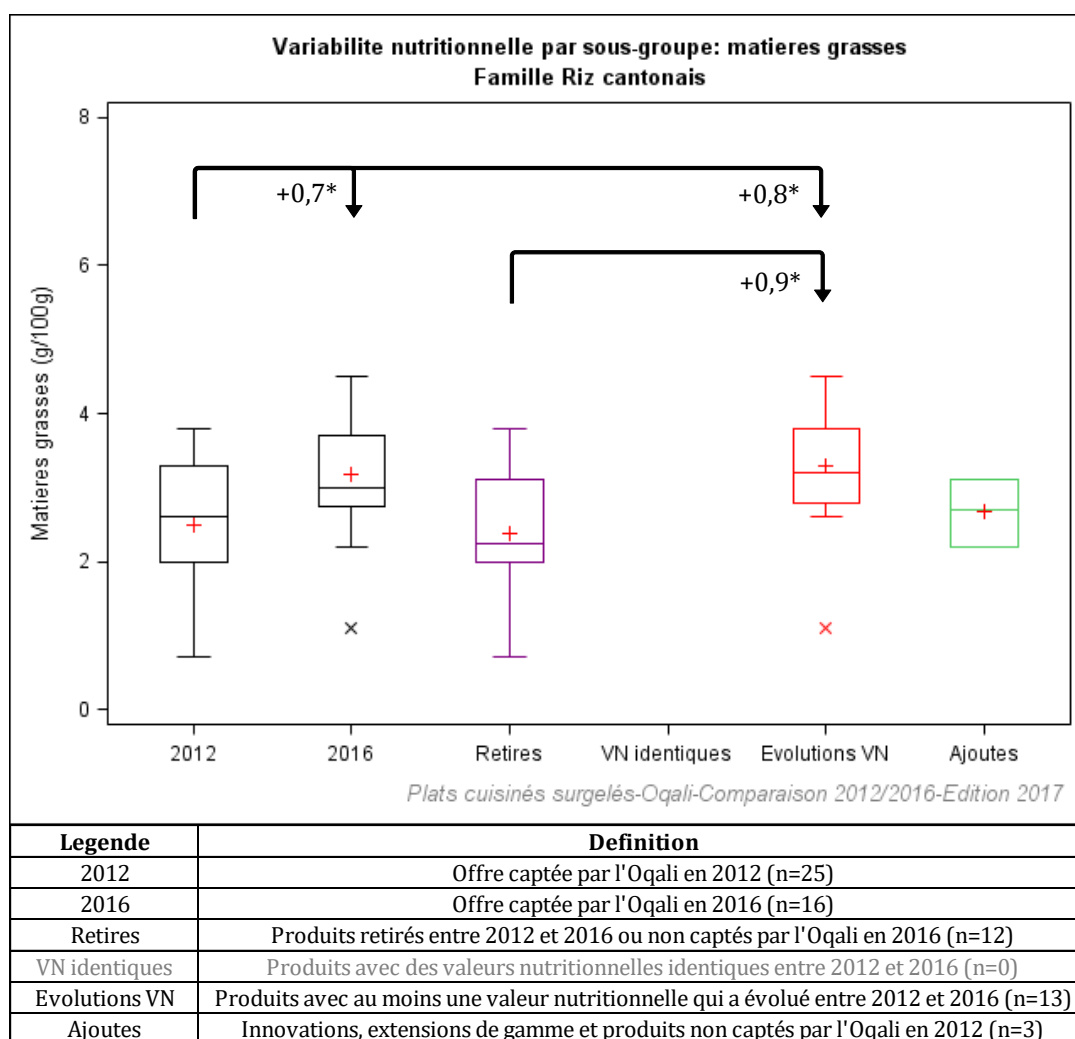
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 19 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande légumes étudiée.

Riz cantonnais (Figure 20)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille : +0,7g/100g (+27% par rapport à la teneur initiale).

L'étude de la variabilité par sous-groupe (Figure 20) met en évidence que les produits « Evolutions VN » (produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016, avec au moins une valeur nutritionnelle ayant évolué entre ces 2 années quel que soit le nutriment) présentent une teneur moyenne en matières grasses significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+0,9g/100g) et de 2012 (+0,8g/100g). Les produits « Retirés » présentent une variabilité importante et les produits « Ajoutés » sont peu nombreux (n=3). Ainsi, il semble que l'évolution observée ne s'explique pas majoritairement par une modification de l'offre.



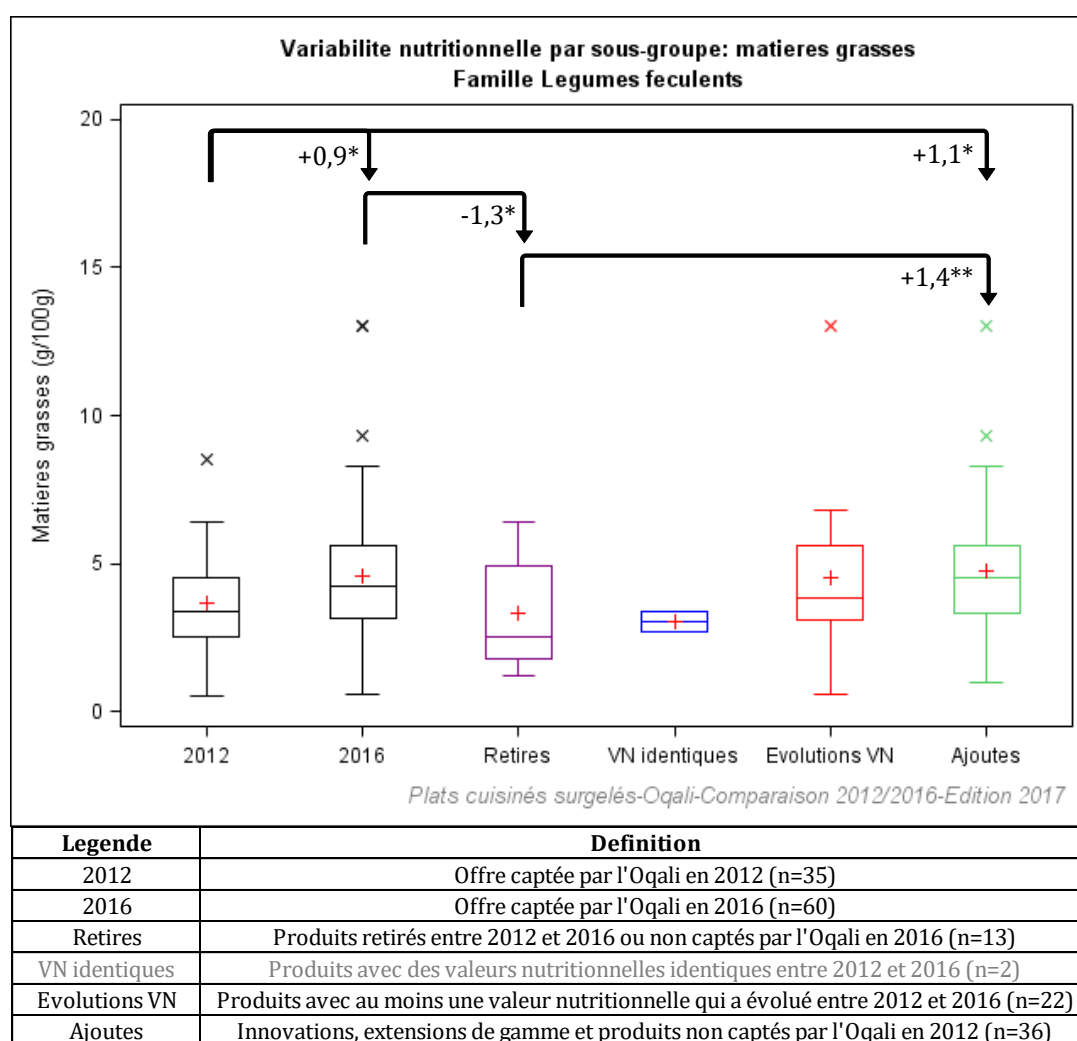
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 20 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Riz cantonnais étudiée.

Légumes féculents (Figure 21)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille : +0,9g/100g (+25% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 21 montre que **l'augmentation observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en matières grasses des produits « Ajoutés » est significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+1,4g/100g) et à celle des produits de 2012 (+1,1g/100g). Par ailleurs, les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en matières grasses significativement inférieure à celle des produits de 2016 (-1,3g/100g). Les produits ayant les teneurs en matières grasses les plus élevées en 2016 correspondent à des poêlées de pommes de terre et champignons à la graisse de canard ou aux lardons.



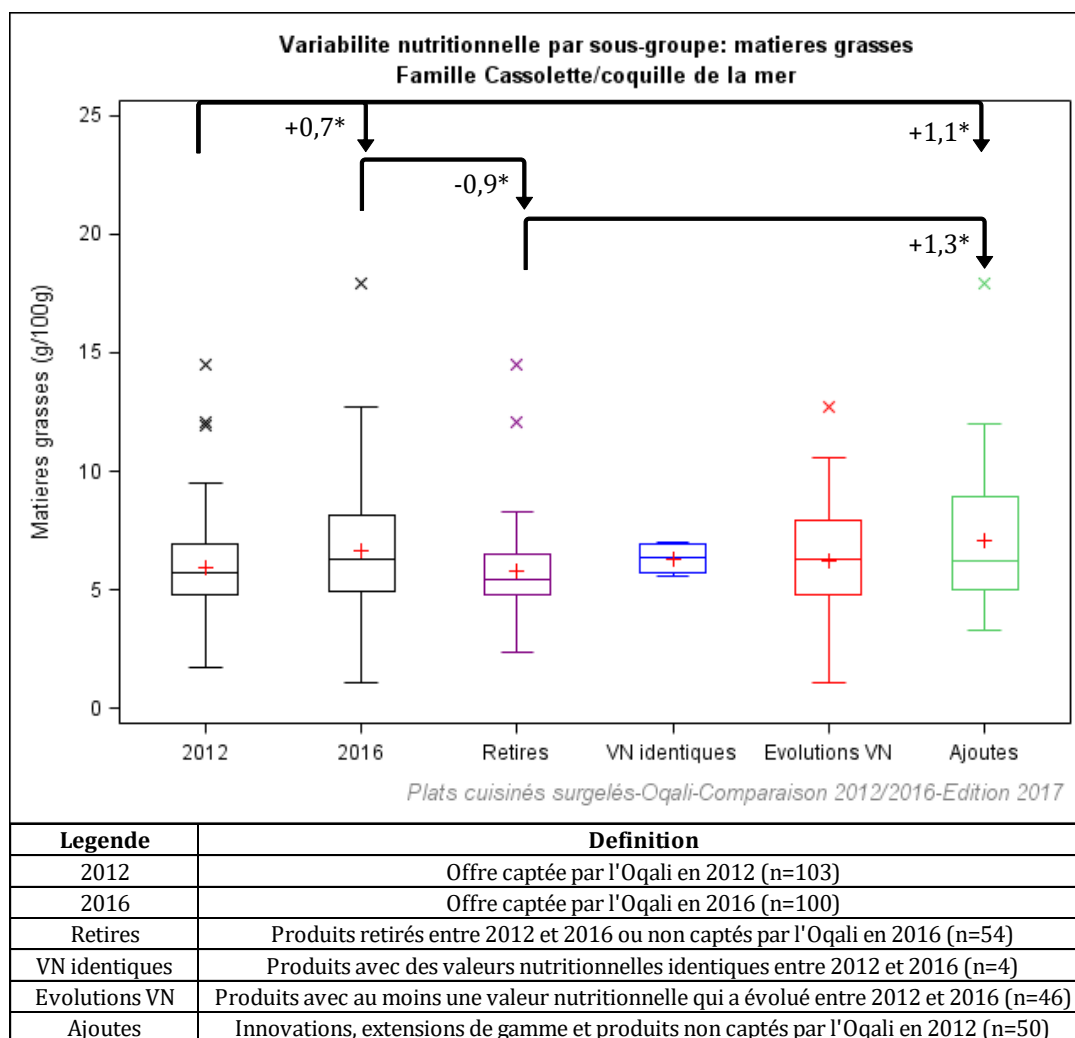
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 21 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Légumes féculents étudiée.

Cassolette/coquille de la mer (Figure 22)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille : +0,7g/100g (+12% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 22 montre que **l'augmentation observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en matières grasses des produits « Ajoutés » est significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+1,3g/100g) et à celle des produits de 2012 (+1,1g/100g). Par ailleurs, les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en matières grasses significativement inférieure à celle des produits de 2016 (-0,9g/100g).



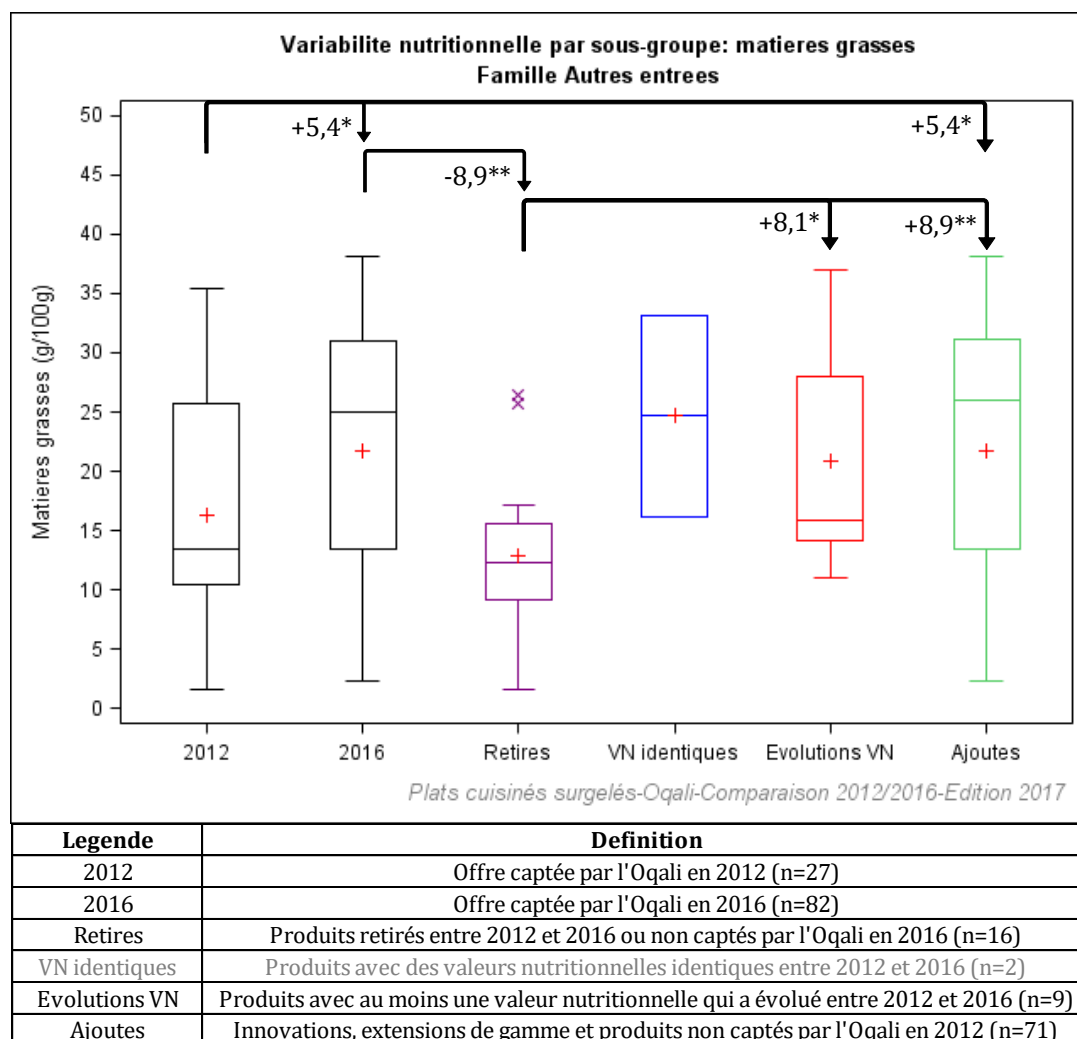
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 22 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.

Autres entrées (Figure 23)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille : +5,4g/100g (+33% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 23 montre que **l'augmentation observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en matières grasses des produits « Ajoutés » est significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+8,9g/100g) et à celle des produits de 2012 (+5,4g/100g). Par ailleurs, les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en matières grasses significativement inférieure à celle des produits de 2016 (-8,9g/100g). Les produits « Evolutions VN » ont une teneur moyenne en matières grasses significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+8,1g/100g). A noter que les produits « Ajoutés », représentant 87% (n=71) des produits de 2016, présentent une variabilité importante : apparition de produits avec des teneurs en matières grasses parmi les plus faibles, comme des tartares de la mer par exemple, et de produits avec des teneurs en matières grasses parmi les plus élevées comme des escargots cuisinés.



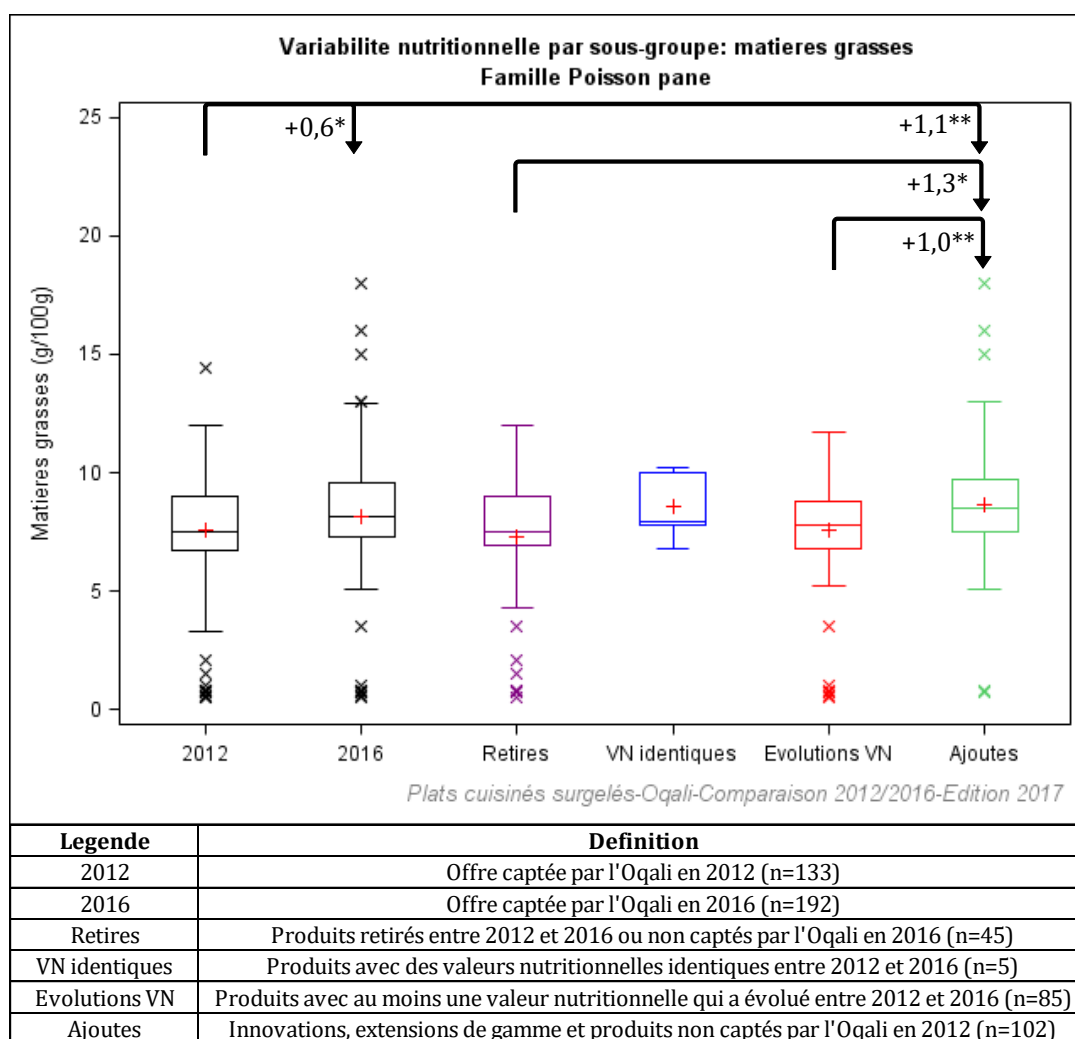
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 23 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Autres entrées étudiée.

Poisson pané (Figure 24)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille : +0,6g/100g (+8% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 24 montre que **l'augmentation observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en matières grasses des produits « Ajoutés » est significativement supérieure : à celle des produits « Retirés » (+1,3g/100g), à celle des produits de 2012 (+1,1g/100g) et à celle des produits « Evolutions VN » (+1,0g/100g).



Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 24 : Variabilité des teneurs en matières grasses (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Poisson pané étudiée.

6.3.4 Evolution des teneurs en matières grasses par famille et segment de marché

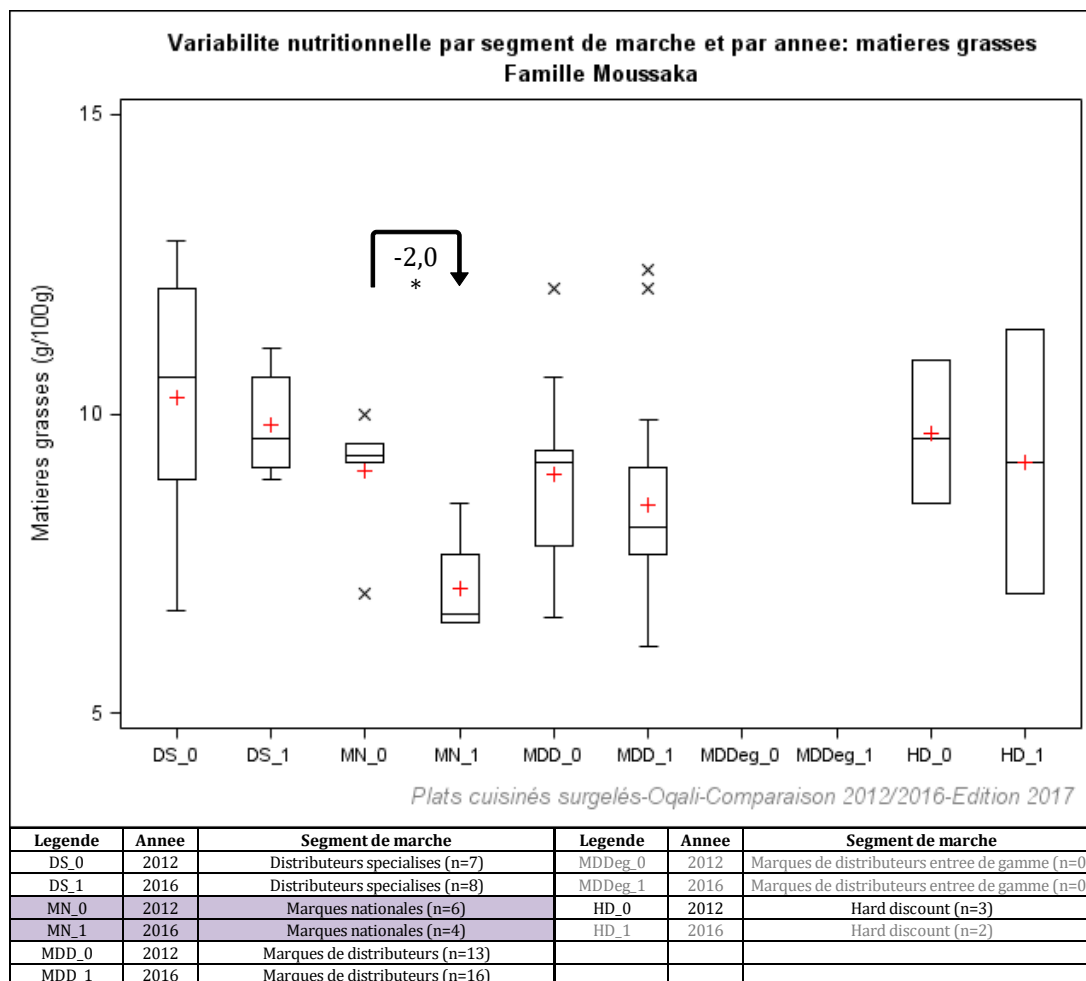
L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence sont portées ou non par l'ensemble des segments.

Ainsi dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles présentant une évolution significative de leur teneur moyenne pour au moins un segment de marché : Moussaka, Pâtes bolognaise, Riz cantonais, Légumes féculents.

Pour les autres familles, les tableaux de statistiques sont présentés en Annexe 5.

Moussaka (Figure 25)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,7g/100g (-7% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 25 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Moussaka étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en matières grasses par segment de marché met en évidence une diminution significative pour les marques nationales : -2,0g/100g (-22% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Cette diminution est à relativiser du fait du faible effectif de produits (2012 : n=6 ; 2016 : n=4) et elle s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Retirés » possèdent une teneur moyenne en matières grasses située dans la tranche haute des teneurs au sein du segment et les produits « Ajoutés » dans la tranche basse (Tableau 16).

Les autres segments de marché (distributeurs spécialisés, marques de distributeurs et produits issus du hard discount) présentent également une tendance à la diminution des teneurs moyennes en matières grasses (Tableau 16), d'ampleur moins importante que celles des marques nationales.

Tableau 16 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Moussaka étudiée.

Moussaka	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	10,3	2,2	8	9,8	0,9	-0,4	-4%	1	6,7				6	9,6	0,9	2	10,4	0,6	
Marques nationales	6	9,1	1,0	4	7,1	1,0	-2,0*	-22%	4	9,5	0,4			2	7,7	1,2	2	6,5	0,0	
Marques de distributeurs	13	9,0	1,5	16	8,5	1,8	-0,5	-5%	1	9,0		2	7,8	0,1	10	8,6	1,6	4	8,7	2,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	9,7	1,2	2	9,2	3,1	-0,5	-5%	2	10,3	0,9			1	7,0		1	11,4		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes bolognaise (Figure 26)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,4g/100g (+7% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

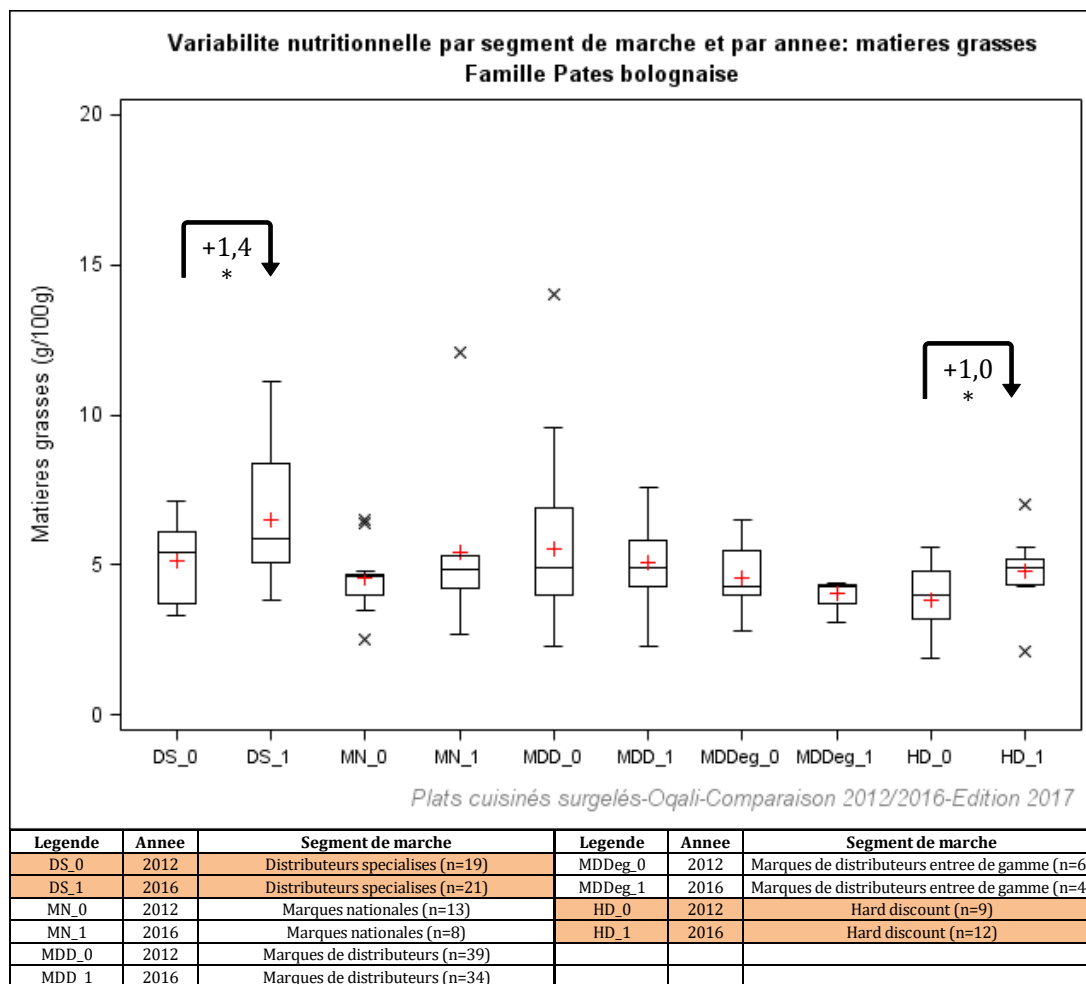


Figure 26 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en matières grasses par segment de marché (Figure 26) met en évidence une augmentation significative pour les distributeurs spécialisés et pour les produits issus du hard discount: respectivement +1,4g/100g (+27%) et +1,0g/100g (+26%) entre 2012 et 2016.

A noter que les produits de marques nationales présentent une tendance à l'augmentation de +0,9g/100g (soit +19% par rapport à la teneur initiale). A l'inverse, les teneurs moyennes en matières grasses des produits des marques de distributeurs et des marques de distributeurs entrée de gamme ont tendance à diminuer (Tableau 17).

Tableau 17 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.

Pates bolognaise	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	5,1	1,2	21	6,5	1,9	+1,4*	+27%	4	4,7	1,1				15	5,8	1,5	6	8,3	1,7
Marques nationales	13	4,6	1,1	8	5,4	2,8	+0,9	+19%	11	4,4	1,0				2	4,6	0,0	6	5,7	3,3
Marques de distributeurs	39	5,5	2,2	34	5,1	1,4	-0,4	-8%	13	6,6	2,8	2	3,8	2,1	24	5,4	1,4	8	4,6	1,1
Marques de distributeurs entrée de gamme	6	4,6	1,3	4	4,0	0,6	-0,5	-12%	2	3,4	0,8				4	4,0	0,6			
Hard discount	9	3,8	1,3	12	4,8	1,1	+1,0*	+26%	1	3,2		2	5,2	0,6	6	4,3	1,1	4	5,4	1,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

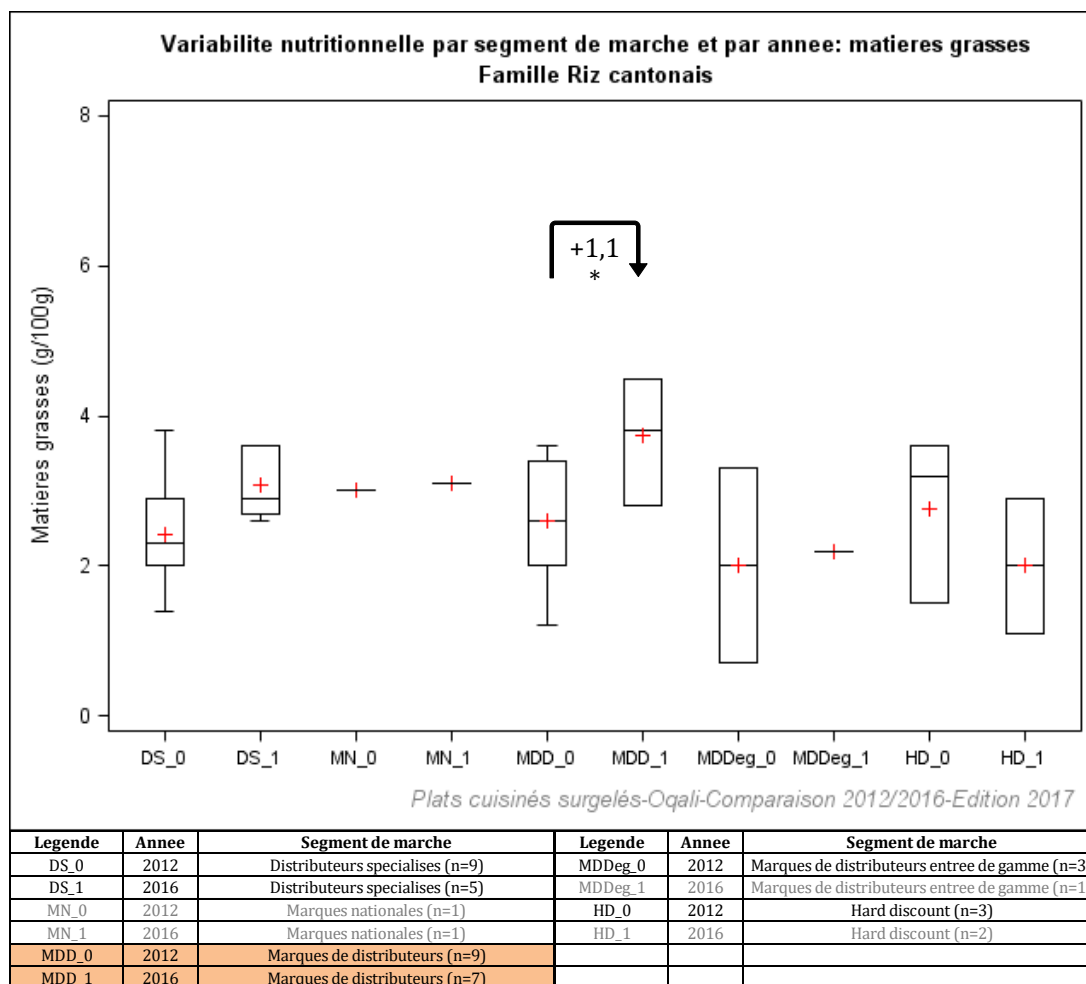
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Riz cantonnais (Figure 27)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses de +0,7g/100g (soit +27% par rapport à la teneur initiale) a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 27 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Riz cantonnais étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 27) montre que cette augmentation significative observée à l'échelle de la famille est principalement portée par les marques de distributeurs pour lesquelles une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses est constatée: +1,1g/100g (soit +43% par rapport à la teneur initiale) (Tableau 18). Cette augmentation peut s'expliquer en partie par des reformulations à la hausse (Tableau 18).

Des tendances à l'augmentation sont également observées pour tous les autres segments excepté pour les produits issus du hard discount pour lesquels une tendance à la diminution est observée (-0,8g/100g ; -28%).

Tableau 18 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Riz cantonais étudiée.

Riz cantonais	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	2,4	0,7	5	3,1	0,5	+0,7	+27%	5	2,6	0,7				4	3,2	0,5	1	2,7	
Marques nationales	1	3,0		1	3,1		+0,1	+3%	1	3,0								1	3,1	
Marques de distributeurs	9	2,6	0,9	7	3,7	0,8	+1,1*	+43%	2	1,6	0,6				7	3,7	0,8			
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	2,0	1,3	1	2,2		+0,2	+10%	3	2,0	1,3							1	2,2	
Hard discount	3	2,8	1,1	2	2,0	1,3	-0,8	-28%	1	3,2					2	2,0	1,3			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Légumes féculents (Figure 28)

Pour rappel, une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses de +0,9g/100g (soit +25% par rapport à la teneur initiale) a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016.

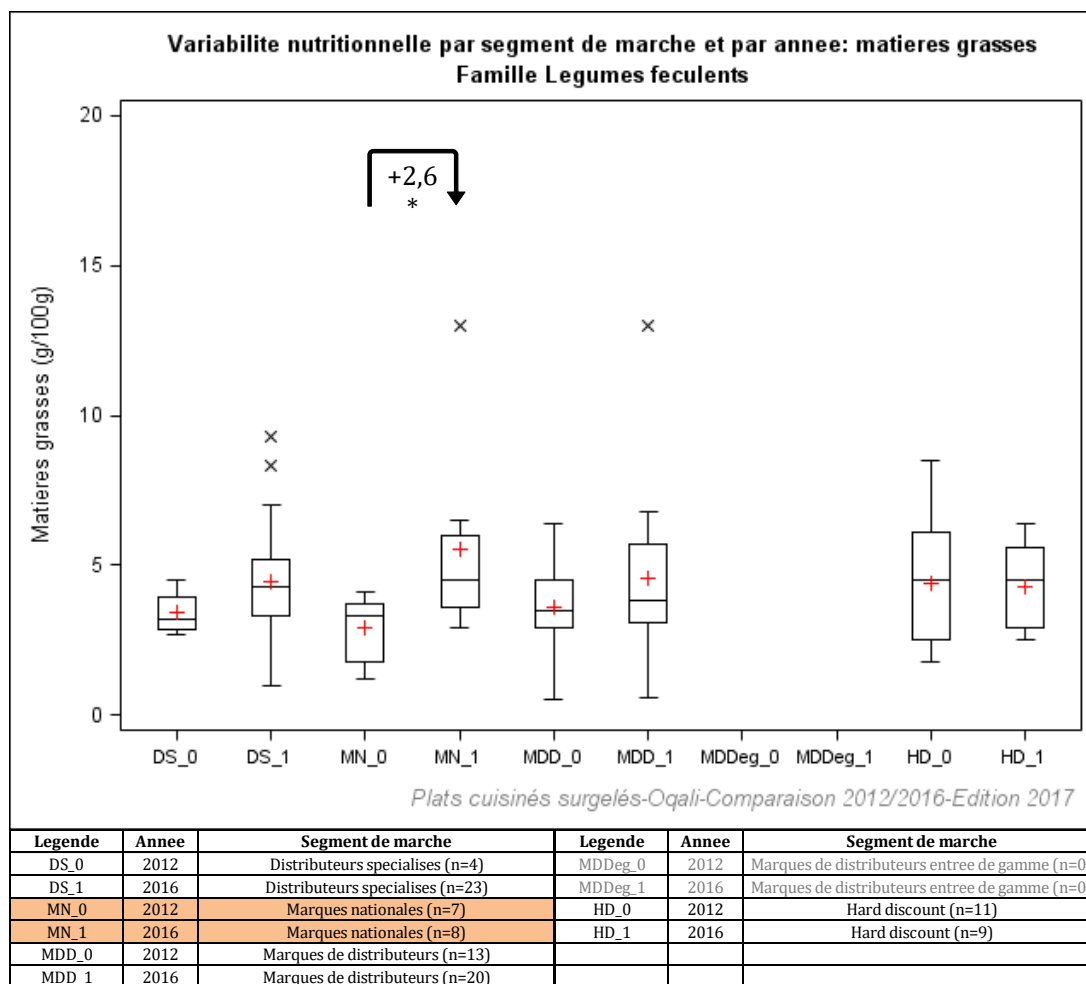


Figure 28: Variabilité nutritionnelle des teneurs en matières grasses (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Légumes féculents étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en matières grasses par segment de marché montre que l'augmentation significative à l'échelle de la famille est portée principalement par les marques nationales pour lesquelles une augmentation significative de +2,6g/100g (+89%) est observée entre 2012 et 2016. A noter toutefois que pour ce segment, les effectifs sont relativement faibles (2012 : n=7 ; 2016 : n=8) (Tableau 19). Cette augmentation peut s'expliquer par une modification de l'offre, avec la disparition des références dont les teneurs en matières grasses étaient les plus faibles en 2012 et l'apparition de produits dont les teneurs en matières grasses sont parmi les plus élevées en 2016 (poêlées de pommes de terre et légumes avec des lardons par exemple) (Tableau 19).

Les distributeurs spécialisés et les marques de distributeurs présentent également une tendance à l'augmentation de la teneur moyenne en matières grasses (respectivement

+1,1g/100g soit +31% et +1,0g/100g soit +27%). A l'inverse, la teneur moyenne en matières grasses des produits issus du hard discount a tendance à diminuer (-0,1g/100g ; -2%).

Tableau 19 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et par année au sein de la famille Légumes féculents étudiée.

Legumes feculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	4	3,4	0,8	23	4,5	1,9	+1,1	+31%	1	3,0		2	3,1	0,5	1	5,2		20	4,6	2,0
Marques nationales	7	2,9	1,0	8	5,5	3,2	+2,6*	+89%	3	2,4	1,5				4	3,7	0,7	4	7,4	3,8
Marques de distributeurs	13	3,6	1,6	20	4,5	2,5	+1,0	+27%	2	1,8	0,4				13	4,8	3,0	7	4,1	1,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	11	4,4	2,2	9	4,3	1,4	-0,1	-2%	7	4,2	2,0				4	4,2	1,7	5	4,4	1,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.3.5 Synthèse des évolutions des teneurs en matières grasses

Le Tableau 20 reprend, pour chacune des 39 familles du secteur, les évolutions de teneurs moyennes en matières grasses (en g/100g et en pourcentage), en comparant l'ensemble de l'offre 2012 à l'ensemble de l'offre 2016 et en se plaçant au niveau du pool de produits appariés. Les évolutions significatives par sous-groupe qui permettent d'identifier d'éventuelles modifications de l'offre (comparaison entre l'ensemble des références de 2012 et les produits « Ajoutés »²¹ et entre l'ensemble des produits « Retirés »²² et l'ensemble des références de 2016 uniquement) sont également présentées, ainsi que les évolutions significatives par segment de marché. Les couleurs matérialisent les évolutions significatives : orange pour une augmentation et violet pour une diminution.

²¹ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

²² Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

Tableau 20 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Familie de produits	Matières grasses (g/100g) : Différences entre 2012 et 2016										
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché		
Couscous/tajine	+0,3	+7%	-0,04	-1%							
Moussaka	-0,7	-7%	-0,8*	-8%					MN	-2,0*	-22%
Paella	+0,1	+4%	+0,2	+5%							
Hachis parmentier	-0,3	-4%	-0,1	-3%							
Parmentier de poisson/brandade	+1,1*	+18%	+0,3	+5%	+2,0*	+33%	+1,9**	+36%			
Viande féculents	+0,4	+6%	+0,1	+1%							
Viande légumes	+1,7*	+38%	-0,1	-2%			+3,5***	+130%			
Viande légumes féculents	+0,3	+7%	+0,1	+4%							
Légumes farcis	-0,7	-9%	-0,9	-11%							
Poisson féculents	+0,1	+1%	+0,4	+8%							
Sushis	-0,3	-5%	-0,03	-1%							
Poisson légumes	+0,7	+13%	+0,1	+1%							
Poisson légumes féculents	+0,3	+6%	+0,02	+0,3%							
Pâtes bolognaise	+0,4	+7%	+0,3	+5%					DS HD	+1,4* +1,0*	+27% +26%
Pâtes carbonara	+0,9	+12%	+0,3	+4%							
Autres pâtes avec viande/poisson	+0,3	+6%	+0,2	+3%							
Autres pâtes sans viande/poisson	+0,04	+1%	-0,5	-7%							
Risotto	+0,3	+7%	+0,03	+1%							
Riz cantonnais	+0,7*	+27%	+0,7	+26%					MDD	+1,1*	+43%
Autres riz cuisines complets	+0,3	+10%	-0,6	-13%							
Tartiflette	-0,3	-4%	-0,01	-0,2%							
Poelee de pomme de terre complete	+0,6	+9%	-0,1	-2%	+1,7*	+26%					
Autres plats a base de pomme de terre	+0,1	+1%	-0,6	-9%							
Légumes	+0,04	+1%	-0,2**	-6%							
Légumes féculents	+0,9*	+25%	+0,4	+11%	+1,1*	+29%	+1,3*	+39%	MN	+2,6*	+89%
Cereales et légumineuses cuisinées	+0,6	+11%	+0,7	+11%							
Galette/gratin/flan de légumes	-0,4	-6%	-0,5**	-8%							
Gratin de pomme de terre	+0,5	+7%	+0,1	+1%							
Cassolette/coquille de la mer	+0,7*	+12%	+0,2	+3%	+1,1*	+19%	+0,9*	+15%			
Produits frits ethniques	+0,2	+2%	+0,7*	+6%							
Autres entrées	+5,4*	+33%	+0,2	+1%	+5,4*	+33%	+8,9**	+69%			
Crevettes/moules	+0,4	+10%	-0,5	-15%							
Poisson en sauce	+0,04	+1%	-0,3**	-5%	+0,9*	+15%					
Poisson hache/pave	-1,6	-16%	-1,7	-11%							
Poisson pane	+0,6*	+8%	-0,1	-1%	+1,1**	+14%					
Viande panée	+0,1	+1%	-0,4	-3%							
Viande sans sauce	+0,5	+4%	+0,3	+2%							
Viande en sauce	+0,5	+6%	-0,1	-1%							
Fromage pane	-0,7	-3%	+0,1	+1%							

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
²produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

En comparant l'ensemble de l'offre 2012 à celle de 2016, 7 familles parmi les 39 étudiées présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en matières grasses, toutes à la hausse. Il s'agit des familles :

- **Parmentier de poisson/brandade** : +1,1g/100g soit +18% par rapport à la teneur initiale ;
- **Viande légumes** : +1,7g/100g soit +38% par rapport à la teneur initiale ;
- **Riz cantonais** : +0,7g/100g soit +27% par rapport à la teneur initiale, celle-ci est portée en partie par les marques de distributeurs qui présentent une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses de +1,1g/100g (+43%) ;
- **Légumes féculents** : +0,9g/100g soit +25% par rapport à la teneur initiale, celle-ci est portée en partie par les marques nationales qui présentent une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses de +2,6g/100g (+89%), notamment en raison d'une modification de l'offre ;
- **Cassiolette/coquille de la mer** : +0,7g/100g soit +12% par rapport à la teneur initiale ;
- **Autres entrées** : +5,4g/100g soit +33% par rapport à la teneur initiale ;
- **Poisson pané** : +0,6g/100g soit +8% par rapport à la teneur initiale.

Pour toutes ces familles, excepté la famille Riz cantonais, ces évolutions s'expliquent majoritairement par une modification de l'offre qui tend à faire augmenter les teneurs moyennes en matières grasses : les produits « Ajoutés »²³ présentent une teneur moyenne en matières grasses plus élevée que celle de l'offre de 2012 et/ou les produits « Retirés »²⁴ ont une teneur moyenne en matières grasses inférieure à celle des produits de 2016.

L'étude de l'évolution des teneurs moyennes en matières grasses pour les produits appariés, traduisant des reformulations, ne montre pas d'évolution significative pour ces 7 familles. **Les augmentations significatives observées pour ces familles ne sont donc pas expliquées par des reformulations de produits (même si des reformulations ont pu être effectuées).**

En revanche, à l'échelle des produits appariés, des évolutions significatives de teneurs moyennes en matières grasses, signes de reformulations principalement à la baisse, ont été observées pour 5 autres familles :

- **Moussaka** : -0,8g/100g soit -8% par rapport à la teneur initiale ;
- **Légumes** : -0,2g/100g soit -6% ;
- **Galette/gratin/flan de légumes** : -0,5g/100g soit -8% ;
- **Produits frits ethniques** : +0,7g/100g soit +6%, **seule famille présentant une augmentation significative pour les produits appariés ;**
- **Poisson en sauce** : -0,3 g/100g soit -5%.

²³ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

²⁴ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

Enfin, quelques évolutions significatives à la hausse comme à la baisse sont visibles au niveau des segments de marché pour d'autres familles :

- **Moussaka** : les marques nationales présentent une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses -2,0g/100g (soit -22%) ;

- **Pâtes bolognaises** : les distributeurs spécialisés et les produits issus du hard discount présentent une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses de respectivement +1,4g/100g (soit +27%) et +1,0g/100g (soit +26%).

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été réalisées dans le sens d'une augmentation des teneurs et dans le sens d'une diminution des teneurs.

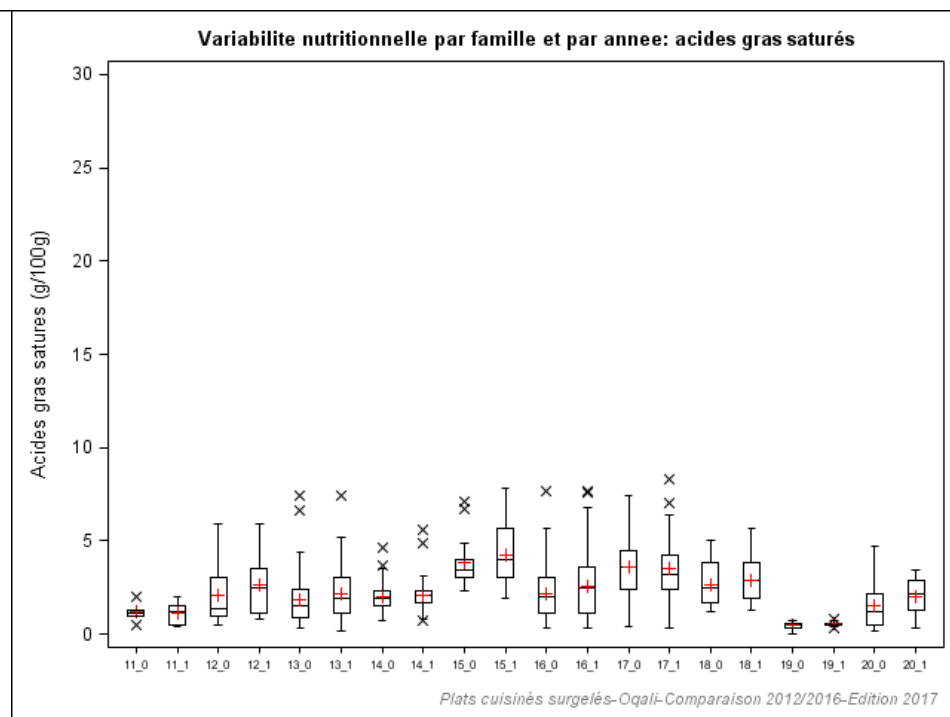
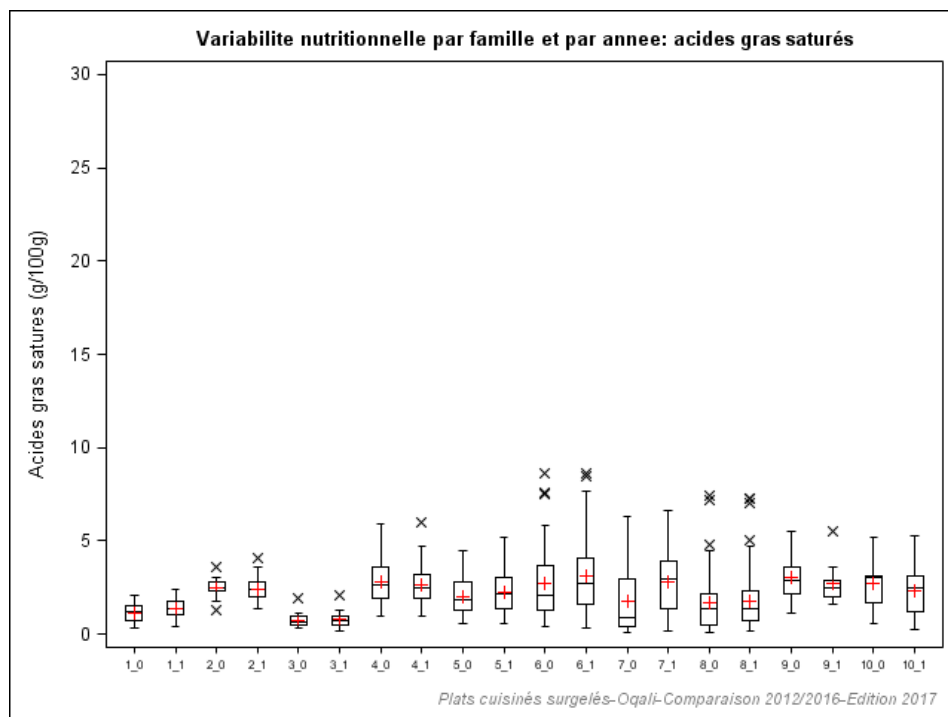
6.4 Evolution des teneurs en acides gras saturés

6.4.1 Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille

Parmi les 39 familles étudiées, aucune ne présente une évolution significative de sa teneur moyenne en acides gras saturés entre 2012 et 2016 (Figure 29, Tableau 21).

Des tendances non significatives, majoritairement à la hausse, mais qui peuvent être à la baisse, sont observées (Tableau 21).

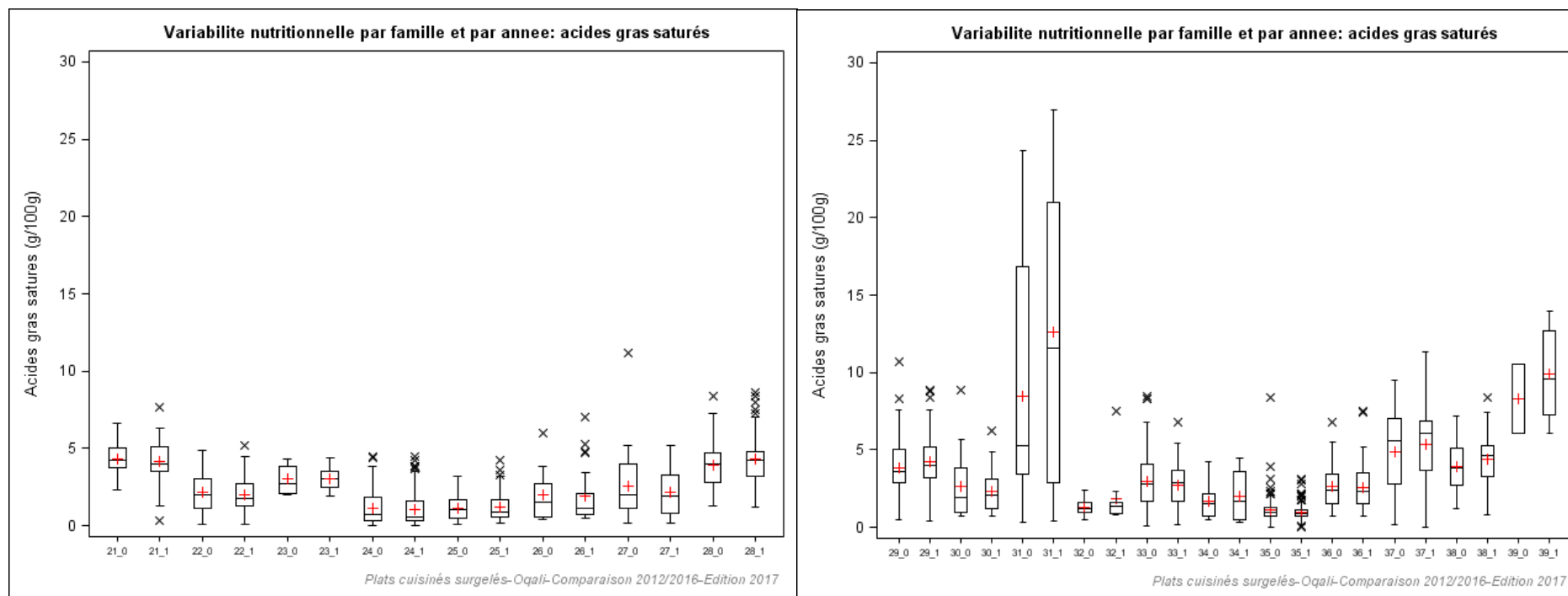
La variabilité augmente ou reste globalement stable pour la plupart des familles entre 2012 et 2016, excepté pour les familles suivantes pour lesquelles la variabilité diminue, principalement en raison de diminutions des teneurs extrêmes supérieures (sauf pour les Légumes farcis) : Légumes farcis (9), Autres riz cuisinés complets (20), Galette/gratin/flan de légumes (27), Cassolette/coquille de la mer (29), Produits frits ethniques (30), Poisson en sauce (33) et Poisson pané (35).



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=25)	11_0	2012	Sushis (n=6)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=28)	11_1	2016	Sushis (n=6)
2_0	2012	Moussaka (n=22)	12_0	2012	Poisson legumes (n=22)
2_1	2016	Moussaka (n=30)	12_1	2016	Poisson legumes (n=24)
3_0	2012	Paella (n=24)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=45)
3_1	2016	Paella (n=28)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=54)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=42)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=69)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=45)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=79)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=34)	15_0	2012	Pates carbonara (n=16)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=37)	15_1	2016	Pates carbonara (n=21)
6_0	2012	Viande feculents (n=41)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=100)
6_1	2016	Viande feculents (n=64)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=128)
7_0	2012	Viande legumes (n=12)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=37)
7_1	2016	Viande legumes (n=26)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=63)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=72)	18_0	2012	Risotto (n=17)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=95)	18_1	2016	Risotto (n=27)
9_0	2012	Legumes farcis (n=10)	19_0	2012	Riz cantonais (n=19)
9_1	2016	Legumes farcis (n=15)	19_1	2016	Riz cantonais (n=16)
10_0	2012	Poisson feculents (n=11)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=15)
10_1	2016	Poisson feculents (n=25)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=17)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
21_0	2012	Tartiflette (n=16)	31_0	2012	Autres entrees (n=23)
21_1	2016	Tartiflette (n=27)	31_1	2016	Autres entrees (n=82)
22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=58)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=11)
22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=51)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=12)
23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=7)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=118)
23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=15)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=134)
24_0	2012	Legumes (n=124)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=13)
24_1	2016	Legumes (n=180)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=15)
25_0	2012	Legumes feculents (n=30)	35_0	2012	Poisson pane (n=114)
25_1	2016	Legumes feculents (n=60)	35_1	2016	Poisson pane (n=192)
26_0	2012	Cereales et legumineuses cuites (n=9)	36_0	2012	Viande panee (n=50)
26_1	2016	Cereales et legumineuses cuites (n=22)	36_1	2016	Viande panee (n=98)
27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=67)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=29)
27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=106)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=93)
28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=22)	38_0	2012	Viande en sauce (n=22)
28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=64)	38_1	2016	Viande en sauce (n=27)
29_0	2012	Cassiolette/coquille de la mer (n=55)	39_0	2012	Fromage pane (n=2)
29_1	2016	Cassiolette/coquille de la mer (n=100)	39_1	2016	Fromage pane (n=8)
30_0	2012	Produits frits ethniques (n=20)			
30_1	2016	Produits frits ethniques (n=41)			

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

Case en violet: diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange: augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 29 : Variabilité des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 21: Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Acides gras saturés (g/100g)	2012								2016								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Couscous/tajine	25	0,3	2,1	0,7	1,2	1,5	1,1	0,5	28	0,4	2,4	1,0	1,4	1,8	1,4	0,5	+0,3	+28%
Moussaka	22	1,3	3,6	2,3	2,5	2,8	2,5	0,5	30	1,4	4,1	2,0	2,4	2,8	2,4	0,6	-0,1	-3%
Paella	24	0,3	1,9	0,5	0,6	1,0	0,7	0,3	28	0,2	2,1	0,5	0,8	1,0	0,8	0,4	+0,05	+6%
Hachis parmentier	42	1,0	5,9	1,9	2,7	3,6	2,8	1,2	45	1,0	6,0	1,9	2,5	3,2	2,7	1,0	-0,2	-6%
Parmentier de poisson/brandade	34	0,6	4,5	1,3	1,9	2,8	2,0	1,0	37	0,6	5,2	1,4	2,2	3,0	2,3	1,1	+0,3	+13%
Viande féculents	41	0,4	8,6	1,3	2,1	3,7	2,7	2,0	64	0,3	8,6	1,6	2,8	4,1	3,1	1,9	+0,4	+16%
Viande légumes	12	0,1	6,3	0,4	0,9	3,0	1,8	2,0	26	0,2	6,6	1,4	3,0	3,9	2,8	1,7	+1,0	+57%
Viande légumes féculents	72	0,1	7,4	0,5	1,4	2,2	1,7	1,5	95	0,2	7,3	0,7	1,4	2,3	1,8	1,5	+0,1	+6%
Légumes farcis	10	1,1	5,5	2,2	2,9	3,6	3,0	1,2	15	1,6	5,5	2,0	2,5	2,9	2,7	0,9	-0,3	-10%
Poisson féculents	11	0,6	5,2	1,7	3,0	3,1	2,7	1,2	25	0,3	5,3	1,2	2,5	3,1	2,3	1,3	-0,4	-15%
Sushis	6	0,5	2,0	1,0	1,1	1,3	1,2	0,5	6	0,4	2,0	0,5	1,2	1,5	1,1	0,6	-0,03	-3%
Poisson légumes	22	0,5	5,9	1,0	1,4	3,0	2,1	1,5	24	0,8	5,9	1,1	2,5	3,5	2,6	1,5	+0,6	+27%
Poisson légumes féculents	45	0,3	7,4	0,9	1,5	2,4	1,9	1,5	54	0,2	7,4	1,1	1,9	3,0	2,2	1,4	+0,3	+15%
Pâtes bolognaises	69	0,7	4,6	1,5	1,9	2,3	2,0	0,7	79	0,7	5,6	1,7	2,1	2,3	2,1	0,7	+0,1	+5%
Pâtes carbonara	16	2,3	7,1	3,0	3,4	4,0	3,8	1,3	21	1,9	7,8	3,0	4,0	5,7	4,2	1,7	+0,4	+11%
Autres pâtes avec viande/poisson	100	0,3	7,7	1,1	2,0	3,0	2,2	1,3	128	0,3	7,7	1,2	2,5	3,6	2,6	1,6	+0,4	+19%
Autres pâtes sans viande/poisson	37	0,4	7,4	2,4	3,6	4,5	3,6	1,7	63	0,3	8,3	2,4	3,2	4,2	3,5	1,7	-0,1	-4%
Risotto	17	1,2	5,0	1,7	2,5	3,8	2,7	1,2	27	1,3	5,7	1,9	2,9	3,8	2,9	1,2	+0,2	+8%
Riz cantonnais	19	0,0001	0,7	0,3	0,5	0,6	0,5	0,2	16	0,3	0,8	0,5	0,5	0,6	0,5	0,1	+0,1	+21%
Autres riz cuisinés complets	15	0,2	4,7	0,5	1,2	2,2	1,5	1,3	17	0,3	3,4	1,3	2,2	2,9	2,0	0,9	+0,5	+32%
Tartiflette	16	2,3	6,6	3,8	4,2	5,1	4,3	1,1	27	0,3	7,7	3,5	4,0	5,1	4,1	1,5	-0,1	-3%
Poelee de pomme de terre complète	58	0,1	4,9	1,1	2,0	3,0	2,2	1,2	51	0,1	5,2	1,3	1,8	2,7	2,0	1,0	-0,2	-7%
Autres plats à base de pomme de terre	7	2,0	4,3	2,1	2,7	3,8	3,0	0,9	15	1,9	4,4	2,5	3,0	3,5	3,0	0,7	+0,02	+1%
Légumes	124	0,0	4,5	0,3	0,7	1,9	1,1	1,1	180	0,0	4,5	0,3	0,6	1,6	1,1	1,0	-0,05	-4%
Légumes féculents	30	0,1	3,2	0,5	1,1	1,7	1,1	0,8	60	0,2	4,2	0,6	0,9	1,7	1,2	0,9	+0,1	+9%
Céréales et légumineuses cuisinées	9	0,4	6,0	0,6	1,5	2,7	2,0	1,9	22	0,5	7,0	0,7	1,1	2,1	2,0	1,9	-0,03	-1%
Galette/gratin/flan de légumes	67	0,2	11,2	1,1	2,0	4,0	2,6	1,8	106	0,2	5,2	0,8	1,9	3,3	2,1	1,4	-0,4	-16%
Gratin de pomme de terre	22	1,3	8,4	2,8	4,0	4,7	4,0	1,7	64	1,2	8,6	3,2	4,3	4,8	4,3	1,6	+0,4	+10%
Cassiolette/coquille de la mer	55	0,5	10,7	2,9	3,6	5,0	3,8	1,8	100	0,4	8,9	3,2	4,0	5,2	4,2	1,7	+0,4	+10%
Produits frits ethniques	20	0,7	8,9	1,0	2,0	3,8	2,6	2,2	41	0,7	6,2	1,2	2,1	3,1	2,4	1,3	-0,3	-11%
Autres entrées	23	0,3	24,3	3,4	5,3	16,8	8,5	7,5	82	0,4	27,0	2,9	11,6	21,0	12,6	9,2	+4,1	+49%
Crevettes/moules	11	0,5	2,4	1,0	1,2	1,6	1,3	0,5	12	0,8	7,5	0,9	1,4	1,6	1,8	1,8	+0,5	+41%
Poisson en sauce	118	0,1	8,5	1,7	2,8	4,1	2,9	1,9	134	0,2	6,8	1,7	2,9	3,7	2,8	1,4	-0,2	-7%
Poisson hache/pave	13	0,5	4,2	0,7	1,5	2,2	1,7	1,2	15	0,3	4,5	0,5	1,7	3,6	2,0	1,4	+0,3	+18%
Poisson pane	114	0,0	8,4	0,7	1,0	1,3	1,1	0,9	192	0,0	3,1	0,7	0,9	1,1	1,0	0,5	-0,1	-13%
Viande panée	50	0,7	6,8	1,5	2,4	3,4	2,6	1,3	98	0,7	7,5	1,5	2,4	3,5	2,5	1,3	-0,1	-3%
Viande sans sauce	29	0,2	9,5	2,8	5,6	7,0	4,9	2,6	93	0,0	11,3	3,7	6,1	6,9	5,3	2,5	+0,4	+9%
Viande en sauce	22	1,2	7,2	2,7	3,9	5,1	3,9	1,5	27	0,8	8,4	3,3	4,6	5,3	4,4	1,6	+0,5	+13%
Fromage pane	2	6,1	10,5	6,1	8,3	10,5	8,3	3,1	8	6,1	14,0	7,3	9,6	12,7	9,9	3,1	+1,6	+19%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

6.4.2 Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille, pour les produits appariés

Afin d'identifier si des reformulations ont eu lieu, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2012 et en 2016, regroupés sous le terme de produits appariés. Ces produits correspondent aux 2 sous-groupes des « VN identiques » et « Evolutions VN ».

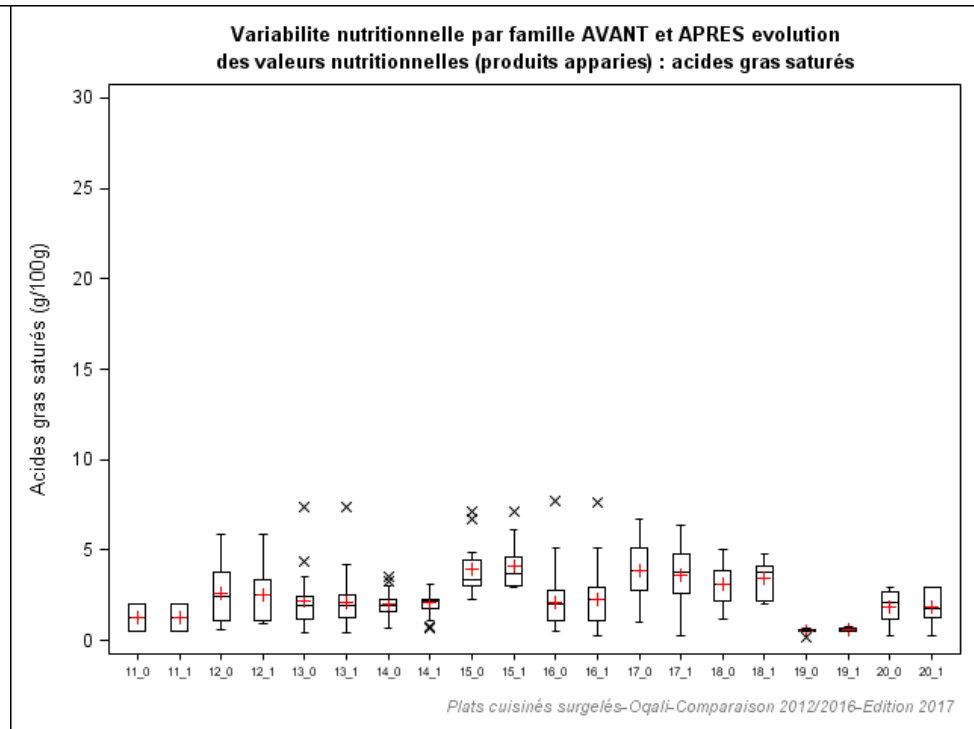
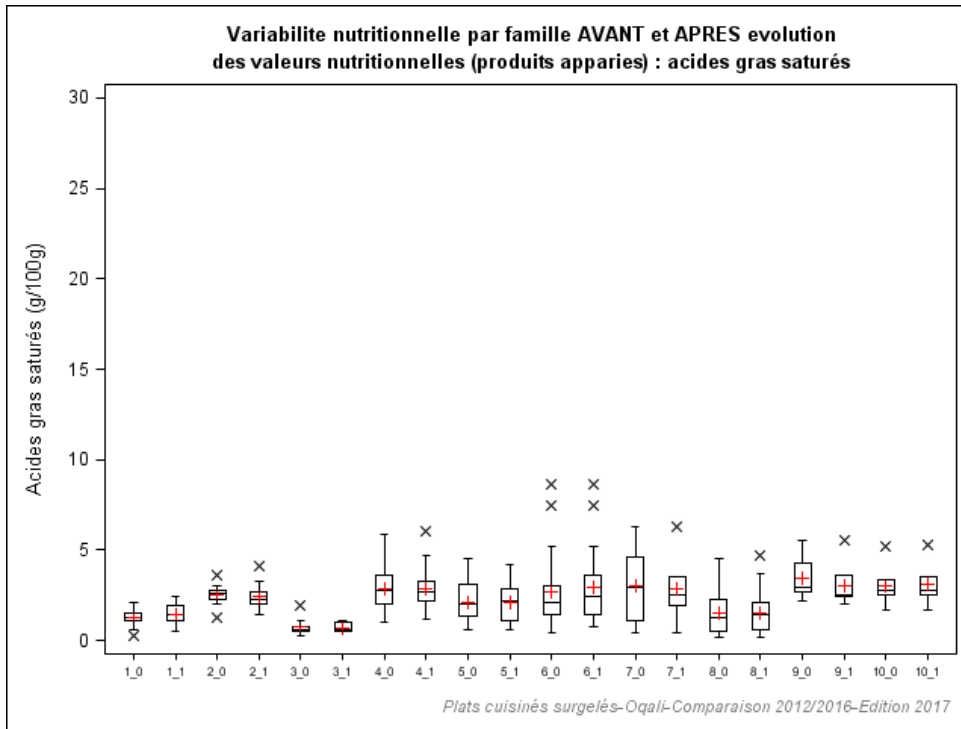
Parmi les familles étudiées, 5 présentent une diminution significative de leur teneur moyenne en acides gras saturés pour les produits appariés (Figure 30, Tableau 22). Il s'agit des familles :

- **Poêlée de pomme de terre complète** (22) : -0,3g/100g soit -14% par rapport à la teneur initiale ;
- **Légumes** (24) : -0,1g/100g soit -10% ;
- **Galette/gratin/flan de légumes** (27) : -0,4g/100g soit -16% ;
- **Poisson en sauce** (33) : -0,3g/100g soit -9% ;
- **Poisson pané** (35) : -0,1g/100g soit -13%.

Ces diminutions portant sur les produits appariés sont le signe de reformulations à la baisse. L'étude des distributions des teneurs en acides gras saturés montre également pour ces familles un nombre plus important de produits dans la tranche inférieure des teneurs en acides gras saturés (diminution des valeurs des 1^{er} et 3^e quartiles²⁵ et de la médiane) (Figure 30). Pour les familles Poisson en sauce (33) et Poisson pané (35), la diminution de la teneur moyenne en acides gras saturés pour les produits appariés s'explique notamment par une diminution des teneurs maximales en acides gras saturés entre 2012 et 2016, qui traduisent des reformulations à la baisse.

Des tendances à la hausse ou à la baisse sont observées pour les autres familles (Figure 30, Tableau 22).

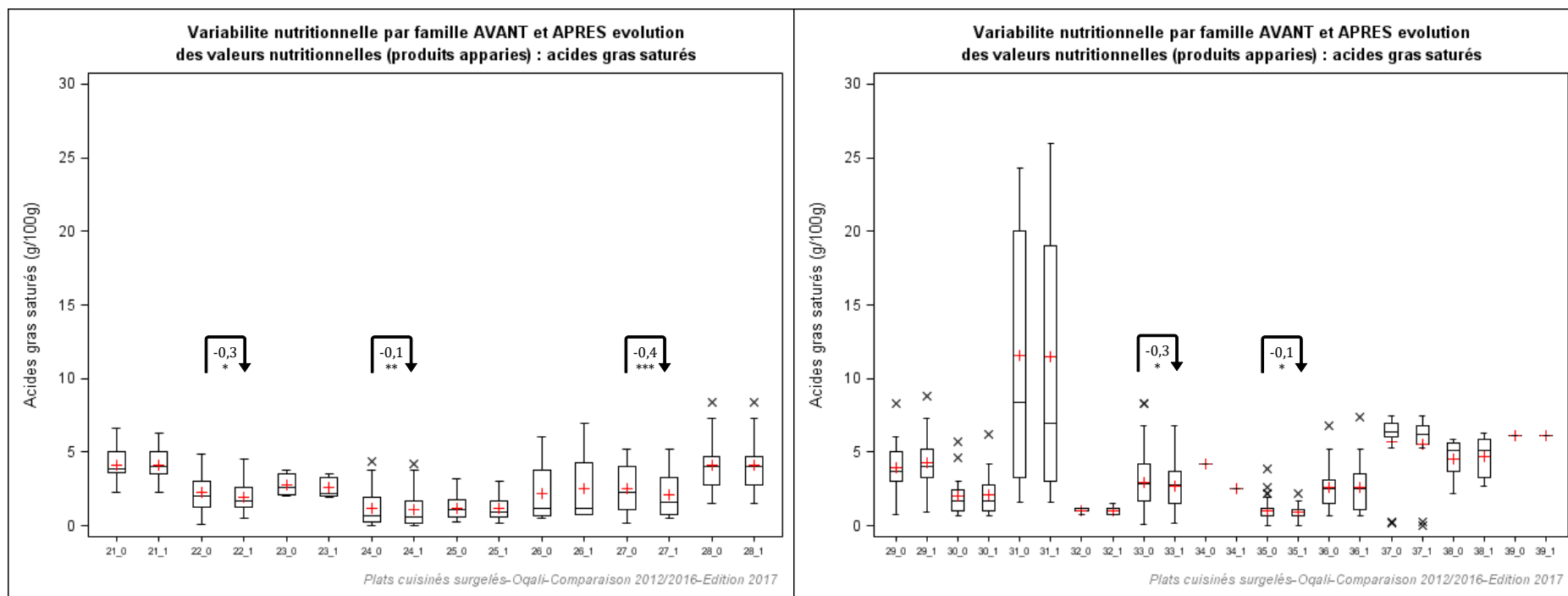
²⁵ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses. Le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1,0	2012	Couscous/tajine (n=13)	11,0	2012	Sushis (n=3)
1,1	2016	Couscous/tajine (n=13)	11,1	2016	Sushis (n=3)
2,0	2012	Moussaka (n=15)	12,0	2012	Poisson legumes (n=12)
2,1	2016	Moussaka (n=15)	12,1	2016	Poisson legumes (n=12)
3,0	2012	Paella (n=14)	13,0	2012	Poisson legumes feculents (n=21)
3,1	2016	Paella (n=14)	13,1	2016	Poisson legumes feculents (n=21)
4,0	2012	Hachis parmentier (n=29)	14,0	2012	Pates bolognaise (n=44)
4,1	2016	Hachis parmentier (n=29)	14,1	2016	Pates bolognaise (n=44)
5,0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=24)	15,0	2012	Pates carbonara (n=12)
5,1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=24)	15,1	2016	Pates carbonara (n=12)
6,0	2012	Viande feculents (n=22)	16,0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=59)
6,1	2016	Viande feculents (n=22)	16,1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=59)
7,0	2012	Viande legumes (n=6)	17,0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=20)
7,1	2016	Viande legumes (n=6)	17,1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=20)
8,0	2012	Viande legumes feculents (n=35)	18,0	2012	Risotto (n=7)
8,1	2016	Viande legumes feculents (n=35)	18,1	2016	Risotto (n=7)
9,0	2012	Legumes farcis (n=7)	19,0	2012	Riz cantonais (n=10)
9,1	2016	Legumes farcis (n=7)	19,1	2016	Riz cantonais (n=10)
10,0	2012	Poisson feculents (n=6)	20,0	2012	Autres riz cuisines complets (n=5)
10,1	2016	Poisson feculents (n=6)	20,1	2016	Autres riz cuisines complets (n=5)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
	21_0	Tartiflette (n=13)		31_0	Autres entrees (n=11)
	21_1	Tartiflette (n=13)		31_1	Autres entrees (n=11)
	22_0	Poelee de pomme de terre complete (n=33)		32_0	Crevettes/moules (n=5)
	22_1	Poelee de pomme de terre complete (n=33)		32_1	Crevettes/moules (n=5)
	23_0	Autres plats a base de pomme de terre (n=5)		33_0	Poisson en sauce (n=78)
	23_1	Autres plats a base de pomme de terre (n=5)		33_1	Poisson en sauce (n=78)
	24_0	Legumes (n=86)		34_0	Poisson hache/pave (n=1)
	24_1	Legumes (n=86)		34_1	Poisson hache/pave (n=1)
	25_0	Legumes feculents (n=20)		35_0	Poisson pane (n=76)
	25_1	Legumes feculents (n=20)		35_1	Poisson pane (n=76)
	26_0	Cereales et legumineuses cuites (n=4)		36_0	Viande panee (n=35)
	26_1	Cereales et legumineuses cuites (n=4)		36_1	Viande panee (n=35)
	27_0	Galette/gratin/flan de legumes (n=47)		37_0	Viande sans sauce (n=14)
	27_1	Galette/gratin/flan de legumes (n=47)		37_1	Viande sans sauce (n=14)
	28_0	Gratin de pomme de terre (n=19)		38_0	Viande en sauce (n=7)
	28_1	Gratin de pomme de terre (n=19)		38_1	Viande en sauce (n=7)
	29_0	Cassiolette/coquille de la mer (n=34)		39_0	Fromage pane (n=1)
	29_1	Cassiolette/coquille de la mer (n=34)		39_1	Fromage pane (n=1)
	30_0	Produits frits ethniques (n=16)			
	30_1	Produits frits ethniques (n=16)			

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

Case en orange : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 30 : Variabilité des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 22 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Acides gras saturés (g/100g) Produits appariés	Nombre de références appariées	2012		2016		Différence entre 2012 et 2016	Evolution (en %)
		Moy	ET	Moy	ET		
Couscous/tajine	13	1,3	0,4	1,4	0,5	+0,2	+12%
Moussaka	15	2,5	0,5	2,4	0,7	-0,1	-4%
Paella	14	0,7	0,4	0,7	0,2	-0,01	-2%
Hachis parmentier	29	2,9	1,2	2,8	1,1	-0,02	-1%
Parmentier de poisson/brandade	24	2,1	1,2	2,1	1,0	+0,0	+0%
Viande féculents	22	2,7	2,1	2,9	2,0	+0,2	+7%
Viande légumes	6	3,1	2,2	2,9	2,0	-0,2	-7%
Viande légumes féculents	35	1,5	1,1	1,5	1,0	-0,01	-1%
Légumes farcis	7	3,4	1,1	3,1	1,2	-0,4	-11%
Poisson féculents	6	3,1	1,2	3,1	1,2	+0,05	+2%
Sushis	3	1,3	0,8	1,3	0,8	+0,0	+0%
Poisson légumes	12	2,6	1,7	2,5	1,5	-0,1	-3%
Poisson légumes féculents	21	2,2	1,5	2,1	1,5	-0,1	-3%
Pâtes bolognaise	44	2,0	0,6	2,1	0,6	+0,1	+3%
Pâtes carbonara	12	4,0	1,5	4,1	1,4	+0,1	+3%
Autres pâtes avec viande/poisson	59	2,1	1,4	2,3	1,4	+0,1	+7%
Autres pâtes sans viande/poisson	20	3,9	1,6	3,6	1,8	-0,3	-7%
Risotto	7	3,1	1,3	3,4	1,0	+0,3	+11%
Riz cantonais	10	0,5	0,1	0,6	0,1	+0,1	+16%
Autres riz cuisinés complets	5	1,8	1,1	1,8	1,1	+0,0	+0%
Tartiflette	13	4,1	1,2	4,1	1,2	-0,03	-1%
Poele de pomme de terre complète	33	2,2	1,2	1,9	0,9	-0,3*	-14%
Autres plats à base de pomme de terre	5	2,8	0,8	2,6	0,8	-0,2	-8%
Légumes	86	1,2	1,1	1,1	1,0	-0,1**	-10%
Légumes féculents	20	1,2	0,7	1,2	0,7	-0,01	-1%
Céréales et légumineuses cuisinées	4	2,2	2,6	2,6	3,0	+0,3	+15%
Galette/gratin/flan de légumes	47	2,5	1,5	2,1	1,4	-0,4***	-16%
Gratin de pomme de terre	19	4,1	1,7	4,1	1,6	+0,03	+1%
Cassoulette/coquille de la mer	34	4,0	1,4	4,3	1,5	+0,3	+8%
Produits frits ethniques	16	2,1	1,4	2,1	1,5	+0,1	+4%
Autres entrées	11	11,6	9,2	11,5	9,4	-0,1	-1%
Crevettes/moules	5	1,0	0,2	1,0	0,3	-0,02	-2%
Poisson en sauce	78	2,9	1,9	2,7	1,6	-0,3*	-9%
Poisson haché/pavé	1	4,2		2,5		-1,7	-40%
Poisson pané	76	1,0	0,6	0,9	0,4	-0,1*	-13%
Viande panée	35	2,6	1,4	2,6	1,5	-0,1	-3%
Viande sans sauce	14	5,7	2,4	5,5	2,3	-0,2	-3%
Viande en sauce	7	4,6	1,3	4,7	1,4	+0,1	+3%
Fromage pané	1	6,1		6,1		+0,0	+0%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Afin de mieux caractériser les reformulations qui ont pu être réalisées entre 2012 et 2016 sur les produits appariés, la Figure 31 illustre, par famille, le pourcentage de produits appariés présentant une diminution (en bleu), une augmentation (en rouge) ou une teneur en acides gras saturés identique (en gris).

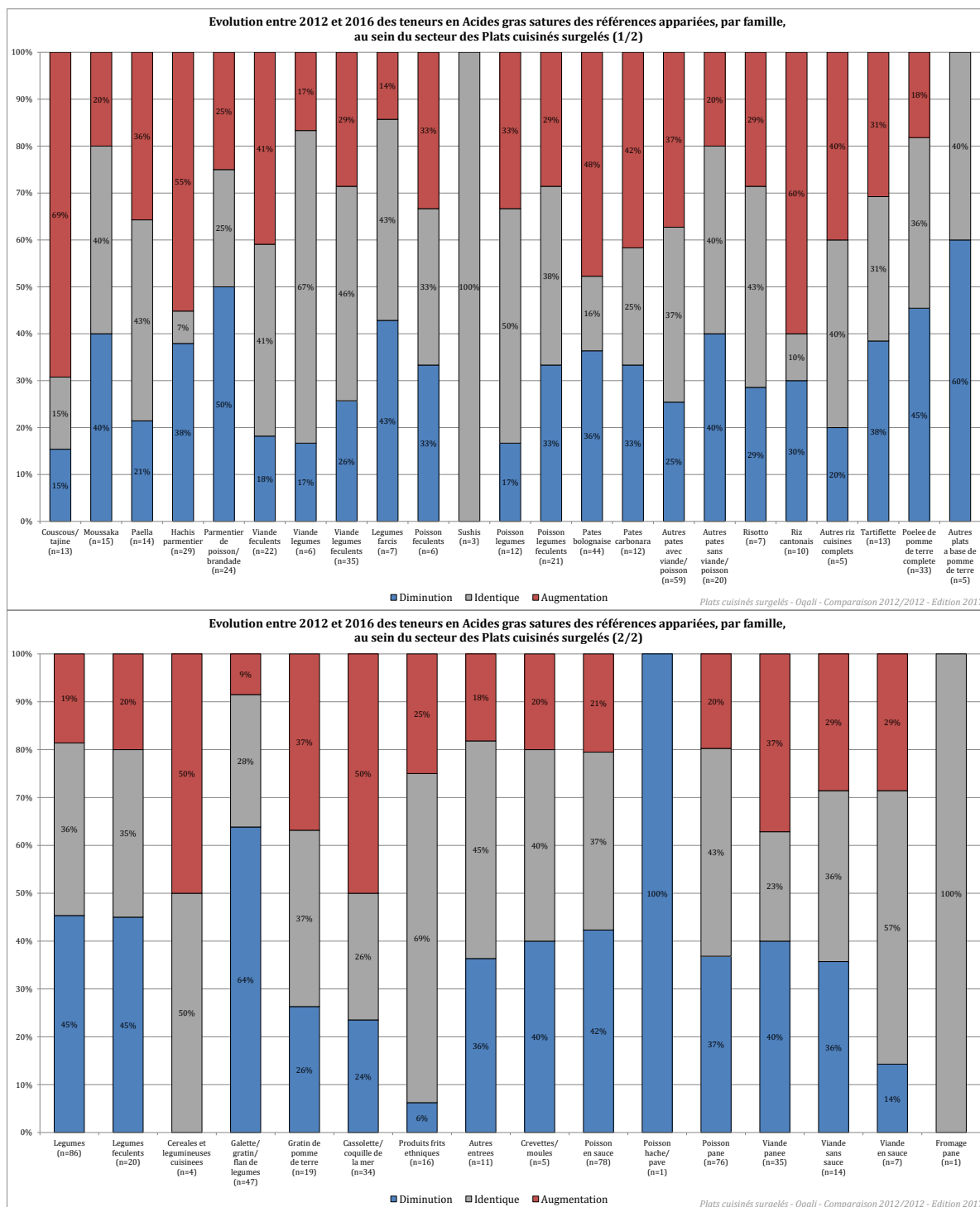


Figure 31 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en acides gras saturés identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en acides gras saturés sont également à mettre en relation avec l'ampleur des variations observées (Tableau 23).

Tableau 23 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en acides gras saturés identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Acides gras saturés (g/100g) Produits appariés (n=869)	Diminutions de la teneur (n=314)					Teneurs identiques (n=304)	Augmentations de la teneur (n=251)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Couscous/tajine (n=13)	2	-0,1	-0,6	-0,4	0,4	2	9	+0,1	+0,9	+0,3	0,3
Moussaka (n=15)	6	-0,1	-1,4	-0,7	0,5	6	3	+0,2	+1,3	+0,8	0,6
Paella (n=14)	3	-0,04	-0,9	-0,3	0,5	6	5	+0,1	+0,3	+0,2	0,1
Hachis parmentier (n=29)	11	-0,1	-3,5	-1,1	1,4	2	16	+0,1	+3,2	+0,7	0,8
Parmentier de poisson/brandade (n=24)	12	-0,1	-1,0	-0,5	0,3	6	6	+0,1	+2,2	+0,9	1,0
Viande féculents (n=22)	4	-0,1	-0,3	-0,2	0,1	9	9	+0,1	+2,3	+0,6	0,7
Viande légumes (n=6)	1	-2,0	-2,0	-2,0		4	1	+0,8	+0,8	+0,8	
Viande légumes féculents (n=35)	9	-0,1	-1,0	-0,4	0,3	16	10	+0,1	+0,8	+0,3	0,3
Légumes farcis (n=7)	3	-0,2	-2,3	-1,0	1,2	3	1	+0,2	+0,2	+0,2	
Poisson féculents (n=6)	2	-0,02	-0,3	-0,2	0,2	2	2	+0,1	+0,5	+0,3	0,3
Sushis (n=3)	0					3	0				
Poisson légumes (n=12)	2	-0,8	-2,0	-1,4	0,8	6	4	+0,1	+1,2	+0,5	0,5
Poisson légumes féculents (n=21)	7	-0,1	-2,0	-0,5	0,7	8	6	+0,1	+0,5	+0,3	0,1
Pâtes bolognaise (n=44)	16	-0,05	-1,2	-0,4	0,4	7	21	+0,1	+1,2	+0,4	0,3
Pâtes carbonara (n=12)	4	-0,1	-2,0	-0,8	0,8	3	5	+0,1	+1,7	+0,9	0,6
Autres pâtes avec viande/poisson (n=59)	15	-0,1	-1,3	-0,4	0,4	22	22	+0,1	+3,0	+0,7	0,6
Autres pâtes sans viande/poisson (n=20)	8	-0,1	-5,4	-1,0	1,8	8	4	+0,3	+1,4	+0,7	0,5
Risotto (n=7)	2	-0,2	-0,5	-0,4	0,2	3	2	+0,2	+2,9	+1,6	1,9
Riz cantonnais (n=10)	3	-0,1	-0,2	-0,1	0,1	1	6	+0,03	+0,4	+0,2	0,1
Autres riz cuisinés complets (n=5)	1	-0,3	-0,3	-0,3		2	2	+0,1	+0,2	+0,2	0,1
Tartiflette (n=13)	5	-0,5	-0,9	-0,7	0,2	4	4	+0,1	+2,4	+0,7	1,1
Poêlée de pomme de terre complète (n=33)	15	-0,3	-1,7	-0,9	0,5	12	6	+0,1	+1,3	+0,5	0,5
Autres plats à base de pomme de terre (n=5)	3	-0,2	-0,5	-0,4	0,2	2	0				
Légumes (n=86)	39	-0,02	-1,7	-0,3	0,4	31	16	+0,01	+0,5	+0,2	0,1
Légumes féculents (n=20)	9	-0,1	-1,3	-0,3	0,4	7	4	+0,2	+1,2	+0,7	0,4
Céréales et légumineuses cuisinées (n=4)	0					2	2	+0,3	+1,0	+0,7	0,5
Galette/gratin/flan de légumes (n=47)	30	-0,02	-2,6	-0,7	0,6	13	4	+0,1	+0,9	+0,4	0,4
Gratin de pomme de terre (n=19)	5	-0,1	-1,2	-0,8	0,5	7	7	+0,2	+2,0	+0,6	0,7
Cassolette/coquille de la mer (n=34)	8	-0,2	-1,1	-0,5	0,4	9	17	+0,1	+4,3	+0,9	1,3
Produits frits ethniques (n=16)	1	-0,4	-0,4	-0,4		11	4	+0,1	+0,9	+0,4	0,4
Autres entrées (n=11)	4	-0,3	-1,4	-0,8	0,5	5	2	+0,2	+1,7	+1,0	1,1
Crevettes/moules (n=5)	2	-0,2	-0,2	-0,2	0,0	2	1	+0,3	+0,3	+0,3	
Poisson en sauce (n=78)	33	-0,1	-4,2	-0,9	1,1	29	16	+0,1	+1,6	+0,5	0,5
Poisson haché/pavé (n=1)	1	-1,7	-1,7	-1,7		0	0				
Poisson pané (n=76)	28	-0,0001	-2,7	-0,5	0,6	33	15	+0,1	+1,1	+0,3	0,3
Viande panée (n=35)	14	-0,1	-2,7	-0,9	0,8	8	13	+0,2	+3,4	+0,8	1,0
Viande sans sauce (n=14)	5	-0,2	-1,5	-0,7	0,6	5	4	+0,05	+0,7	+0,2	0,3
Viande en sauce (n=7)	1	-2,3	-2,3	-2,3		4	2	+0,5	+2,6	+1,6	1,5
Fromage pané (n=1)	0					1	0				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Ainsi, il est tout d'abord visible sur la Figure 31 que globalement, relativement peu de produits parmi les couples de références appariées présentent des teneurs en acides gras saturés strictement identiques entre 2012 et 2016 (de 7% pour Hachis parmentier (4) à 69% pour Produits frits ethniques (30)). Des reformulations à la hausse ou à la baisse ont été effectuées entre 2012 et 2016 excepté pour les familles Sushis (11), et Fromage pané (39) dont les effectifs de produits appariés sont très faibles (respectivement : n=3 et n=1). Sur l'ensemble du secteur, les diminutions de teneur en acides gras saturés varient de -0,0001g/100g à -5,4g/100g et les augmentations varient de +0,01g/100g à +4,3g/100g (Tableau 23). L'ampleur de ces évolutions peut donc être élevée pour certains produits. Les plus faibles variations peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses ou d'arrondis utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

Pour les 5 familles pour lesquelles une évolution significative a été constatée au niveau des produits appariés, les figures suivantes permettent d'illustrer référence par référence, l'ampleur des éventuelles reformulations effectuées. Pour l'ensemble des couples de références appariées, et en un même point d'abscisse, le losange bleu représente la teneur en acides gras saturés de la référence en 2012 et le carré rouge la teneur en acides gras saturés de la référence en 2016 (ceux-ci peuvent être superposés si les teneurs sont identiques). Les couples sont classés par teneurs en acides gras saturés 2012 décroissantes.

Poêlée de pomme de terre complète (Figure 32)

Pour la famille Poêlée de pomme de terre complète, la Figure 31 et le Tableau 23 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en acides gras saturés observée à l'échelle des produits appariés (-0,3g/100g; -14% par rapport à la teneur initiale), est due aux 45% de produits (n=15) présentant une diminution de leur teneur en acides gras saturés (allant de -0,3g/100g à -1,7g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 32) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les plus fortes teneurs en acides gras saturés en 2012. Quelques augmentations sont également observées, notamment pour les teneurs les plus faibles en 2012.

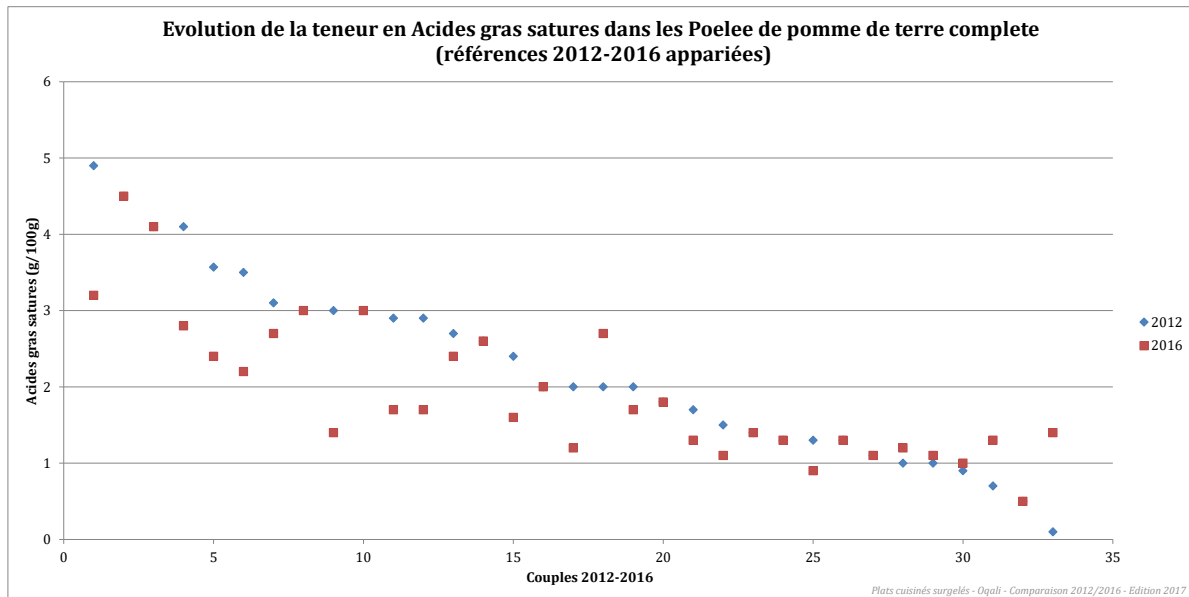


Figure 32: Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Poêlée de pomme de terre complète étudiée.

Légumes (Figure 33)

Au sein de la famille Légumes, la Figure 31 et le Tableau 23 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en acides gras saturés observée à l'échelle des produits appariés (-0,1g/100g ; -10%), est due aux 45% de produits (n=39) présentant une diminution de leur teneur en acides gras saturés (allant de -0,02g/100g à -1,7g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 33) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les plus fortes teneurs en acides gras saturés en 2012.

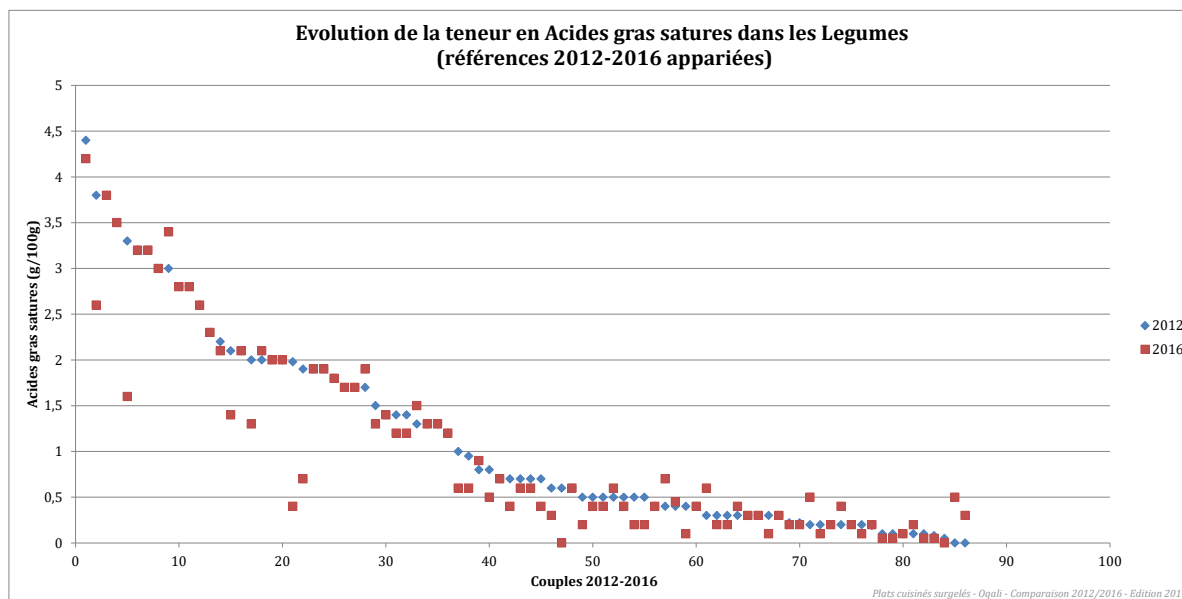


Figure 33: Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Légumes étudiée.

Galette/gratin/flan de légumes (Figure 34)

Au sein de la famille Galette/gratin/flan de légumes, la Figure 31 et le Tableau 23 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en acides gras saturés observée à l'échelle des produits appariés (-0,4g/100g; -16%), est due aux 64% de produits (n=30) présentant une diminution de leur teneur en acides gras saturés (allant de -0,02g/100g à -2,6g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 34) indique que les diminutions sont réparties sur l'ensemble des références appariées et que les plus fortes diminutions ont été réalisées sur les produits présentant les teneurs en acides gras saturés dans la tranche supérieure en 2012.

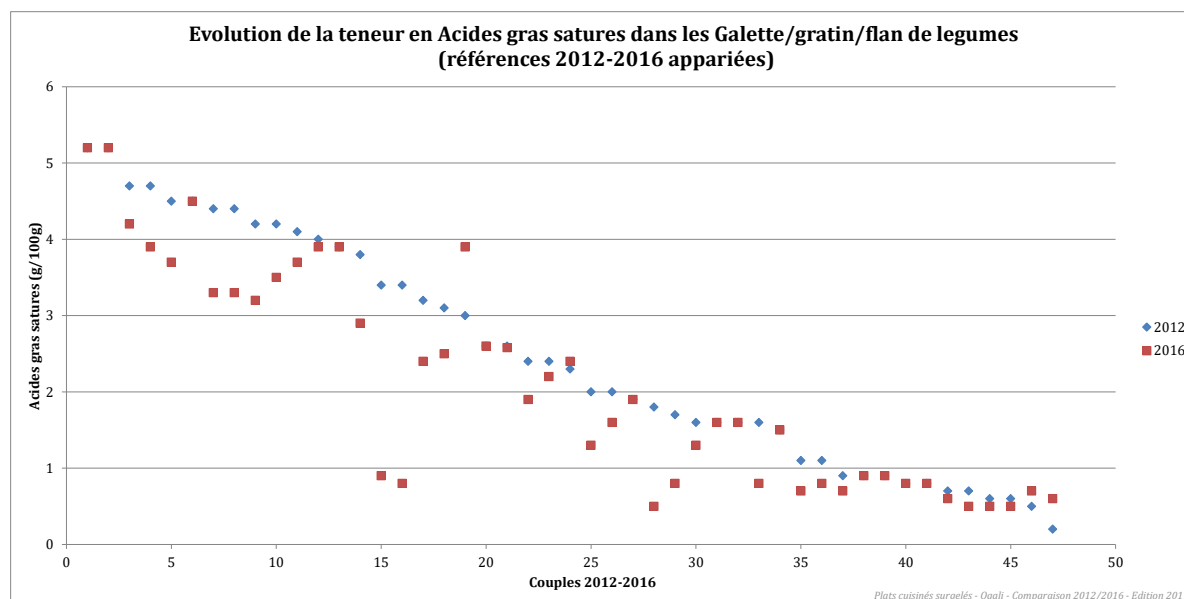


Figure 34 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Galette/gratin/flan de légumes étudiée.

Poisson en sauce (Figure 35)

Au sein de la famille Poisson en sauce, la Figure 31 et le Tableau 23 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en acides gras saturés observée à l'échelle des produits appariés (-0,3g/100g; -9%), est due aux 42% de produits (n=33) présentant une diminution de leur teneur en acides gras saturés (allant de -0,1g/100g à -4,2g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 35) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les plus fortes teneurs en acides gras saturés en 2012.

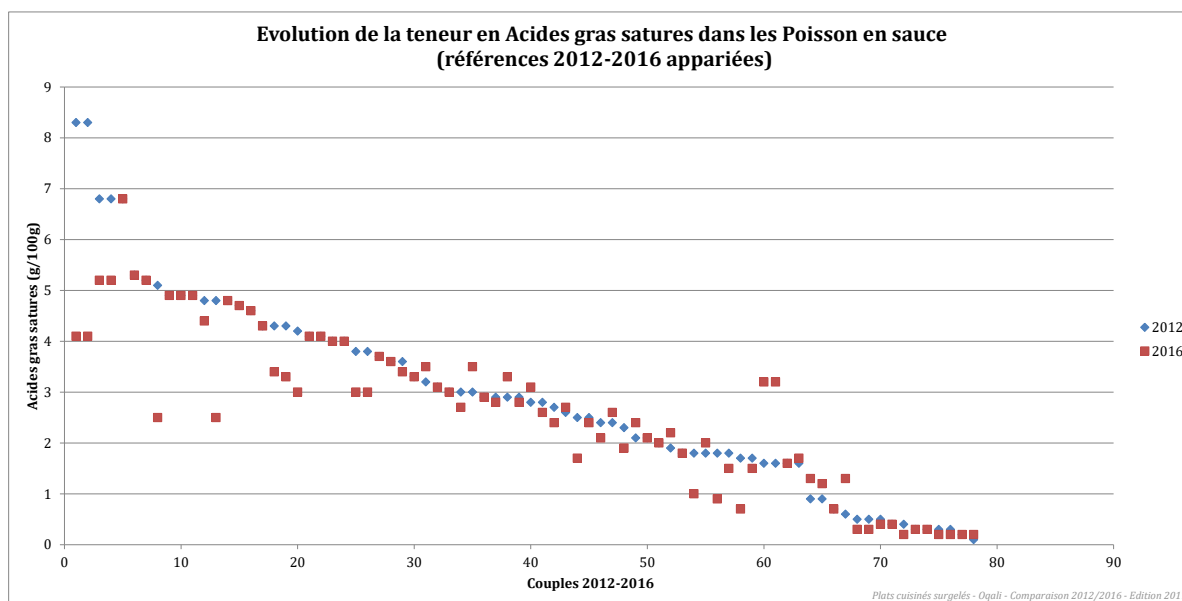


Figure 35 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Poisson en sauce étudiée.

Poisson pané (Figure 36)

Au sein de la famille Poisson pané, la Figure 31 et le Tableau 23 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en acides gras saturés observée à l'échelle des produits appariés (-0,1g/100g ; -13%), est due aux 37% de produits (n=28) présentant une diminution de leur teneur en acides gras saturés (allant de -0,0001g/100g à -2,7g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 36) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les plus fortes teneurs en acides gras saturés en 2012. Quelques augmentations sont observées pour les produits ayant les teneurs en acides gras saturés parmi les plus faibles en 2012.

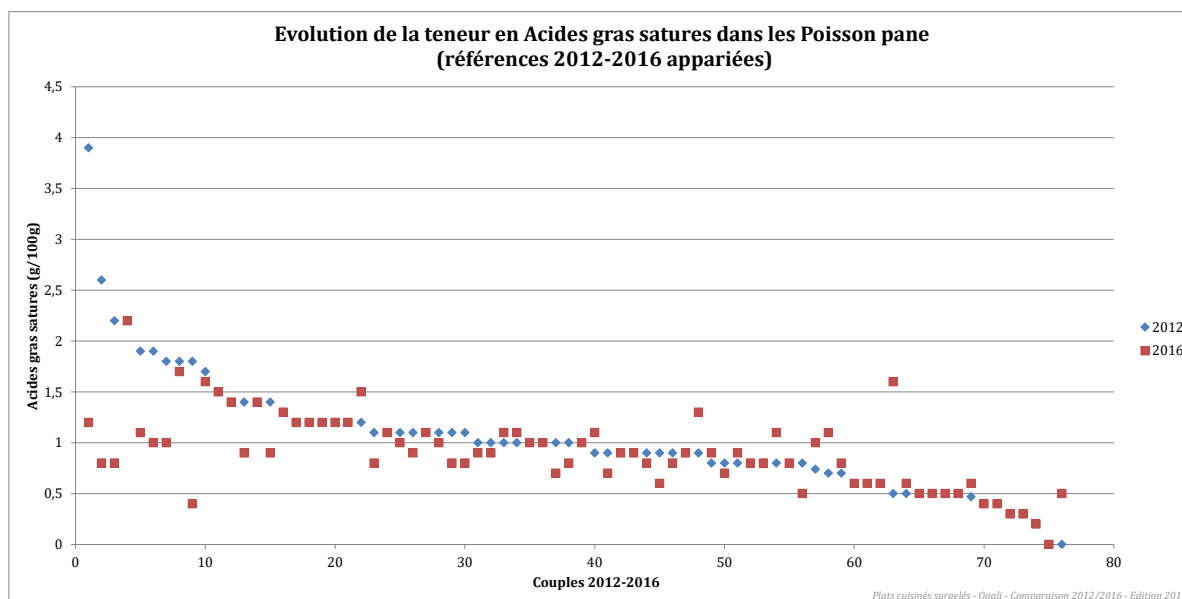


Figure 36 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en acides gras saturés des produits appariés de la famille Poisson pané étudiée.

6.4.3 Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille et sous-groupe

Afin d'identifier si des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment) expliquent les évolutions observées précédemment, et en complément de l'étude des éventuelles reformulations, une étude de la variabilité nutritionnelle par famille et sous-groupe a été effectuée (Tableau 24).

Dans cette partie, les résultats ne seront pas détaillés dans la mesure où aucune évolution significative de la teneur moyenne en acides gras saturés n'a été identifiée en considérant l'ensemble de l'offre 2012 par rapport à l'ensemble de l'offre 2016.

Pour les 13 familles suivantes, des différences significatives par sous-groupe ont été observées sans entraîner une évolution significative à l'échelle des familles : Couscous/tajine, Viande légumes, Poisson légumes, Poisson légumes féculents, Autres pâtes avec viande/poisson, Riz cantonais, Légumes, Cassolette/coquille de la mer, Autres entrées, Crevettes/moules, Poisson pané, Viande panée et Viande sans sauce. Les graphiques de ces familles sont présentés en Annexe 4. Il s'agit notamment, pour les familles Couscous/tajine, Viande légumes, Poisson légumes, Poisson légumes féculents, Autres pâtes avec viande/poisson, Cassolette/coquille de la mer, Autres entrées et Crevettes/moules, d'augmentations significatives, signes de modifications de l'offre à la hausse. A l'inverse, pour la famille Poisson pané, il s'agit d'une diminution significative, signe d'une modification de l'offre à la baisse.

Tableau 24 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Acides gras saturés (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Couscous/tajine	12	0,9	0,5	1	1,1		16	1,5	0,5	11	1,3	0,5
Moussaka	7	2,4	0,4	2	2,7	0,1	19	2,5	0,6	9	2,3	0,7
Paella	10	0,7	0,2	2	0,5	0,0	18	0,7	0,2	8	0,9	0,7
Hachis parmentier	13	2,8	1,2				35	2,7	1,0	10	2,4	1,1
Parmentier de poisson/brandade	10	1,8	0,6	5	2,3	1,3	22	2,2	1,0	10	2,4	1,3
Viande féculents	18	2,8	1,9	4	3,5	3,5	25	2,9	1,7	35	3,2	1,9
Viande légumes	6	0,5	0,3	1	2,4		10	2,6	1,8	15	3,0	1,7
Viande légumes féculents	37	1,8	1,8	7	0,9	0,7	36	1,7	1,1	52	1,9	1,7
Légumes farcis	3	2,0	1,0	1	5,5		8	2,6	0,5	6	2,4	0,6
Poisson féculents	3	1,8	1,3				10	2,4	1,6	15	2,2	1,2
Sushis	3	1,1	0,1				3	1,3	0,8	3	1,0	0,6
Poisson légumes	10	1,4	0,9	3	3,5	2,4	12	2,7	1,6	9	2,2	1,2
Poisson légumes féculents	22	1,6	1,5	1	1,9		26	2,2	1,5	27	2,1	1,4
Pâtes bolognaise	25	2,0	0,8	4	2,0	0,9	51	2,1	0,5	24	2,2	1,1
Pâtes carbonara	4	3,4	0,5	1	4,0		13	4,2	1,8	7	4,3	1,6
Autres pâtes avec viande/poisson	41	2,2	1,3	4	1,4	0,8	63	2,4	1,5	61	2,8	1,7
Autres pâtes sans viande/poisson	17	3,3	1,9				22	3,6	1,7	41	3,4	1,7
Risotto	10	2,4	1,2				7	3,4	1,0	20	2,7	1,2
Riz cantonnais	9	0,4	0,2				13	0,6	0,1	3	0,5	0,1
Autres riz cuisines complets	9	1,4	1,4				11	2,1	1,0	6	2,0	0,9
Tartiflette	3	4,9	0,7	2	3,1	0,8	13	4,5	1,5	12	3,9	1,7
Poelee de pomme de terre complete	24	2,1	1,2	4	2,3	0,9	32	1,9	0,9	15	2,2	1,3
Autres plats a base de pomme de terre	2	3,5	1,1				8	2,7	0,6	7	3,4	0,7
Légumes	37	1,0	1,1	6	2,6	1,0	88	1,0	1,0	86	1,1	1,0
Légumes féculents	10	1,0	1,0	2	1,5	0,4	22	1,1	0,7	36	1,3	1,0
Céréales et légumineuses cuisinées	5	1,8	1,4				4	2,6	3,0	18	1,8	1,6
Galette/gratin/flan de légumes	20	2,7	2,5	1	1,9		55	2,1	1,4	50	2,3	1,3
Gratin de pomme de terre	3	2,9	1,5	4	5,0	1,8	19	4,0	1,6	41	4,4	1,6
Cassolette/coquille de la mer	20	3,5	2,3	4	4,2	0,6	46	4,1	1,6	50	4,3	1,9
Produits frits ethniques	4	5,0	3,3	3	2,8	1,1	24	2,2	1,4	14	2,6	1,3
Autres entrées	12	5,6	4,1	2	13,2	13,2	9	11,1	9,3	71	12,8	9,2
Crevettes/moules	6	1,5	0,7				7	1,1	0,3	5	2,9	2,6
Poisson en sauce	40	3,0	1,8	6	3,3	2,0	82	2,7	1,5	46	2,9	1,2
Poisson hache/pave	12	1,5	0,9	1	3,1		2	1,9	0,9	12	1,9	1,6
Poisson pane	38	1,3	1,3	5	1,1	0,3	85	0,9	0,4	102	1,1	0,5
Viande panée	15	2,6	1,3	3	5,0	2,6	46	2,4	1,3	49	2,5	1,1
Viande sans sauce	15	4,1	2,7	6	7,3	1,4	14	5,4	2,3	73	5,1	2,5
Viande en sauce	15	3,6	1,5				11	4,2	1,6	16	4,6	1,7
Fromage pane	1	10,5					2	7,3	1,6	6	10,8	3,0

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.4.4 Evolution des teneurs en acides gras saturés par famille et segment de marché

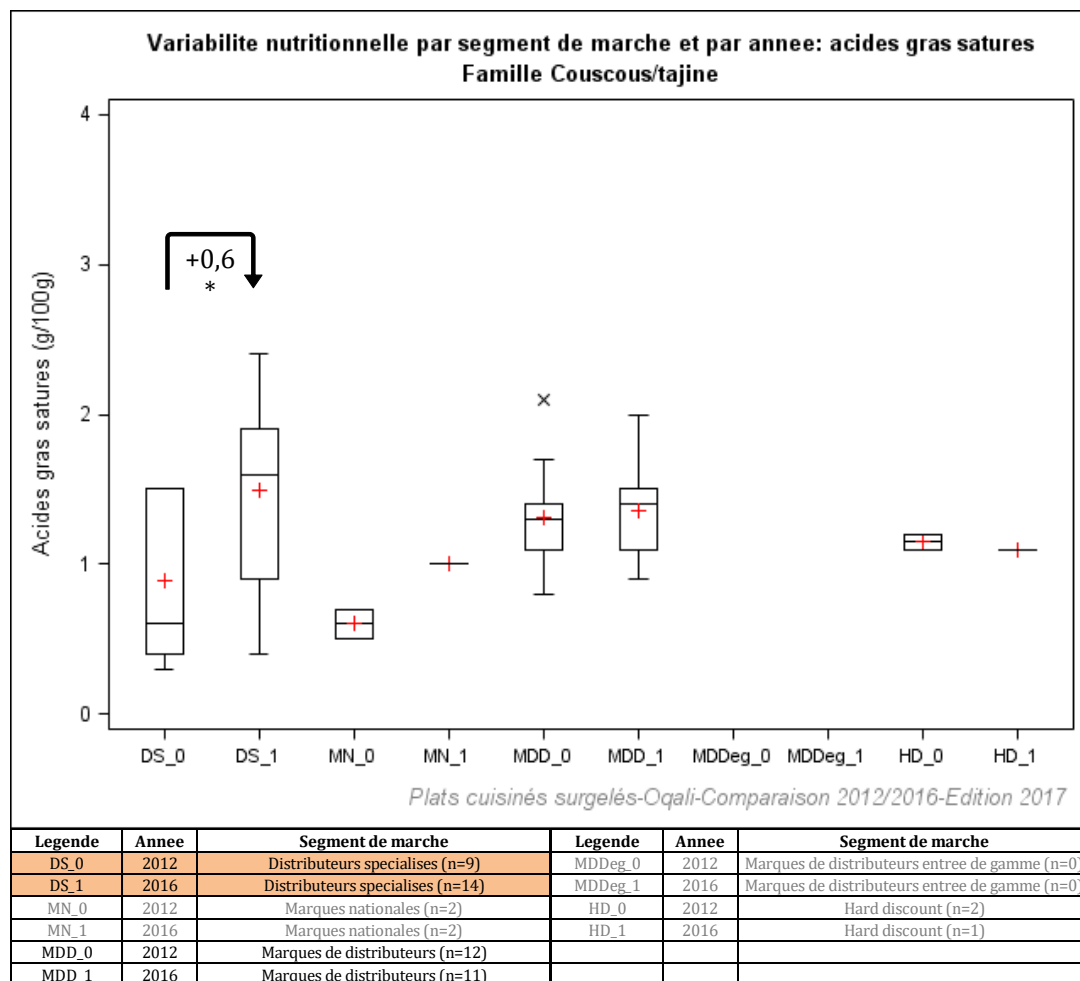
L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence sont portées ou non par l'ensemble des segments.

Ainsi dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles présentant une évolution significative de leur teneur moyenne pour au moins un segment de marché, soit : Couscous/tajine, Cassolette/coquille de la mer, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande sans sauce.

Pour les autres familles, les tableaux de statistiques sont présentés en Annexe 6.

Couscous/tajine (Figure 37)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,3g/100g (+28% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 37 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Couscous/tajine étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en acides gras saturés par segment de marché (Figure 37) met en évidence une augmentation significative pour les distributeurs spécialisés : +0,6g/100g (+68% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Cette augmentation s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016), pour lesquels les effectifs sont faibles, possèdent une teneur moyenne en acides gras saturés située dans la tranche basse des teneurs et les produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012) dans la tranche haute (Tableau 25).

Tableau 25 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Couscous/tajine étudiée.

Couscous/tajine	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	0,9	0,6	14	1,5	0,7	+0,6*	+68%	3	0,4	0,1				9	1,5	0,7	5	1,5	0,8
Marques nationales	2	0,6	0,1	2	1,0	0,0	+0,4	+67%	2	0,6	0,1							2	1,0	0,0
Marques de distributeurs	12	1,3	0,3	11	1,4	0,3	+0,1	+4%	5	1,3	0,4	1	1,1		7	1,5	0,3	3	1,1	0,3
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,2	0,1	1	1,1		-0,05	-4%	2	1,2	0,1							1	1,1	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cassolette/coquille de la mer (Figure 38)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,4g/100g (+10% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

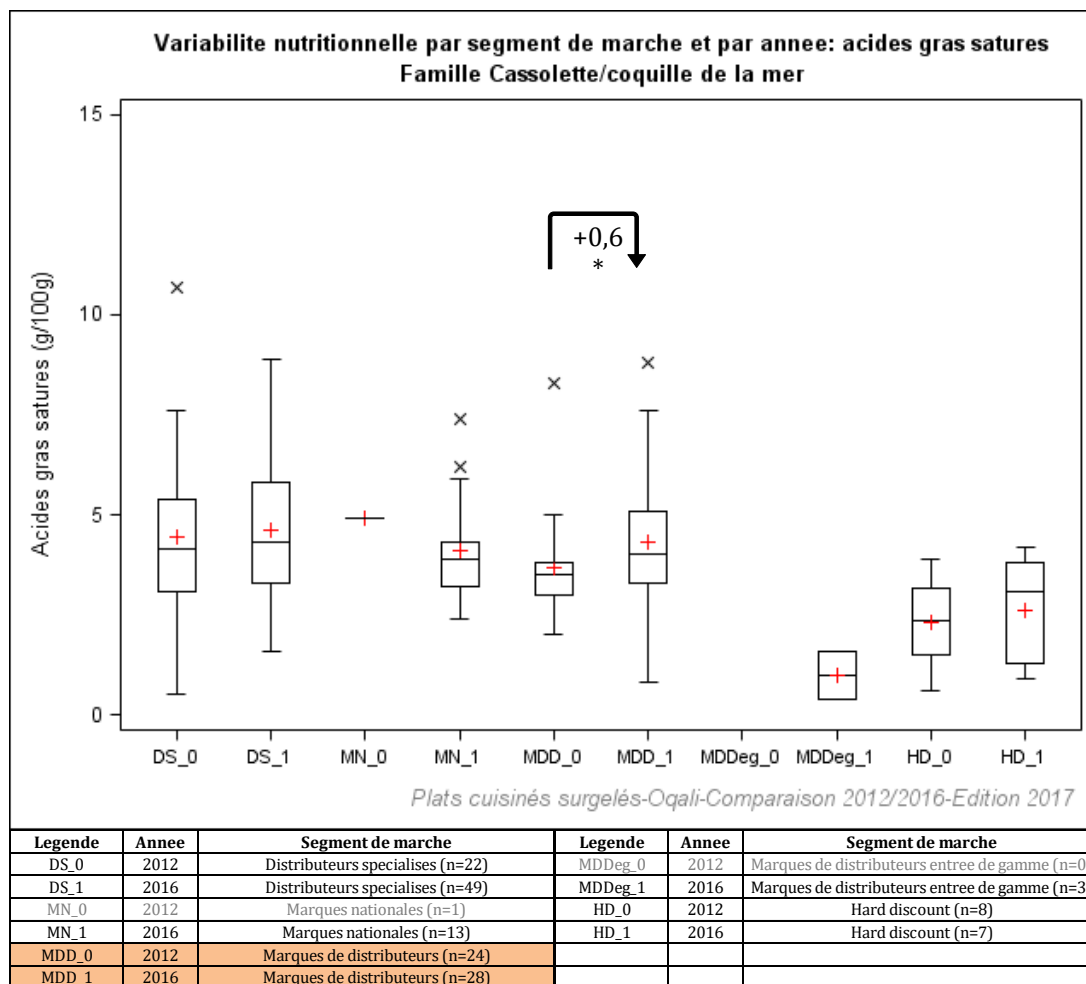


Figure 38 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.

A l'échelle des segments de marché, une augmentation significative est observée pour les produits de marques de distributeurs (+0,6g/100g ; +17%) (Figure 38). Cette augmentation peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » dont la teneur moyenne en acides gras saturés se situe dans la fourchette haute des valeurs nutritionnelles et des produits « Retirés » situés dans la fourchette basse (Tableau 26). Des reformulations conduisant principalement à une augmentation de la teneur en acides gras saturés dans certains produits ont également eu lieu.

Tableau 26 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.

Cassolette/coquille de la mer	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	22	4,5	2,2	49	4,6	1,7	+0,1	+3%	7	4,7	3,4	2	3,7	0,1	21	4,4	1,3	26	4,9	1,9
Marques nationales	1	4,9		13	4,1	1,5	-0,8	-16%	1	4,9					2	5,2	1,4	11	3,9	1,5
Marques de distributeurs	24	3,7	1,2	28	4,3	1,7	+0,6*	+17%	6	3,0	0,6	2	4,7	0,1	19	4,2	1,6	7	4,5	2,2
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	1,0	0,6									1	0,4		2	1,3	0,4
Hard discount	8	2,3	1,1	7	2,6	1,3	+0,3	+14%	6	2,4	1,1				3	1,8	1,2	4	3,3	1,0

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

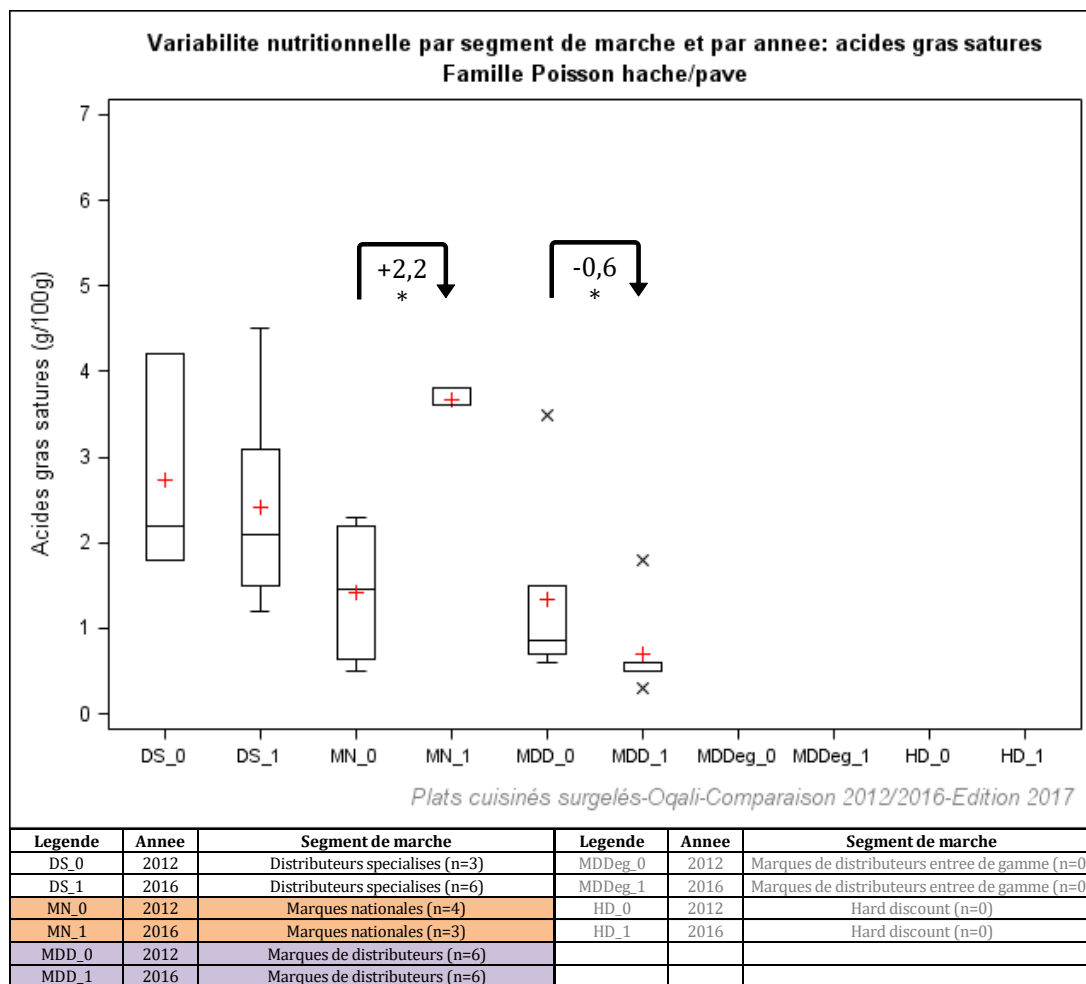
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson haché/pavé (Figure 39)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,3g/100g (+18% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 39 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.

A l'échelle des segments de marché, 2 évolutions significatives en sens contraire sont observées (Figure 39) :

- La teneur moyenne en acides gras saturés des marques nationales augmente significativement de +2,2g/100g (soit +157% par rapport à la teneur initiale) (Tableau 27). Cette augmentation est à relativiser du fait du faible effectif de produits (2012 : n=4 ; 2016 : n=3) et elle s'explique notamment par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » dont la teneur moyenne en acides gras saturés se situe dans la fourchette haute des valeurs nutritionnelles et des produits « Retirés » dans la fourchette basse (Tableau 27) ;

- La teneur moyenne en acides gras saturés des marques de distributeurs diminue significativement de -0,6g/100g (soit -48%) (Tableau 27). Cette diminution est à relativiser du fait du faible effectif de produits (2012 : n=6 ; 2016 : n=6) et elle peut s'expliquer en partie par

une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » dont la teneur moyenne en acides gras saturés se situe dans la fourchette inférieure des valeurs nutritionnelles et des produits « Retirés » dans la fourchette haute (Tableau 27).

Tableau 27 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.

Poisson hache/pave	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	2,7	1,3	6	2,4	1,2	-0,3	-12%	2	2,0	0,3	1	3,1		2	1,9	0,9	3	2,6	1,7
Marques nationales	4	1,4	0,9	3	3,7	0,1	+2,2*	+157%	4	1,4	0,9							3	3,7	0,1
Marques de distributeurs	6	1,3	1,1	6	0,7	0,5	-0,6*	-48%	6	1,3	1,1							6	0,7	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount																				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

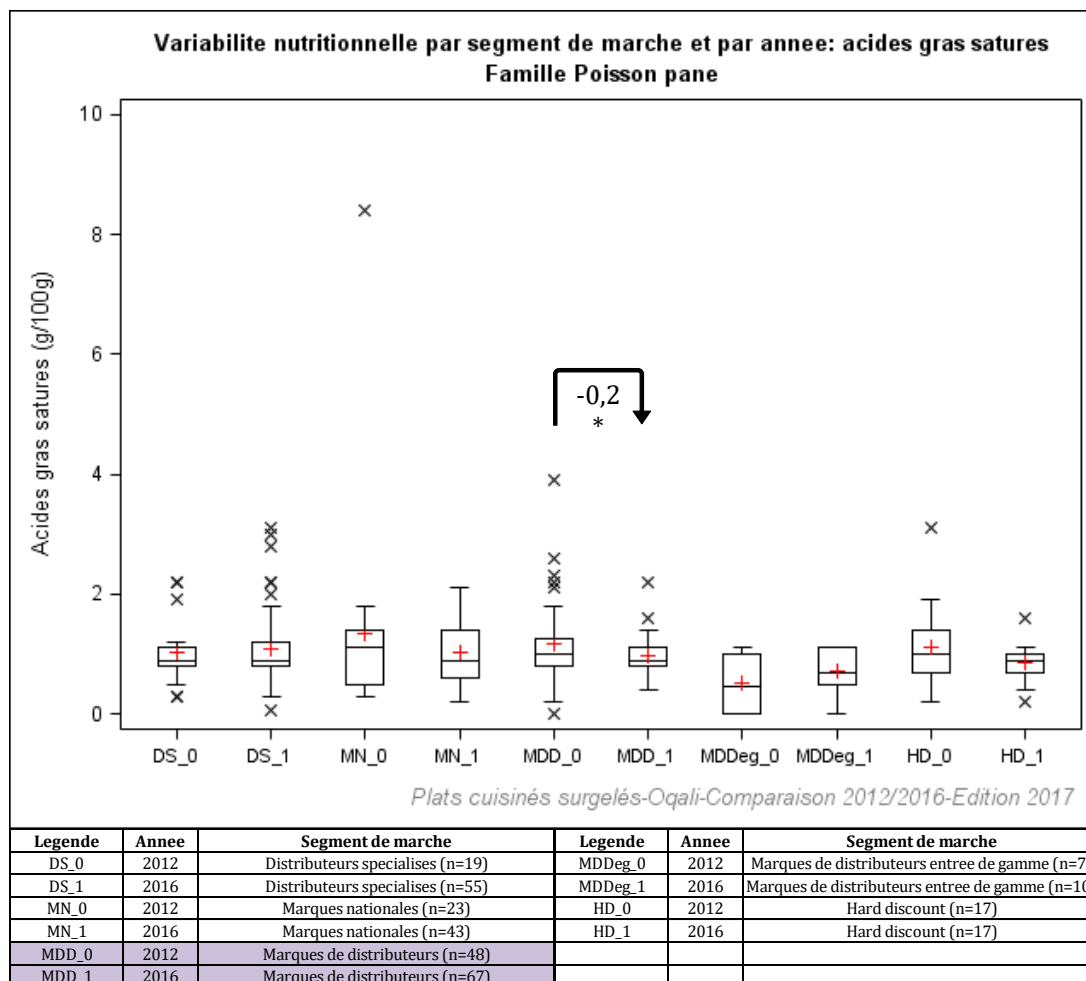
²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson pané (Figure 40)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,1g/100g (-13% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 40 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson pané étudiée.

A l'échelle des segments de marché (Figure 40), la teneur moyenne en acides gras saturés des marques de distributeurs diminue significativement de -0,2g/100g (-18%) entre 2012 et 2016 (Tableau 28), notamment en raison du retrait de produits avec les teneurs les plus élevées en acides gras saturés ou de reformulations.

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 28).

Tableau 28 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson pané étudiée.

Poisson pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	1,0	0,5	55	1,1	0,6	+0,05	+4%							26	0,9	0,4	29	1,2	0,7
Marques nationales	23	1,3	1,6	43	1,0	0,5	-0,3	-23%	9	1,9	2,5				14	1,0	0,5	29	1,1	0,5
Marques de distributeurs	48	1,2	0,6	67	1,0	0,3	-0,2*	-18%	19	1,2	0,6	4	1,1	0,3	29	0,9	0,2	34	1,0	0,3
Marques de distributeurs entrée de gamme	7	0,5	0,5	10	0,7	0,4	+0,2	+35%	2	0,6	0,6				5	0,5	0,4	5	0,9	0,2
Hard discount	17	1,1	0,7	17	0,9	0,3	-0,3	-24%	8	1,2	0,9	1	1,1		11	0,8	0,3	5	1,0	0,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande sans sauce (Figure 41)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,4g/100g (+9% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

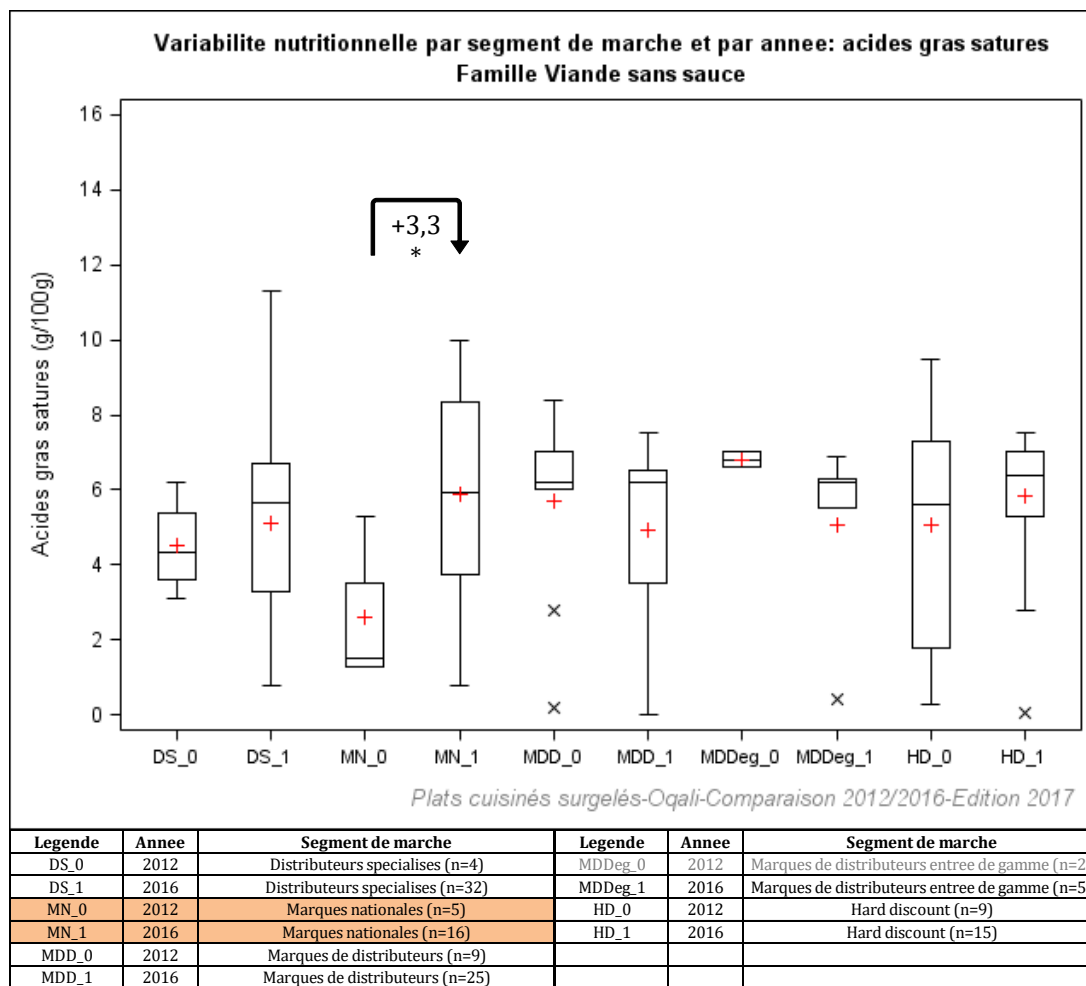


Figure 41 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en acides gras saturés (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 41) met en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en acides gras saturés pour les marques nationales de +3,3g/100g (soit +128% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016 (Tableau 29). Cette augmentation significative s'explique en partie par une modification de l'offre, avec des produits « Ajoutés » dont la teneur moyenne en acides gras saturés se trouve dans la tranche supérieure (5,6g/100g) (Tableau 29). A noter que l'effectif 2012 est relativement faible (n=5).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 29).

Tableau 29 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et par année au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.

Viande sans sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	4,5	1,3	32	5,1	2,5	+0,6	+14%	3	3,9	0,8				1	6,9		31	5,1	2,5
Marques nationales	5	2,6	1,8	16	5,9	2,9	+3,3*	+128%	5	2,6	1,8	1	10,0					15	5,6	2,8
Marques de distributeurs	9	5,7	2,6	25	4,9	2,4	-0,8	-13%	2	5,6	4,0	4	6,7	0,6	4	5,1	3,2	17	4,5	2,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	6,8	0,3	5	5,1	2,7	-1,7	-26%							2	5,9	0,5	3	4,5	3,6
Hard discount	9	5,1	3,1	15	5,8	2,0	+0,7	+15%	5	5,3	3,5	1	7,2		7	5,3	2,4	7	6,2	1,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.4.5 Synthèse des évolutions des teneurs en acides gras saturés

Le Tableau 30 reprend, pour chacune des 39 familles du secteur, les évolutions de teneurs moyennes en acides gras saturés (en g/100g et en pourcentage), en comparant l'ensemble de l'offre 2012 à l'ensemble de l'offre 2016 et en se plaçant au niveau du pool de produits appariés. Les évolutions significatives par sous-groupe qui permettent d'identifier d'éventuelles modifications de l'offre (comparaison entre l'ensemble des références de 2012 et les produits « Ajoutés »²⁶ et entre l'ensemble des produits « Retirés »²⁷ et l'ensemble des références de 2016 uniquement) sont également présentées, ainsi que les évolutions significatives par segment de marché. Les couleurs matérialisent les évolutions significatives pour les familles étudiées : orange pour une augmentation et violet pour une diminution.

²⁶ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

²⁷ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

Tableau 30 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en acides gras saturés, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Familie de produits	Acides gras saturés (g/100g) : Différences entre 2012 et 2016										
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché		
Couscous/tajine	+0,3	+28%	+0,2	+12%			+0,5*	+53%	DS	+0,6*	+68%
Moussaka	-0,1	-3%	-0,1	-4%							
Paella	+0,05	+6%	-0,01	-2%							
Hachis parmentier	-0,2	-6%	-0,02	-1%							
Parmentier de poisson/brandade	+0,3	+13%	+0,0	+0%							
Viande féculents	+0,4	+16%	+0,2	+7%							
Viande légumes	+1,0	+57%	-0,2	-7%			+2,3**	+443%			
Viande légumes féculents	+0,1	+6%	-0,01	-1%							
Légumes farcis	-0,3	-10%	-0,4	-11%							
Poisson féculents	-0,4	-15%	+0,05	+2%							
Sushis	-0,03	-3%	+0,0	+0%							
Poisson légumes	+0,6	+27%	-0,1	-3%			+1,2*	+83%			
Poisson légumes féculents	+0,3	+15%	-0,1	-3%			+0,6*	+36%			
Pâtes bolognaise	+0,1	+5%	+0,1	+3%							
Pâtes carbonara	+0,4	+11%	+0,1	+3%							
Autres pâtes avec viande/poisson	+0,4	+19%	+0,1	+7%	+0,6*	+29%					
Autres pâtes sans viande/poisson	-0,1	-4%	-0,3	-7%							
Risotto	+0,2	+8%	+0,3	+11%							
Riz cantonnais	+0,1	+21%	+0,1	+16%							
Autres riz cuisines complets	+0,5	+32%	+0,0	+0%							
Tartiflette	-0,1	-3%	-0,03	-1%							
Poelee de pomme de terre complete	-0,2	-7%	-0,3*	-14%							
Autres plats a base de pomme de terre	+0,02	+1%	-0,2	-8%							
Légumes	-0,05	-4%	-0,1**	-10%							
Légumes féculents	+0,1	+9%	-0,01	-1%							
Cereales et legumineuses cuisinees	-0,03	-1%	+0,3	+15%							
Galette/gratin/flan de légumes	-0,4	-16%	-0,4***	-16%							
Gratin de pomme de terre	+0,4	+10%	+0,03	+1%							
Cassolette/coquille de la mer	+0,4	+10%	+0,3	+8%			+0,7*	+20%	MDD	+0,6*	+17%
Produits frits ethniques	-0,3	-11%	+0,1	+4%							
Autres entrees	+4,1	+49%	-0,1	-1%			+7,0*	+126%			
Crevettes/moules	+0,5	+41%	-0,02	-2%	+1,6*	+122%					
Poisson en sauce	-0,2	-7%	-0,3*	-9%							
Poisson hache/pave	+0,3	+18%	-1,7	-40%					MN MDD	+2,2* -0,6*	+157% -48%
Poisson pane	-0,1	-13%	-0,1*	-13%			-0,3*	-26%	MDD	-0,2*	-18%
Viande panee	-0,1	-3%	-0,1	-3%							
Viande sans sauce	+0,4	+9%	-0,2	-3%					MN	+3,3*	+128%
Viande en sauce	+0,5	+13%	+0,1	+3%							
Fromage pane	+1,6	+19%	+0,0	+0%							

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
²produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

En comparant l'ensemble de l'offre 2012 à celle de 2016, aucune famille parmi les 39 étudiées ne présente une évolution significative des teneurs moyennes en acides gras saturés.

Des évolutions significatives à l'échelle des produits appariés, signe de reformulations, sont toutefois observées pour 5 familles sur les 39, toutes à la baisse :

- **Poêlée de pomme de terre complète** : -0,3g/100g soit -14% par rapport à la teneur initiale ;

- **Légumes** : -0,1g/100g soit -10% ;

- **Galette/gratin/flan de légumes** : -0,4g/100g soit -16% ;

- **Poisson en sauce** : -0,3g/100g soit -9% ;

- **Poisson pané** : -0,1g/100g soit -13%.

Des évolutions significatives liées à une modification de l'offre (ajout et/ou retrait de produits) sont également observées pour quelques familles, majoritairement dans le sens d'une augmentation des teneurs, mais sans entraîner d'évolution significative à l'échelle des familles.

Enfin, l'étude des évolutions par segment de marché indique des évolutions significatives de la teneur moyenne en acides gras saturés, principalement à la hausse :

- **Couscous/tajine** : augmentation significative de +0,6g/100g (+68%) pour les distributeurs spécialisés liée en partie à une modification de l'offre ;

- **Cassolette/coquille de la mer** : augmentation significative de +0,6g/100g (+17%) pour les marques de distributeurs ;

- **Poisson haché/pavé** : 2 évolutions contraires sont observées pour cette famille, une augmentation significative pour les marques nationales de +2,2g/100g soit +157%, à relativiser du fait de faibles effectifs (2012 : n=4 ; 2016 : n=3) et due à une modification de l'offre, et une diminution significative pour les marques de distributeurs de -0,6g/100g soit -48% ;

- **Poisson pané** : diminution significative pour les marques de distributeurs de -0,2g/100g (-18%) ;

- **Viande sans sauce** : augmentation significative pour les marques nationales de +3,3g/100g (+128%), à relativiser du fait du faible effectif de 2012 (n=5) et due à une modification de l'offre.

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été réalisées dans le sens d'une augmentation des teneurs et dans le sens d'une diminution des teneurs.

6.5 Evolution des teneurs en sucres

6.5.1 Evolution des teneurs en sucres par famille

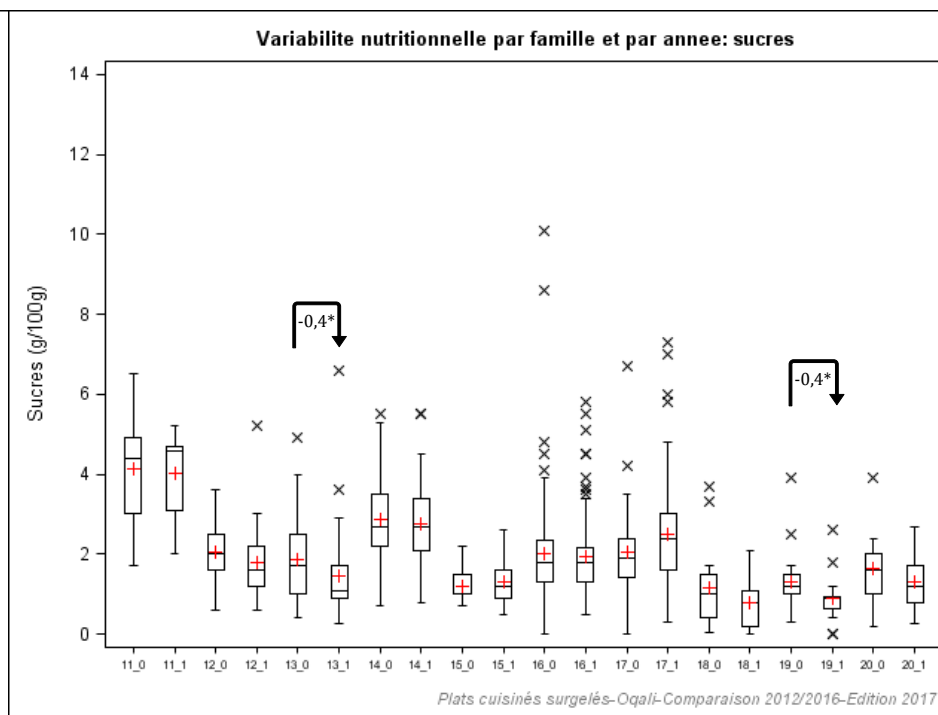
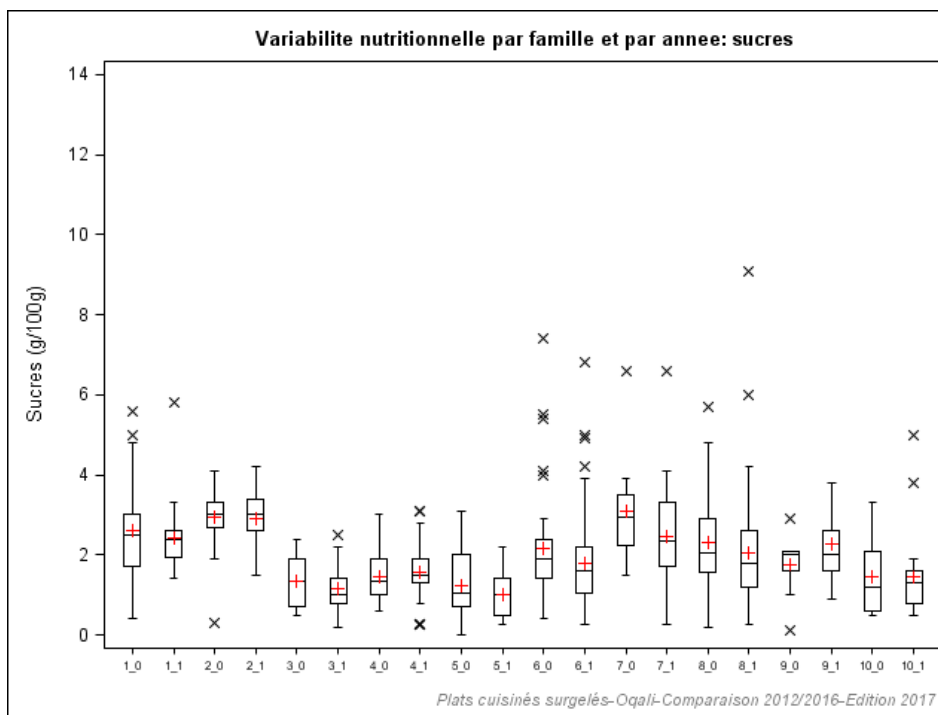
4 familles sur 39 présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en sucres entre 2012 et 2016, toutes à la baisse (Figure 42, Tableau 31). Il s'agit des familles :

- **Poisson légumes féculents** (13) : -0,4g/100g soit -22% par rapport à la teneur initiale ;
- **Riz cantonnais** (19) : -0,4g/100g soit -31% ;
- **Viande sans sauce** (37) : -0,6g/100g soit -31% ;
- **Viande en sauce** (38) : -1,3g/100g soit -43%.

L'étude des distributions des teneurs en sucres entre 2012 et 2016 montre que les diminutions significatives des teneurs moyennes observées pour les familles citées précédemment s'accompagnent d'un décalage vers des teneurs plus basses (diminution des valeurs des médianes, des 1^{ers} et 3^{es} quartiles²⁸) (Tableau 31). A noter qu'une diminution des teneurs maximales en sucres entre 2012 et 2016 est également observée pour les familles Riz cantonnais (19) et Viande en sauce (38) (Tableau 31). A l'inverse, une augmentation des teneurs maximales en sucres entre 2012 et 2016 est observée pour les familles Poisson légumes féculents (13) et Viande sans sauce (37) (Tableau 31), notamment due à la présence de produits accompagnés ou marinés dans la sauce soja.

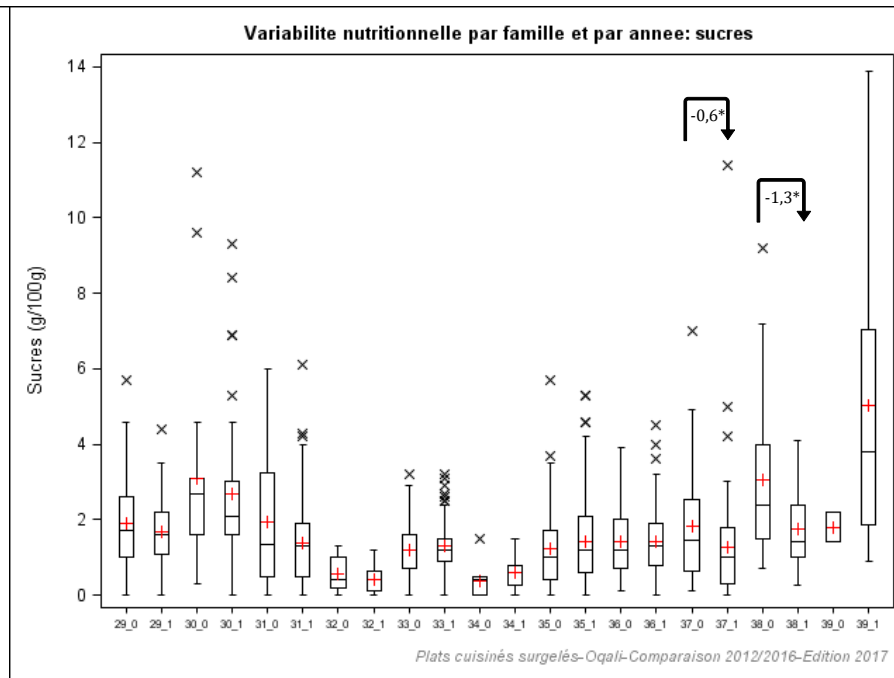
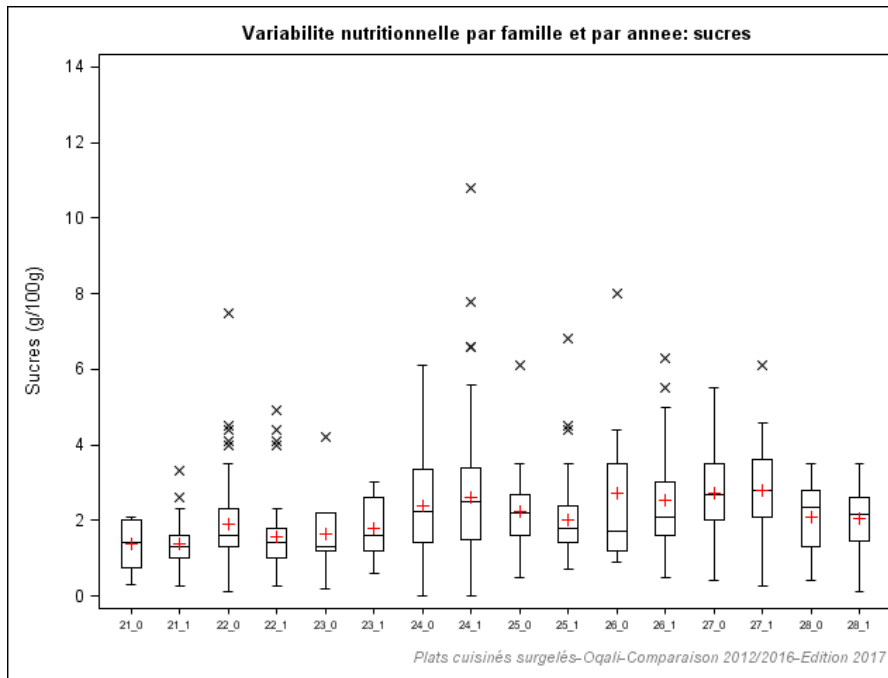
Des tendances non significatives majoritairement à la baisse, mais qui peuvent également être à la hausse, sont observées pour les autres familles (Figure 42, Tableau 31).

²⁸ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses. Le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=25)	11_0	2012	Sushis (n=6)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=28)	11_1	2016	Sushis (n=6)
2_0	2012	Moussaka (n=22)	12_0	2012	Poisson legumes (n=22)
2_1	2016	Moussaka (n=30)	12_1	2016	Poisson legumes (n=24)
3_0	2012	Paella (n=24)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=45)
3_1	2016	Paella (n=28)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=54)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=42)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=69)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=45)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=79)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=34)	15_0	2012	Pates carbonara (n=16)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=37)	15_1	2016	Pates carbonara (n=21)
6_0	2012	Viande feculents (n=41)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=100)
6_1	2016	Viande feculents (n=64)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=128)
7_0	2012	Viande legumes (n=12)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=37)
7_1	2016	Viande legumes (n=26)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=63)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=72)	18_0	2012	Risotto (n=17)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=95)	18_1	2016	Risotto (n=27)
9_0	2012	Legumes farcis (n=10)	19_0	2012	Riz cantonnais (n=19)
9_1	2016	Legumes farcis (n=15)	19_1	2016	Riz cantonnais (n=16)
10_0	2012	Poisson feculents (n=11)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=15)
10_1	2016	Poisson feculents (n=25)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=17)

Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
21_0	2012	Tartiflette (n=16)	31_0	2012	Autres entrees (n=24)
21_1	2016	Tartiflette (n=27)	31_1	2016	Autres entrees (n=82)
22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=58)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=11)
22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=51)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=12)
23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=7)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=118)
23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=15)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=134)
24_0	2012	Legumes (n=124)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=13)
24_1	2016	Legumes (n=180)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=15)
25_0	2012	Legumes feculents (n=30)	35_0	2012	Poisson pane (n=114)
25_1	2016	Legumes feculents (n=60)	35_1	2016	Poisson pane (n=192)
26_0	2012	Cereales et legumineuses cuisinees (n=8)	36_0	2012	Viande panee (n=49)
26_1	2016	Cereales et legumineuses cuisinees (n=22)	36_1	2016	Viande panee (n=98)
27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=67)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=28)
27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=106)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=93)
28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=22)	38_0	2012	Viande en sauce (n=22)
28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=64)	38_1	2016	Viande en sauce (n=27)
29_0	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=55)	39_0	2012	Fromage pane (n=2)
29_1	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=100)	39_1	2016	Fromage pane (n=8)
30_0	2012	Produits frits ethniques (n=20)			
30_1	2016	Produits frits ethniques (n=41)			

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 42 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 31 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Sucres (g/100g)	2012								2016								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Couscous/tajine	25	0,4	5,6	1,7	2,5	3,0	2,6	1,3	28	1,4	5,8	2,0	2,4	2,6	2,4	0,8	-0,2	-8%
Moussaka	22	0,3	4,1	2,7	3,0	3,3	2,9	0,8	30	1,5	4,2	2,6	3,0	3,4	2,9	0,6	-0,02	-1%
Paella	24	0,5	2,4	0,7	1,4	1,9	1,3	0,6	28	0,2	2,5	0,8	1,0	1,4	1,2	0,5	-0,2	-13%
Hachis parmentier	42	0,6	3,0	1,0	1,4	1,9	1,5	0,6	45	0,3	3,1	1,3	1,5	1,9	1,6	0,7	+0,1	+8%
Parmentier de poisson/brandade	34	0,0001	3,1	0,7	1,1	2,0	1,2	0,8	37	0,3	2,2	0,5	1,0	1,4	1,0	0,6	-0,2	-17%
Viande féculents	41	0,4	7,4	1,4	1,9	2,4	2,2	1,4	64	0,3	6,8	1,1	1,6	2,2	1,8	1,2	-0,4	-17%
Viande légumes	12	1,5	6,6	2,3	3,0	3,5	3,1	1,3	26	0,3	6,6	1,7	2,4	3,3	2,5	1,3	-0,6	-20%
Viande légumes féculents	72	0,2	5,7	1,6	2,1	2,9	2,3	1,1	95	0,3	9,1	1,2	1,8	2,6	2,1	1,2	-0,3	-11%
Légumes farcis	10	0,1	2,9	1,6	2,0	2,1	1,8	0,8	15	0,9	3,8	1,6	2,0	2,6	2,3	0,9	+0,5	+28%
Poisson féculents	11	0,5	3,3	0,6	1,2	2,1	1,4	0,9	25	0,5	5,0	0,8	1,3	1,6	1,5	1,0	+0,02	+2%
Sushis	6	1,7	6,5	3,0	4,4	4,9	4,2	1,7	6	2,0	5,2	3,1	4,6	4,7	4,0	1,2	-0,1	-3%
Poisson légumes	22	0,6	3,6	1,6	2,0	2,5	2,1	0,7	24	0,6	5,2	1,2	1,6	2,2	1,8	1,0	-0,3	-13%
Poisson légumes féculents	45	0,4	4,9	1,0	1,7	2,5	1,9	1,0	54	0,3	6,6	0,9	1,1	1,7	1,4	1,0	-0,4*	-22%
Pâtes bolognaise	69	0,7	5,5	2,2	2,7	3,5	2,9	1,0	79	0,8	5,5	2,1	2,7	3,4	2,7	0,9	-0,1	-5%
Pâtes carbonara	16	0,7	2,2	1,0	1,0	1,5	1,2	0,4	21	0,5	2,6	0,9	1,2	1,6	1,3	0,6	+0,1	+8%
Autres pâtes avec viande/poisson	100	0,0001	10,1	1,3	1,8	2,4	2,0	1,4	128	0,5	5,8	1,3	1,8	2,2	1,9	0,9	-0,1	-4%
Autres pâtes sans viande/poisson	37	0,0	6,7	1,4	1,9	2,4	2,0	1,1	63	0,3	7,3	1,6	2,4	3,0	2,5	1,4	+0,4	+21%
Risotto	17	0,1	3,7	0,4	1,0	1,5	1,2	1,0	27	0,0	2,1	0,2	0,8	1,1	0,8	0,6	-0,4	-31%
Riz cantonnais	19	0,3	3,9	1,0	1,2	1,5	1,3	0,8	16	0,0	2,6	0,7	0,9	1,0	0,9	0,6	-0,4*	-31%
Autres riz cuisines complets	15	0,2	3,9	1,0	1,6	2,0	1,6	0,9	17	0,3	2,7	0,8	1,2	1,7	1,3	0,7	-0,3	-20%
Tartiflette	16	0,3	2,1	0,8	1,4	2,0	1,4	0,6	27	0,3	3,3	1,0	1,3	1,6	1,4	0,7	-0,003	-0,2%
Poelee de pomme de terre complete	58	0,1	7,5	1,3	1,6	2,3	1,9	1,2	51	0,3	4,9	1,0	1,4	1,8	1,6	0,9	-0,3	-17%
Autres plats a base de pomme de terre	7	0,2	4,2	1,2	1,3	2,2	1,7	1,3	15	0,6	3,0	1,2	1,6	2,6	1,8	0,8	+0,1	+9%
Legumes	124	0,0001	6,1	1,4	2,3	3,4	2,4	1,3	180	0,0	10,8	1,5	2,5	3,4	2,6	1,6	+0,3	+11%
Legumes féculents	30	0,5	6,1	1,6	2,2	2,7	2,2	1,1	60	0,7	6,8	1,4	1,8	2,4	2,0	1,1	-0,2	-10%
Cereales et legumineuses cuisinees	8	0,9	8,0	1,2	1,7	3,5	2,7	2,4	22	0,5	6,3	1,6	2,1	3,0	2,5	1,4	-0,2	-7%
Galette/gratin/flan de legumes	67	0,4	5,5	2,0	2,7	3,5	2,7	1,2	106	0,3	6,1	2,1	2,8	3,6	2,8	1,0	+0,1	+3%
Gratin de pomme de terre	22	0,4	3,5	1,3	2,4	2,8	2,1	1,0	64	0,1	3,5	1,5	2,2	2,6	2,0	0,9	-0,1	-3%
Cassolette/coquille de la mer	55	0,0	5,7	1,0	1,7	2,6	1,9	1,1	100	0,0001	4,4	1,1	1,6	2,2	1,7	0,9	-0,2	-10%
Produits frits ethniques	20	0,3	11,2	1,6	2,7	3,1	3,1	2,7	41	0,0001	9,3	1,6	2,1	3,0	2,7	2,0	-0,4	-13%
Autres entrees	24	0,0	6,0	0,5	1,3	3,3	1,9	1,7	82	0,0	6,1	0,5	1,3	1,9	1,4	1,2	-0,6	-29%
Crevettes/moules	11	0,0	1,3	0,2	0,4	1,0	0,6	0,5	12	0,0	1,2	0,1	0,4	0,7	0,4	0,4	-0,1	-25%
Poisson en sauce	118	0,0	3,2	0,7	1,2	1,6	1,2	0,7	134	0,0	3,2	0,9	1,2	1,5	1,3	0,6	+0,1	+7%
Poisson hache/pave	13	0,0	1,5	0,0001	0,4	0,5	0,4	0,4	15	0,0	1,5	0,3	0,6	0,8	0,6	0,5	+0,3	+70%
Poisson pane	114	0,0	5,7	0,4	1,0	1,7	1,2	1,0	192	0,0	5,3	0,6	1,2	2,1	1,4	1,0	+0,2	+15%
Viande panee	49	0,1	3,9	0,7	1,2	2,0	1,4	0,9	98	0,0001	4,5	0,8	1,3	1,9	1,4	0,8	-0,01	-1%
Viande sans sauce	28	0,1	7,0	0,6	1,5	2,6	1,8	1,6	93	0,0	11,4	0,3	1,0	1,8	1,3	1,4	-0,6*	-31%
Viande en sauce	22	0,7	9,2	1,5	2,4	4,0	3,1	2,2	27	0,3	4,1	1,0	1,4	2,4	1,7	1,1	-1,3*	-43%
Fromage pane	2	1,4	2,2	1,4	1,8	2,2	1,8	0,6	8	0,9	13,9	1,9	3,8	7,1	5,0	4,4	+3,2	+179%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

6.5.2 Evolution des teneurs en sucres par famille, pour les produits appariés

Afin d'identifier si des reformulations ont eu lieu, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2012 et en 2016, regroupés sous le terme de produits appariés. Ces produits correspondent aux 2 sous-groupes des « VN identiques » et « Evolutions VN ».

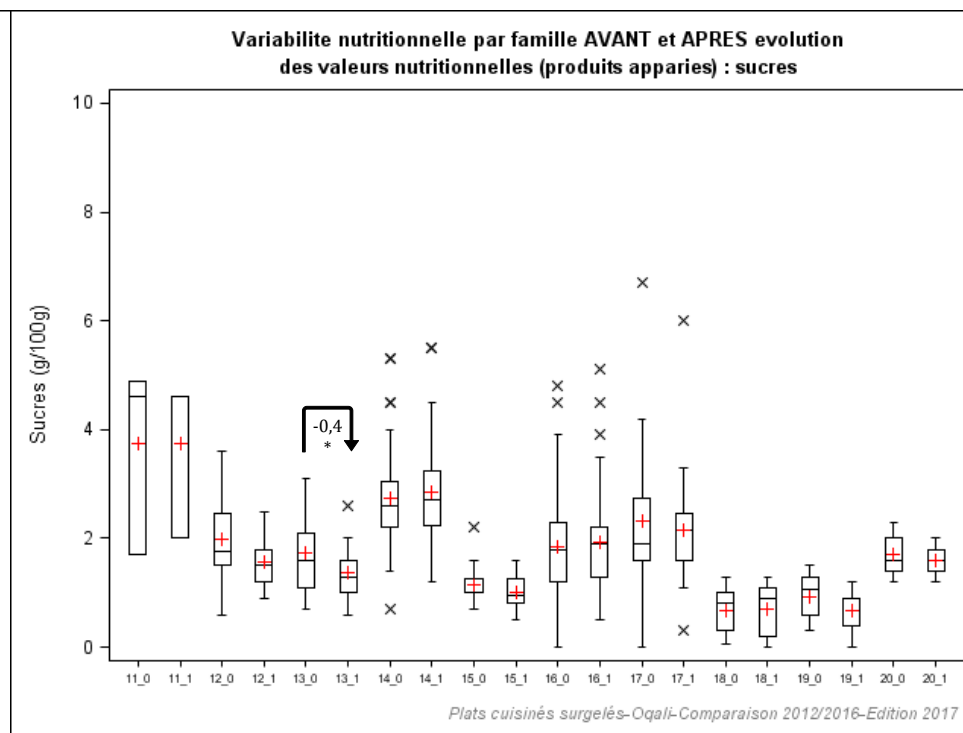
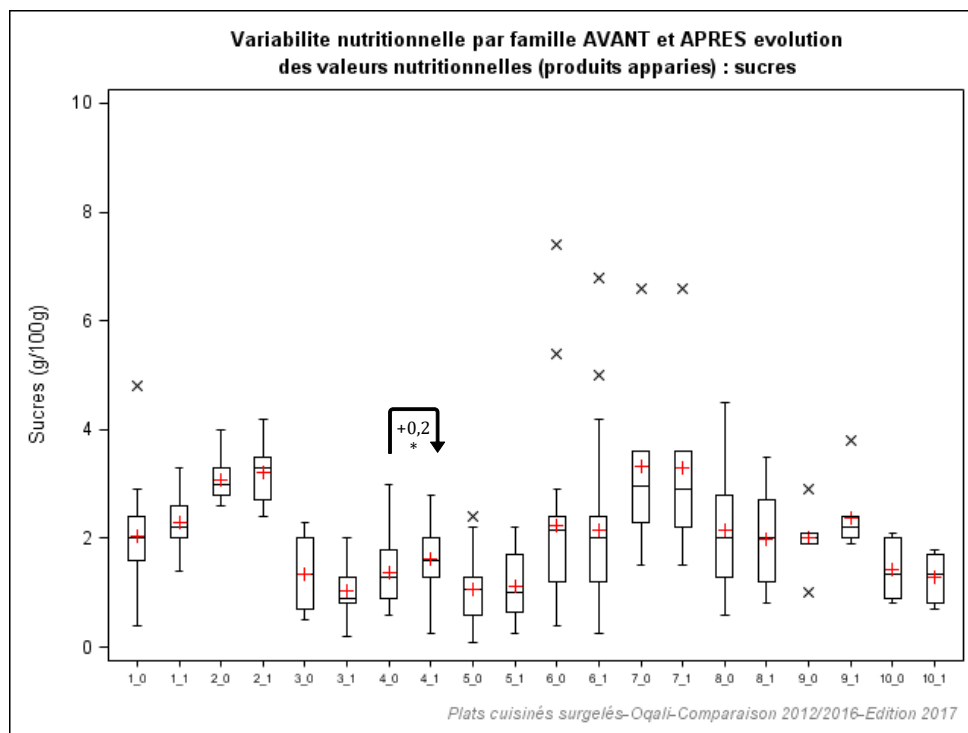
3 familles sur les 39 étudiées présentent des évolutions significatives de leur teneur moyenne en sucres pour les produits appariés. Ces évolutions peuvent être à la hausse (2 familles) comme à la baisse (1 famille) (Figure 43, Tableau 32).

Une diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -0,4g/100g soit -22% par rapport à la teneur initiale est observée pour les produits appariés de la famille **Poisson légumes féculents** (13) (Tableau 32). Cette diminution significative fait écho à celle observée à l'échelle de l'ensemble des produits. L'étude des distributions des teneurs en sucres montre par ailleurs un nombre plus important de produits situés dans la tranche inférieure des teneurs (diminution des valeurs du minimum, du maximum mais aussi du 1^{er} et 3^e quartile²⁹ ainsi que de la médiane) (Figure 43).

Inversement, des augmentations significatives sont observées pour les familles **Hachis parmentier** (4) (+0,2g/100g; +17%) et **Poisson en sauce** (33) (+0,1g/100g; +7%) (Tableau 32). L'étude des distributions des teneurs en sucres montre un nombre plus important de produits situés dans la tranche supérieure des teneurs pour la famille Hachis parmentier (4) (augmentation de la valeur du 1^{er} et 3^e quartile ainsi que de la médiane) (Figure 43). Pour la famille Poisson en sauce (33), une augmentation du 1^{er} quartile est observée.

Des tendances à la hausse ou à la baisse sont également observées pour les autres familles (Figure 43, Tableau 32).

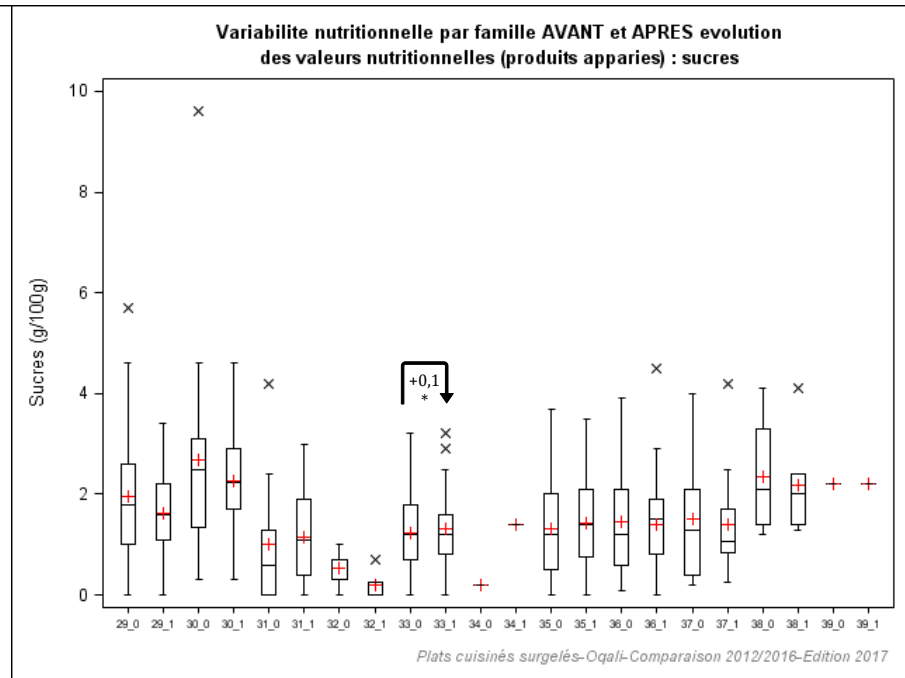
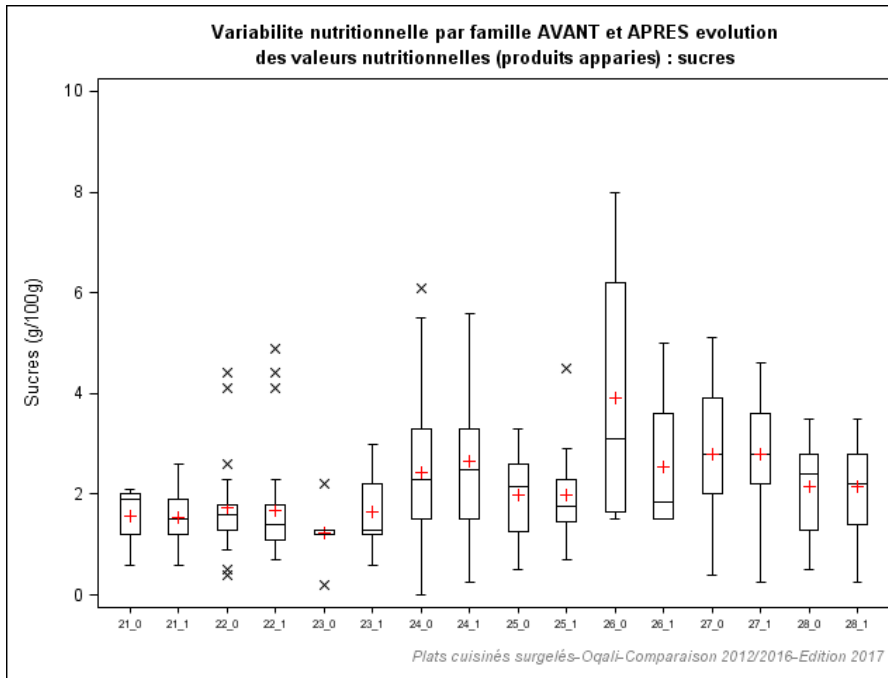
²⁹ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses. Le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=13)	11_0	2012	Sushis (n=3)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=13)	11_1	2016	Sushis (n=3)
2_0	2012	Moussaka (n=15)	12_0	2012	Poisson legumes (n=12)
2_1	2016	Moussaka (n=15)	12_1	2016	Poisson legumes (n=12)
3_0	2012	Paella (n=14)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=21)
3_1	2016	Paella (n=14)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=21)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=29)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=44)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=29)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=44)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=24)	15_0	2012	Pates carbonara (n=12)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=24)	15_1	2016	Pates carbonara (n=12)
6_0	2012	Viande feculents (n=22)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=59)
6_1	2016	Viande feculents (n=22)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=59)
7_0	2012	Viande legumes (n=6)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=20)
7_1	2016	Viande legumes (n=6)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=20)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=35)	18_0	2012	Risotto (n=7)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=35)	18_1	2016	Risotto (n=7)
9_0	2012	Legumes farcis (n=7)	19_0	2012	Riz cantonais (n=10)
9_1	2016	Legumes farcis (n=7)	19_1	2016	Riz cantonais (n=10)
10_0	2012	Poisson feculents (n=6)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=5)
10_1	2016	Poisson feculents (n=6)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=5)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
21_0	2012	Tartiflette (n=13)	31_0	2012	Autres entrees (n=11)
21_1	2016	Tartiflette (n=13)	31_1	2016	Autres entrees (n=11)
22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=33)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=5)
22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=33)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=5)
23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=5)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=78)
23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=5)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=78)
24_0	2012	Legumes (n=86)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=1)
24_1	2016	Legumes (n=86)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=1)
25_0	2012	Legumes feculents (n=20)	35_0	2012	Poisson pane (n=76)
25_1	2016	Legumes feculents (n=20)	35_1	2016	Poisson pane (n=76)
26_0	2012	Cereales et legumineuses cuites (n=4)	36_0	2012	Viande panee (n=35)
26_1	2016	Cereales et legumineuses cuites (n=4)	36_1	2016	Viande panee (n=35)
27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=47)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=14)
27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=47)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=14)
28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=19)	38_0	2012	Viande en sauce (n=7)
28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=19)	38_1	2016	Viande en sauce (n=7)
29_0	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=34)	39_0	2012	Fromage pane (n=1)
29_1	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=34)	39_1	2016	Fromage pane (n=1)
30_0	2012	Produits frits ethniques (n=16)			
30_1	2016	Produits frits ethniques (n=16)			

Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 43 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 32 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Sucres (g/100g) Produits appariés	Nombre de références appariées	2012		2016		Différence entre 2012 et 2016	Evolution (en %)
		Moy	ET	Moy	ET		
Couscous/tajine	13	2,0	1,1	2,3	0,5	+0,2	+12%
Moussaka	15	3,1	0,4	3,2	0,5	+0,2	+5%
Paella	14	1,3	0,6	1,0	0,4	-0,3	-23%
Hachis parmentier	29	1,4	0,6	1,6	0,6	+0,2*	+17%
Parmentier de poisson/brandade	24	1,1	0,7	1,1	0,7	+0,1	+5%
Viande féculents	22	2,2	1,6	2,1	1,5	-0,1	-4%
Viande légumes	6	3,3	1,8	3,3	1,8	-0,03	-1%
Viande légumes féculents	35	2,2	0,9	2,0	0,8	-0,2	-8%
Légumes farcis	7	2,0	0,6	2,4	0,7	+0,4	+19%
Poisson féculents	6	1,4	0,5	1,3	0,5	-0,1	-9%
Sushis	3	3,7	1,8	3,7	1,5	+0,0	+0%
Poisson légumes	12	2,0	0,8	1,6	0,5	-0,4	-21%
Poisson légumes féculents	21	1,7	0,7	1,4	0,5	-0,4*	-22%
Pâtes bolognaise	44	2,7	0,9	2,8	0,9	+0,1	+4%
Pâtes carbonara	12	1,2	0,4	1,0	0,4	-0,1	-12%
Autres pâtes avec viande/poisson	59	1,8	0,9	1,9	0,9	+0,1	+5%
Autres pâtes sans viande/poisson	20	2,3	1,4	2,2	1,1	-0,2	-6%
Risotto	7	0,7	0,4	0,7	0,5	+0,02	+3%
Riz cantonais	10	0,9	0,4	0,7	0,4	-0,3	-27%
Autres riz cuisines complets	5	1,7	0,4	1,6	0,3	-0,1	-6%
Tartiflette	13	1,6	0,6	1,5	0,6	-0,02	-1%
Poelee de pomme de terre complete	33	1,7	0,8	1,7	1,0	-0,1	-3%
Autres plats a base de pomme de terre	5	1,2	0,7	1,7	0,9	+0,4	+34%
Légumes	86	2,4	1,3	2,7	1,6	+0,2	+10%
Légumes féculents	20	2,0	0,8	2,0	0,8	-0,005	-0,3%
Céréales et légumineuses cuisinées	4	3,9	3,0	2,6	1,7	-1,4	-35%
Galette/gratin/flan de légumes	47	2,8	1,2	2,8	1,0	-0,01	-0,5%
Gratin de pomme de terre	19	2,2	1,0	2,1	1,0	-0,02	-1%
Cassolette/coquille de la mer	34	1,9	1,2	1,6	0,8	-0,3	-17%
Produits frits ethniques	16	2,7	2,2	2,3	1,0	-0,4	-15%
Autres entrées	11	1,0	1,3	1,1	1,0	+0,1	+14%
Crevettes/moules	5	0,5	0,4	0,2	0,3	-0,4	-65%
Poisson en sauce	78	1,2	0,8	1,3	0,6	+0,1*	+7%
Poisson hache/pave	1	0,2		1,4		+1,2	+600%
Poisson pane	76	1,3	0,9	1,4	0,9	+0,1	+7%
Viande panée	35	1,5	1,0	1,4	0,9	-0,04	-3%
Viande sans sauce	14	1,5	1,1	1,4	1,0	-0,1	-8%
Viande en sauce	7	2,4	1,0	2,2	0,9	-0,2	-8%
Fromage pane	1	2,2		2,2		+0,0	+0%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Afin de mieux caractériser les reformulations qui ont pu être réalisées entre 2012 et 2016 sur les produits appariés, la Figure 44 illustre, par famille, le pourcentage de produits présentant une diminution (en bleu), une augmentation (en rouge) ou une teneur en sucres identique (en gris).

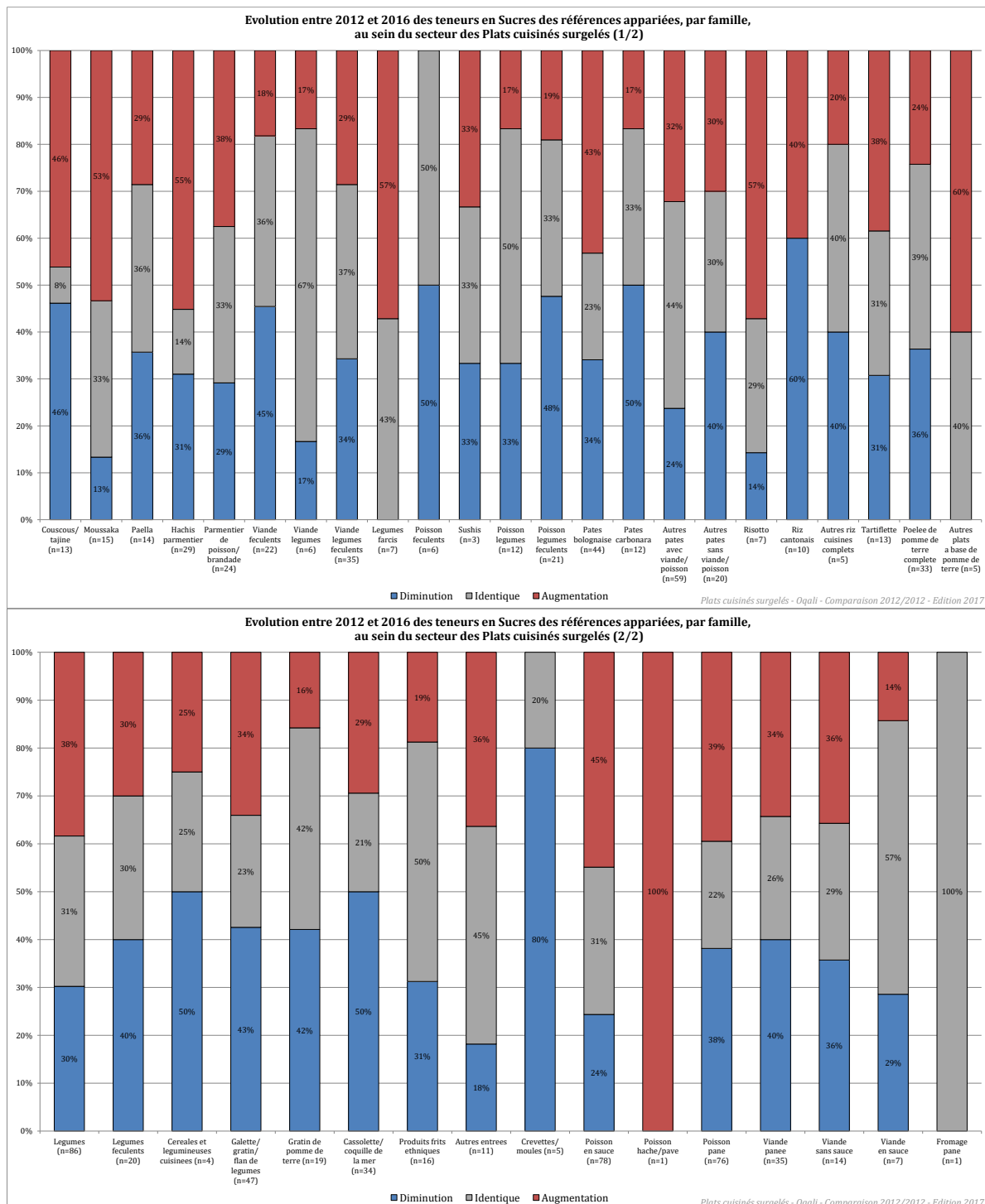


Figure 44 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en sucres sont également à mettre en relation avec l'ampleur des variations observées (Tableau 33).

Tableau 33 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sucres identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Sucres (g/100g) Produits appariés (n=869)	Diminutions de la teneur (n=299)					Teneurs identiques (n=270)	Augmentations de la teneur (n=300)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Couscous/tajine (n=13)	6	-0,1	-1,5	-0,6	0,6	1	6	+0,1	+2,6	+1,1	0,9
Moussaka (n=15)	2	-0,1	-0,5	-0,3	0,3	5	8	+0,1	+0,7	+0,4	0,3
Paella (n=14)	5	-0,3	-2,1	-1,0	0,7	5	4	+0,1	+0,3	+0,2	0,1
Hachis parmentier (n=29)	9	-0,1	-1,9	-0,4	0,6	4	16	+0,1	+1,3	+0,7	0,4
Parmentier de poisson/brandade (n=24)	7	-0,1	-1,0	-0,3	0,3	8	9	+0,1	+1,1	+0,4	0,4
Viande féculents (n=22)	10	-0,1	-1,1	-0,4	0,3	8	4	+0,1	+1,3	+0,6	0,5
Viande légumes (n=6)	1	-0,3	-0,3	-0,3		4	1	+0,1	+0,1	+0,1	
Viande légumes féculents (n=35)	12	-0,1	-3,5	-0,7	0,9	13	10	+0,1	+0,6	+0,3	0,2
Légumes farcis (n=7)	0					3	4	+0,3	+1,2	+0,7	0,5
Poisson féculents (n=6)	3	-0,2	-0,4	-0,3	0,1	3	0				
Sushis (n=3)	1	-0,3	-0,3	-0,3		1	1	+0,3	+0,3	+0,3	
Poisson légumes (n=12)	4	-0,6	-2,1	-1,5	0,7	6	2	+0,1	+0,8	+0,5	0,5
Poisson légumes féculents (n=21)	10	-0,3	-1,6	-1,0	0,5	7	4	+0,1	+0,4	+0,3	0,2
Pâtes bolognaise (n=44)	15	-0,1	-1,8	-0,5	0,4	10	19	+0,1	+1,1	+0,6	0,3
Pâtes carbonara (n=12)	6	-0,1	-1,1	-0,4	0,4	4	2	+0,1	+0,7	+0,4	0,4
Autres pâtes avec viande/poisson (n=59)	14	-0,1	-1,5	-0,6	0,4	26	19	+0,1	+2,1	+0,7	0,6
Autres pâtes sans viande/poisson (n=20)	8	-0,1	-3,9	-0,9	1,3	6	6	+0,2	+2,3	+0,7	0,8
Risotto (n=7)	1	-0,4	-0,4	-0,4		2	4	+0,1	+0,2	+0,1	0,05
Riz cantonnais (n=10)	6	-0,1	-1,3	-0,7	0,5	0	4	+0,1	+0,6	+0,4	0,3
Autres riz cuisinés complets (n=5)	2	-0,3	-0,4	-0,4	0,1	2	1	+0,2	+0,2	+0,2	
Tartiflette (n=13)	4	-0,6	-0,8	-0,7	0,1	4	5	+0,1	+1,0	+0,5	0,4
Poelee de pomme de terre complète (n=33)	12	-0,1	-1,4	-0,6	0,4	13	8	+0,1	+3,1	+0,7	1,0
Autres plats à base de pomme de terre (n=5)	0					2	3	+0,4	+0,9	+0,7	0,3
Légumes (n=86)	26	-0,2	-3,3	-0,7	0,8	27	33	+0,1	+9,8	+1,2	1,8
Légumes féculents (n=20)	8	-0,3	-0,9	-0,6	0,2	6	6	+0,5	+1,4	+0,8	0,4
Céréales et légumineuses cuisinées (n=4)	2	-2,9	-3,0	-3,0	0,1	1	1	+0,4	+0,4	+0,4	
Galette/gratin/flan de légumes (n=47)	20	-0,1	-3,1	-0,8	0,8	11	16	+0,1	+3,4	+0,9	1,0
Gratin de pomme de terre (n=19)	8	-0,2	-1,2	-0,6	0,5	8	3	+0,1	+2,2	+1,5	1,2
Cassiolette/coquille de la mer (n=34)	17	-0,2	-4,4	-1,0	1,3	7	10	+0,1	+1,6	+0,7	0,6
Produits frits ethniques (n=16)	5	-0,1	-7,2	-1,9	3,0	8	3	+0,3	+2,0	+0,9	1,0
Autres entrées (n=11)	2	-0,1	-1,2	-0,7	0,8	5	4	+0,1	+1,6	+0,7	0,6
Crevettes/moules (n=5)	4	-0,1	-0,7	-0,4	0,3	1	0				
Poisson en sauce (n=78)	19	-0,1	-1,8	-0,6	0,6	24	35	+0,1	+1,3	+0,5	0,4
Poisson haché/pavé (n=1)	0					0	1	+1,2	+1,2	+1,2	
Poisson pané (n=76)	29	-0,1	-2,5	-0,6	0,7	17	30	+0,1	+3,0	+0,8	0,7
Viande panée (n=35)	14	-0,2	-3,1	-0,9	1,0	9	12	+0,3	+1,4	+1,0	0,3
Viande sans sauce (n=14)	5	-0,6	-1,8	-1,1	0,5	4	5	+0,1	+2,3	+0,7	1,0
Viande en sauce (n=7)	2	-0,4	-1,0	-0,7	0,4	4	1	+0,1	+0,1	+0,1	
Fromage pané (n=1)	0					1	0				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Ainsi, il est tout d'abord visible sur la Figure 44 que globalement peu de produits parmi les couples de références appariées présentent des teneurs en sucres strictement identiques entre 2012 et 2016 (de 0% pour les familles Riz cantonnais (19) et Poisson haché/pavé (34) à 67% pour Viande légumes (7)). Des reformulations à la hausse ou à la baisse ont ainsi été effectuées entre 2012 et 2016 sur l'ensemble des familles excepté pour la famille Fromage pané dont l'effectif de produits appariés est très faible (n=1). Sur l'ensemble du secteur, les diminutions de la teneur en sucres varient de -0,1g/100g à -7,2g/100g et les augmentations de +0,1g/100g à +9,8g/100g (Tableau 33). L'ampleur de ces évolutions peut donc être élevée pour certains produits. Les plus faibles variations peuvent par exemple être liées à des différences de

résultats d'analyses ou d'arrondis utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

Pour les 3 familles pour lesquelles une évolution significative a été constatée au niveau des produits appariés, les figures suivantes permettent d'illustrer référence par référence, l'ampleur des éventuelles reformulations effectuées. Pour l'ensemble des couples de références appariées, et en un même point d'abscisse, le losange bleu représente la teneur en sucres de la référence en 2012 et le carré rouge la teneur en sucres de la référence en 2016 (ceux-ci peuvent être superposés si les teneurs sont identiques). Les couples sont classés par teneurs en sucres 2012 décroissantes.

Hachis parmentier (Figure 45)

Au sein de la famille Hachis parmentier, la Figure 44 et le Tableau 33 montrent que l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres observée à l'échelle des produits appariés (+0,2g/100g; +17%), est due aux 55% de produits (n=16) présentant une augmentation de leur teneur en sucres (allant de +0,1g/100g à +1,3g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 45) illustre les reformulations, principalement à la hausse, qui ont eu lieu pour cette famille et qui sont réparties sur l'ensemble des références appariées.

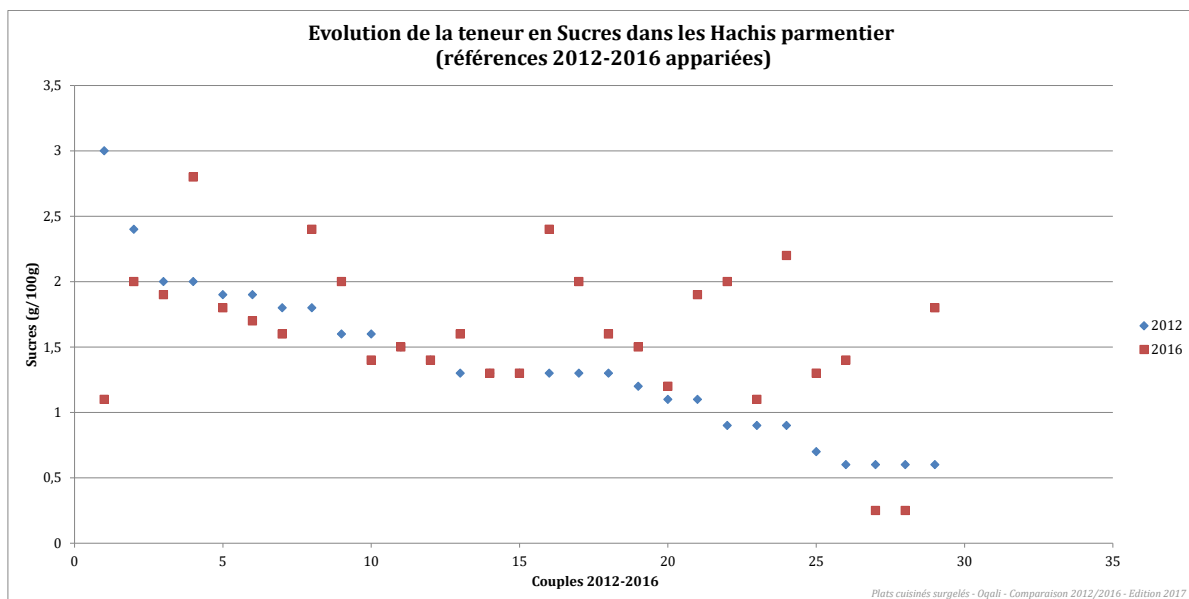


Figure 45 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille Hachis parmentier étudiée.

Poisson légumes féculents (Figure 46)

Pour la famille Poisson légumes féculents, la Figure 44 et le Tableau 33 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en sucres observée à l'échelle des produits appariés (-0,4g/100g ; -22%), est due aux 48% de produits (n=10) présentant une diminution de leur teneur en sucres (allant de -0,3g/100g à -1,6g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 46) indique que les plus fortes diminutions ont principalement été réalisées sur les produits présentant les teneurs en sucres parmi les plus élevées en 2012.

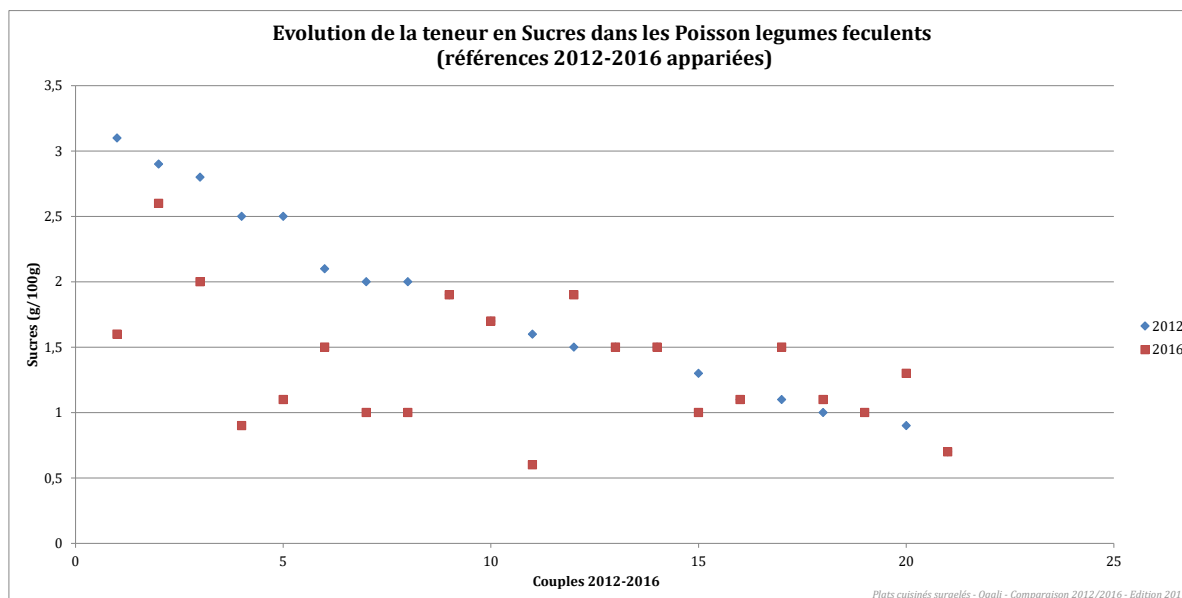


Figure 46 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille Poisson légumes féculents étudiée.

Poisson en sauce (Figure 47)

Au sein de la famille Poisson en sauce, la Figure 44 et le Tableau 33 montrent que l'augmentation significative de la teneur moyenne en sucres observée à l'échelle des produits appariés (+0,1g/100g; +7%), est due aux 45% de produits (n=35) présentant une augmentation de leur teneur en sucres (allant de +0,1g/100g à +1,3g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 47) indique que les reformulations ont conduit à une augmentation des teneurs en sucres pour la plupart des produits appariés, les plus fortes augmentations ayant été réalisées sur les produits présentant les teneurs les plus faibles en 2012. Quelques diminutions sont également observées parmi les teneurs les plus élevées en 2012.

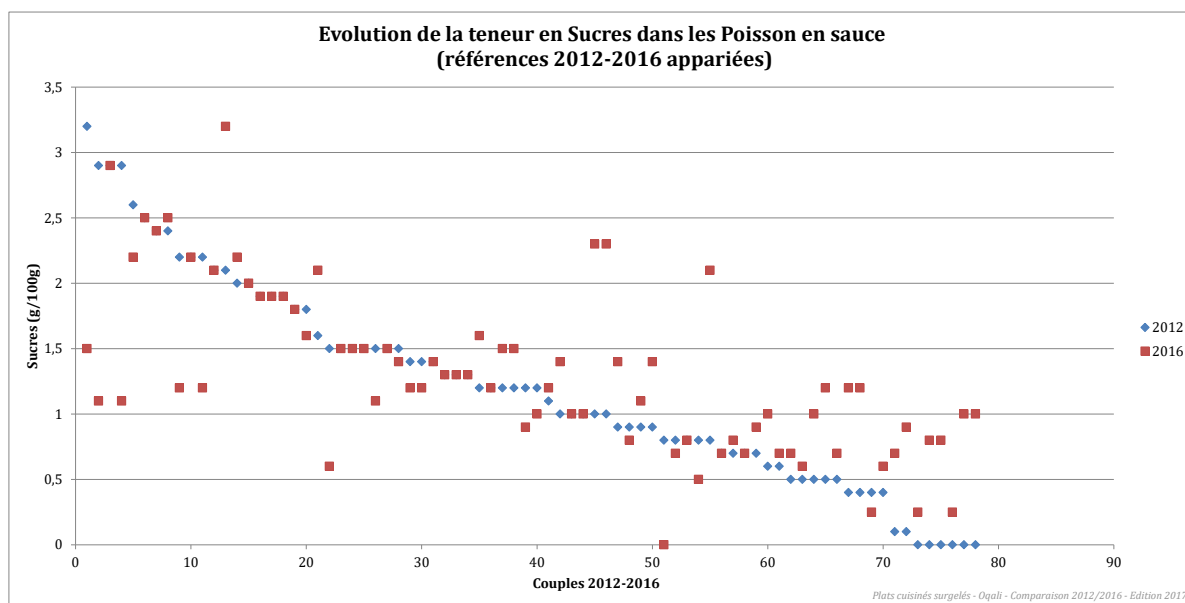


Figure 47 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sucres des produits appariés de la famille Poisson en sauce étudiée.

6.5.3 Evolution des teneurs en sucres par famille et sous-groupe

Afin d'identifier si des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment) expliquent les évolutions observées précédemment, et en complément de l'étude des éventuelles reformulations, une étude de la variabilité nutritionnelle par famille et sous-groupe a été effectuée (Tableau 34).

Dans cette partie, les résultats sont détaillés pour les 4 familles pour lesquelles une évolution significative de la teneur en sucres a été identifiée en considérant l'ensemble de l'offre 2012 par rapport à l'ensemble de l'offre 2016, à savoir : Poisson légumes féculents, Riz cantonais, Viande sans sauce et Viande en sauce.

Pour les 13 familles suivantes, des différences significatives par sous-groupe ont été observées sans entraîner une évolution significative à l'échelle des familles : Couscous/tajine, Parmentier de poisson/brandade, Légumes farcis, Poisson légumes, Autres pâtes sans viande/poisson, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Légumes féculents, Gratin de pomme de terre, Produits frits ethniques, Autres entrées, Poisson en sauce et Poisson pané. Les graphiques de ces familles sont présentés en Annexe 4. Il s'agit, pour les familles Couscous/tajine, Poêlée de pomme de terre complète et Autres entrées, de diminutions significatives, signes de modifications de l'offre à la baisse. A l'inverse, il s'agit, pour les familles Autres pâtes sans viande/poisson, Tartiflette et Poisson pané, d'augmentations significatives, signes de modifications à la hausse.

Tableau 34 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Sucres (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Couscous/tajine	12	3,2	1,3	1	2,4		16	2,3	0,5	11	2,6	1,1
Moussaka	7	2,7	1,3	2	2,7	0,1	19	3,1	0,6	9	2,6	0,7
Paella	10	1,3	0,6	2	0,7	0,0	18	1,0	0,4	8	1,5	0,7
Hachis parmentier	13	1,6	0,6				35	1,5	0,6	10	1,8	0,8
Parmentier de poisson/brandade	10	1,6	1,0	5	1,8	0,5	22	0,9	0,6	10	0,9	0,6
Viande féculents	18	2,1	1,3	4	2,0	1,0	25	1,9	1,5	35	1,7	0,9
Viande légumes	6	2,9	0,8	1	6,6		10	2,1	1,0	15	2,5	1,0
Viande légumes féculents	37	2,5	1,3	7	2,2	0,6	36	2,1	1,4	52	2,0	1,2
Légumes farcis	3	1,2	1,0	1	1,9		8	2,7	0,7	6	1,8	0,9
Poisson féculents	3	2,1	1,4				10	1,5	0,9	15	1,4	1,1
Sushis	3	4,6	1,8				3	3,7	1,5	3	4,3	1,1
Poisson légumes	10	2,2	0,6	3	1,7	0,7	12	1,5	0,4	9	2,2	1,4
Poisson légumes féculents	22	2,1	1,2	1	1,9		26	1,2	0,5	27	1,6	1,3
Pâtes bolognaise	25	3,1	0,9	4	3,1	0,8	51	2,8	0,9	24	2,6	0,9
Pâtes carbonara	4	1,3	0,3	1	1,0		13	1,2	0,6	7	1,4	0,5
Autres pâtes avec viande/poisson	41	2,2	1,8	4	2,0	0,6	63	1,9	0,9	61	1,9	1,0
Autres pâtes sans viande/poisson	17	1,7	0,5				22	2,2	1,1	41	2,7	1,5
Risotto	10	1,5	1,2				7	0,7	0,5	20	0,8	0,7
Riz cantonnais	9	1,8	0,9				13	0,7	0,4	3	1,8	0,8
Autres riz cuisines complets	9	1,6	1,1				11	1,1	0,6	6	1,7	0,7
Tartiflette	3	0,7	0,4	2	2,0	0,1	13	1,5	0,6	12	1,2	0,8
Poêlée de pomme de terre complète	24	2,2	1,6	4	2,0	1,6	32	1,6	0,9	15	1,3	0,9
Autres plats à base de pomme de terre	2	2,7	2,1				8	1,6	0,8	7	2,0	0,7
Légumes	37	2,2	1,4	6	1,9	1,0	88	2,7	1,6	86	2,6	1,6
Légumes féculents	10	2,7	1,4	2	2,7	0,1	22	1,8	0,8	36	2,1	1,2
Céréales et légumineuses cuisinées	4	1,5	0,8				4	2,6	1,7	18	2,5	1,4
Galette/gratin/flan de légumes	20	2,5	1,1	1	3,9		55	2,9	1,1	50	2,7	0,9
Gratin de pomme de terre	3	1,7	1,4	4	3,0	0,6	19	2,0	1,0	41	2,0	0,9
Cassiolette/coquille de la mer	20	1,8	0,9	4	2,2	0,5	46	1,7	0,9	50	1,7	0,8
Produits frits ethniques	4	4,8	4,3	3	1,6	0,4	24	2,4	1,7	14	3,3	2,6
Autres entrées	13	2,7	1,7	2	0,5	0,1	9	1,3	1,0	71	1,4	1,2
Crevettes/moules	6	0,6	0,5				7	0,3	0,3	5	0,6	0,4
Poisson en sauce	40	1,2	0,6	6	2,1	0,6	82	1,2	0,6	46	1,3	0,5
Poisson haché/pavé	12	0,4	0,4	1	0,6		2	1,1	0,4	12	0,5	0,5
Poisson pané	38	1,1	1,1	5	1,8	0,6	85	1,5	1,0	102	1,3	1,1
Viande panée	14	1,4	0,8	3	1,2	0,4	46	1,4	0,8	49	1,4	0,9
Viande sans sauce	14	2,2	1,9	6	1,6	0,8	14	1,3	1,1	73	1,2	1,5
Viande en sauce	15	3,4	2,5				11	1,5	1,1	16	1,9	1,0
Fromage pané	1	1,4					2	1,9	0,5	6	6,1	4,6

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

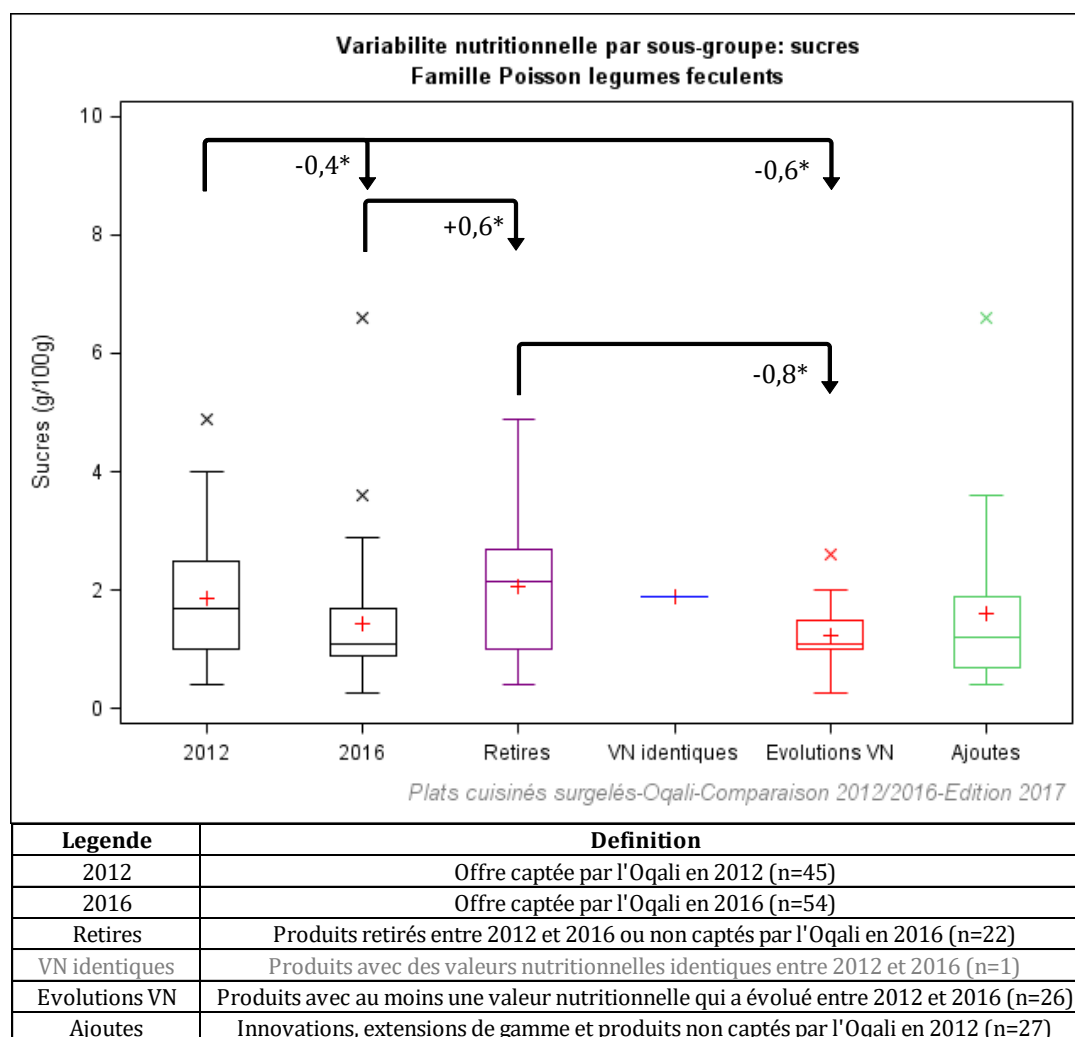
⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes féculents (Figure 48)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en sucres a été observée entre 2012 et 2016 :

- à l'échelle de la famille : -0,4g/100g (-22% par rapport à la teneur initiale) ;
- à l'échelle des produits appariés : -0,4g/100g (-22%).

La diminution observée à l'échelle de la famille peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre. En effet, les produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016) présentent une teneur moyenne en sucres significativement supérieure à celle des produits récoltés en 2016 (+0,6g/100g). La diminution observée à l'échelle de la famille s'explique également en partie par des reformulations qui ont conduit à une diminution significative de la teneur en sucres des produits appariés. En effet, les produits « Evolutions VN » (produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016, avec au moins une valeur nutritionnelle ayant évolué entre ces 2 années) présentent une teneur moyenne en sucres significativement inférieure à celle des produits de 2012 (-0,6g/100g).



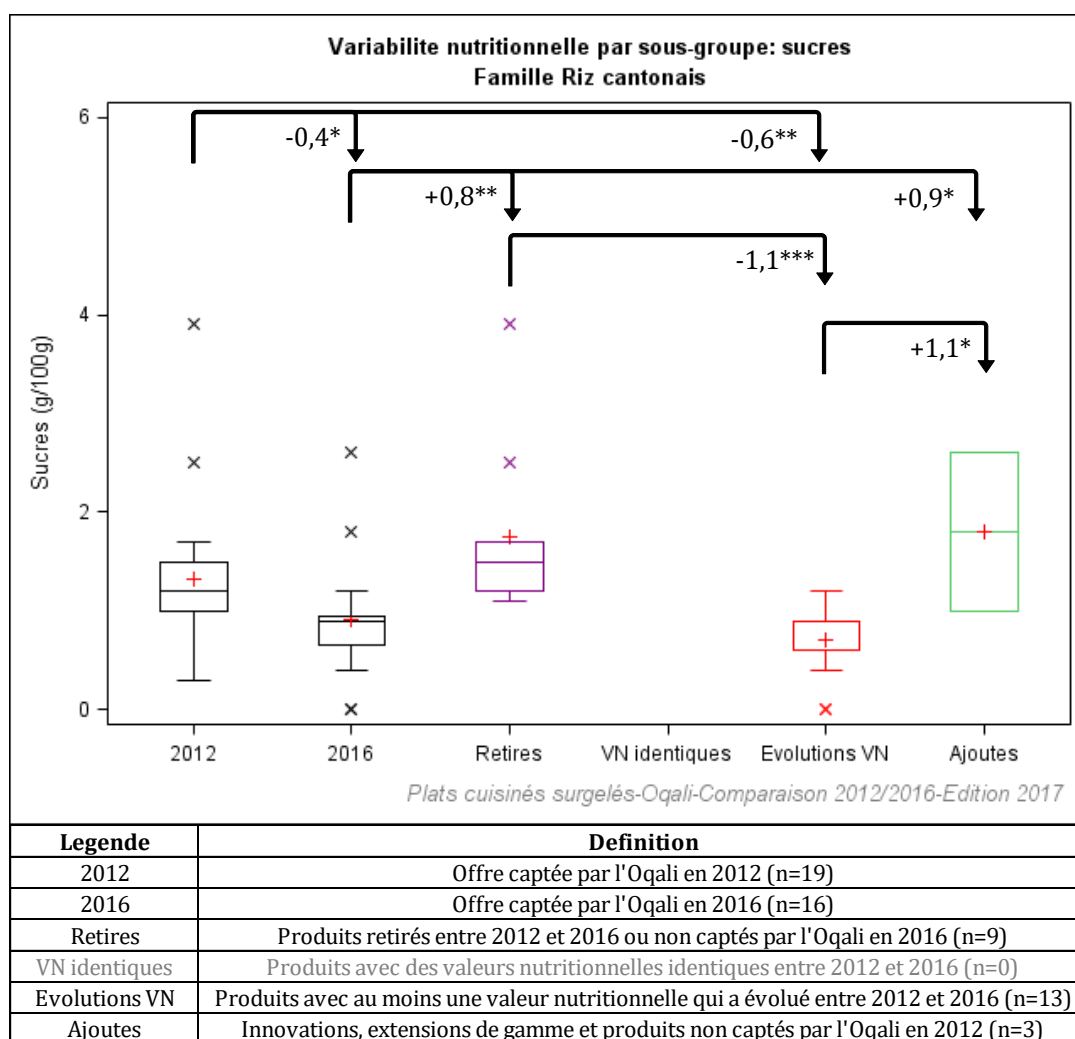
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 48 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Poisson légumes féculents étudiée.

Riz cantonnais (Figure 49)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en sucres a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille (-0,4g/100g soit -31% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 49 montre que cette **diminution s'explique en partie par une modification de l'offre** : les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en sucres significativement supérieure à celle des produits de 2016 (+0,8g/100g). A noter que les 2 produits ayant les teneurs les plus élevées en 2012 ont été retirés. Des reformulations peuvent également en partie expliquer cette diminution : les produits « Evolutions VN » présentent une teneur significativement inférieure à celle de l'offre de 2012 (-0,6g/100g).



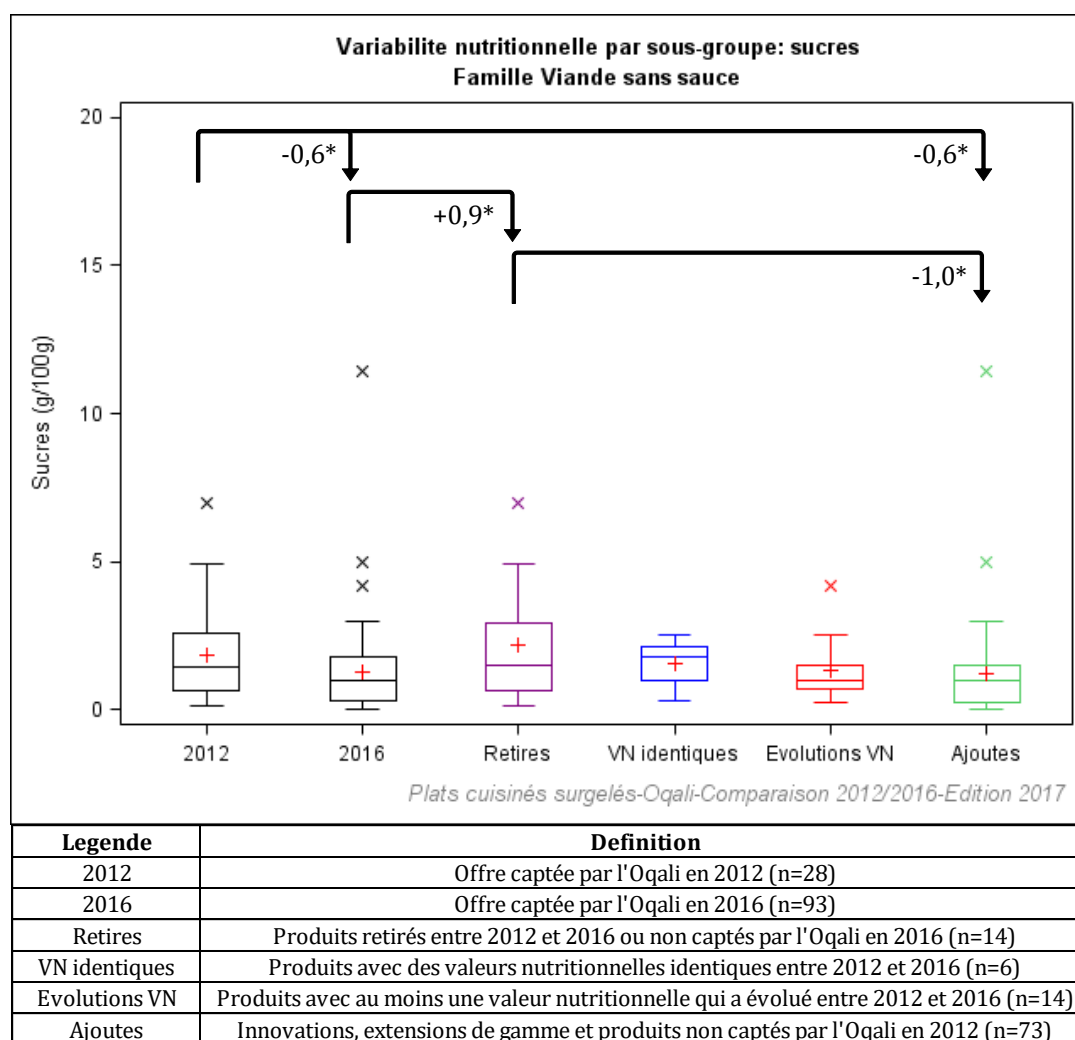
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 49 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Riz cantonnais étudiée.

Viande sans sauce (Figure 50)

Pour rappel, une diminution significative de $-0,6\text{g}/100\text{g}$ (-31% par rapport à la teneur initiale) de la teneur moyenne en sucres a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016.

Celle-ci s'explique en partie par une modification de l'offre : les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en sucres significativement supérieure à celle des produits récoltés en 2016 ($+0,9\text{g}/100\text{g}$) (produits contenant de la sauce soja par exemple). De plus, la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012) est significativement inférieure à celle des produits de 2012 et des produits « Retirés » (respectivement $-0,6\text{g}/100\text{g}$ et $-1,0\text{g}/100\text{g}$). Les produits « Ajoutés », représentant 78% des produits de 2016 étiquetant une teneur en sucres, présentent une variabilité importante. Celle-ci est notamment due aux types de marinades utilisées. Les teneurs en sucres les plus élevées correspondent aux produits marinés avec de la sauce soja.



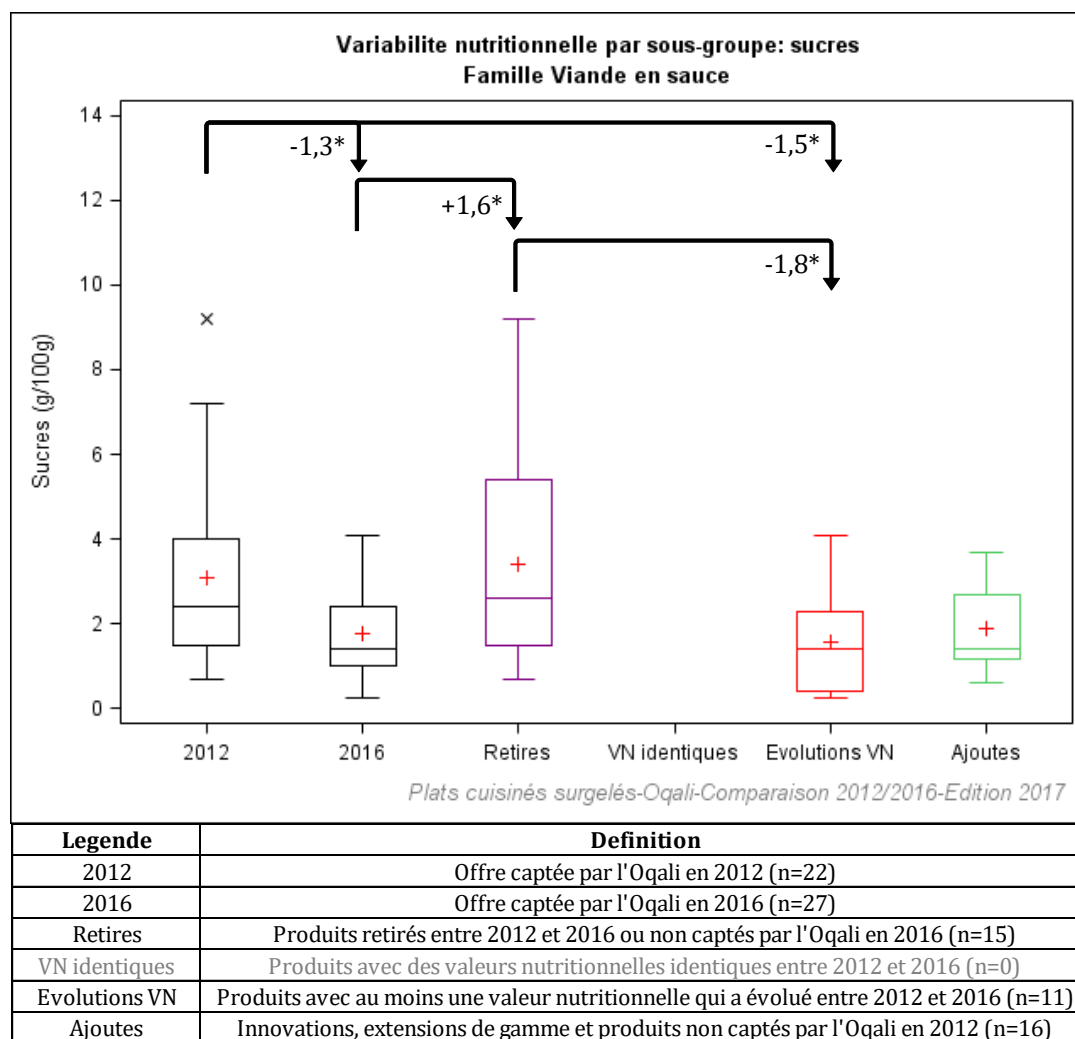
Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 50 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.

Viande en sauce (Figure 51)

Pour rappel, une diminution significative de -1,3g/100g (-43% par rapport à la teneur initiale) de la teneur moyenne en sucres a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016.

La Figure 51 montre que la **diminution observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en sucres des produits « Retirés » est significativement supérieure à celle des produits de 2016 (+1,6g/100g), ce qui est notamment dû à la suppression de produits avec des teneurs en sucres parmi les plus élevées en 2012 comme de la viande accompagnée de fruits ou de fruits secs.



Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 51 : Variabilité des teneurs en sucres (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande en sauce étudiée.

6.5.4 Evolution des teneurs en sucres par famille et segment de marché

L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence sont portées ou non par l'ensemble des segments.

Ainsi dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles présentant une évolution significative de leur teneur moyenne pour au moins un segment de marché soit les familles suivantes : Hachis parmentier, Poisson légumes féculents, Autres pâtes avec viande/poisson, Riz cantonais, Autres riz cuisinés complets, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande en sauce.

Pour les autres familles, les tableaux de statistiques sont présentés en Annexe 7.

Hachis parmentier (Figure 52)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,1g/100g (+8% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

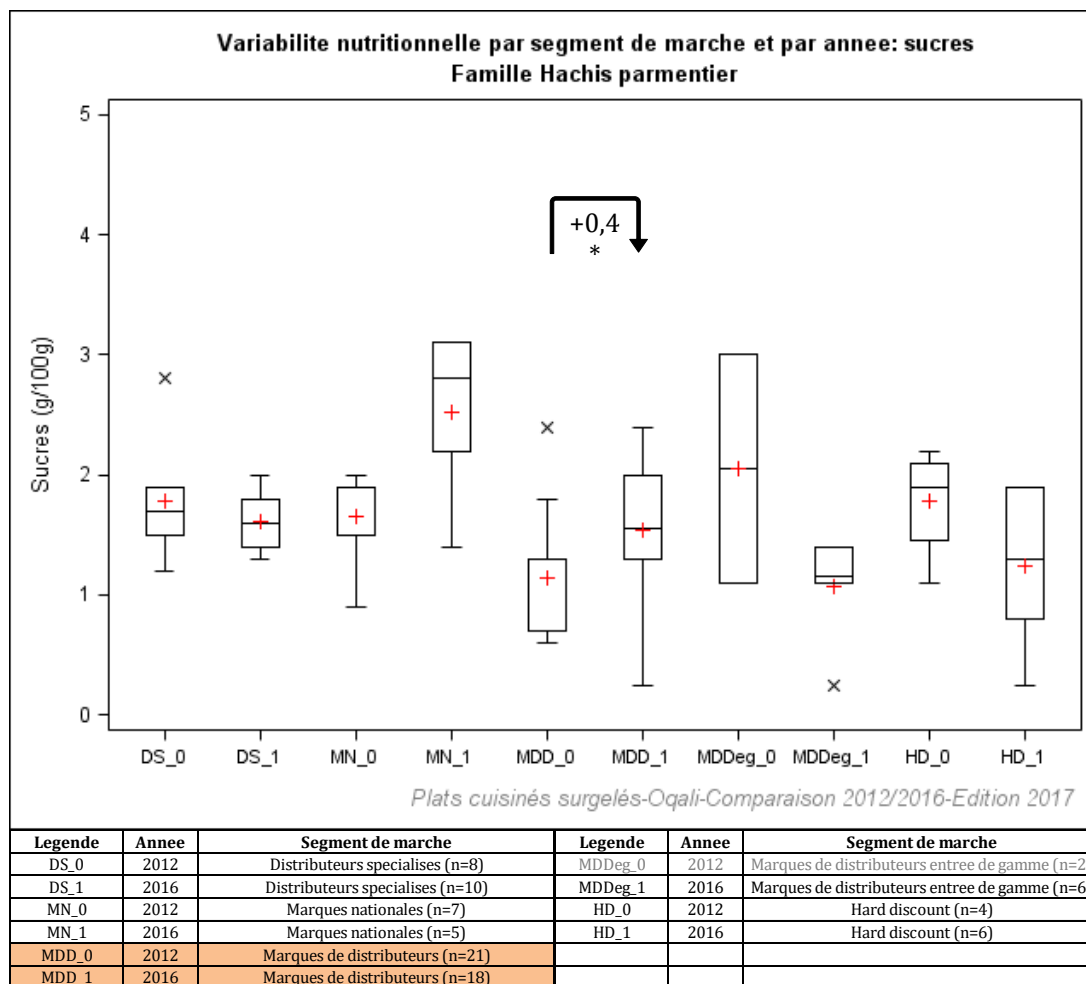


Figure 52: Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 52) montre une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques de distributeurs +0,4g/100g (soit +35% par rapport à la teneur initiale) (Tableau 35). L'augmentation observée au sein des marques de distributeurs peut s'expliquer en partie par des reformulations : les produits « Evolutions VN » (produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016, avec au moins une valeur nutritionnelle ayant évolué entre ces 2 années) ont des teneurs en sucres dans la tranche supérieure (Tableau 35). Les produits « Ajoutés » présentent également une teneur moyenne dans la tranche supérieure mais les effectifs sont faibles (n=2).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 35).

Tableau 35 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.

Hachis parmentier	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	8	1,8	0,5	10	1,6	0,2	-0,2	-9%	2	2,3	0,7				9	1,6	0,2	1	1,9	
Marques nationales	7	1,7	0,4	5	2,5	0,7	+0,9	+52%	5	1,7	0,2				2	2,5	0,4	3	2,5	1,0
Marques de distributeurs	21	1,1	0,5	18	1,5	0,6	+0,4*	+35%	5	1,1	0,4				16	1,5	0,6	2	1,8	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	2,1	1,3	6	1,1	0,4	-1,0	-48%							4	0,9	0,4	2	1,4	0,0
Hard discount	4	1,8	0,5	6	1,2	0,7	-0,5	-30%	1	2,2					4	1,4	0,8	2	0,9	0,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

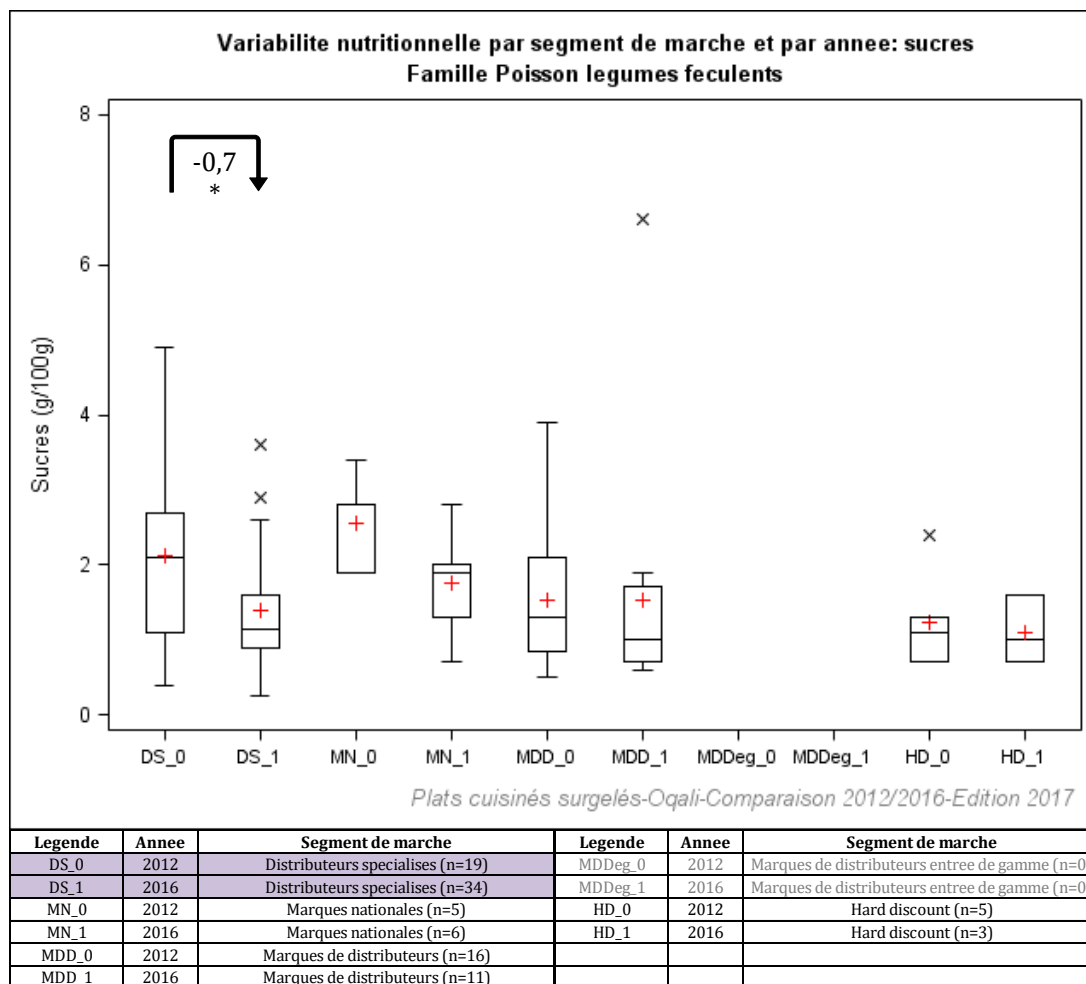
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes féculents (Figure 53)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -0,4g/100g (soit -22% par rapport à la teneur initiale) a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 53 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson légumes féculents étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 53) met en évidence une diminution significative de la teneur moyenne en sucres pour les distributeurs spécialisés (-0,7g/100g ; -34%) (Tableau 36). Cette diminution s'explique à la fois par des reformulations et par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » et « Evolutions VN » présentent des teneurs moyennes en sucres situées dans la tranche inférieure et les produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016) dans la tranche supérieure (Tableau 36).

Tableau 36 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson légumes féculents étudiée.

Poisson legumes feculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	2,1	1,1	34	1,4	0,7	-0,7*	-34%	7	2,6	1,5				18	1,3	0,5	16	1,5	0,9
Marques nationales	5	2,6	0,7	6	1,8	0,7	-0,8	-31%	3	2,7	0,8	1	1,9		1	2,0		4	1,7	0,9
Marques de distributeurs	16	1,5	0,9	11	1,5	1,7	+0,002	+0,1%	9	1,7	1,1				5	1,1	0,5	6	1,9	2,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	1,2	0,7	3	1,1	0,5	-0,1	-11%	3	1,4	0,9				2	0,9	0,2	1	1,6	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

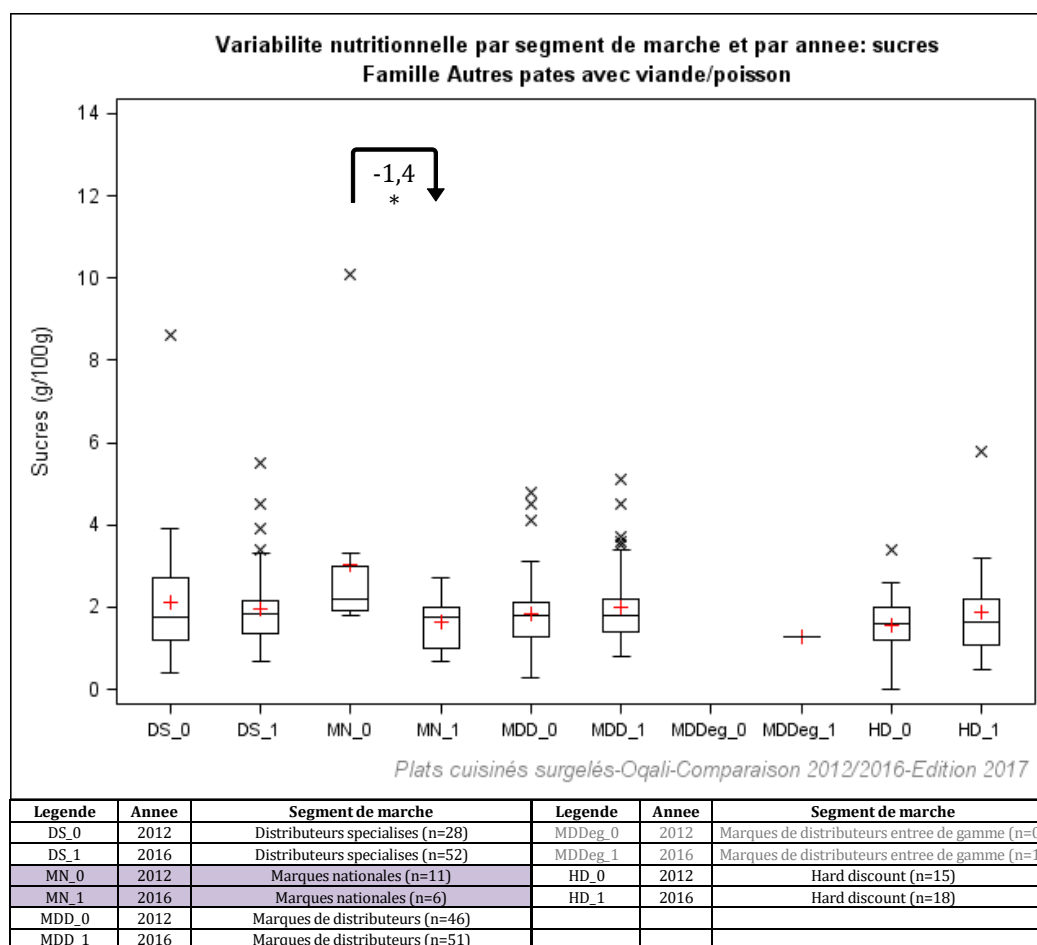
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes avec viande/poisson (Figure 54)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,1g/100g (-4% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 54 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Autres pâtes avec viande/poisson étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 54) montre une diminution significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques nationales de -1,4g/100g (-46%) (Tableau 37). Cette diminution s'explique en partie par une modification de l'offre : les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en sucres (3,3g/100g) plus élevée que celle des produits récoltés en 2016 (1,7g/100g) (Tableau 37).

Tableau 37 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Autres pâtes avec viande/poisson étudiée.

Autres pâtes avec viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴				
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Sucres (g/100g)																						
Distributeurs spécialisés	28	2,1	1,5	52	2,0	0,9	-0,2	-8%	13	2,3	2,0	1	2,7		21	1,9	0,8	30	2,0	1,0		
Marques nationales	11	3,0	2,4	6	1,7	0,7	-1,4*	-46%	9	3,3	2,6			2	1,3	0,8	4	1,9	0,7			
Marques de distributeurs	46	1,8	0,9	51	2,0	0,9	+0,1	+8%	12	2,0	0,9	3	1,8	0,4	32	2,0	1,0	16	2,0	0,9		
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	1,3													1	1,3			
Hard discount	15	1,5	0,9	18	1,9	1,2	+0,3	+21%	7	1,2	0,7				8	1,7	0,9	10	2,0	1,5		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

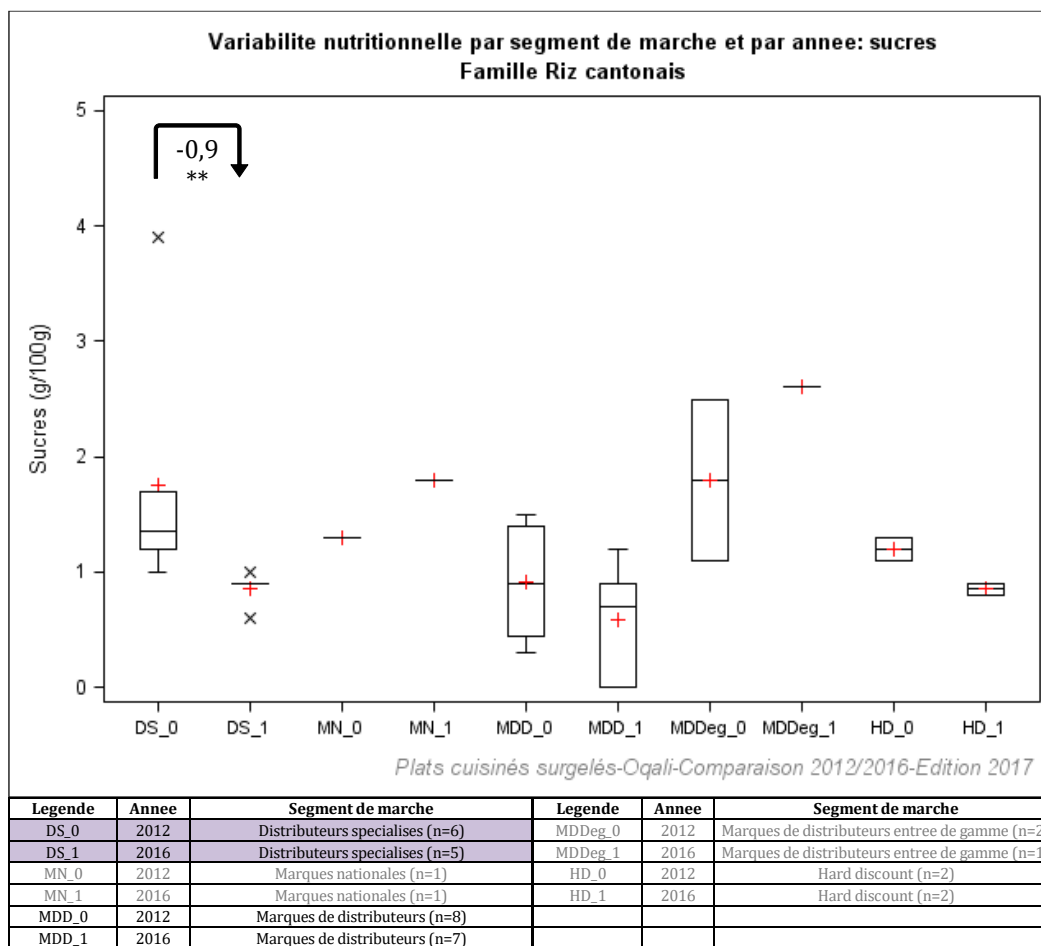
²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Riz cantonnais (Figure 55)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -0,4g/100g (soit -31% par rapport à la teneur initiale) a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016.



Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 55 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Riz cantonnais étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 55) met en évidence que cette diminution est principalement portée par les produits de distributeurs spécialisés, pour lesquels une diminution significative de la teneur moyenne en sucres est observée (-0,9g/100g ; -51%) (Tableau 38). A noter que les effectifs sont faibles en 2012 (n=6) comme en 2016 (n=5).

Tableau 38 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Riz cantonnais étudiée.

Riz cantonnais	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sucres (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	6	1,8	1,1	5	0,9	0,2	-0,9**	-51%	4	2,1	1,2					4	0,8	0,2	1	1,0	
Marques nationales	1	1,3		1	1,8		+0,5	+38%	1	1,3									1	1,8	
Marques de distributeurs	8	0,9	0,5	7	0,6	0,5	-0,3	-36%	1	1,5					7	0,6	0,5				
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	1,8	1,0	1	2,6		+0,8	+44%	2	1,8	1,0								1	2,6	
Hard discount	2	1,2	0,1	2	0,9	0,1	-0,4	-29%	1	1,1					2	0,9	0,1				

N=Effectif ; Min-Minimum ; Max-Maximum ; Q1-1er quartile ; Med-Médiane ; Q3-3ème quartile ; Moy-Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

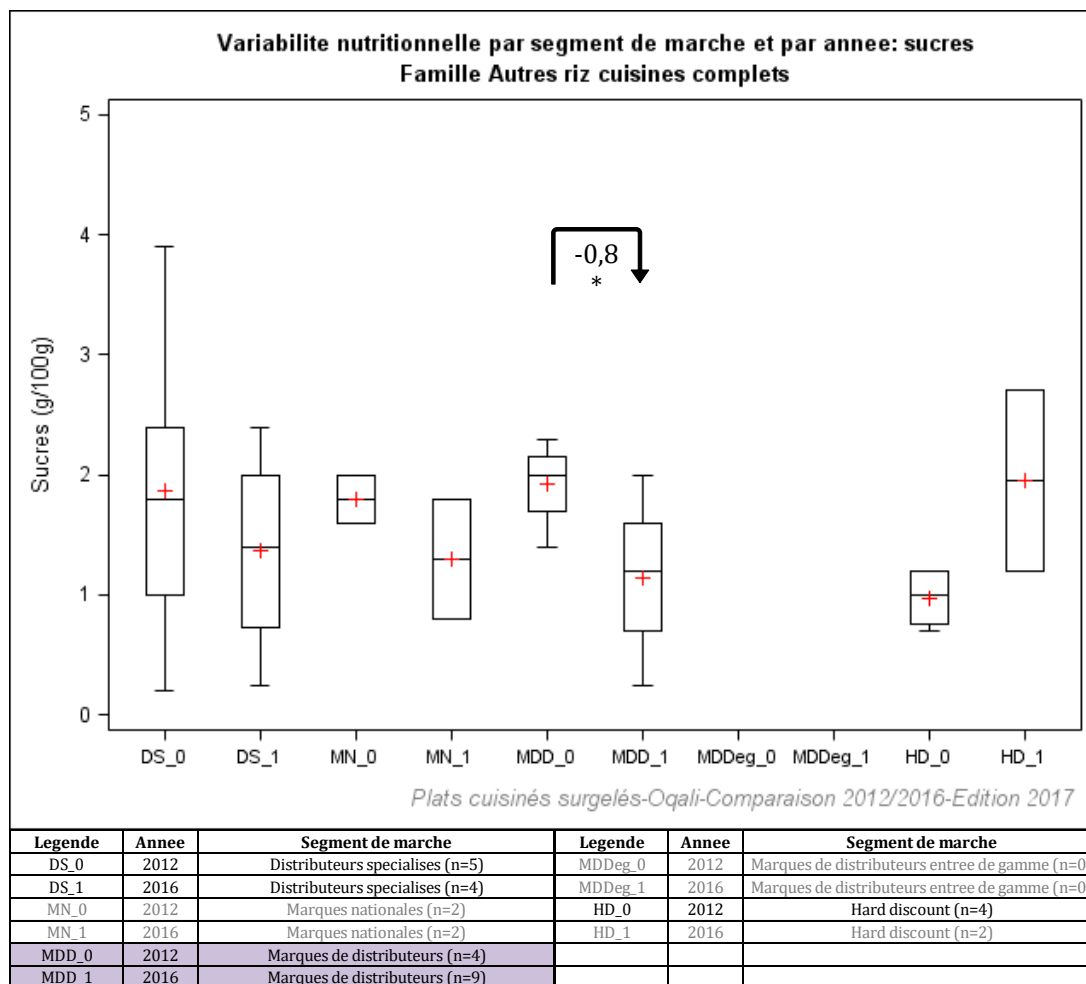
²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres riz cuisinés complets (Figure 56)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,3g/100g (-20% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 56 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.

Malgré des effectifs de produits faibles, l'étude par segment de marché (Figure 56) montre que la teneur moyenne en sucres des marques de distributeurs diminue significativement (-0,8g/100g soit -41%), ce qui peut s'expliquer en partie par des reformulations : les produits « Evolutions VN » présentent une teneur moyenne dans la tranche inférieure (Tableau 39).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 39).

Tableau 39 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.

Autres riz cuisinés complets	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	1,9	1,4	4	1,4	0,9	-0,5	-27%	4	1,9	1,6				1	0,3		3	1,7	0,6
Marques nationales	2	1,8	0,3	2	1,3	0,7	-0,5	-28%	1	2,0					1	1,8		1	0,8	
Marques de distributeurs	4	1,9	0,4	9	1,1	0,6	-0,8*	-41%	1	2,0					8	1,1	0,6	1	1,2	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	1,0	0,3	2	2,0	1,1	+1,0	+100%	3	0,9	0,3				1	1,2		1	2,7	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

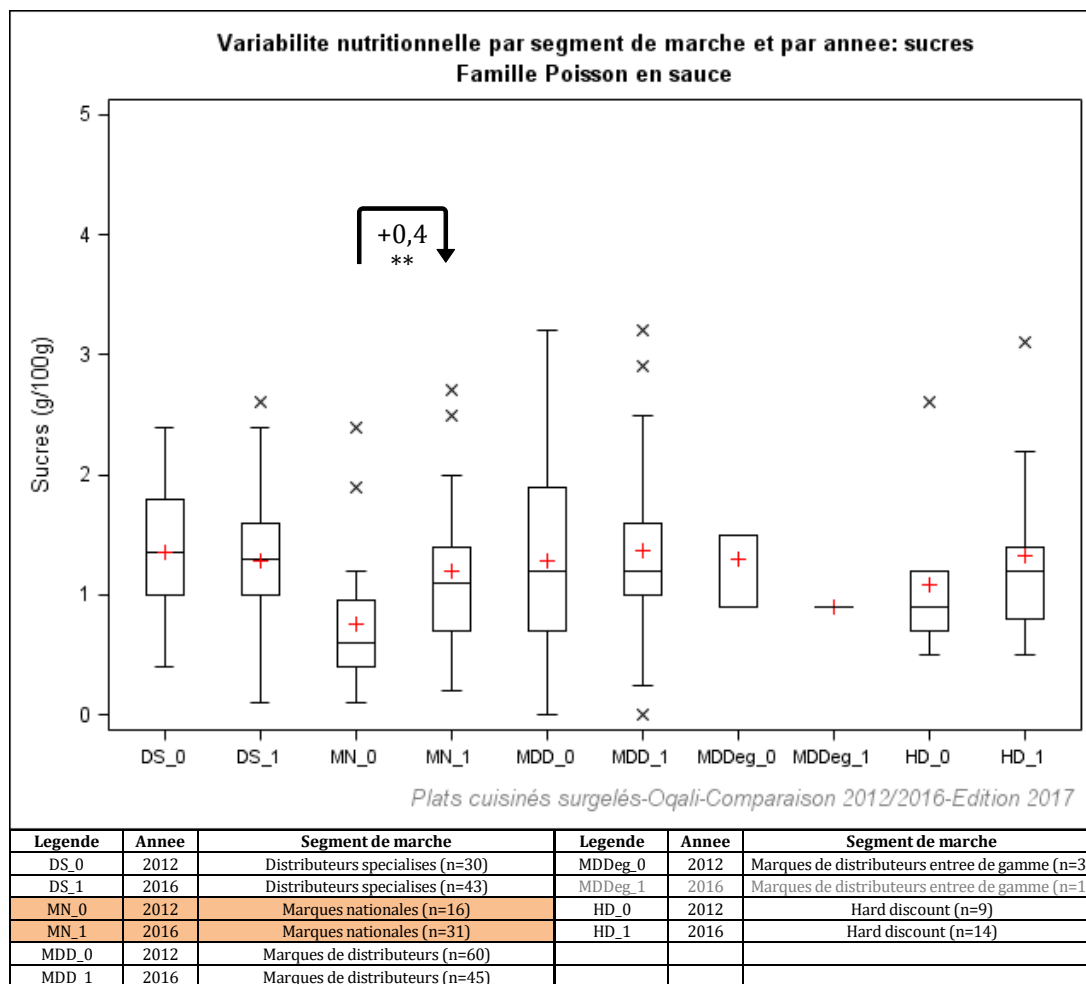
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson en sauce (Figure 57)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,1g/100g (+7% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 57 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 57) met en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques nationales (+0,4g/100g, soit +57%) (Tableau 40). Cette augmentation s'explique en partie par des reformulations de produits qui ont conduit à une augmentation des teneurs, et par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » présentant une teneur moyenne en sucres située dans la tranche supérieure des valeurs nutritionnelles (Tableau 40).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 40).

Tableau 40 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.

Poisson en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	30	1,4	0,5	43	1,3	0,6	-0,1	-5%	11	1,3	0,6	1	1,9		23	1,3	0,5	19	1,2	0,6
Marques nationales	16	0,8	0,6	31	1,2	0,6	+0,4**	+57%	5	1,0	0,6				11	1,0	0,6	20	1,3	0,6
Marques de distributeurs	60	1,3	0,8	45	1,4	0,7	+0,1	+7%	16	1,3	0,7	5	2,1	0,6	39	1,3	0,6	1	1,8	
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	1,3	0,3	1	0,9		-0,4	-31%	3	1,3	0,3				1	0,9				
Hard discount	9	1,1	0,6	14	1,3	0,7	+0,2	+23%	5	0,9	0,3				8	1,6	0,9	6	1,0	0,3

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

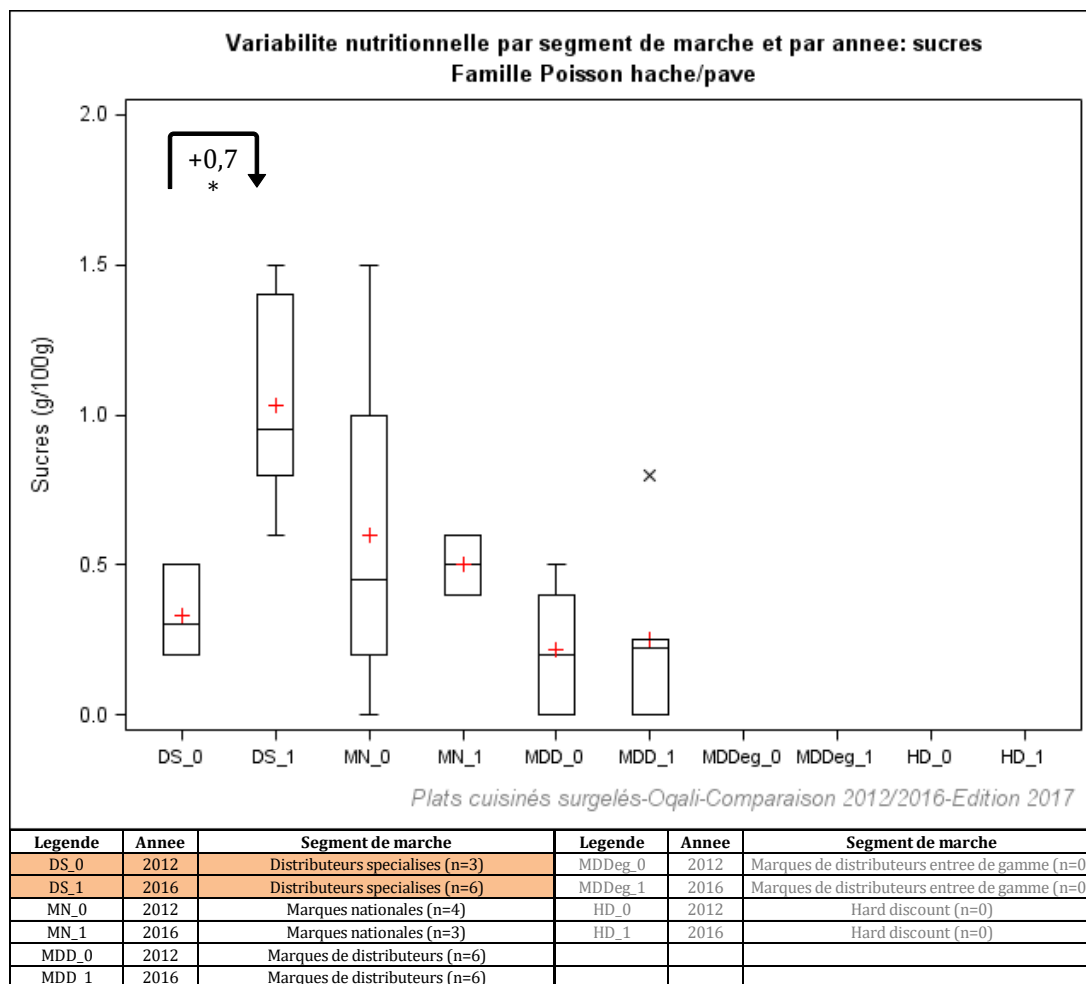
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson haché/pavé (Figure 58)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,3g/100g (+70% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 58 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.

Une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres de +0,7g/100g (+210%) est observée pour les produits de distributeurs spécialisés entre 2012 et 2016 (Tableau 41). Celle-ci est à relativiser du fait des faibles effectifs (2012 : n=3 ; 2016 : n=6) (Tableau 41).

Tableau 41 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.

Poisson hache/pave	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴				
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Sucres (g/100g)																						
Distributeurs spécialisés	3	0,3	0,2	6	1,0	0,4	+0,7*	+210%	2	0,4	0,1	1	0,6			2	1,1	0,4	3	1,1	0,4	
Marques nationales	4	0,6	0,6	3	0,5	0,1	-0,1	-17%	4	0,6	0,6								3	0,5	0,1	
Marques de distributeurs	6	0,2	0,2	6	0,3	0,3	+0,03	+15%	6	0,2	0,2								6	0,3	0,3	
Marques de distributeurs entrée de gamme																						
Hard discount																						

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson pané (Figure 59)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,2g/100g (+15% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

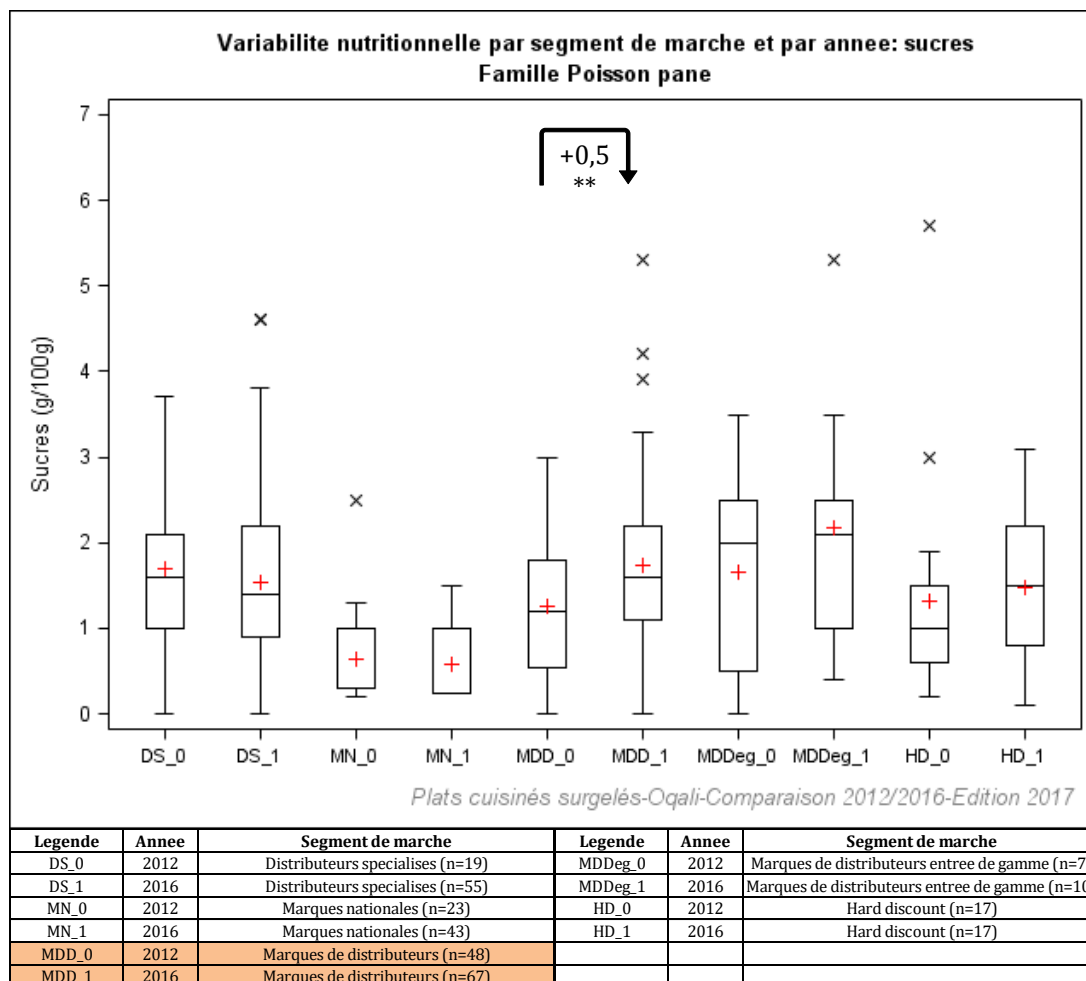


Figure 59 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson pané étudiée.

L'étude par segment de marché met en évidence une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres des produits de marques de distributeurs de +0,5g/100g (+39%) (Figure 59). Cette augmentation peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » présentant une teneur moyenne en sucres située dans la tranche supérieure des valeurs nutritionnelles et des produits « Retirés » situés dans la tranche inférieure (Tableau 42).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 42).

Tableau 42 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson pané étudiée.

Poisson pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	1,7	1,0	55	1,5	1,0	-0,2	-9%							26	2,0	1,1	29	1,2	0,9
Marques nationales	23	0,6	0,6	43	0,6	0,4	-0,1	-9%	9	0,5	0,3				14	0,5	0,5	29	0,6	0,4
Marques de distributeurs	48	1,3	0,8	67	1,7	1,0	+0,5**	+39%	19	0,9	0,6	4	1,7	0,7	29	1,7	0,7	34	1,8	1,2
Marques de distributeurs entrée de gamme	7	1,7	1,2	10	2,2	1,4	+0,5	+32%	2	2,3	0,4				5	1,8	1,3	5	2,5	1,6
Hard discount	17	1,3	1,3	17	1,5	1,0	+0,2	+13%	8	1,8	1,8	1	2,1		11	1,2	0,9	5	2,1	0,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

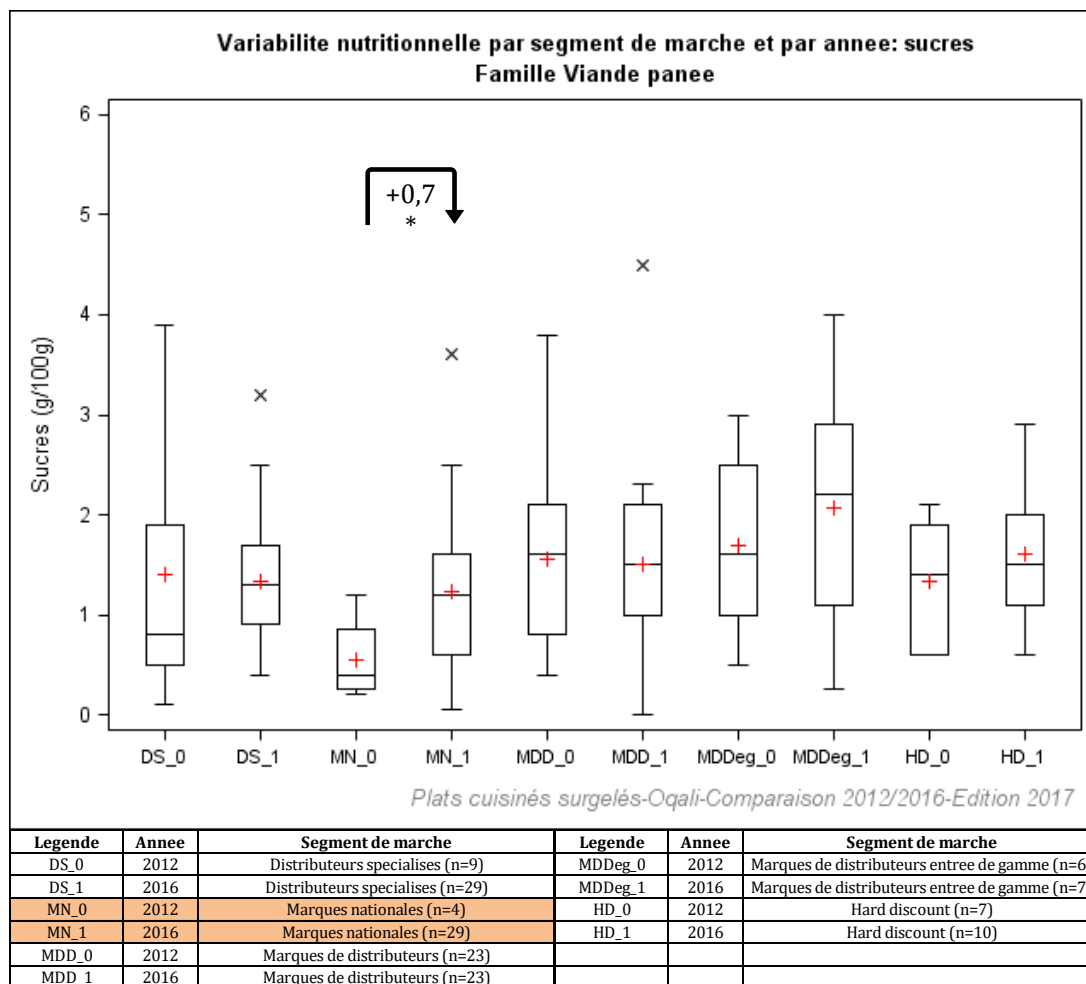
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande panée (Figure 60)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,01g/100g (-1% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 60 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande panée étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 60) montre que la teneur moyenne en sucres augmente significativement (+0,7g/100g ; +124%) pour les marques nationales (Tableau 43). Ce résultat est à relativiser du fait du faible effectif en 2012 (n=4).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 43).

Tableau 43 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Viande panée étudiée.

Viande panee	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	1,4	1,5	29	1,3	0,6	-0,1	-5%	1	0,5					15	1,3	0,4	14	1,4	0,8
Marques nationales	4	0,6	0,5	29	1,2	0,8	+0,7*	+124%	1	0,3		1	1,2		7	1,7	0,4	21	1,1	0,8
Marques de distributeurs	23	1,6	0,8	23	1,5	1,0	-0,1	-3%	7	1,3	0,6				16	1,5	1,1	7	1,5	0,7
Marques de distributeurs entrée de gamme	6	1,7	0,9	7	2,1	1,2	+0,4	+21%	4	2,2	0,7				3	1,1	0,8	4	2,8	0,9
Hard discount	7	1,3	0,7	10	1,6	0,7	+0,3	+20%	1	0,6		2	1,2	0,5	5	1,8	0,8	3	1,6	0,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande en sauce (Figure 61)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -1,3g/100g (soit -43% par rapport à la teneur initiale) a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016.

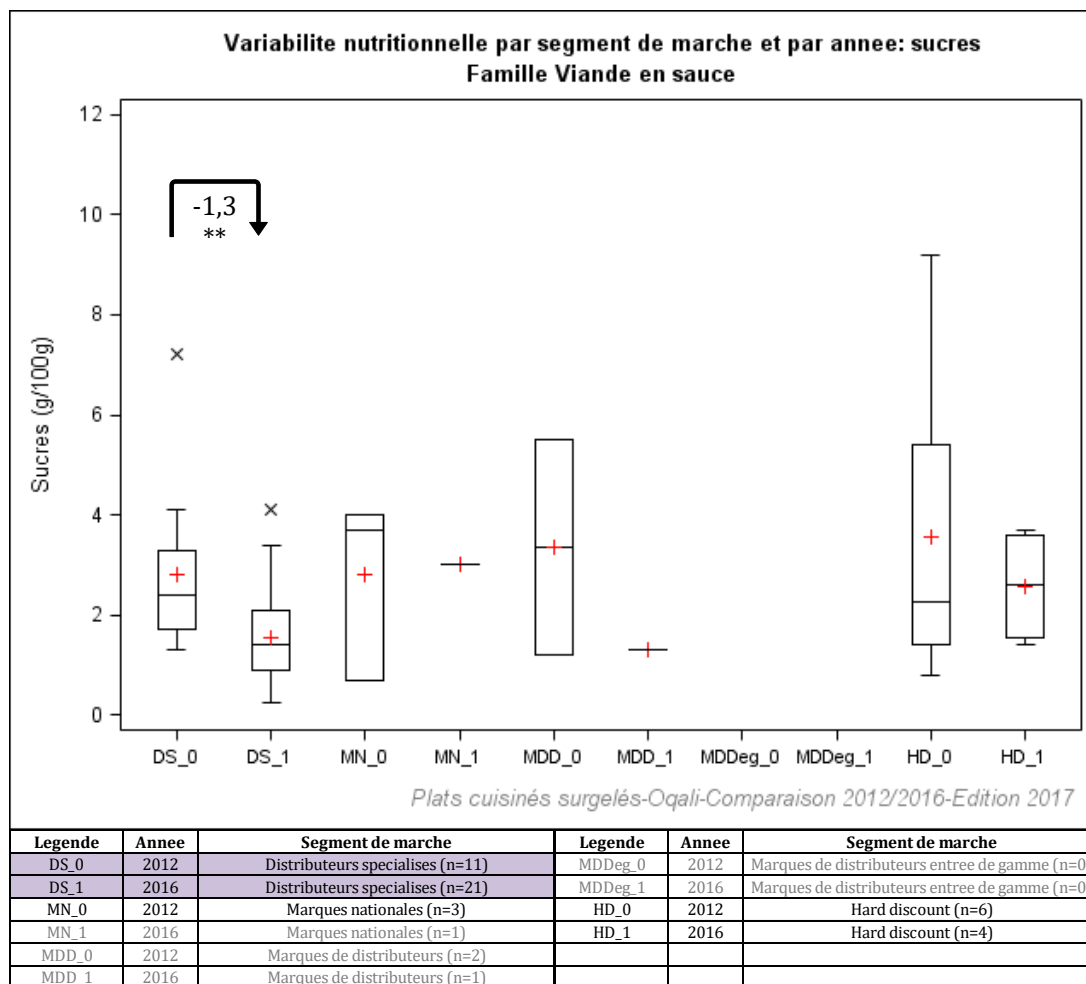


Figure 61 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sucres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande en sauce étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 61) met en évidence que cette diminution observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -1,3g/100g (-45%) pour les distributeurs spécialisés (Tableau 44). Celle-ci s'explique en partie par une modification de l'offre avec le remplacement des produits « Retirés » par des produits « Ajoutés » dont la teneur moyenne est plus basse (Tableau 44). Cette diminution est également à relativiser du fait d'un léger biais d'étiquetage : certains produits présentent des teneurs dans la tranche inférieure en 2016 et n'étaient pas de teneur en sucres en 2012.

Tableau 44 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et par année au sein de la famille Viande en sauce étudiée.

Viande en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	2,8	1,7	21	1,5	1,0	-1,3**	-45%	6	2,9	2,2				9	1,6	1,3	12	1,5	0,8
Marques nationales	3	2,8	1,8	1	3,0		+0,2	+7%	3	2,8	1,8							1	3,0	
Marques de distributeurs	2	3,4	3,0	1	1,3		-2,1	-61%	1	5,5				1	1,3					
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	6	3,6	3,2	4	2,6	1,2	-1,0	-27%	5	4,0	3,4				1	1,4		3	3,0	1,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.5.5 Synthèse des évolutions des teneurs en sucres

Le Tableau 45 reprend, pour chacune des 39 familles du secteur, les évolutions de teneurs moyennes en sucres (en g/100g et en pourcentage), en comparant l'ensemble de l'offre 2012 à l'ensemble de l'offre 2016 et en se plaçant au niveau du pool de produits appariés. Les évolutions significatives par sous-groupe qui permettent d'identifier d'éventuelles modifications de l'offre (comparaison entre l'ensemble des références de 2012 et les produits « Ajoutés »³⁰ et entre l'ensemble des produits « Retirés »³¹ et l'ensemble des références de 2016 uniquement) sont également présentées, ainsi que les évolutions significatives par segment de marché. Les couleurs matérialisent les évolutions significatives : orange pour une augmentation et violet pour une diminution.

³⁰ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

³¹ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

Tableau 45 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sucres, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Famille de produits	Sucres (g/100g) : Différences entre 2012 et 2016										
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché		
Couscous/tajine	-0,2	-8%	+0,2	+12%			-0,8**	-25%			
Moussaka	-0,02	-1%	+0,2	+5%							
Paella	-0,2	-13%	-0,3	-23%							
Hachis parmentier	+0,1	+8%	+0,2*	+17%					MDD	+0,4*	+35%
Parmentier de poisson/brandade	-0,2	-17%	+0,1	+5%							
Viande féculents	-0,4	-17%	-0,1	-4%							
Viande légumes	-0,6	-20%	-0,03	-1%							
Viande légumes féculents	-0,3	-11%	-0,2	-8%							
Légumes farcis	+0,5	+28%	+0,4	+19%							
Poisson féculents	+0,02	+2%	-0,1	-9%							
Sushis	-0,1	-3%	+0,0	+0%							
Poisson légumes	-0,3	-13%	-0,4	-21%							
Poisson légumes féculents	-0,4*	-22%	-0,4*	-22%			-0,6*	-30%	DS	-0,7*	-34%
Pâtes bolognaise	-0,1	-5%	+0,1	+4%							
Pâtes carbonara	+0,1	+8%	-0,1	-12%							
Autres pâtes avec viande/poisson	-0,1	-4%	+0,1	+5%					MN	-1,4*	-46%
Autres pâtes sans viande/poisson	+0,4	+21%	-0,2	-6%	+0,6*	+30%	+0,8*	+44%			
Risotto	-0,4	-31%	+0,02	+3%							
Riz cantonnais	-0,4*	-31%	-0,3	-27%			-0,8**	-48%	DS	-0,9**	-51%
Autres riz cuisines complets	-0,3	-20%	-0,1	-6%					MDD	-0,8*	-41%
Tartiflette	-0,003	-0,2%	-0,02	-1%			+0,7*	+109%			
Poêlée de pomme de terre complète	-0,3	-17%	-0,1	-3%	-0,6*	-30%					
Autres plats à base de pomme de terre	+0,1	+9%	+0,4	+34%							
Légumes	+0,3	+11%	+0,2	+10%							
Légumes féculents	-0,2	-10%	-0,005	-0,3%							
Céréales et légumineuses cuisinées	-0,2	-7%	-1,4	-35%							
Galette/gratin/flan de légumes	+0,1	+3%	-0,01	-0,5%							
Gratin de pomme de terre	-0,1	-3%	-0,02	-1%							
Cassiolette/coquille de la mer	-0,2	-10%	-0,3	-17%							
Produits frits ethniques	-0,4	-13%	-0,4	-15%							
Autres entrées	-0,6	-29%	+0,1	+14%			-1,4**	-50%			
Crevettes/moules	-0,1	-25%	-0,4	-65%							
Poisson en sauce	+0,1	+7%	+0,1*	+7%					MN	+0,4**	+57%
Poisson haché/pavé	+0,3	+70%	+1,2	+600%					DS	+0,7*	+210%
Poisson pané	+0,2	+15%	+0,1	+7%			+0,4*	+34%	MDD	+0,5**	+39%
Viande panée	-0,01	-1%	-0,04	-3%					MN	+0,7*	+124%
Viande sans sauce	-0,6*	-31%	-0,1	-8%	-0,6*	-34%	-0,9*	-42%			
Viande en sauce	-1,3*	-43%	-0,2	-8%			-1,6*	-49%	DS	-1,3**	-45%
Fromage pané	+3,2	+179%	+0,0	+0%							

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
²produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

En comparant l'ensemble de l'offre 2012 à celle de 2016, 4 familles parmi les 39 étudiées présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en sucres, toutes à la baisse :

- **Poisson légumes féculents** : -0,4g/100g soit -22% par rapport à la teneur initiale. Cette évolution significative est principalement portée par les distributeurs spécialisés pour lesquels une diminution significative de la teneur moyenne en sucres est observée (-0,7g/100g ; -34%). La diminution significative observée à l'échelle de la famille semble liée à la fois à des reformulations à la baisse (diminution significative de -0,4g/100g soit -22% au sein des produits appariés) et à une modification de l'offre avec le retrait des produits présentant des teneurs en sucres parmi les plus élevées ;

- **Riz cantonais** : -0,4g/100g soit -31%. Cette diminution s'explique en partie par une modification de l'offre : les produits « Retirés »³² présentent une teneur moyenne en sucres significativement supérieure à celle des produits de 2016. Cette diminution à l'échelle de la famille est portée essentiellement par les distributeurs spécialisés (diminution significative de -0,9g/100g soit -51%) ;

- **Viande sans sauce** : -0,6g/100g soit -31%. Cette diminution s'explique en partie par une modification de l'offre : les produits récoltés en 2016 présentent une teneur moyenne en sucres significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-0,9g/100g soit -42%). De plus, la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés »³³ est significativement inférieure à celle des produits de 2012 (-0,6g/100g soit -34%) ;

- **Viande en sauce** : -1,3g/100g soit -43%. Cette diminution s'explique en partie par une modification de l'offre : la teneur moyenne en sucres des produits de 2016 est significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-1,6g/100g soit -49%). Elle est portée essentiellement par les distributeurs spécialisés (diminution significative de -1,3g/100g soit -45%) ;

A l'échelle des produits appariés, des **reformulations significatives à la hausse sont observées pour 2 autres familles** :

- **Hachis parmentier** où les reformulations ont conduit à une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres des produits appariés de +0,2g/100g (+17%) ;

- **Poisson en sauce** où des reformulations ont conduit à une augmentation significative de +0,1g/100g (+7%) pour les produits appariés de la famille.

Des évolutions significatives liées à une modification de l'offre (ajout et/ou retrait de produits) sont également observées sans entraîner d'évolution significative à l'échelle des familles. Celles-ci peuvent aller dans le sens d'une diminution des teneurs (Couscous/tajine, Poêlée de pomme de terre complète, Autres entrées) avec le retrait des produits avec des teneurs en sucres parmi les plus élevées, ou l'ajout de produits avec des teneurs en sucres parmi les plus faibles. Elles peuvent également aller dans le sens d'une augmentation des teneurs (Autres pâtes sans viande/poisson, Tartiflette, Poisson pané).

³² Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

³³ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

Enfin, pour certaines des familles restantes, des évolutions significatives à la hausse comme à la baisse sont visibles au niveau des segments de marché :

- **Hachis parmentier** : augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques de distributeurs de +0,4g/100g soit +35% ;
- **Autres pâtes avec viande/poisson** : diminution significative de la teneur moyenne en sucres de -1,4g/100g soit -46% pour les marques nationales. Cette évolution s'explique en partie par une modification de l'offre ;
- **Autres riz cuisinés complets** : diminution significative de la teneur moyenne en sucres des marques de distributeurs de -0,8g/100g soit -41% ; elle doit être relativisée en raison des faibles effectifs (2012 : n=4 ; 2016 : n=9) ;
- **Poisson en sauce** : augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques nationales de +0,4g/100g soit +57% ;
- **Poisson haché/pavé** : augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les distributeurs spécialisés de +0,7g/100g soit +210%. Celle-ci doit être relativisée par les faibles effectifs (2012 : n=3 ; 2016 : n=6) ;
- **Poisson pané** : augmentation significative de la teneur moyenne en sucres de +0,5g/100g soit +39% pour les produits de marques de distributeurs. Cette augmentation peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » présentant une teneur moyenne en sucres située dans la tranche supérieure des valeurs nutritionnelles et des produits « Retirés » situés dans la tranche inférieure ;
- **Viande panée** : augmentation significative de la teneur moyenne en sucres des marques nationales de +0,7g/100g soit +124%. Cette augmentation peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » présentant une teneur en sucres dans la tranche supérieure, et doit être relativisée du fait d'un léger biais d'étiquetage.

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été réalisées dans le sens d'une augmentation des teneurs et dans le sens d'une diminution des teneurs.

6.6 Evolution des teneurs en sel

6.6.1 Evolution des teneurs en sel par famille

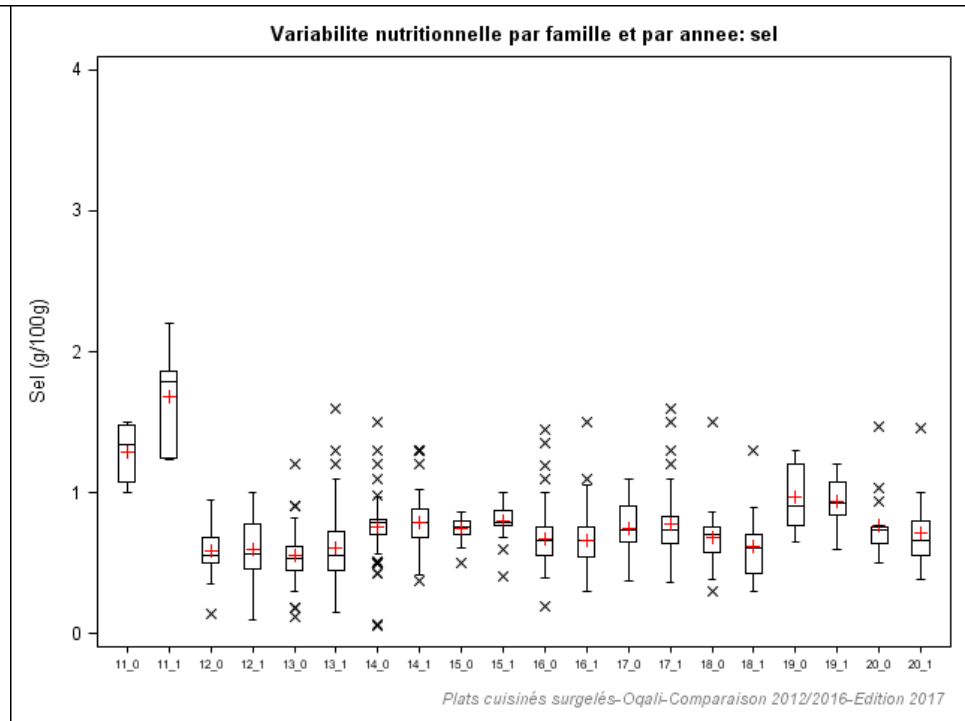
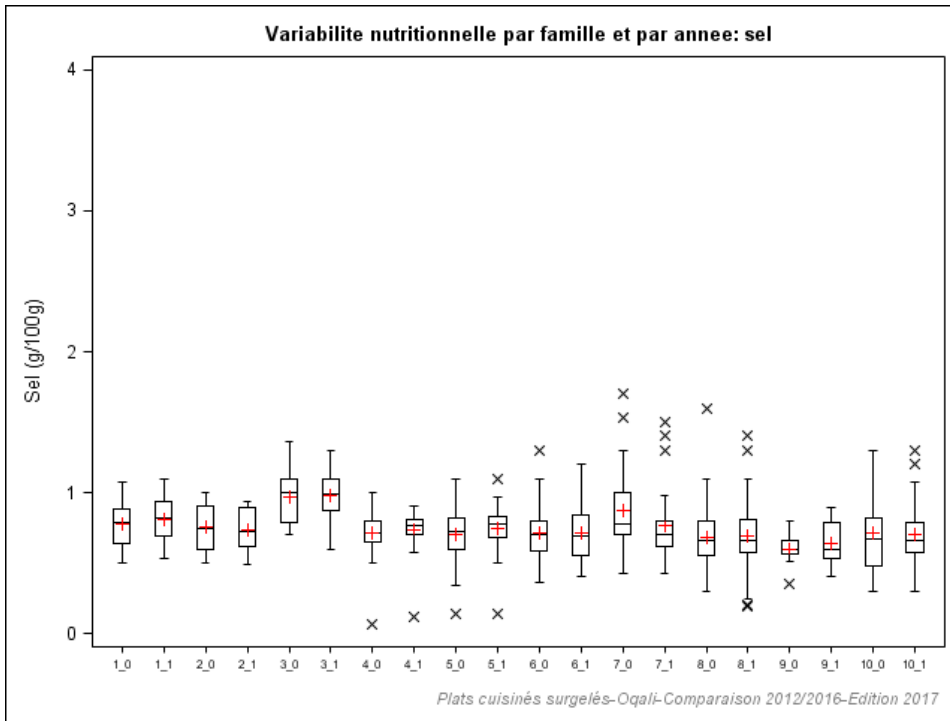
Parmi les 39 familles étudiées, 2 présentent une évolution significative de la teneur moyenne en sel entre 2012 et 2016, toutes à la baisse (Figure 62, Tableau 46). Il s'agit des familles :

- **Légumes (24) :** -0,05g/100g soit -9% par rapport à la teneur initiale ;
- **Cassiolette/coquille de la mer (29) :** -0,05g/100g soit -6%.

L'étude des distributions des teneurs en sel entre 2012 et 2016 montre que les diminutions significatives des teneurs moyennes observées pour les 2 familles citées précédemment s'accompagnent d'un décalage vers des teneurs plus basses (diminution des valeurs des médianes, des 1^{ers} et 3^{es} quartiles³⁴) (Tableau 46).

Des tendances d'évolution des teneurs à la hausse ou à la baisse sont également observées pour les autres familles (Figure 62, Tableau 46).

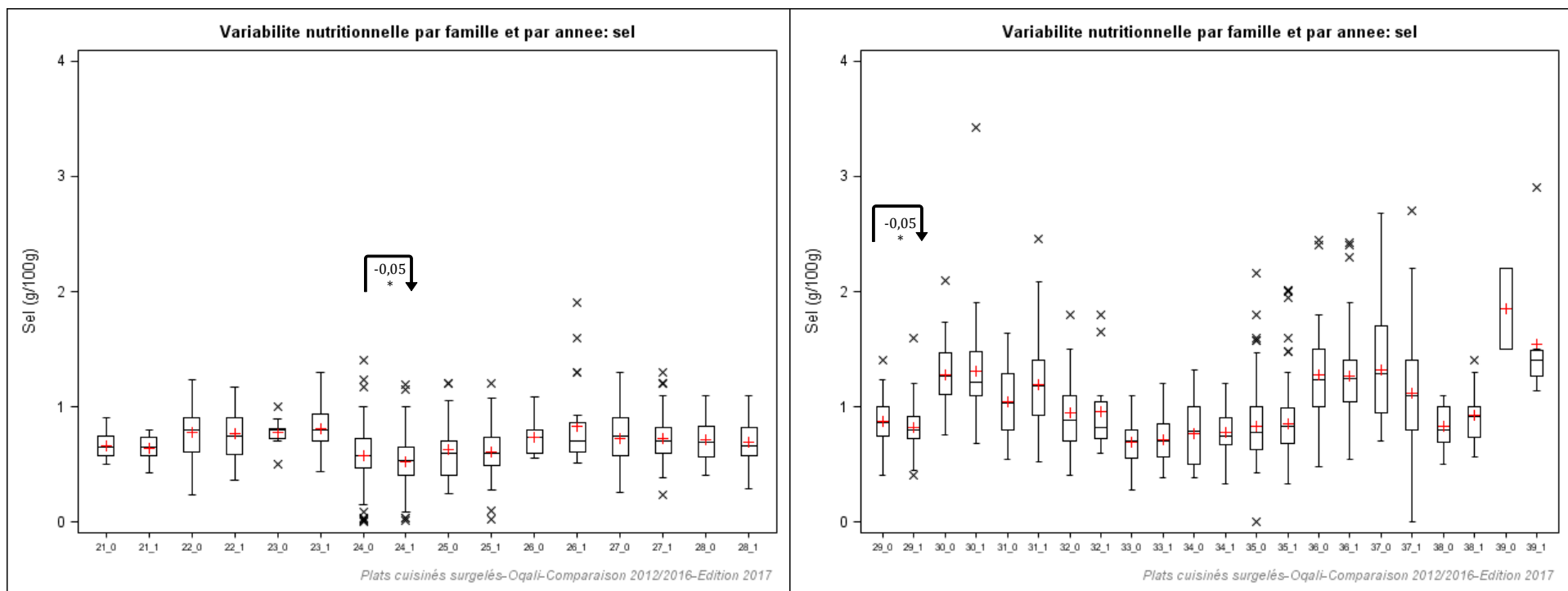
³⁴ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses. Le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=29)	11_0	2012	Sushis (n=6)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=28)	11_1	2016	Sushis (n=6)
2_0	2012	Moussaka (n=25)	12_0	2012	Poisson legumes (n=25)
2_1	2016	Moussaka (n=30)	12_1	2016	Poisson legumes (n=24)
3_0	2012	Paella (n=28)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=49)
3_1	2016	Paella (n=28)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=54)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=45)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=75)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=45)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=79)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=37)	15_0	2012	Pates carbonara (n=18)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=37)	15_1	2016	Pates carbonara (n=21)
6_0	2012	Viande feculents (n=51)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=109)
6_1	2016	Viande feculents (n=64)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=128)
7_0	2012	Viande legumes (n=19)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=43)
7_1	2016	Viande legumes (n=26)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=63)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=84)	18_0	2012	Risotto (n=18)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=95)	18_1	2016	Risotto (n=27)
9_0	2012	Legumes farcis (n=10)	19_0	2012	Riz cantonnais (n=20)
9_1	2016	Legumes farcis (n=15)	19_1	2016	Riz cantonnais (n=16)
10_0	2012	Poisson feculents (n=15)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=16)
10_1	2016	Poisson feculents (n=25)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=17)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
	2012	Tartiflette (n=18)		2012	Autres entrees (n=24)
	2016	Tartiflette (n=27)		2016	Autres entrees (n=82)
	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=59)		2012	Crevettes/moules (n=16)
	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=51)		2016	Crevettes/moules (n=12)
	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=9)		2012	Poisson en sauce (n=125)
	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=15)		2016	Poisson en sauce (n=134)
	2012	Legumes (n=127)		2012	Poisson hache/pave (n=15)
	2016	Legumes (n=180)		2016	Poisson hache/pave (n=15)
	2012	Legumes feculents (n=31)		2012	Poisson pane (n=122)
	2016	Legumes feculents (n=60)		2016	Poisson pane (n=192)
	2012	Cereales et legumineuses cuites (n=9)		2012	Viande panee (n=59)
	2016	Cereales et legumineuses cuites (n=22)		2016	Viande panee (n=98)
	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=73)		2012	Viande sans sauce (n=30)
	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=106)		2016	Viande sans sauce (n=93)
	2012	Gratin de pomme de terre (n=26)		2012	Viande en sauce (n=27)
	2016	Gratin de pomme de terre (n=64)		2016	Viande en sauce (n=27)
	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=67)		2012	Fromage pane (n=2)
	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=100)		2016	Fromage pane (n=8)
	2012	Produits frits ethniques (n=28)			
	2016	Produits frits ethniques (n=41)			

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 62 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 46 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Sel (g/100g)	2012								2016								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Couscous/tajine	29	0,50	1,07	0,64	0,79	0,88	0,77	0,15	28	0,53	1,10	0,70	0,82	0,94	0,81	0,17	+0,04	+5%
Moussaka	25	0,50	1,00	0,60	0,75	0,90	0,75	0,17	30	0,49	0,94	0,62	0,73	0,89	0,74	0,13	-0,02	-2%
Paella surgelée	28	0,70	1,36	0,79	1,00	1,10	0,97	0,19	28	0,60	1,30	0,88	0,99	1,10	0,98	0,18	+0,02	+2%
Hachis parmentier surgelé	45	0,07	1,00	0,65	0,71	0,80	0,71	0,15	45	0,12	0,90	0,70	0,77	0,81	0,74	0,12	+0,03	+4%
Parmentier de poisson/brandade	37	0,14	1,10	0,60	0,72	0,82	0,71	0,21	37	0,14	1,10	0,68	0,78	0,83	0,74	0,17	+0,04	+5%
Viande féculents	51	0,36	1,30	0,59	0,70	0,80	0,72	0,19	64	0,40	1,20	0,55	0,69	0,85	0,71	0,20	-0,01	-1%
Viande légumes	19	0,43	1,70	0,70	0,78	1,00	0,87	0,34	26	0,43	1,50	0,62	0,71	0,80	0,77	0,27	-0,10	-12%
Viande légumes féculents	84	0,30	1,60	0,56	0,67	0,80	0,68	0,20	95	0,19	1,40	0,58	0,66	0,81	0,69	0,21	+0,01	+2%
Légumes farcis	10	0,35	0,80	0,56	0,60	0,66	0,60	0,12	15	0,40	0,89	0,53	0,60	0,79	0,64	0,14	+0,03	+6%
Poisson féculents	15	0,30	1,30	0,48	0,67	0,82	0,71	0,29	25	0,30	1,30	0,58	0,66	0,79	0,70	0,24	-0,02	-2%
Sushis	6	1,00	1,50	1,08	1,34	1,48	1,29	0,21	6	1,23	2,20	1,24	1,79	1,86	1,69	0,38	+0,40	+31%
Poisson légumes	25	0,14	0,95	0,50	0,55	0,68	0,58	0,18	24	0,10	1,00	0,46	0,57	0,78	0,60	0,26	+0,02	+3%
Poisson légumes féculents	49	0,12	1,20	0,45	0,53	0,62	0,55	0,19	54	0,15	1,60	0,45	0,55	0,72	0,61	0,26	+0,06	+11%
Pâtes bolognaise	75	0,05	1,50	0,70	0,79	0,81	0,75	0,21	79	0,37	1,30	0,68	0,79	0,88	0,79	0,19	+0,04	+5%
Pâtes carbonara	18	0,50	0,86	0,70	0,76	0,80	0,74	0,09	21	0,41	1,00	0,77	0,79	0,87	0,80	0,13	+0,05	+7%
Autres pâtes avec viande/poisson	109	0,19	1,45	0,55	0,66	0,76	0,67	0,19	128	0,30	1,50	0,54	0,67	0,76	0,67	0,18	-0,01	-1%
Autres pâtes sans viande/poisson	43	0,37	1,10	0,65	0,74	0,90	0,74	0,18	63	0,37	1,60	0,64	0,73	0,83	0,78	0,23	+0,03	+4%
Risotto	18	0,30	1,50	0,58	0,71	0,76	0,68	0,26	27	0,30	1,30	0,43	0,61	0,70	0,61	0,20	-0,07	-10%
Riz cantonnais	20	0,65	1,30	0,77	0,91	1,20	0,97	0,22	16	0,60	1,20	0,84	0,93	1,07	0,94	0,18	-0,03	-3%
Autres riz cuisines complets	16	0,50	1,47	0,64	0,74	0,75	0,77	0,23	17	0,38	1,46	0,55	0,66	0,80	0,71	0,25	-0,06	-7%
Tartiflette	18	0,50	0,90	0,58	0,66	0,75	0,66	0,12	27	0,43	0,80	0,58	0,65	0,73	0,64	0,11	-0,02	-3%
Poêlée de pomme de terre complète	59	0,23	1,23	0,61	0,80	0,91	0,78	0,22	51	0,36	1,17	0,59	0,75	0,91	0,77	0,20	-0,01	-1%
Autres plats à base de pomme de terre	9	0,50	1,00	0,72	0,80	0,81	0,78	0,14	15	0,44	1,30	0,70	0,80	0,94	0,81	0,20	+0,03	+4%
Légumes	127	0,0001	1,40	0,47	0,58	0,72	0,57	0,24	180	0,01	1,19	0,41	0,54	0,66	0,52	0,21	-0,05*	-9%
Légumes féculents	31	0,25	1,20	0,40	0,60	0,70	0,63	0,25	60	0,02	1,20	0,49	0,60	0,74	0,61	0,21	-0,02	-3%
Céréales et légumineuses cuisinées	9	0,55	1,09	0,60	0,73	0,80	0,73	0,16	22	0,51	1,90	0,61	0,70	0,86	0,83	0,37	+0,10	+14%
Galette/gratin/flan de légumes	73	0,26	1,30	0,58	0,75	0,90	0,73	0,21	106	0,24	1,30	0,60	0,70	0,82	0,72	0,19	-0,004	-1%
Gratin de pomme de terre	26	0,40	1,10	0,56	0,69	0,83	0,71	0,19	64	0,29	1,10	0,58	0,67	0,82	0,69	0,19	-0,02	-3%
Cassolette/coquille de la mer	67	0,40	1,40	0,75	0,86	1,00	0,87	0,19	100	0,40	1,60	0,72	0,80	0,92	0,82	0,17	-0,05*	-6%
Produits frits ethniques	28	0,76	2,10	1,11	1,27	1,47	1,28	0,29	41	0,68	3,43	1,10	1,21	1,48	1,31	0,44	+0,03	+2%
Autres entrées	24	0,54	1,64	0,80	1,03	1,29	1,05	0,31	82	0,52	2,46	0,93	1,19	1,40	1,19	0,35	+0,14	+14%
Crevettes/moules	16	0,40	1,80	0,70	0,89	1,10	0,94	0,37	12	0,60	1,80	0,73	0,82	1,05	0,96	0,38	+0,02	+2%
Poisson en sauce	125	0,28	1,10	0,55	0,70	0,80	0,69	0,18	134	0,38	1,20	0,56	0,70	0,85	0,72	0,19	+0,03	+4%
Poisson haché/pavé	15	0,38	1,32	0,50	0,79	1,00	0,77	0,26	15	0,33	1,20	0,67	0,75	0,90	0,77	0,20	+0,01	+1%
Poisson pané	122	0,00	2,16	0,63	0,78	1,00	0,83	0,31	192	0,33	2,01	0,68	0,83	1,00	0,86	0,28	+0,02	+2%
Viande panée	59	0,48	2,45	1,00	1,23	1,50	1,28	0,38	98	0,54	2,43	1,04	1,25	1,40	1,26	0,34	-0,02	-1%
Viande sans sauce	30	0,70	2,68	0,95	1,29	1,70	1,32	0,48	93	0,00	2,70	0,80	1,10	1,40	1,12	0,43	-0,20	-15%
Viande en sauce	27	0,50	1,10	0,69	0,80	1,00	0,83	0,19	27	0,57	1,40	0,74	0,92	1,00	0,93	0,21	+0,10	+12%
Fromage pané	2	1,50	2,20	1,50	1,85	2,20	1,85	0,50	8	1,14	2,90	1,27	1,40	1,49	1,54	0,56	-0,31	-17%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

6.6.2 Evolution des teneurs en sel par famille, pour les produits appariés

Afin d'identifier si des reformulations ont eu lieu, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2012 et en 2016, regroupés sous le terme de produits appariés. Ces produits correspondent aux 2 sous-groupes des « VN identiques » et « Evolutions VN ».

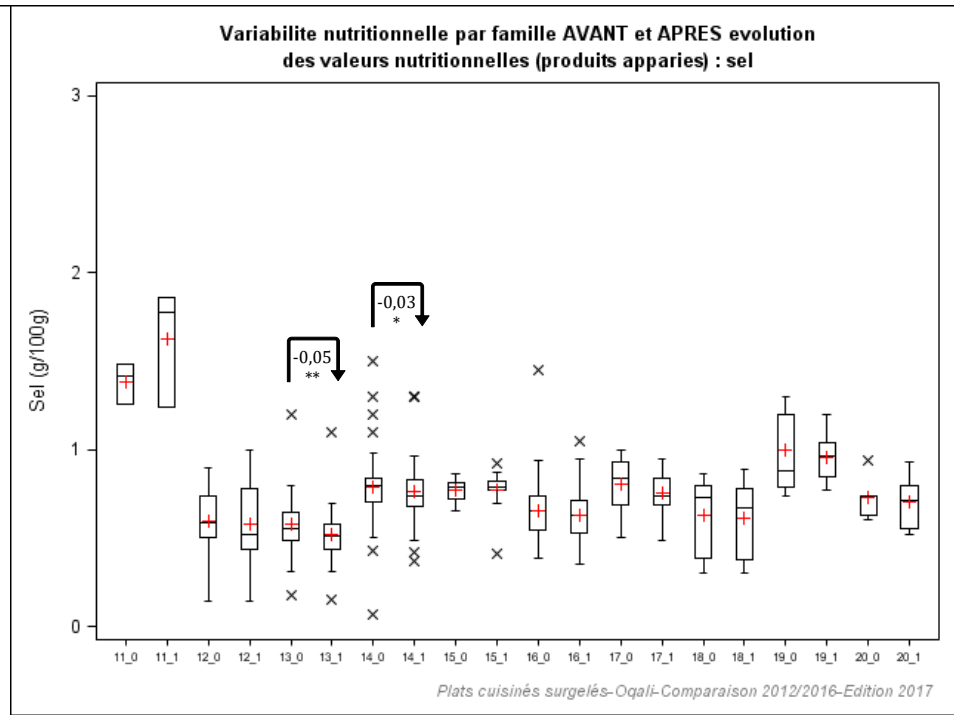
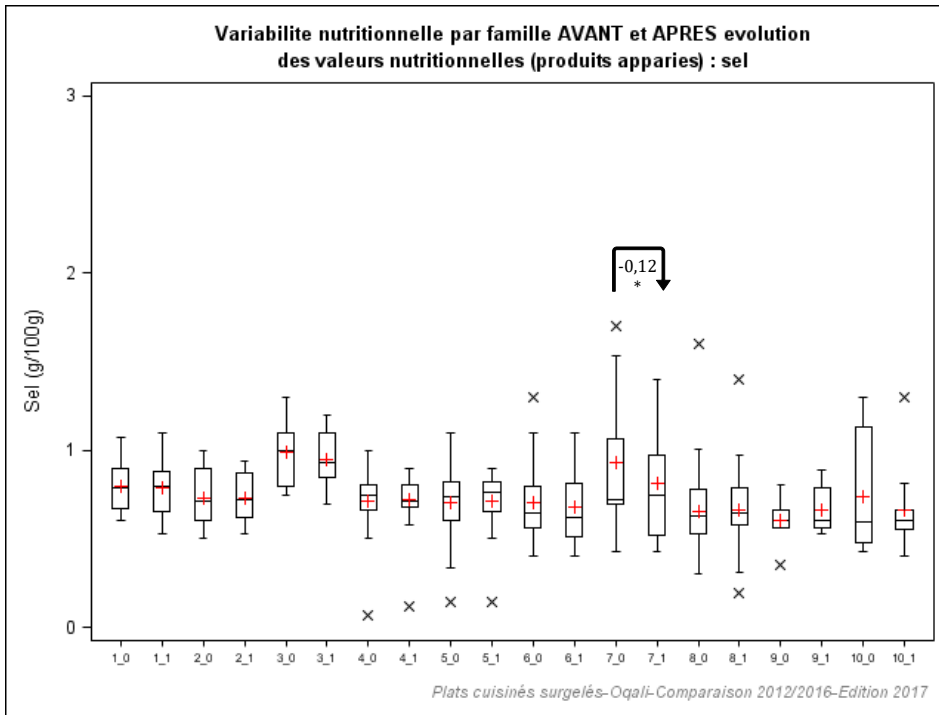
Parmi les 39 familles étudiées, 6 présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en sel pour les produits appariés, toutes à la baisse (Figure 63, Tableau 47). Il s'agit des familles :

- **Viande légumes** (7) : -0,12g/100g soit -13% par rapport à la teneur initiale ;
- **Poisson légumes féculents** (13) : -0,05g/100g soit -9% ;
- **Pâtes bolognaise** (14) : -0,03g/100g soit -3% ;
- **Légumes féculents** (25) : -0,11g/100g soit -16% ;
- **Cassiolette/coquille de la mer** (29) : -0,05g/100g soit -6% ;
- **Poisson pané** (35) : -0,05g/100g soit -6%.

Ces diminutions portant sur les produits appariés sont le signe de reformulations. Pour ces familles, l'étude des distributions des teneurs en sel montre également un nombre plus important de produits dans la tranche inférieure des teneurs en sel : diminution des valeurs des 1^{ers} et 3^{es} quartiles³⁵ et de la médiane, excepté pour la famille Viande légumes (7) (Figure 63). La diminution observée pour chacune de ces familles s'explique notamment par une diminution des teneurs maximales en sel entre 2012 et 2016.

Des tendances à la hausse ou à la baisse sont également observées pour les autres familles (Figure 63, Tableau 47).

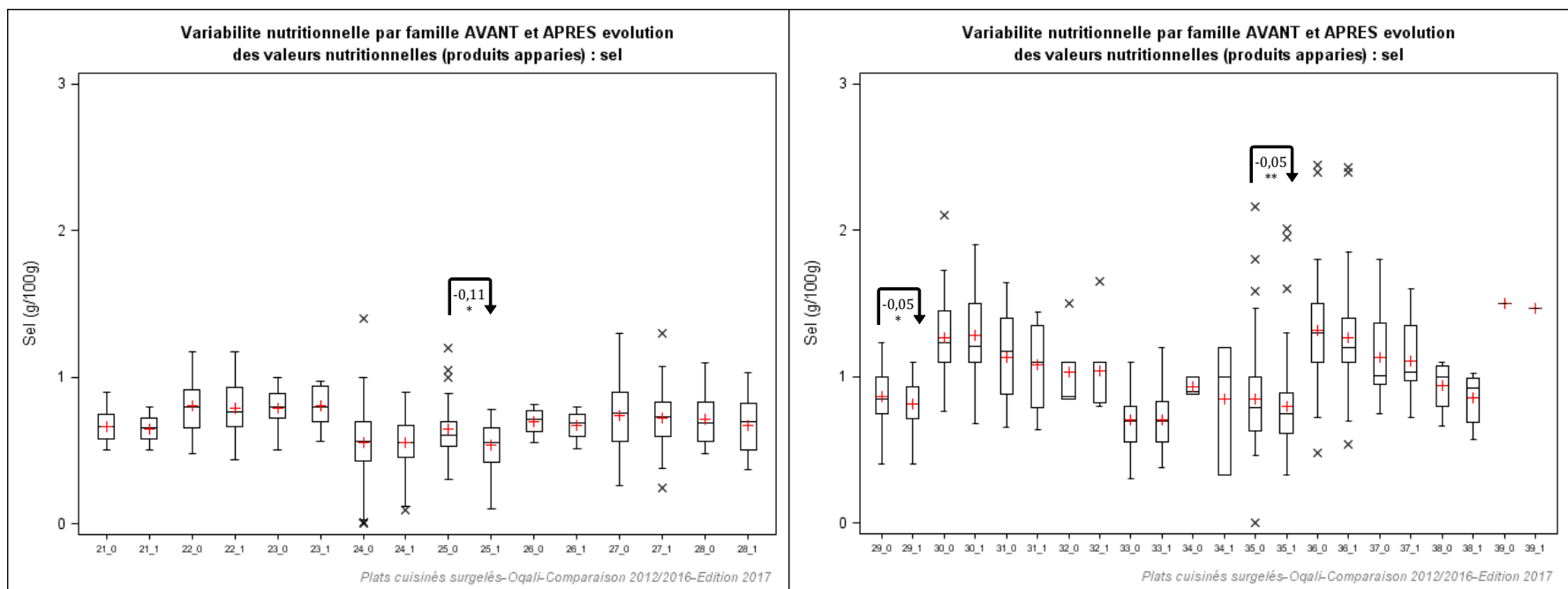
³⁵ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses. Le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=15)	11_0	2012	Sushis (n=3)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=15)	11_1	2016	Sushis (n=3)
2_0	2012	Moussaka (n=18)	12_0	2012	Poisson legumes (n=14)
2_1	2016	Moussaka (n=18)	12_1	2016	Poisson legumes (n=14)
3_0	2012	Paella (n=17)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=24)
3_1	2016	Paella (n=17)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=24)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=32)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=49)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=32)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=49)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=26)	15_0	2012	Pates carbonara (n=12)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=26)	15_1	2016	Pates carbonara (n=12)
6_0	2012	Viande feculents (n=28)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=64)
6_1	2016	Viande feculents (n=28)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=64)
7_0	2012	Viande legumes (n=9)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=20)
7_1	2016	Viande legumes (n=9)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=20)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=42)	18_0	2012	Risotto (n=7)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=42)	18_1	2016	Risotto (n=7)
9_0	2012	Legumes farcis (n=7)	19_0	2012	Riz cantonais (n=11)
9_1	2016	Legumes farcis (n=7)	19_1	2016	Riz cantonais (n=11)
10_0	2012	Poisson feculents (n=10)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=6)
10_1	2016	Poisson feculents (n=10)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=6)

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

Case en orange : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
	2012	Tartiflette (n=15)	31_0	2012	Autres entrees (n=11)
	2016	Tartiflette (n=15)	31_1	2016	Autres entrees (n=11)
	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=34)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=5)
	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=34)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=5)
	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=7)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=82)
	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=7)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=82)
	2012	Legumes (n=89)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=3)
	2016	Legumes (n=89)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=3)
	2012	Legumes feculents (n=21)	35_0	2012	Poisson pane (n=83)
	2016	Legumes feculents (n=21)	35_1	2016	Poisson pane (n=83)
	2012	Cereales et legumineuses cuisinees (n=4)	36_0	2012	Viande panee (n=41)
	2016	Cereales et legumineuses cuisinees (n=4)	36_1	2016	Viande panee (n=41)
	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=52)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=14)
	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=52)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=14)
	2012	Gratin de pomme de terre (n=22)	38_0	2012	Viande en sauce (n=9)
	2016	Gratin de pomme de terre (n=22)	38_1	2016	Viande en sauce (n=9)
	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=39)	39_0	2012	Fromage pane (n=1)
	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=39)	39_1	2016	Fromage pane (n=1)
	2012	Produits frits ethniques (n=23)			
	2016	Produits frits ethniques (n=23)			

Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 63 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 47 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.

Sel (g/100g) Produits appariés	Nombre de références appariées	2012		2016		Différence entre 2012 et 2016	Evolution (en %)
		Moy	ET	Moy	ET		
Couscous/tajine	15	0,79	0,14	0,79	0,17	-0,003	-0,4%
Moussaka	18	0,73	0,16	0,73	0,13	+0,002	+0,3%
Paella	17	0,99	0,16	0,95	0,15	-0,04	-4%
Hachis parmentier	32	0,71	0,16	0,72	0,14	+0,01	+1%
Parmentier de poisson/brandade	26	0,70	0,22	0,72	0,16	+0,01	+2%
Viande féculents	28	0,71	0,22	0,68	0,21	-0,02	-3%
Viande légumes	9	0,93	0,44	0,81	0,35	-0,12*	-13%
Viande légumes féculents	42	0,66	0,22	0,66	0,21	+0,01	+1%
Légumes farcis	7	0,60	0,14	0,66	0,13	+0,06	+9%
Poisson féculents	10	0,74	0,33	0,67	0,25	-0,07	-10%
Sushis	3	1,39	0,11	1,63	0,34	+0,24	+17%
Poisson légumes	14	0,60	0,20	0,58	0,24	-0,02	-3%
Poisson légumes féculents	24	0,58	0,19	0,52	0,17	-0,05**	-9%
Pâtes bolognaise	49	0,79	0,21	0,76	0,18	-0,03*	-3%
Pâtes carbonara	12	0,77	0,06	0,77	0,13	+0,002	+0,3%
Autres pâtes avec viande/poisson	64	0,65	0,16	0,63	0,15	-0,02	-4%
Autres pâtes sans viande/poisson	20	0,81	0,15	0,75	0,12	-0,05	-6%
Risotto	7	0,63	0,21	0,61	0,21	-0,02	-3%
Riz cantonais	11	1,00	0,22	0,95	0,13	-0,04	-4%
Autres riz cuisinés complets	6	0,73	0,12	0,71	0,16	-0,03	-3%
Tartiflette	15	0,66	0,13	0,65	0,08	-0,01	-2%
Poele de pomme de terre complète	34	0,80	0,19	0,79	0,19	-0,02	-2%
Autres plats à base de pomme de terre	7	0,79	0,15	0,80	0,14	+0,01	+2%
Légumes	89	0,55	0,24	0,55	0,17	+0,001	+0,2%
Légumes féculents	21	0,65	0,23	0,54	0,17	-0,11*	-16%
Céréales et légumineuses cuisinées	4	0,70	0,11	0,67	0,12	-0,03	-4%
Galette/gratin/flan de légumes	52	0,74	0,22	0,72	0,19	-0,02	-2%
Gratin de pomme de terre	22	0,72	0,19	0,67	0,19	-0,04	-6%
Cassolette/coquille de la mer	39	0,86	0,18	0,81	0,16	-0,05*	-6%
Produits frits ethniques	23	1,27	0,30	1,29	0,30	+0,02	+1%
Autres entrées	11	1,13	0,32	1,08	0,28	-0,05	-5%
Crevettes/moules	5	1,03	0,28	1,04	0,36	+0,01	+1%
Poisson en sauce	82	0,70	0,18	0,71	0,18	+0,002	+0,3%
Poisson haché/pavé	3	0,93	0,06	0,84	0,46	-0,08	-9%
Poisson pané	83	0,85	0,33	0,79	0,30	-0,05**	-6%
Viande panée	41	1,32	0,40	1,27	0,38	-0,05	-4%
Viande sans sauce	14	1,13	0,30	1,11	0,27	-0,02	-2%
Viande en sauce	9	0,94	0,17	0,86	0,17	-0,08	-9%
Fromage pané	1	1,50		1,47		-0,03	-2%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Afin de mieux caractériser les reformulations qui ont pu être réalisées entre 2012 et 2016 sur les produits appariés, la Figure 64 illustre, par famille, le pourcentage de produits présentant une diminution (en bleu), une augmentation (en rouge) ou une teneur en sel identique (en gris).

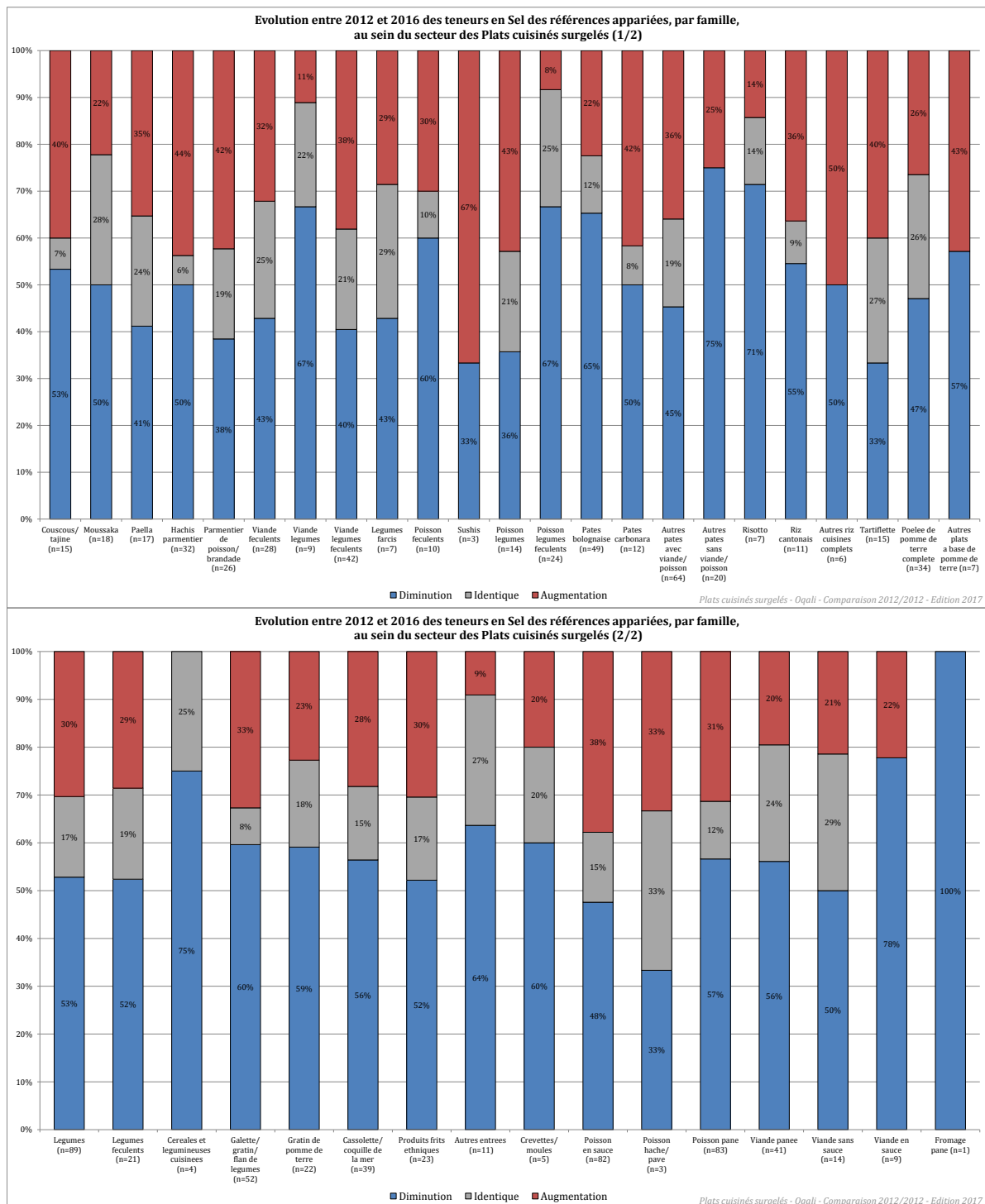


Figure 64 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sel identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en sel sont également à mettre en relation avec l'ampleur des variations observées (Tableau 48).

Tableau 48 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en sel identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Sel (g/100g) Produits appariés (n=969)	Diminutions de la teneur (n=511)					Teneurs identiques (n=160)	Augmentations de la teneur (n=298)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Couscous/tajine (n=15)	8	-0,02	-0,4	-0,1	0,1	1	6	+0,01	+0,2	+0,1	0,08
Moussaka (n=18)	9	-0,01	-0,2	-0,09	0,1	5	4	+0,1	+0,3	+0,2	0,1
Paella (n=17)	7	-0,01	-0,5	-0,2	0,2	4	6	+0,02	+0,2	+0,1	0,1
Hachis parmentier (n=32)	16	-0,005	-0,3	-0,1	0,1	2	14	+0,01	+0,3	+0,1	0,1
Parmentier de poisson/brandade (n=26)	10	-0,005	-0,3	-0,1	0,1	5	11	+0,03	+0,3	+0,1	0,1
Viande féculents (n=28)	12	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	7	9	+0,01	+0,3	+0,1	0,1
Viande légumes (n=9)	6	-0,03	-0,4	-0,2	0,1	2	1	+0,03	+0,03	+0,03	
Viande légumes féculents (n=42)	17	-0,003	-0,2	-0,1	0,1	9	16	+0,01	+0,3	+0,1	0,1
Légumes farcis (n=7)	3	-0,003	-0,1	-0,03	0,03	2	2	+0,2	+0,3	+0,2	0,1
Poisson féculents (n=10)	6	-0,01	-0,6	-0,2	0,2	1	3	+0,04	+0,1	+0,1	0,05
Sushis (n=3)	1	-0,02	-0,02	-0,02		0	2	+0,3	+0,4	+0,4	0,1
Poisson légumes (n=14)	5	-0,03	-0,2	-0,1	0,1	3	6	+0,04	+0,1	+0,1	0,03
Poisson légumes féculents (n=24)	16	-0,004	-0,4	-0,1	0,1	6	2	+0,03	+0,1	+0,1	0,03
Pâtes bolognaise (n=49)	32	-0,001	-0,5	-0,1	0,1	6	11	+0,02	+0,7	+0,3	0,3
Pâtes carbonara (n=12)	6	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	1	5	+0,1	+0,3	+0,1	0,1
Autres pâtes avec viande/poisson (n=64)	29	-0,01	-0,5	-0,1	0,1	12	23	+0,01	+0,2	+0,1	0,1
Autres pâtes sans viande/poisson (n=20)	15	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	0	5	+0,01	+0,2	+0,1	0,1
Risotto (n=7)	5	-0,01	-0,1	-0,03	0,03	1	1	+0,02	+0,02	+0,02	
Riz cantonnais (n=11)	6	-0,1	-0,3	-0,2	0,1	1	4	+0,05	+0,3	+0,2	0,1
Autres riz cuisinés complets (n=6)	3	-0,01	-0,2	-0,1	0,1	0	3	+0,04	+0,1	+0,1	0,01
Tartiflette (n=15)	5	-0,01	-0,2	-0,1	0,1	4	6	+0,02	+0,1	+0,05	0,02
Poelee de pomme de terre complète (n=34)	16	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	9	9	+0,03	+0,2	+0,1	0,04
Autres plats à base de pomme de terre (n=7)	4	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	0	3	+0,1	+0,2	+0,2	0,1
Légumes (n=89)	47	-0,005	-1,3	-0,1	0,2	15	27	+0,01	+0,7	+0,2	0,2
Légumes féculents (n=21)	11	-0,01	-0,5	-0,2	0,2	4	6	+0,01	+0,04	+0,03	0,01
Céréales et légumineuses cuisinées (n=4)	3	-0,01	-0,05	-0,04	0,02	1	0				
Galette/gratin/flan de légumes (n=52)	31	-0,01	-0,7	-0,1	0,1	4	17	+0,1	+0,3	+0,1	0,1
Gratin de pomme de terre (n=22)	13	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	4	5	+0,03	+0,2	+0,1	0,05
Cassiolette/coquille de la mer (n=39)	22	-0,01	-0,4	-0,1	0,1	6	11	+0,01	+0,3	+0,1	0,1
Produits frits ethniques (n=23)	12	-0,01	-0,2	-0,1	0,1	4	7	+0,02	+0,4	+0,2	0,1
Autres entrées (n=11)	7	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	3	1	+0,2	+0,2	+0,2	
Crevettes/moules (n=5)	3	-0,03	-0,1	-0,04	0,02	1	1	+0,2	+0,2	+0,2	
Poisson en sauce (n=82)	39	-0,01	-0,3	-0,1	0,1	12	31	+0,01	+0,5	+0,1	0,1
Poisson hache/pave (n=3)	1	-0,6	-0,6	-0,6		1	1	+0,3	+0,3	+0,3	
Poisson pane (n=83)	47	-0,01	-1,1	-0,2	0,2	10	26	+0,01	+0,9	+0,2	0,2
Viande panée (n=41)	23	-0,01	-0,7	-0,2	0,2	10	8	+0,03	+0,6	+0,2	0,2
Viande sans sauce (n=14)	7	-0,04	-0,4	-0,2	0,1	4	3	+0,1	+0,5	+0,3	0,2
Viande en sauce (n=9)	7	-0,01	-0,5	-0,1	0,2	0	2	+0,02	+0,1	+0,1	0,1
Fromage pane (n=1)	1	-0,03	-0,03	-0,03		0	0				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Ainsi, il est tout d'abord visible sur la Figure 64 que relativement peu de produits parmi les couples de références appariées présentent des teneurs en sel strictement identiques entre 2012 et 2016 (de 0% pour les Sushis (11), Autres pâtes sans viande/poisson (16), Autres riz cuisinés complets (20), Autres plats à base de pomme de terre (23), Viande en sauce (38) et Fromage pané (39) à 33% pour la famille Poisson haché/pavé (34)). Des reformulations à la hausse ou à la baisse sont observées pour l'ensemble des familles. Sur l'ensemble du secteur, les diminutions de la teneur en sel varient de -0,001g/100g à -1,3g/100g et les augmentations de +0,01g/100g à +0,9g/100g (Tableau 48). L'ampleur de ces évolutions peut donc être relativement élevée pour certains produits. A noter que les plus faibles variations peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses ou d'arrondis utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

Pour les 6 familles pour lesquelles une évolution significative a été constatée au niveau des produits appariés, les figures suivantes permettent d'illustrer référence par référence, l'ampleur des éventuelles reformulations effectuées. Pour l'ensemble des couples de références appariées, et en un même point d'abscisse, le losange bleu représente la teneur en sel de la référence en 2012 et le carré rouge la teneur en sel de la référence en 2016 (ceux-ci peuvent être superposés si les teneurs sont identiques). Les couples sont classés par teneurs en sel 2012 décroissantes.

Viande légumes (Figure 65)

Pour la famille Viande légumes, la Figure 64 et le Tableau 48 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en sel observée à l'échelle des produits appariés (-0,12g/100g; -13% par rapport à la teneur initiale), est due aux 67% de produits (n=6) présentant une diminution de leur teneur en sel (allant de -0,03g/100g à -0,4g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 65) indique que les plus fortes diminutions ont été principalement réalisées sur les références présentant les teneurs en sel les plus élevées en 2012.

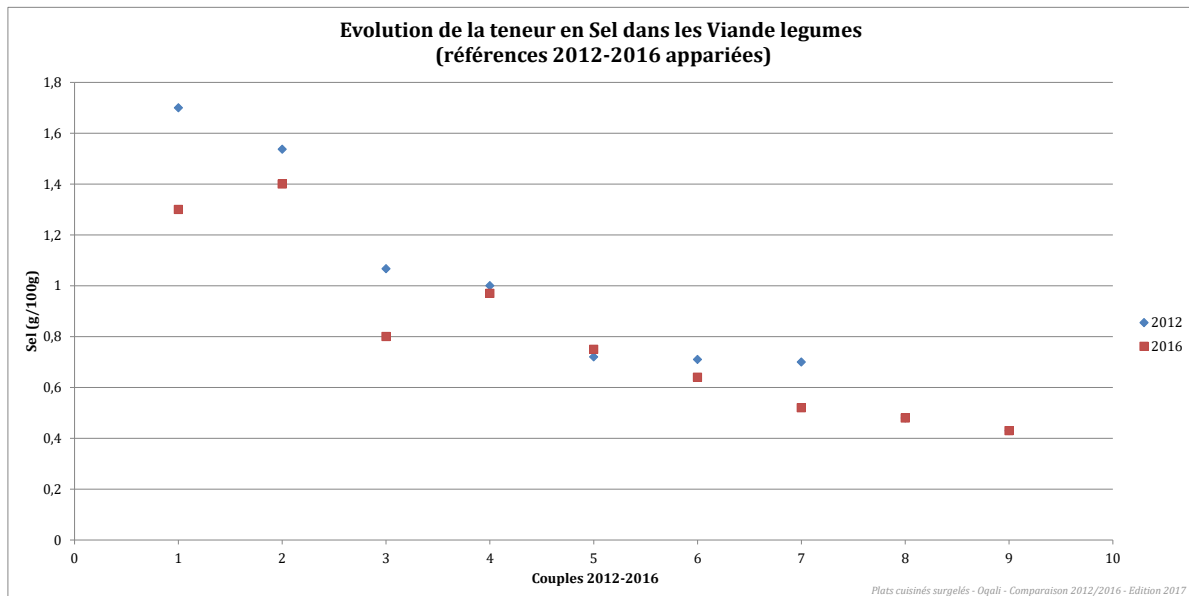


Figure 65 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Viande légumes étudiée.

Poisson légumes féculents (Figure 66)

Au sein de la famille Poisson légumes féculents, la Figure 64 et le Tableau 48 montrent que la diminution significative observée à l'échelle des produits appariés (-0,05g/100g ; -9% par rapport à la teneur initiale) est due au 67% de produits (n=16) présentant une diminution de leur teneur en sel (allant de -0,004g/100g à -0,4g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 66) montre que les plus fortes diminutions ont été réalisées sur les produits présentant les teneurs en sel les plus élevées en 2012.

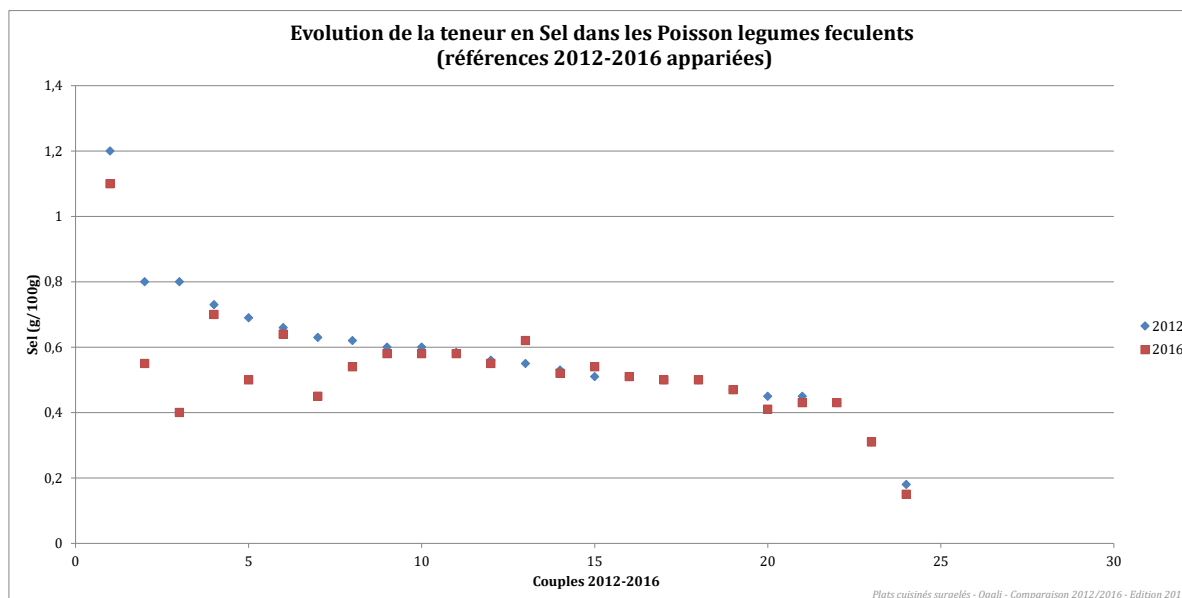


Figure 66 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Poisson légumes féculents étudiée.

Pâtes bolognaise (Figure 67)

Au sein de la famille Pâtes bolognaïses, la Figure 64 et le Tableau 48 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en sel observée à l'échelle des produits appariés (-0,03g/100g; -3% par rapport à la teneur initiale), est due aux 65% de produits (n=32) présentant une diminution de leur teneur en sel (allant de -0,001g/100g à -0,5g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 67) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les teneurs en sel parmi les plus élevées en 2012. Quelques augmentations sont également observées, les plus fortes étant réalisées sur les produits ayant les teneurs en sel parmi les plus faibles en 2012.

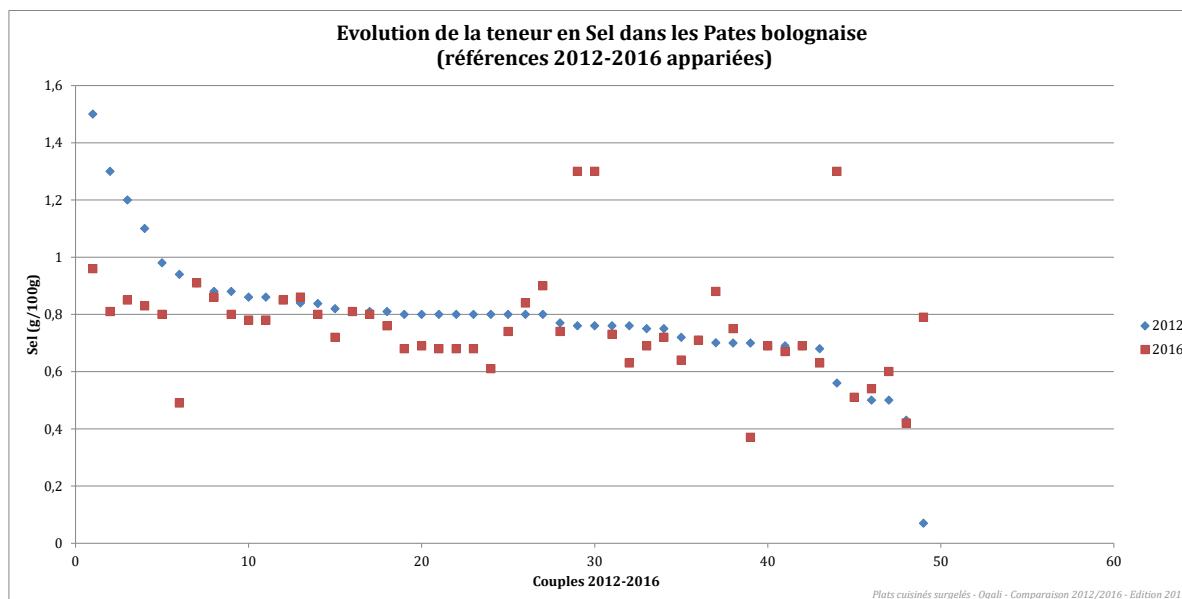


Figure 67 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Pâtes bolognaïse étudiée.

Légumes féculents (Figure 68)

Au sein de la famille Légumes féculents, la Figure 64 et le Tableau 48 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en sel observée à l'échelle des produits appariés (-0,11g/100g; -16% par rapport à la teneur initiale), est due aux 52% de produits (n=11) présentant une diminution de leur teneur en sel (allant de -0,01g/100g à -0,5g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 68) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les teneurs en sel parmi les plus élevées en 2012.

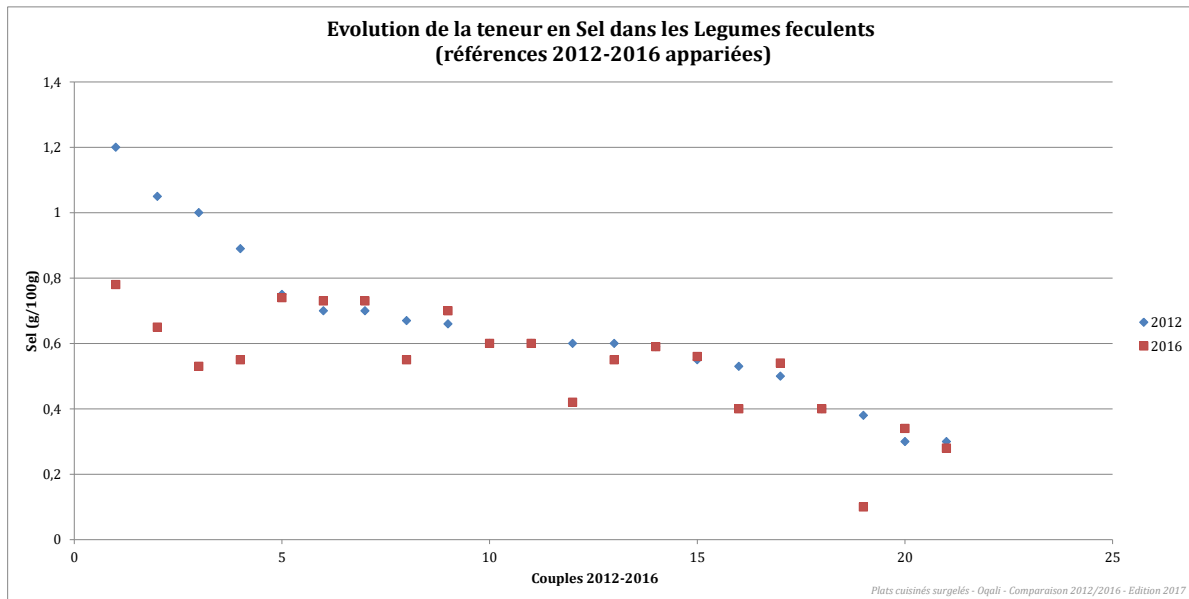


Figure 68 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Légumes féculents étudiée.

Cassiolette/coquille de la mer (Figure 69)

Au sein de la famille Cassiolette/coquille de la mer, la Figure 64 et le Tableau 48 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en sel observée à l'échelle des produits appariés (-0,05g/100g; -6% par rapport à la teneur initiale), est due aux 56% de produits (n=22) présentant une diminution de leur teneur en sel (allant de -0,01g/100g à -0,4g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 69) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les teneurs en sel parmi les plus élevées en 2012. Elle montre également des augmentations pour quelques couples de références appariées.

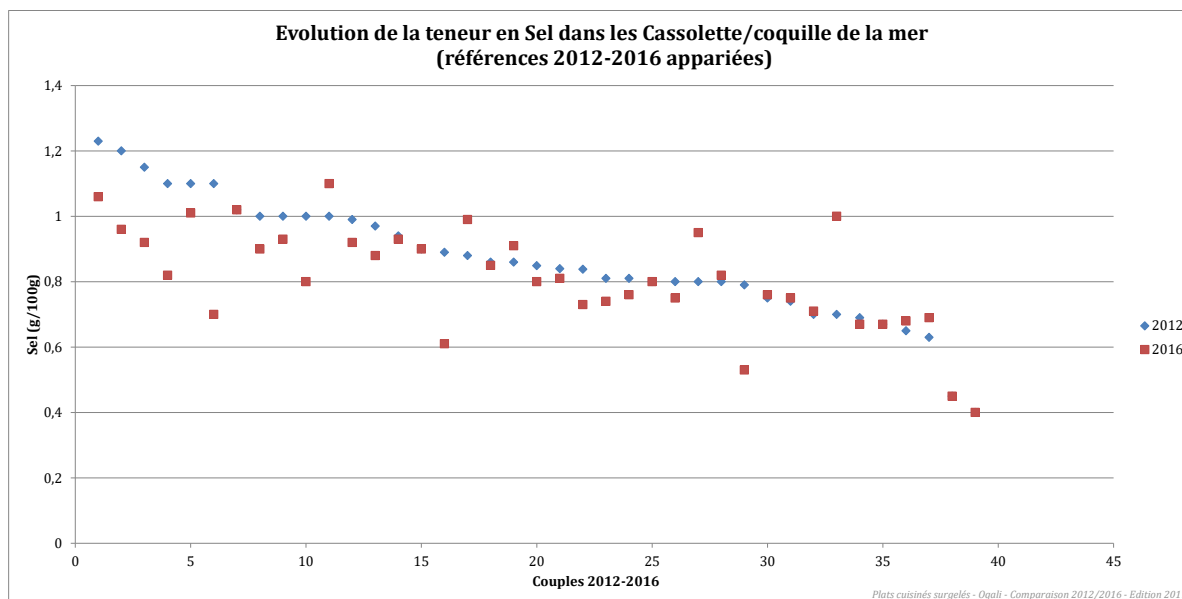


Figure 69 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Cassiolette/coquille de la mer étudiée.

Poisson pané (Figure 70)

Au sein de la famille Poisson pané, la Figure 64 et le Tableau 48 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en sel observée à l'échelle des produits appariés (-0,05g/100g; -6% par rapport à la teneur initiale), est due aux 57% de produits (n=47) présentant une diminution de leur teneur en sel (allant de -0,01g/100g à -1,1g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 70) indique que les diminutions sont réparties sur l'ensemble des références et montre quelques augmentations notamment pour les produits présentant les teneurs en sel parmi les plus basses en 2012.

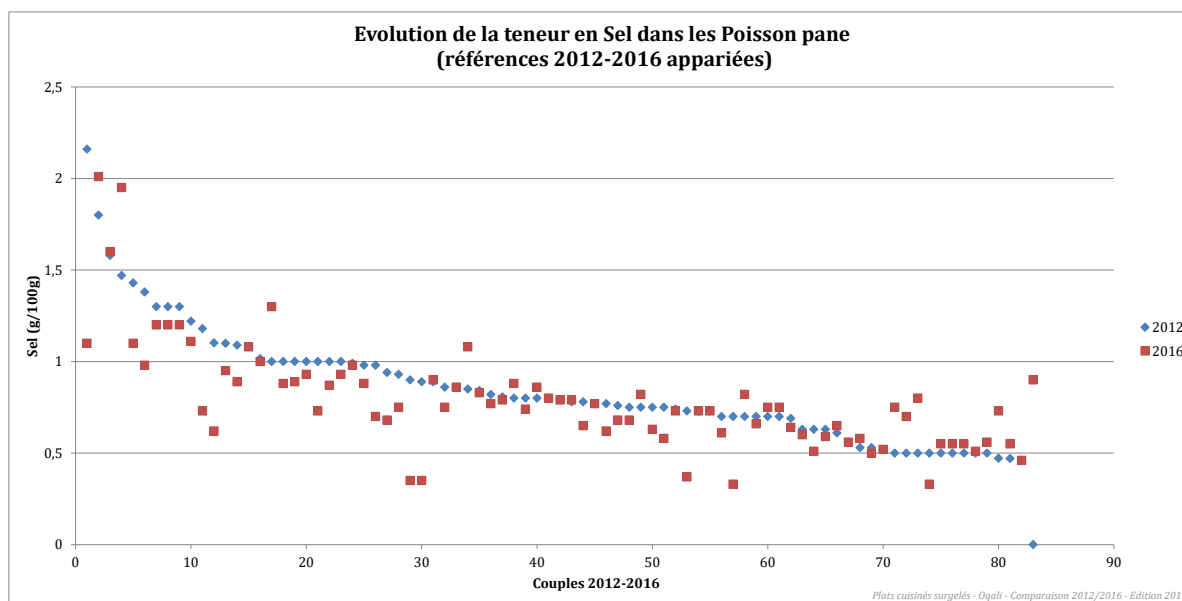


Figure 70 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en sel des produits appariés de la famille Poisson pané étudiée.

6.6.3 Evolution des teneurs en sel par famille et sous-groupe

Afin d'identifier si des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment) expliquent les évolutions observées précédemment, et en complément de l'étude des éventuelles reformulations, une étude de la variabilité nutritionnelle par famille et sous-groupe a été effectuée (Tableau 49).

Dans cette partie, les résultats sont détaillés pour les 2 familles pour lesquelles une évolution significative de la teneur en sel a été identifiée en considérant l'ensemble de l'offre 2012 par rapport à l'ensemble de l'offre 2016, à savoir : Légumes et Cassolette/coquille de la mer.

Pour les 9 familles suivantes, des différences significatives par sous-groupe ont été observées sans entraîner une évolution significative à l'échelle des familles : Hachis parmentier, Poisson légumes féculents, Pâtes bolognaise, Autres pâtes avec viande/poisson, Autres entrées, Crevettes/moules, Poisson pané, Viande sans sauce et Viande en sauce. Les graphiques de ces familles sont présentés en Annexe 4. Plus particulièrement, il s'agit, pour les familles Autres entrées, Poisson pané et Viande en sauce, d'augmentations significatives, signes de modifications de l'offre à la hausse. A l'inverse, il s'agit pour la famille Viande sans sauce, d'une diminution significative, signe d'une modification de l'offre à la baisse.

Tableau 49 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Sel (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Couscous/tajine	14	0,75	0,16	1	1,07		16	0,77	0,16	11	0,84	0,16
Moussaka	7	0,81	0,17	2	0,58	0,07	19	0,77	0,13	9	0,69	0,12
Paella	11	0,93	0,23	2	1,10	0,00	18	0,94	0,13	8	1,05	0,27
Hachis parmentier	13	0,71	0,10				35	0,73	0,13	10	0,79	0,07
Parmentier de poisson/brandade	11	0,71	0,19	5	0,63	0,29	22	0,75	0,13	10	0,80	0,17
Viande féculents	22	0,75	0,15	4	0,67	0,15	25	0,70	0,24	35	0,72	0,18
Viande légumes	10	0,82	0,21	1	0,43		10	0,84	0,31	15	0,75	0,24
Viande légumes féculents	42	0,70	0,17	7	0,57	0,17	36	0,68	0,21	52	0,71	0,21
Légumes farcis	3	0,60	0,09	1	0,56		8	0,69	0,15	6	0,58	0,13
Poisson féculents	3	0,64	0,30				10	0,67	0,25	15	0,72	0,24
Sushis	3	1,19	0,27				3	1,63	0,34	3	1,74	0,49
Poisson légumes	11	0,56	0,16	3	0,41	0,24	12	0,66	0,24	9	0,59	0,28
Poisson légumes féculents	23	0,49	0,17	1	0,43		26	0,57	0,22	27	0,65	0,28
Pâtes bolognaise	26	0,69	0,19	4	0,78	0,10	51	0,77	0,20	24	0,84	0,16
Pâtes carbonara	6	0,69	0,13	1	0,79		13	0,78	0,13	7	0,83	0,16
Autres pâtes avec viande/poisson	45	0,71	0,22	4	0,59	0,13	63	0,64	0,15	61	0,70	0,20
Autres pâtes sans viande/poisson	23	0,69	0,19				22	0,75	0,11	41	0,79	0,27
Risotto	11	0,72	0,29				7	0,61	0,21	20	0,61	0,21
Riz cantonnais	9	0,93	0,22				13	0,99	0,15	3	0,71	0,17
Autres riz cuisines complets	9	0,71	0,15				11	0,69	0,17	6	0,75	0,39
Tartiflette	3	0,66	0,09	2	0,62	0,06	13	0,65	0,09	12	0,63	0,13
Poêlée de pomme de terre complète	24	0,75	0,26	4	0,98	0,30	32	0,76	0,16	15	0,74	0,22
Autres plats à base de pomme de terre	2	0,75	0,06				8	0,83	0,15	7	0,79	0,27
Légumes	37	0,63	0,22	6	0,71	0,13	88	0,54	0,17	86	0,49	0,24
Légumes féculents	10	0,60	0,30	2	0,60	0,01	22	0,57	0,18	36	0,64	0,23
Céréales et légumineuses cuisinées	5	0,76	0,20				4	0,67	0,12	18	0,87	0,39
Galette/gratin/flan de légumes	21	0,71	0,19	1	0,53		55	0,75	0,21	50	0,70	0,15
Gratin de pomme de terre	4	0,70	0,26	4	0,67	0,16	19	0,69	0,20	41	0,69	0,19
Cassiolette/coquille de la mer	27	0,87	0,20	4	0,66	0,15	46	0,84	0,19	50	0,81	0,14
Produits frits ethniques	5	1,34	0,27	3	1,10	0,20	24	1,33	0,29	14	1,32	0,65
Autres entrées	13	0,97	0,29	2	1,04	0,54	9	1,09	0,25	71	1,20	0,36
Crevettes/moules	11	0,90	0,41				7	1,12	0,43	5	0,74	0,16
Poisson en sauce	43	0,67	0,17	6	0,77	0,20	82	0,72	0,19	46	0,71	0,19
Poisson haché/pavé	12	0,73	0,28	1	1,00		2	0,77	0,62	12	0,76	0,11
Poisson pané	39	0,81	0,28	5	0,85	0,10	85	0,79	0,29	102	0,91	0,27
Viande panée	18	1,20	0,32	3	1,75	0,58	46	1,25	0,33	49	1,25	0,30
Viande sans sauce	16	1,49	0,55	6	1,13	0,24	14	1,11	0,24	73	1,12	0,47
Viande en sauce	18	0,77	0,18				11	0,85	0,18	16	0,98	0,22
Fromage pané	1	2,20					2	1,34	0,19	6	1,61	0,64

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

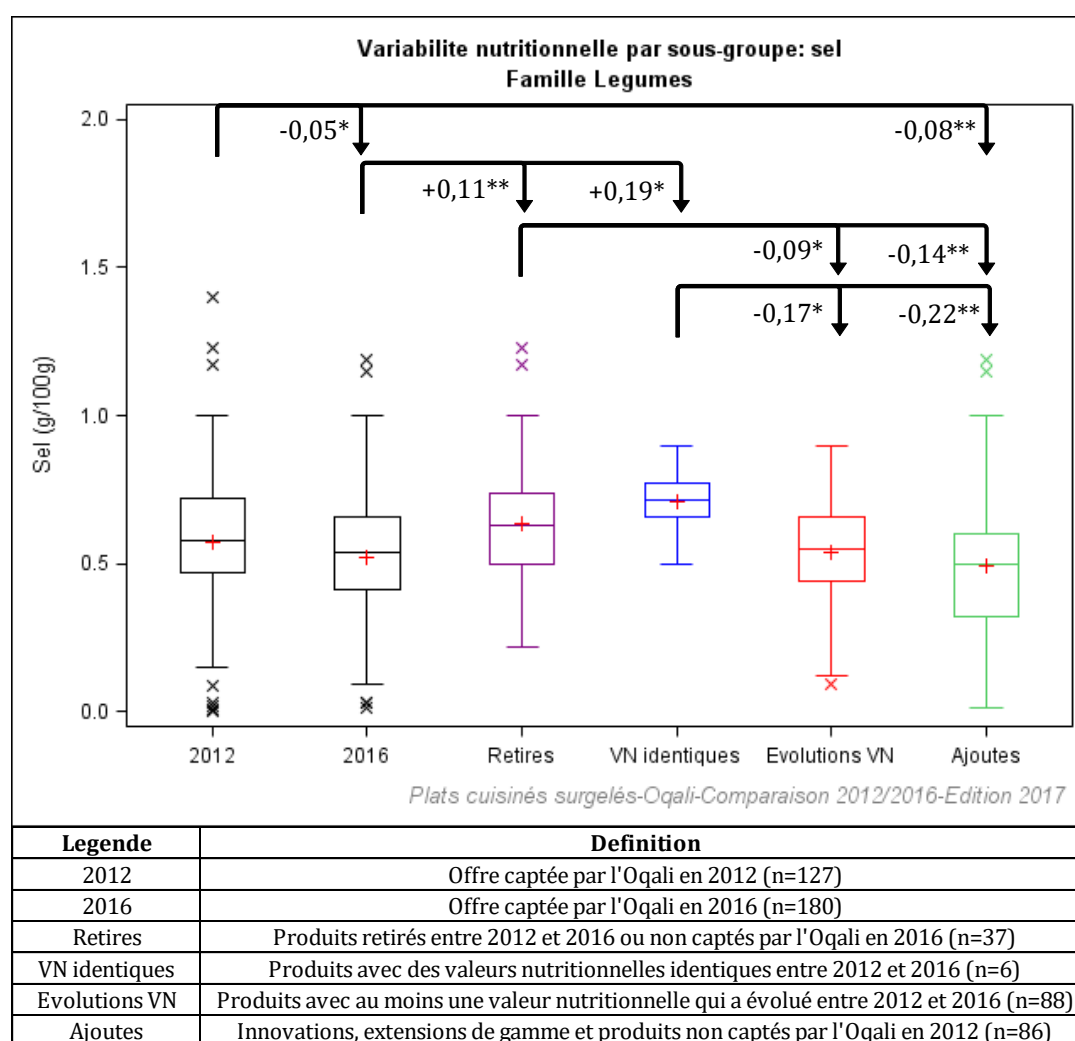
³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Légumes (Figure 71)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en sel a été observée entre 2012 et 2016 à l'échelle de la famille (-0,05g/100g soit -9% par rapport à la teneur initiale).

La Figure 71 montre que la diminution observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre : d'une part, la teneur moyenne en sel des produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012) est significativement inférieure à celle des produits récoltés en 2012 (-0,08g/100g) et à celle des produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 : -0,14g/100g) ; d'autre part, les produits « Retirés » présentent une teneur moyenne en sel significativement supérieure à celle des produits de 2016 (+0,11g/100g). Les produits « Retirés » présentant les teneurs en sel parmi les plus élevées. Ils correspondent par exemple à des fagots de légumes avec du lard ou à des mélanges de légumes avec sauce.



Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

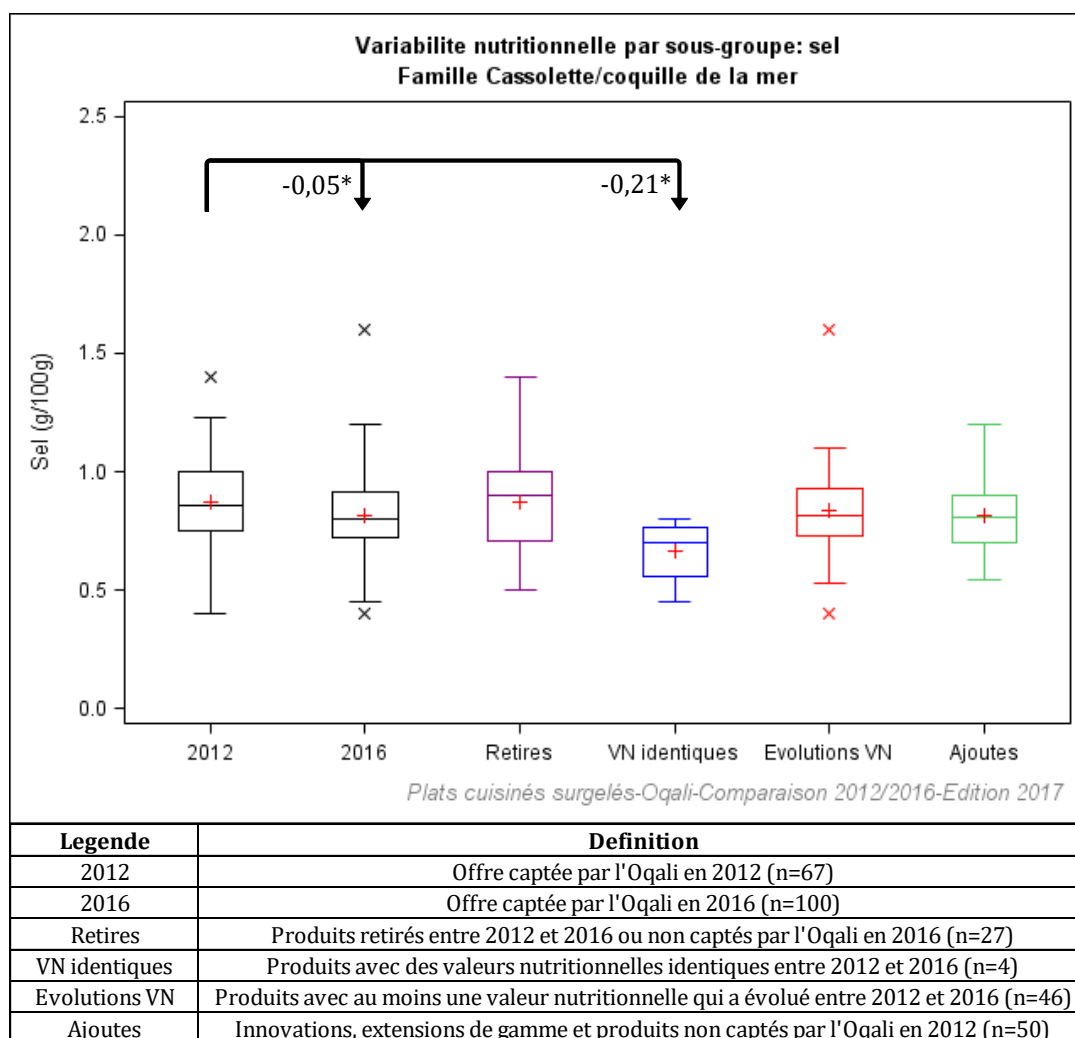
Figure 71 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Légumes étudiée.

Cassolette/coquille de la mer (Figure 72)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en sel a été observée entre 2012 et 2016 :

- à l'échelle de la famille : -0,05g/100g (-6% par rapport à la teneur initiale) ;
- à l'échelle des produits appariés : -0,05g/100g (-6%).

L'étude de la variabilité par sous-groupes (Figure 72) met en évidence que les produits « VN identiques » (produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques) présentent une teneur moyenne en sel significativement inférieure à celle des produits de 2012 (-0,21g/100g). A noter cependant que les produits « VN identiques » présentent un effectif de produits très faible (n=4). Ainsi, il semble que l'évolution observée ne s'explique pas majoritairement par une modification de l'offre. Elle pourrait s'expliquer en partie par des reformulations, ce qui est d'ailleurs confirmé par la diminution significative de la teneur moyenne en sel observée au sein des produits appariés.



Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 72 : Variabilité des teneurs en sel (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.

6.6.4 Evolution des teneurs en sel par famille et segment de marché

L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence sont portées ou non par l'ensemble des segments.

Ainsi dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles présentant une évolution significative de leur teneur moyenne pour au moins un segment de marché : Parmentier de poisson/brandade, Autres riz cuisinés complets, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané et Viande sans sauce.

Pour les autres familles, les tableaux de statistiques sont présentés en Annexe 8.

Parmentier de poisson/brandade (Figure 73)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,04g/100g (+5% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

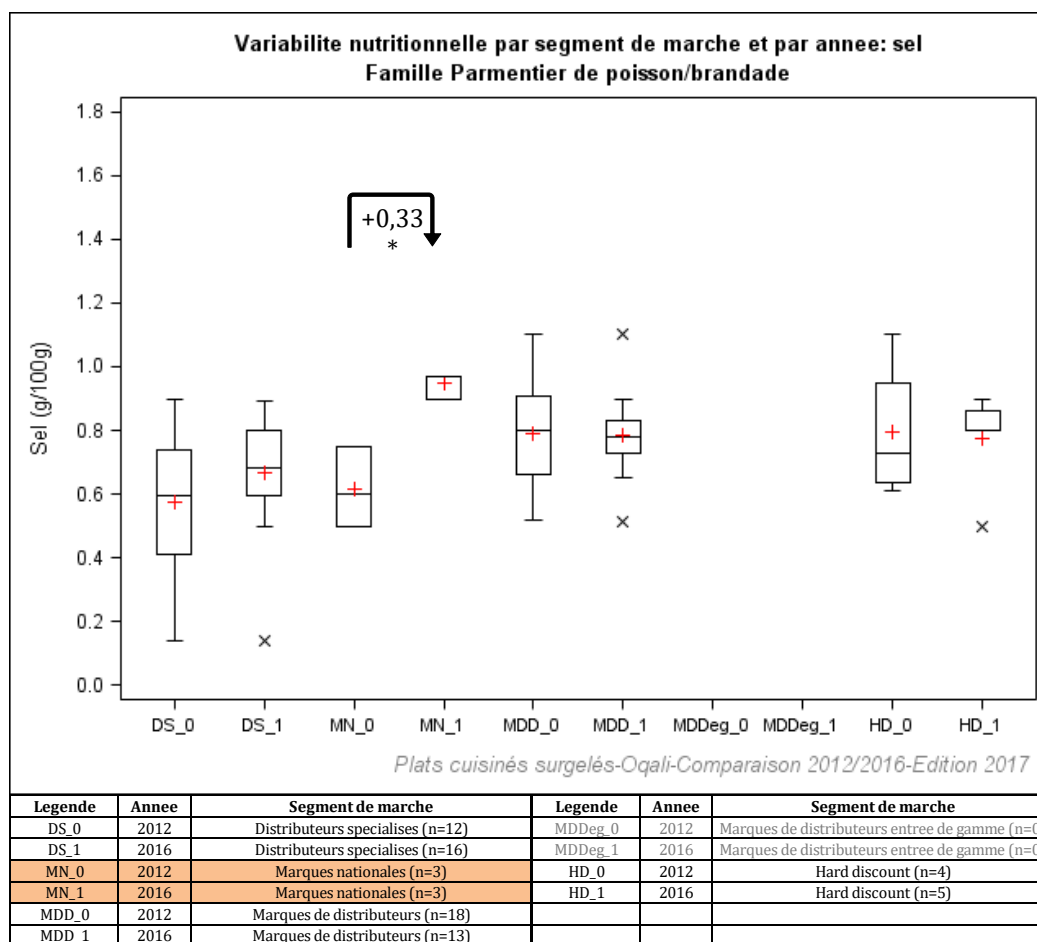


Figure 73 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en sel par segment de marché (Figure 73) met en évidence une augmentation significative pour les marques nationales de +0,33g/100g (+54%) entre 2012 et 2016. Cette augmentation est à relativiser du fait des faibles effectifs en 2012 comme en 2016 (n=3) (Tableau 50).

Tableau 50 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.

Parmentier de poisson/brandade	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	Sel (g/100g)	N	Moy	ET	N	Moy			ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés		12	0,58	0,23	16	0,67	0,18	+0,09	+16%	2	0,70	0,29	2	0,37	0,32	8	0,71	0,09	6	0,71	0,14
Marques nationales		3	0,62	0,13	3	0,95	0,04	+0,33*	+54%	2	0,55	0,07				2	0,94	0,05	1	0,97	
Marques de distributeurs		18	0,79	0,16	13	0,79	0,14	-0,01	-1%	7	0,77	0,19	2	0,82	0,00	9	0,74	0,12	2	0,94	0,23
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount		4	0,79	0,22	5	0,77	0,16	-0,02	-3%				1	0,80		3	0,73	0,21	1	0,86	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

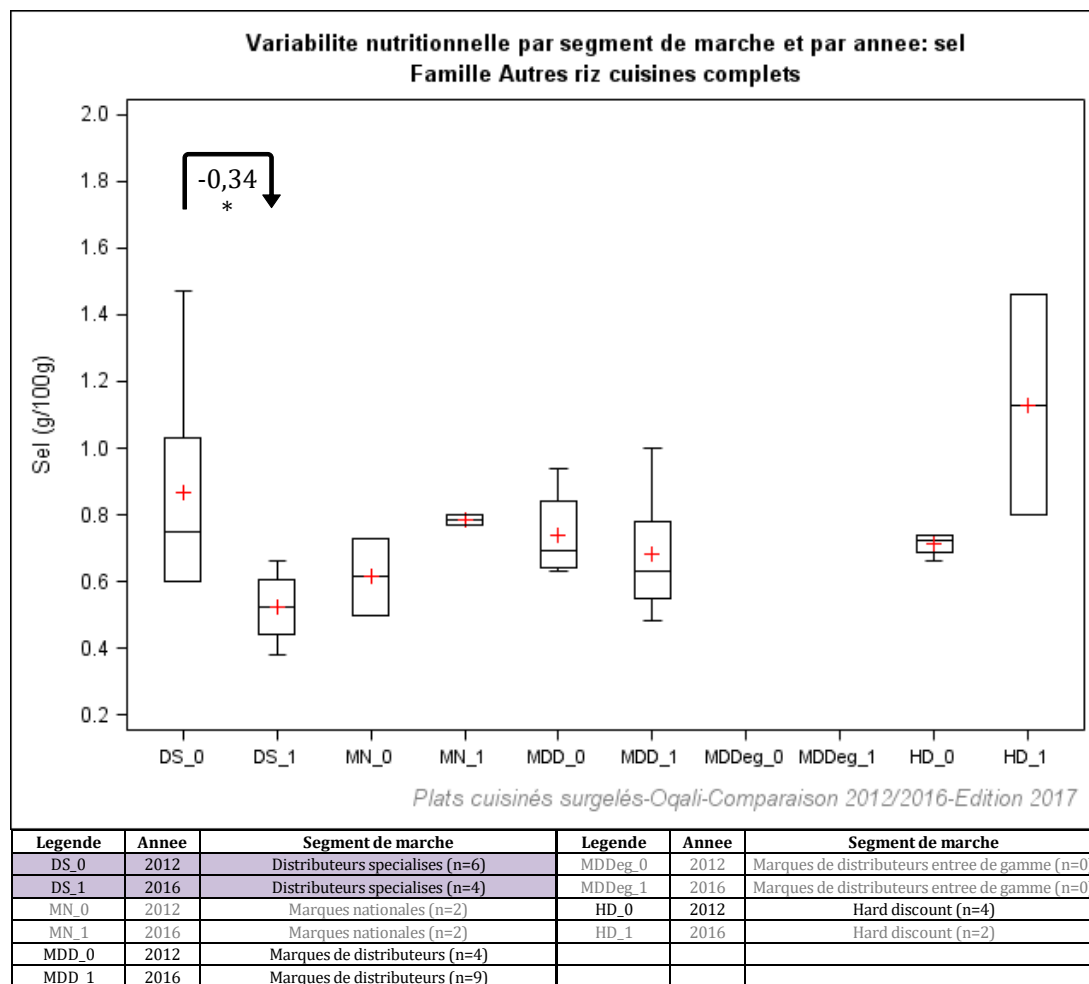
²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres riz cuisinés complets (Figure 74)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de $-0,06\text{g}/100\text{g}$ (-7% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



Effet année: * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 74 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en sel par segment de marché met en évidence une diminution significative pour les distributeurs spécialisés : $-0,34\text{g}/100\text{g}$ (-40% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Cette diminution s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » possèdent une teneur moyenne en sel située dans la tranche basse des teneurs au sein du segment (Tableau 51). A noter toutefois que les effectifs sont relativement faibles (2012 : $n=6$; 2016 : $n=4$).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 51).

Tableau 51 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Autres riz cuisinés complets étudiée.

Autres riz cuisinés complets	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	0,87	0,34	4	0,52	0,12	-0,34*	-40%	4	0,78	0,18				1	0,66		3	0,48	0,09
Marques nationales	2	0,62	0,16	2	0,79	0,02	+0,17	+28%	1	0,50					1	0,77		1	0,80	
Marques de distributeurs	4	0,74	0,14	9	0,68	0,18	-0,06	-8%	1	0,65				8	0,67	0,19	1	0,78		
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	0,71	0,04	2	1,13	0,47	+0,42	+59%	3	0,70	0,04				1	0,80		1	1,46	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson en sauce (Figure 75)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,03g/100g (+4% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

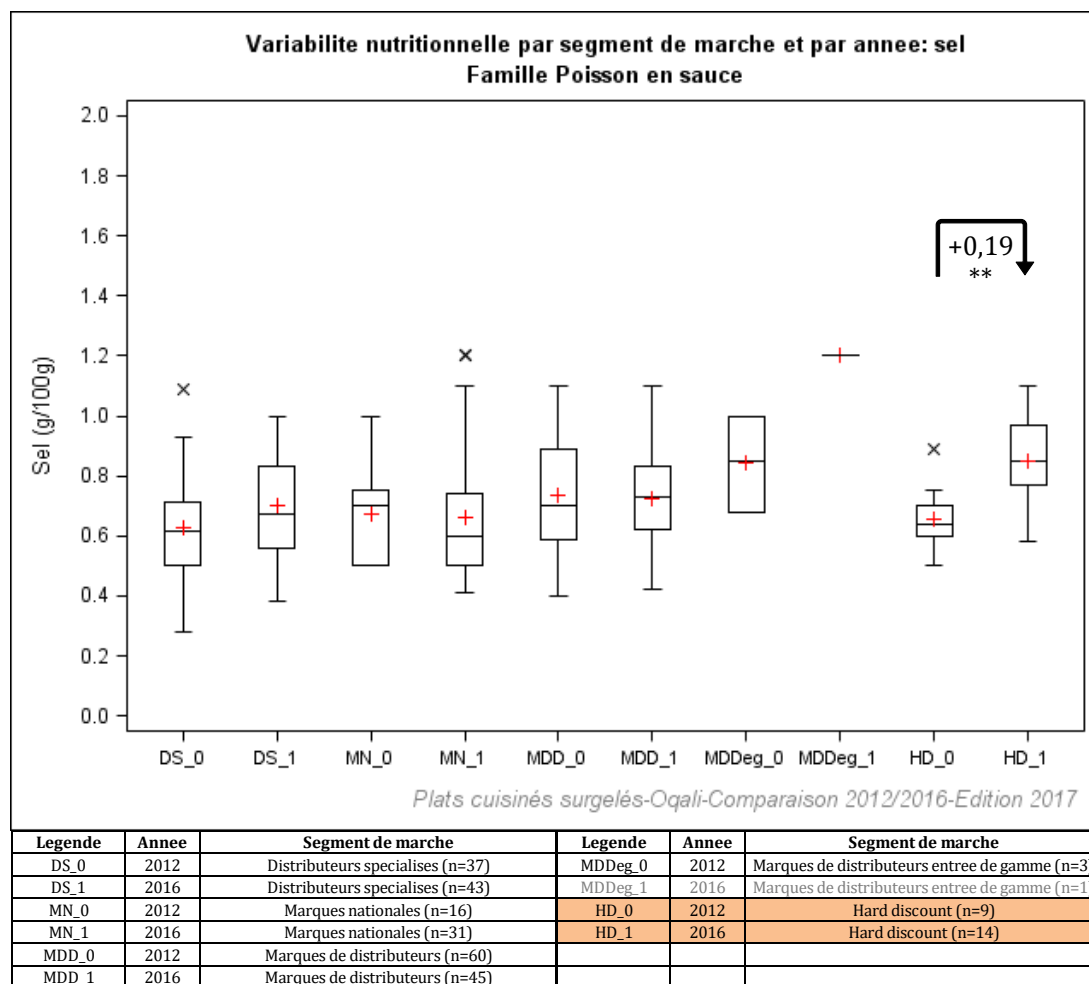


Figure 75 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 75) montre une augmentation significative de la teneur moyenne en sel pour les produits issus du hard discount de +0,19g/100g (soit +29% par rapport à la teneur initiale) (Tableau 52). Cette augmentation peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre : les produits « Retirés » ont une teneur moyenne en sel (0,67g/100g) dans la tranche inférieure et à l'inverse les produits « Ajoutés » ont une teneur moyenne en sel (0,82g/100g) dans la tranche supérieure (Tableau 52).

Tableau 52 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson en sauce étudiée.

Poisson en sauce Sel (g/100g)	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	37	0,62	0,17	43	0,70	0,17	+0,08	+12%	14	0,55	0,14	1	0,90		23	0,71	0,18	19	0,68	0,16
Marques nationales	16	0,67	0,16	31	0,66	0,22	-0,01	-1%	5	0,72	0,16				11	0,60	0,22	20	0,70	0,22
Marques de distributeurs	60	0,74	0,19	45	0,72	0,17	-0,01	-2%	16	0,73	0,16	5	0,74	0,22	39	0,72	0,17	1	0,71	
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	0,84	0,16	1	1,20		+0,36	+42%	3	0,84	0,16				1	1,20				
Hard discount	9	0,66	0,11	14	0,85	0,15	+0,19**	+29%	5	0,67	0,14				8	0,88	0,13	6	0,82	0,19

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

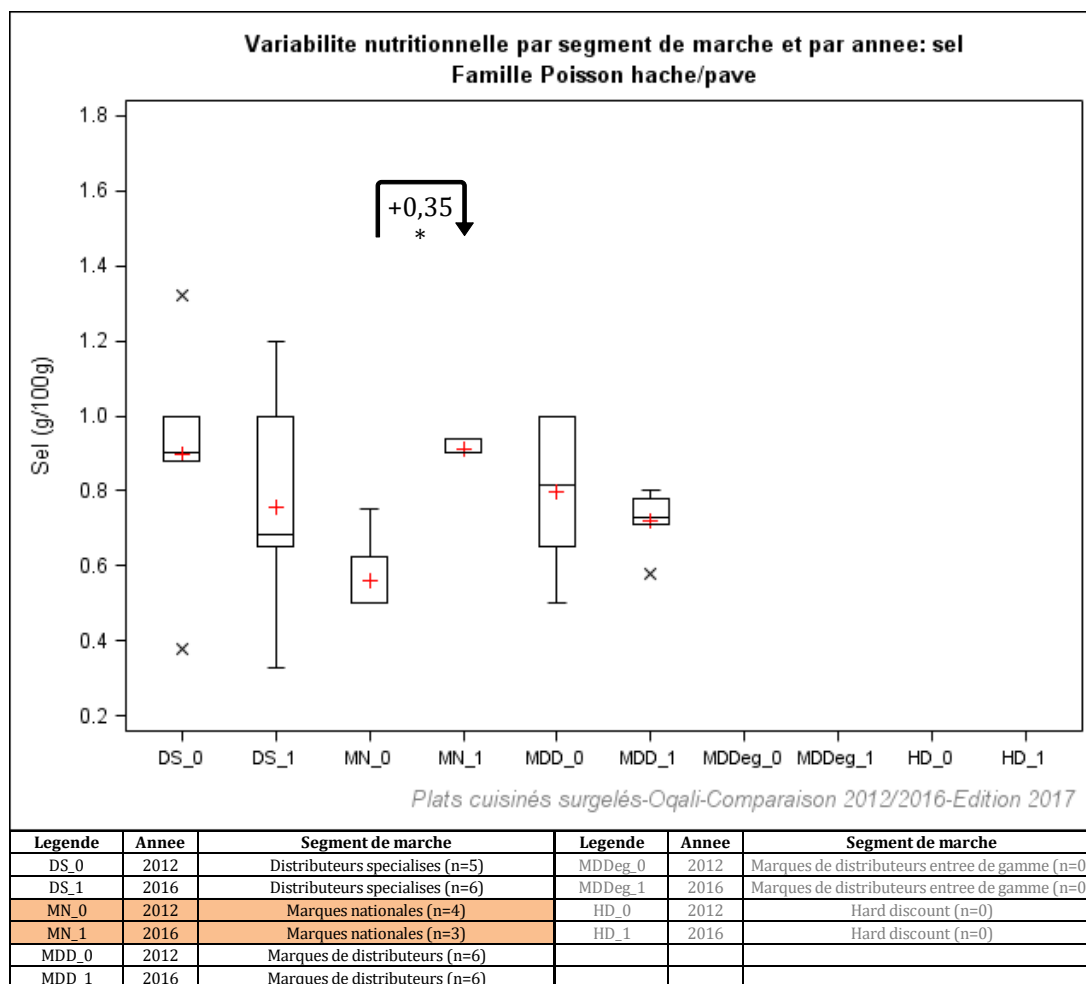
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson haché/pavé (Figure 76)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,01g/100g (+1% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 76: Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en sel par segment de marché (Figure 76) met en évidence une augmentation significative pour les marques nationales de +0,35g/100g (+62%) entre 2012 et 2016. A noter toutefois que pour ce segment, les effectifs sont faibles (2012 : n=4 ; 2016 : n=3). Cette diminution s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne en sel située dans la tranche haute des teneurs au sein du segment et à l'inverse celle des produits « Retirés » est située dans la tranche basse (Tableau 53).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 53).

Tableau 53 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson haché/pavé étudiée.

Poisson hache/pave	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sel (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	5	0,90	0,34	6	0,76	0,30	-0,14	-15%	2	0,85	0,66	1	1,00		2	0,77	0,62	3	0,67	0,03	
Marques nationales	4	0,56	0,13	3	0,91	0,02	+0,35*	+62%	4	0,56	0,13							3	0,91	0,02	
Marques de distributeurs	6	0,80	0,20	6	0,72	0,08	-0,08	-9%	6	0,80	0,20							6	0,72	0,08	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount																					

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson pané (Figure 77)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,02g/100g (+2% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

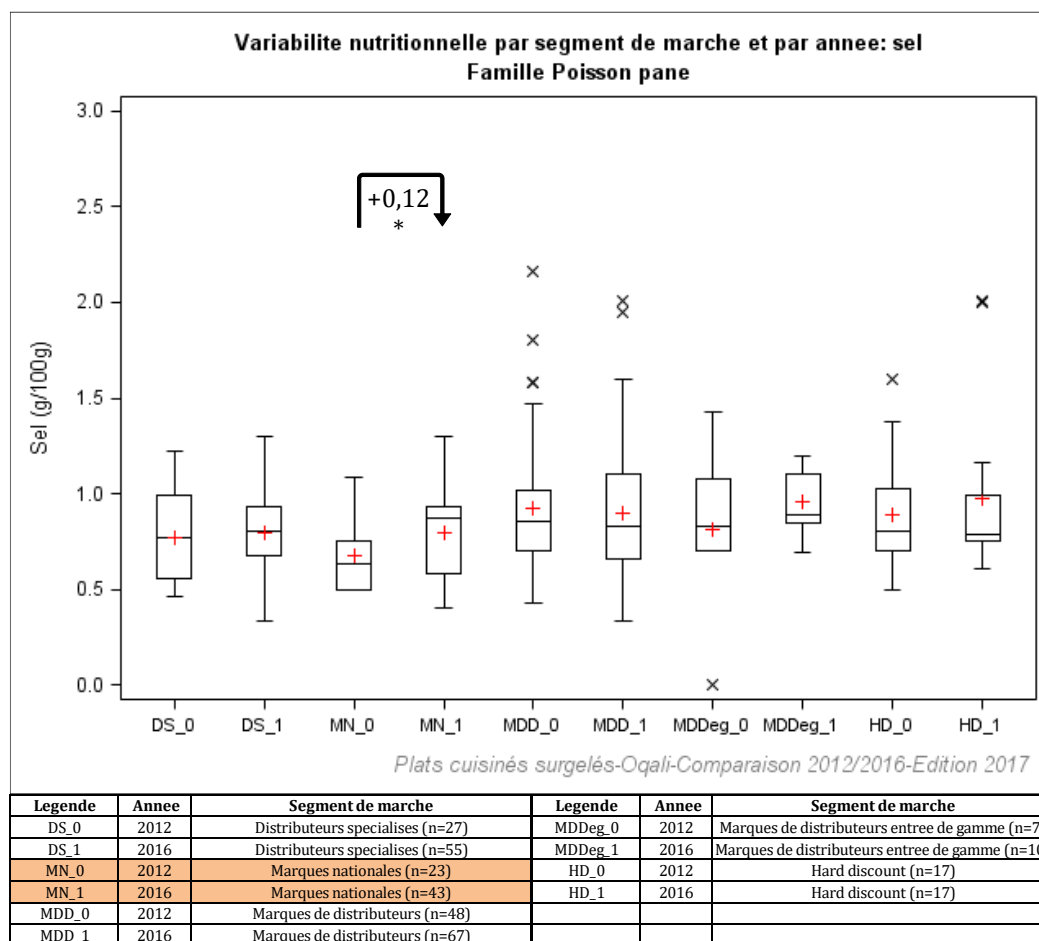


Figure 77 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Poisson pané étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en sel par segment de marché (Figure 77) met en évidence une augmentation significative pour les marques nationales : +0,12g/100g (+17%) entre 2012 et 2016 (Tableau 54). Cette augmentation s'explique en partie par une modification de l'offre avec notamment l'apparition de références dont les teneurs en sel sont situées dans la tranche élevée des teneurs (Tableau 54).

Tableau 54 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Poisson pané étudiée.

Poisson pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sel (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	27	0,77	0,21	55	0,80	0,19	+0,02	+3%	1	0,60					26	0,72	0,18	29	0,86	0,17	
Marques nationales	23	0,68	0,20	43	0,80	0,22	+0,12*	+17%	9	0,63	0,19			14	0,67	0,16	29	0,85	0,22		
Marques de distributeurs	48	0,93	0,35	67	0,90	0,34	-0,03	-3%	19	0,85	0,27	4	0,84	0,11	29	0,90	0,43	34	0,91	0,26	
Marques de distributeurs entrée de gamme	7	0,81	0,43	10	0,96	0,16	+0,14	+18%	2	0,77	0,09			5	0,93	0,17	5	0,98	0,17		
Hard discount	17	0,89	0,31	17	0,97	0,41	+0,08	+9%	8	0,96	0,34	1	0,88		11	0,76	0,09	5	1,45	0,51	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05; ** si p<0,01; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05; ** si p<0,01; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

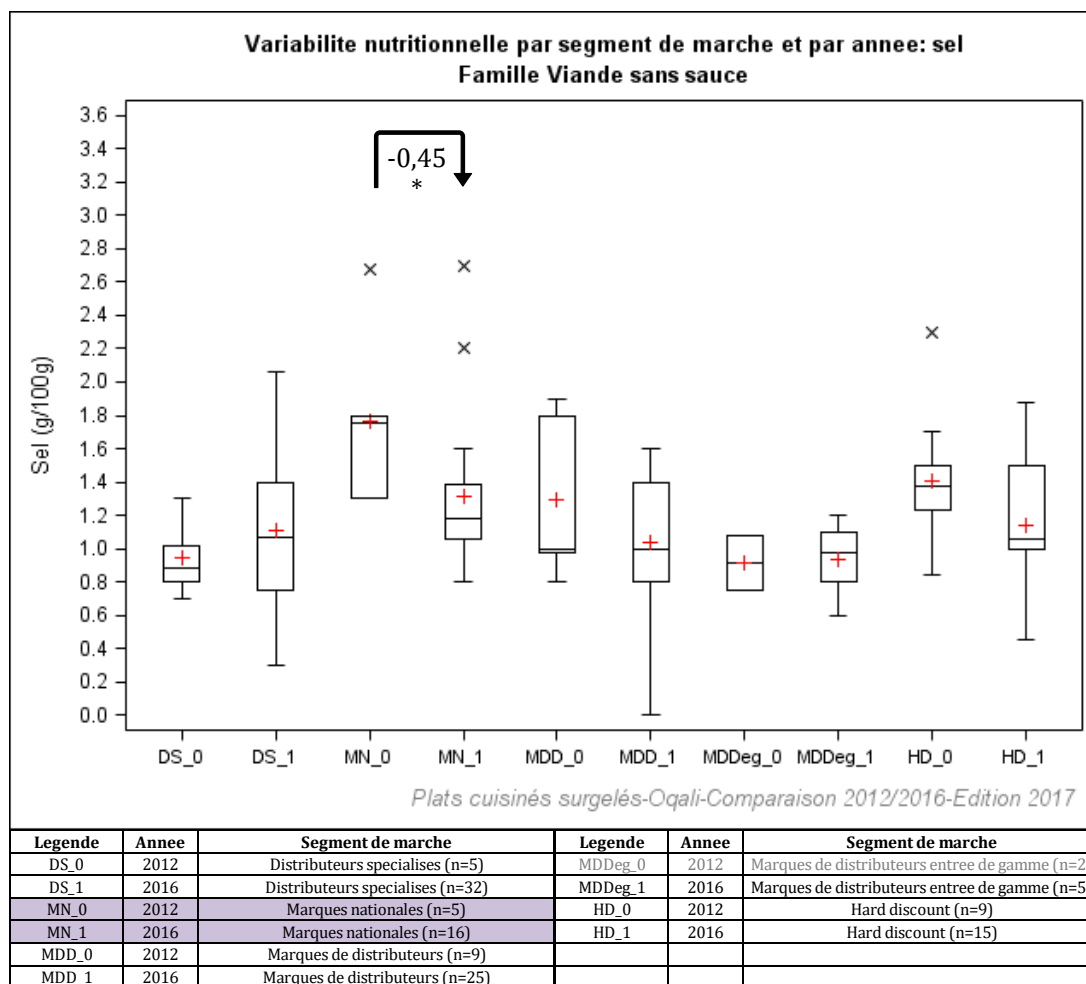
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande sans sauce (Figure 78)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,20g/100g (-15% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 78 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en sel (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.

L'étude par segment de marché (Figure 78) montre une diminution significative de la teneur moyenne en sel pour les marques nationales : -0,45g/100g (soit -26% par rapport à la teneur initiale) (Tableau 55). Cette diminution peut s'expliquer par une modification de l'offre, avec, d'une part, la disparition de toutes les références de 2012 (n=5) dont les teneurs en sel étaient situées dans la tranche haute des teneurs et qui correspondaient à des produits marinés et avec, d'autre part, l'apparition de produits dont la plupart a des teneurs situées dans la tranche basse (Tableau 55) correspondant à des boulettes ou des hachés de bœuf aromatisés ou naturels.

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 55).

Tableau 55: Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et par année au sein de la famille Viande sans sauce étudiée.

Viande sans sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	0,94	0,23	32	1,11	0,44	+0,17	+18%	4	0,92	0,26				1	0,98		31	1,11	0,45
Marques nationales	5	1,77	0,56	16	1,31	0,50	-0,45*	-26%	5	1,77	0,56	1	1,15					15	1,32	0,51
Marques de distributeurs	9	1,29	0,44	25	1,04	0,40	-0,25	-19%	2	1,85	0,07	4	1,15	0,30	4	1,19	0,38	17	0,98	0,43
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	0,92	0,23	5	0,93	0,24	+0,02	+2%							2	1,09	0,16	3	0,83	0,25
Hard discount	9	1,41	0,43	15	1,13	0,36	-0,27	-19%	5	1,51	0,54	1	1,00		7	1,08	0,21	7	1,21	0,50

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.6.5 Synthèse des évolutions des teneurs en sel

Le Tableau 56 reprend, pour chacune des 39 familles du secteur, les évolutions de teneurs moyennes en sel (en g/100g et en pourcentage), en comparant l'ensemble de l'offre 2012 à l'ensemble de l'offre 2016 et en se plaçant au niveau du pool de produits appariés. Les évolutions significatives par sous-groupe qui permettent d'identifier d'éventuelles modifications de l'offre (comparaison entre l'ensemble des références de 2012 et les produits « Ajoutés »³⁶ et entre l'ensemble des produits « Retirés »³⁷ et l'ensemble des références de 2016 uniquement) sont également présentées, ainsi que les évolutions significatives par segment de marché. Les couleurs matérialisent les évolutions significatives : orange pour une augmentation et violet pour une diminution.

³⁶ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

³⁷ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

Tableau 56 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en sel, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Famille de produits	Sel (g/100g) : Différences entre 2012 et 2016									
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché	
Couscous/tajine	+0,04	+5%	-0,003	-0,4%						
Moussaka	-0,02	-2%	+0,002	+0,3%						
Paella	+0,02	+2%	-0,04	-4%						
Hachis parmentier	+0,03	+4%	+0,01	+1%						
Parmentier de poisson/brandade	+0,04	+5%	+0,01	+2%					MN	+0,33* +54%
Viande féculents	-0,01	-1%	-0,02	-3%						
Viande légumes	-0,10	-12%	-0,12*	-13%						
Viande légumes féculents	+0,01	+2%	+0,01	+1%						
Legumes farcis	+0,03	+6%	+0,06	+9%						
Poisson féculents	-0,02	-2%	-0,07	-10%						
Sushis	+0,40	+31%	+0,24	+17%						
Poisson légumes	+0,02	+3%	-0,02	-3%						
Poisson légumes féculents	+0,06	+11%	-0,05**	-9%						
Pates bolognaise	+0,04	+5%	-0,03*	-3%						
Pates carbonara	+0,05	+7%	+0,002	+0,3%						
Autres pates avec viande/poisson	-0,01	-1%	-0,02	-4%						
Autres pates sans viande/poisson	+0,03	+4%	-0,05	-6%						
Risotto	-0,07	-10%	-0,02	-3%						
Riz cantonnais	-0,03	-3%	-0,04	-4%						
Autres riz cuisines complets	-0,06	-7%	-0,03	-3%					DS	-0,34* -40%
Tartiflette	-0,02	-3%	-0,01	-2%						
Poelee de pomme de terre complete	-0,01	-1%	-0,02	-2%						
Autres plats a base de pomme de terre	+0,03	+4%	+0,01	+2%						
Legumes	-0,05*	-9%	+0,001	+0,2%	-0,08**	-14%	-0,11**	-18%		
Legumes féculents	-0,02	-3%	-0,11*	-16%						
Cereales et legumineuses cuisinees	+0,10	+14%	-0,03	-4%						
Galette/gratin/flan de legumes	-0,004	-1%	-0,02	-2%						
Gratin de pomme de terre	-0,02	-3%	-0,04	-6%						
Cassolette/coquille de la mer	-0,05*	-6%	-0,05*	-6%						
Produits frits ethniques	+0,03	+2%	+0,02	+1%						
Autres entrees	+0,14	+14%	-0,05	-5%			+0,22*	+22%		
Crevettes/moules	+0,02	+2%	+0,01	+1%						
Poisson en sauce	+0,03	+4%	+0,002	+0,3%					HD	+0,19** +29%
Poisson hache/pave	+0,01	+1%	-0,08	-9%					MN	+0,35* +62%
Poisson pane	+0,02	+2%	-0,05**	-6%	+0,08**	+9%			MN	+0,12* +17%
Viande panee	-0,02	-1%	-0,05	-4%						
Viande sans sauce	-0,20	-15%	-0,02	-2%			-0,37*	-25%	MN	-0,45* -26%
Viande en sauce	+0,10	+12%	-0,08	-9%			+0,15*	+20%		
Fromage pane	-0,31	-17%	-0,03	-2%						

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
² produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

En comparant l'ensemble de l'offre 2012 à celle de 2016, 2 familles parmi les 39 étudiées présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en sel, toutes à la baisse. Il s'agit des familles :

- **Légumes** : -0,05g/100g soit -9% par rapport à la teneur initiale. Cette diminution significative peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés »³⁸ présentant une teneur moyenne en sel significativement inférieure à celle des produits de 2012 et à l'inverse des produits « Retirés »³⁹ dont la teneur moyenne en sel est significativement supérieure à celle des produits de 2016 ;
- **Cassiolette/coquille de la mer** : -0,05g/100g soit -6% par rapport à la teneur initiale. Cette diminution s'explique en partie par des reformulations à la baisse qui ont conduit à une diminution significative de la teneur moyenne en sel des produits appariés (-0,05g/100g soit -6%).

A l'échelle des produits appariés, des diminutions significatives de teneurs moyennes en sel, traduisant des reformulations à la baisse, sont également observées pour les autres familles :

- **Viande légumes** : -0,12g/100g soit -13% par rapport à la teneur initiale ;
- **Poisson légumes féculents** : -0,05g/100g soit -9% ;
- **Pâtes bolognaise** : -0,03g/100g soit -3% ;
- **Légumes féculents** : -0,11g/100g soit -16% ;
- **Poisson pané** : -0,05g/100g soit -6%.

Des évolutions significatives liées à une modification de l'offre (ajout et/ou retrait de produits) sont également observées sans entraîner d'évolution significative à l'échelle des familles. Celles-ci peuvent aller dans le sens d'une diminution des teneurs (Viande sans sauce) avec le retrait des produits avec des teneurs en sel parmi les plus élevées, ou l'ajout de produits avec des teneurs en sel parmi les plus faibles. Elles peuvent également aller dans le sens d'une augmentation des teneurs (Autres entrées, Poisson pané, Viande en sauce).

Enfin, des évolutions significatives isolées des teneurs moyennes en sel à la hausse comme à la baisse sont visibles au niveau des segments de marché pour les familles :

- **Parmentier de poisson/brandade** : augmentation significative de leur teneur moyenne en sel de +0,33g/100g soit +54% pour les marques nationales, à relativiser du fait des faibles effectifs (n=3) ;
- **Autres riz cuisinés complets** : diminution significative de la teneur moyenne en sel pour les distributeurs spécialisés de -0,34g/100g soit -40%, expliquée en partie par une modification de l'offre mais à relativiser du fait des faibles effectifs (2012 : n=6 ; 2016 : n=4) ;

³⁸ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

³⁹ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

- **Poisson en sauce** : augmentation significative de la teneur moyenne en sel des produits issus du hard discount de +0,19g/100g soit +29%, expliquée en partie par une modification de l'offre ;

- **Poisson haché/pavé** : augmentation significative de leur teneur moyenne en sel pour les marques nationales de +0,35g/100g soit +62%, à relativiser du fait des faibles effectifs (2012 : n=4 ; 2016 : n=3) ;

- **Poisson pané** : augmentation significative de la teneur moyenne en sel pour les marques nationales de +0,12g/100g soit +17%, expliquée en partie par une modification de l'offre ;

- **Viande sans sauce** : diminution significative de la teneur moyenne en sel de -0,45g/100g soit -26% pour les marques nationales.

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été réalisées dans le sens d'une augmentation des teneurs et dans le sens d'une diminution des teneurs.

6.7 Evolution des teneurs en protéines

6.7.1 Evolution des teneurs en protéines par famille

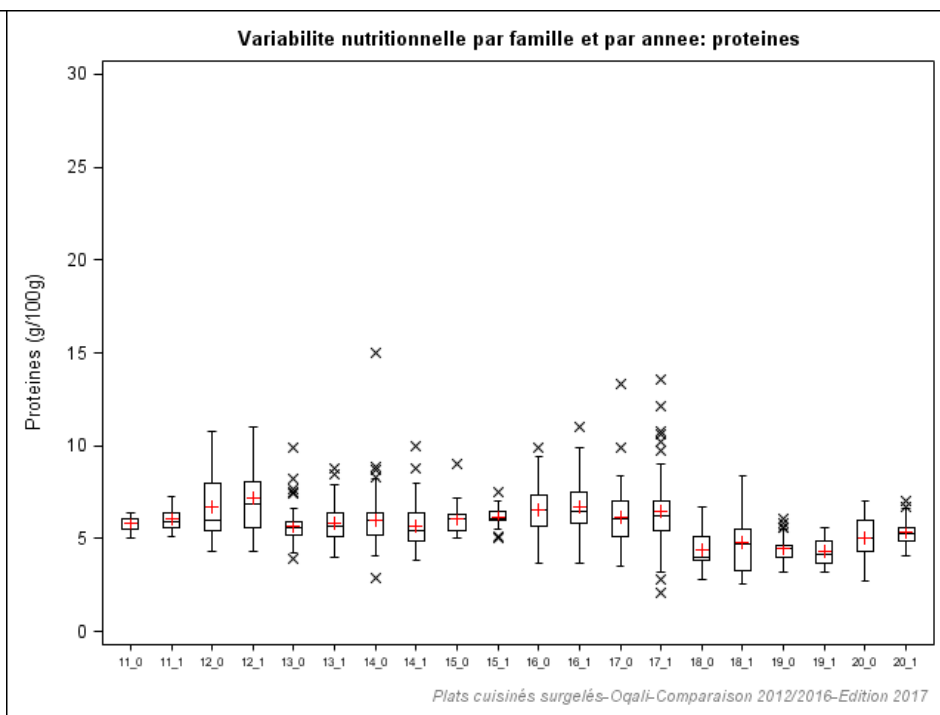
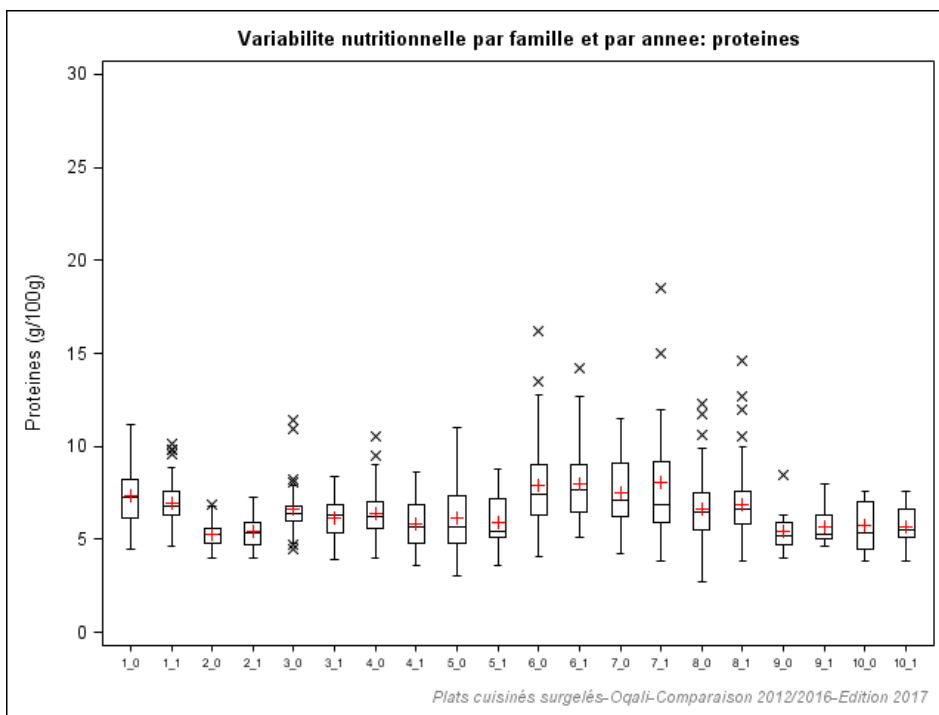
Parmi les 39 familles étudiées, seule la famille Viande panée (36) présente une évolution significative de sa teneur moyenne en protéines entre 2012 et 2016, à la baisse : -0,7g/100g soit -5% par rapport à la teneur initiale (Figure 79, Tableau 57).

L'étude des distributions des teneurs en protéines entre 2012 et 2016 montre que cette diminution significative s'accompagne d'un décalage vers des teneurs inférieures (diminution des valeurs minimale, maximale, des 1^{er} et 3^e quartiles⁴⁰ ainsi que de la médiane) (Figure 79, Tableau 57).

Des tendances d'évolution des teneurs à la hausse ou à la baisse sont également observées pour les autres familles (Figure 79, Tableau 57).

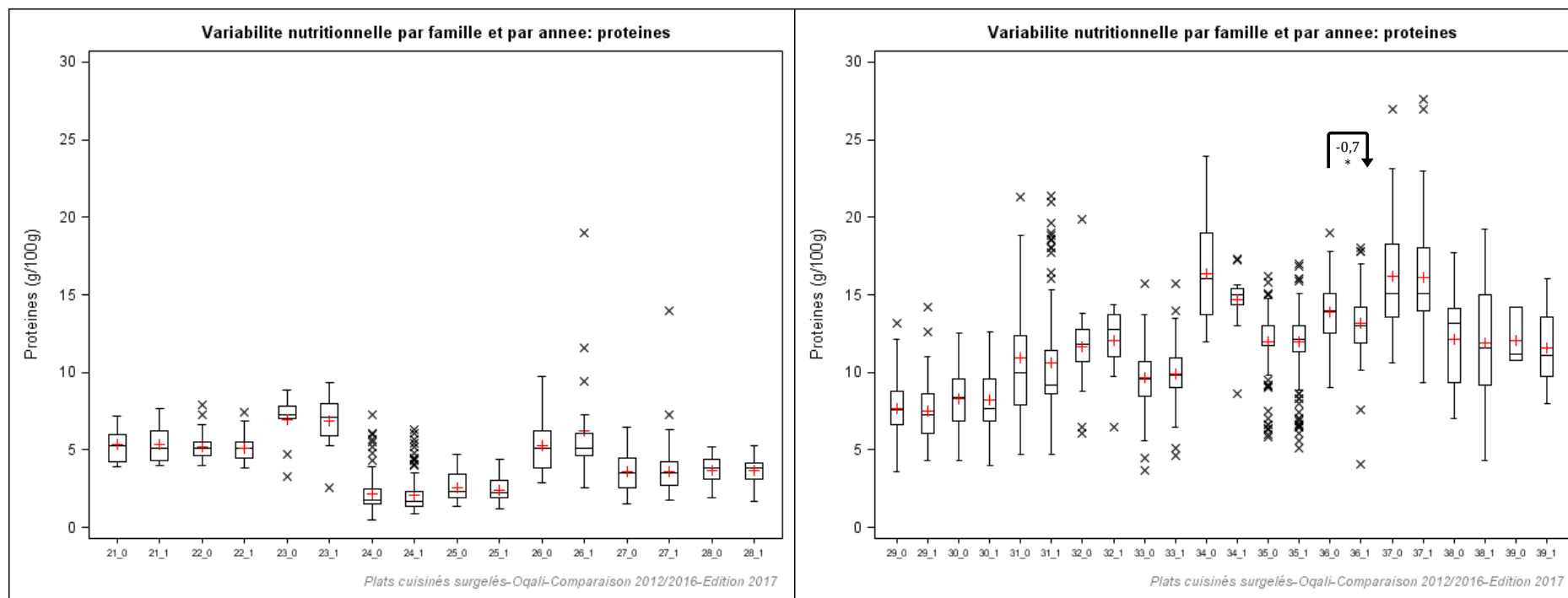
A noter que toutes les familles ont été considérées pour l'étude des protéines, y compris les familles Légumes (24) et Légumes féculents (25) dans lesquelles des produits peuvent contenir de faibles proportions de viande et/ou de fromage par exemple.

⁴⁰ Le 1^{er} quartile correspond à la teneur en dessous de laquelle se situent 25% des observations les plus basses ; le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=32)	11_0	2012	Sushis (n=6)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=28)	11_1	2016	Sushis (n=6)
2_0	2012	Moussaka (n=29)	12_0	2012	Poisson legumes (n=27)
2_1	2016	Moussaka (n=30)	12_1	2016	Poisson legumes (n=24)
3_0	2012	Paella (n=35)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=55)
3_1	2016	Paella (n=28)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=54)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=50)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=86)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=45)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=79)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=44)	15_0	2012	Pates carbonara (n=22)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=37)	15_1	2016	Pates carbonara (n=21)
6_0	2012	Viande feculents (n=53)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=120)
6_1	2016	Viande feculents (n=64)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=128)
7_0	2012	Viande legumes (n=23)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=53)
7_1	2016	Viande legumes (n=26)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=64)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=90)	18_0	2012	Risotto (n=21)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=95)	18_1	2016	Risotto (n=27)
9_0	2012	Legumes farcis (n=13)	19_0	2012	Riz cantonais (n=25)
9_1	2016	Legumes farcis (n=15)	19_1	2016	Riz cantonais (n=16)
10_0	2012	Poisson feculents (n=16)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=19)
10_1	2016	Poisson feculents (n=25)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=17)

Effet année : * si p<0,05; ** si p<0,01; *** si p<0,001
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille	
	21_0	2012	Tartiflette (n=21)	31_0	2012	Autres entrees (n=27)
	21_1	2016	Tartiflette (n=27)	31_1	2016	Autres entrees (n=82)
	22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=63)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=21)
	22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=51)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=12)
	23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=10)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=146)
	23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=15)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=134)
	24_0	2012	Legumes (n=134)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=16)
	24_1	2016	Legumes (n=180)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=15)
	25_0	2012	Legumes feculents (n=35)	35_0	2012	Poisson pane (n=133)
	25_1	2016	Legumes feculents (n=60)	35_1	2016	Poisson pane (n=192)
	26_0	2012	Cereales et legumineuses cuites (n=9)	36_0	2012	Viande panee (n=72)
	26_1	2016	Cereales et legumineuses cuites (n=22)	36_1	2016	Viande panee (n=98)
	27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=84)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=38)
	27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=106)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=93)
	28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=29)	38_0	2012	Viande en sauce (n=29)
	28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=64)	38_1	2016	Viande en sauce (n=27)
	29_0	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=103)	39_0	2012	Fromage pane (n=3)
	29_1	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=100)	39_1	2016	Fromage pane (n=8)
	30_0	2012	Produits frits ethniques (n=32)			
	30_1	2016	Produits frits ethniques (n=41)			

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 79 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 57 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Protéines (g/100g)	2012								2016								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Couscous/tajine	32	4,5	11,2	6,2	7,3	8,2	7,3	1,6	28	4,6	10,1	6,3	6,8	7,6	7,0	1,6	-0,3	-5%
Moussaka	29	4,0	6,9	4,8	5,3	5,6	5,3	0,8	30	4,0	7,3	4,7	5,4	5,9	5,5	0,9	+0,2	+4%
Paella	35	4,5	11,4	6,0	6,4	6,8	6,6	1,4	28	3,9	8,4	5,4	6,3	6,9	6,2	1,1	-0,4	-6%
Hachis parmentier	50	4,0	10,5	5,6	6,2	7,0	6,4	1,3	45	3,6	8,6	4,8	5,7	6,9	5,8	1,3	-0,5	-9%
Parmentier de poisson/brandade	44	3,0	11,0	4,8	5,7	7,4	6,2	1,7	37	3,6	8,8	5,1	5,4	7,2	5,9	1,4	-0,2	-4%
Viande féculents	53	4,1	16,2	6,3	7,4	9,0	7,9	2,4	64	5,1	14,2	6,5	7,7	9,0	8,0	1,9	+0,1	+1%
Viande légumes	23	4,2	11,5	6,2	7,1	9,1	7,5	1,9	26	3,8	18,5	5,9	6,9	9,2	8,1	3,3	+0,6	+8%
Viande légumes féculents	90	2,7	12,3	5,5	6,5	7,5	6,6	1,7	95	3,8	14,6	5,8	6,6	7,6	6,9	1,9	+0,3	+4%
Légumes farcis	13	4,0	8,5	4,7	5,2	5,9	5,4	1,1	15	4,6	8,0	5,0	5,3	6,3	5,7	1,0	+0,3	+5%
Poisson féculents	16	3,8	7,6	4,5	5,4	7,1	5,7	1,3	25	3,8	7,6	5,1	5,5	6,6	5,7	1,1	-0,1	-1%
Sushis	6	5,0	6,4	5,5	6,1	6,1	5,9	0,5	6	5,1	7,3	5,6	6,0	6,4	6,1	0,8	+0,2	+3%
Poisson légumes	27	4,3	10,8	5,4	6,0	8,0	6,7	1,7	24	4,3	11,0	5,6	6,9	8,1	7,2	2,0	+0,5	+7%
Poisson légumes féculents	55	3,9	9,9	5,2	5,6	5,9	5,7	1,0	54	4,0	8,8	5,1	5,7	6,4	5,8	1,1	+0,1	+3%
Pâtes bolognaise	86	2,9	15,0	5,2	6,0	6,4	6,0	1,4	79	3,8	10,0	4,9	5,4	6,4	5,7	1,1	-0,3	-5%
Pâtes carbonara	22	5,0	9,0	5,4	6,1	6,3	6,1	0,9	21	5,0	7,5	6,0	6,1	6,5	6,2	0,6	+0,1	+1%
Autres pâtes avec viande/poisson	120	3,7	9,9	5,7	6,6	7,4	6,6	1,2	128	3,7	11,0	5,8	6,5	7,5	6,7	1,3	+0,1	+2%
Autres pâtes sans viande/poisson	53	3,5	13,3	5,1	6,1	7,0	6,1	1,7	64	2,1	13,6	5,4	6,2	7,1	6,4	2,0	+0,3	+5%
Risotto	21	2,8	6,7	3,8	4,0	5,1	4,4	1,1	27	2,6	8,4	3,3	4,7	5,5	4,8	1,6	+0,4	+8%
Riz cantonnais	25	3,2	6,1	4,0	4,5	4,6	4,5	0,8	16	3,2	5,6	3,7	4,2	4,9	4,3	0,7	-0,2	-4%
Autres riz cuisinés complets	19	2,7	7,0	4,3	5,0	6,0	5,0	1,1	17	4,1	7,0	4,9	5,3	5,6	5,4	0,9	+0,3	+7%
Tartiflette	21	3,9	7,2	4,2	5,3	6,0	5,3	1,1	27	4,0	7,7	4,3	5,1	6,2	5,3	1,1	+0,02	+0,3%
Poêlée de pomme de terre complète	63	4,0	7,9	4,6	5,1	5,5	5,2	0,8	51	3,8	7,4	4,5	5,1	5,5	5,1	0,8	-0,03	-1%
Autres plats à base de pomme de terre	10	3,3	8,9	7,0	7,3	7,8	7,0	1,7	15	2,6	9,3	5,9	7,1	8,0	6,9	1,7	-0,1	-1%
Légumes	134	0,5	7,3	1,5	1,8	2,5	2,2	1,1	180	0,9	6,3	1,4	1,7	2,3	2,1	1,0	-0,1	-5%
Légumes féculents	35	1,4	4,7	1,9	2,3	3,4	2,6	0,9	60	1,2	4,4	1,9	2,3	3,0	2,4	0,7	-0,2	-7%
Céréales et légumineuses cuisinées	9	2,9	9,7	3,8	5,1	6,2	5,3	2,1	22	2,6	19,0	4,6	5,2	6,1	6,2	3,4	+1,0	+18%
Galette/gratin/flan de légumes	84	1,5	6,5	2,6	3,6	4,5	3,6	1,2	106	1,8	14,0	2,7	3,5	4,2	3,6	1,5	+0,1	+2%
Gratin de pomme de terre	29	1,9	5,2	3,1	3,8	4,4	3,7	0,9	64	1,7	5,3	3,2	3,8	4,2	3,7	0,8	-0,1	-1%
Cassolette/coquille de la mer	103	3,6	13,2	6,6	7,6	8,8	7,7	1,7	100	4,3	14,2	6,1	7,3	8,7	7,5	1,8	-0,2	-3%
Produits frits ethniques	32	4,3	12,5	6,9	8,4	9,6	8,3	2,0	41	4,0	12,6	6,9	7,7	9,6	8,2	2,1	-0,1	-1%
Autres entrées	27	4,7	21,3	7,9	10,0	12,4	10,9	4,2	82	4,7	21,4	8,6	9,2	11,4	10,6	3,9	-0,3	-3%
Crevettes/moules	21	6,1	19,9	10,7	11,8	12,8	11,6	2,8	12	6,5	14,4	11,0	12,8	13,8	12,0	2,3	+0,4	+4%
Poisson en sauce	146	3,7	15,7	8,5	9,6	10,7	9,7	1,7	134	4,6	15,7	9,0	9,9	10,9	9,9	1,5	+0,2	+2%
Poisson hache/pave	16	12,0	23,9	13,7	16,1	19,0	16,4	3,4	15	8,6	17,3	14,4	15,0	15,4	14,7	2,0	-1,7	-10%
Poisson pane	133	5,8	16,2	11,7	12,0	13,0	12,0	1,9	192	5,1	17,0	11,4	12,1	13,0	12,0	2,1	-0,04	-0,3%
Viande panée	72	9,0	19,0	12,6	14,0	15,1	13,9	1,9	98	4,1	18,0	11,9	13,0	14,2	13,1	2,2	-0,7*	-5%
Viande sans sauce	38	10,6	27,0	13,6	15,1	18,3	16,2	3,5	93	9,3	27,6	14,0	15,1	18,0	16,2	3,3	-0,03	-0,2%
Viande en sauce	29	7,0	17,7	9,3	13,2	14,1	12,1	3,2	27	4,3	19,2	9,2	11,6	15,0	11,9	4,0	-0,3	-2%
Fromage pane	3	10,8	14,2	10,8	11,2	14,2	12,1	1,9	8	8,0	16,0	9,8	11,1	13,6	11,6	2,7	-0,5	-4%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

6.7.2 Evolution des teneurs en protéines par famille, pour les produits appariés

Afin d'identifier si des reformulations ont eu lieu, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2012 et en 2016, regroupés sous le terme de produits appariés. Ces produits correspondent aux 2 sous-groupes des « VN identiques » et « Evolutions VN ».

Parmi les 39 familles étudiées, 6 présentent une évolution significative de leur teneur moyenne en protéines pour les produits appariés, toutes à la baisse (Figure 80, Tableau 58). Il s'agit des familles :

- **Pâtes bolognaise** (14) : -0,2g/100g soit -4% par rapport à la teneur initiale ;
- **Autres pâtes sans viande/poisson** (17) : -0,2g/100g soit -3% par rapport à la teneur initiale ;
- **Riz cantonais** (19) : -0,4g/100g soit -8% par rapport à la teneur initiale ;
- **Légumes** (24) : -0,1g/100g soit -5% par rapport à la teneur initiale ;
- **Légumes féculents** (25) : -0,2g/100g soit -8% par rapport à la teneur initiale ;
- **Viande panée** (36) : -0,7g/100g soit -5% par rapport à la teneur initiale.

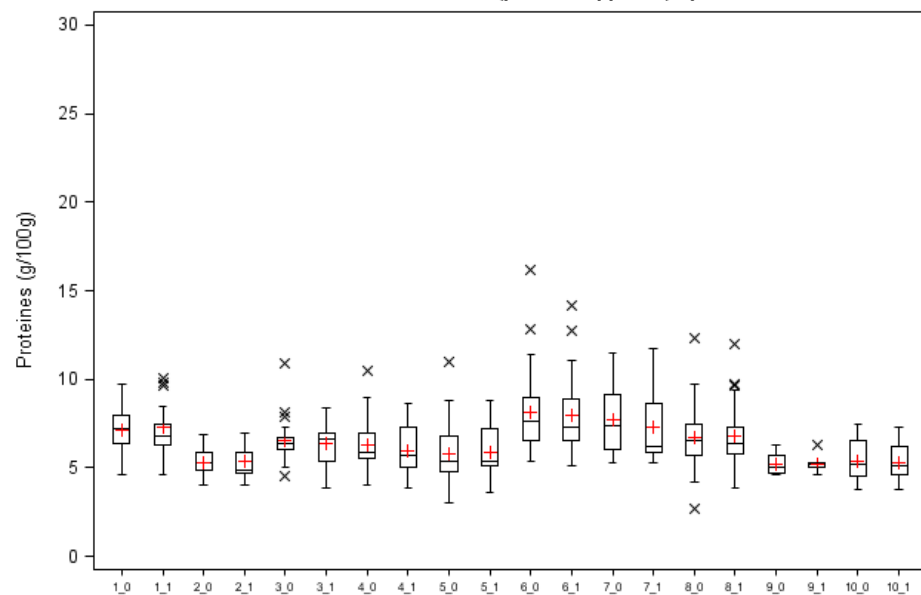
Ces diminutions portant sur les produits appariés sont le signe de reformulations. L'étude des distributions des teneurs en protéines montre que ces diminutions s'accompagnent d'un nombre plus important de produits dans la tranche inférieure des teneurs en protéines en 2016 (diminution de la valeur de la médiane et du 3^e quartile⁴¹) (Figure 80).

A noter que suivant les familles, les sources protéiques peuvent différer. Par exemple, pour la famille Légumes (24), celles-ci peuvent provenir de viande (dans le cas de fagots de haricots verts entourés de lard) ou de crème (dans le cas d'épinards à la crème) ou de fromage (dans le cas de poêlée de légumes avec chèvre par exemple).

Des tendances à la hausse ou à la baisse sont également observées pour les autres familles (Figure 80, Tableau 58).

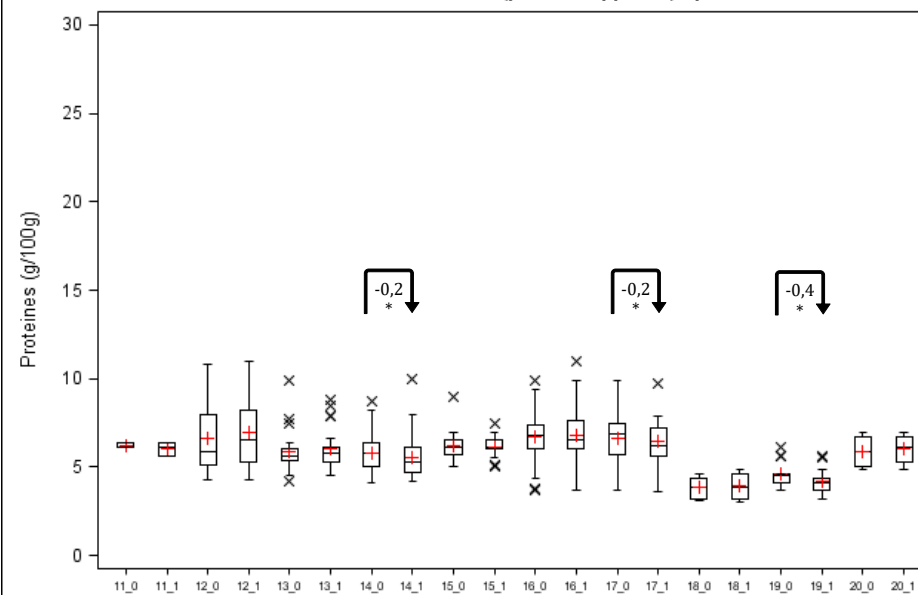
⁴¹ Le 3^e quartile correspond à la teneur au-dessus de laquelle se situent 25% des observations les plus hautes.

Variabilité nutritionnelle par famille AVANT et APRES evolution des valeurs nutritionnelles (produits appariés) : proteines



Plats cuisinés surgelés-Qqali-Comparaison 2012/2016-Edition 2017

Variabilité nutritionnelle par famille AVANT et APRES evolution des valeurs nutritionnelles (produits appariés) : proteines

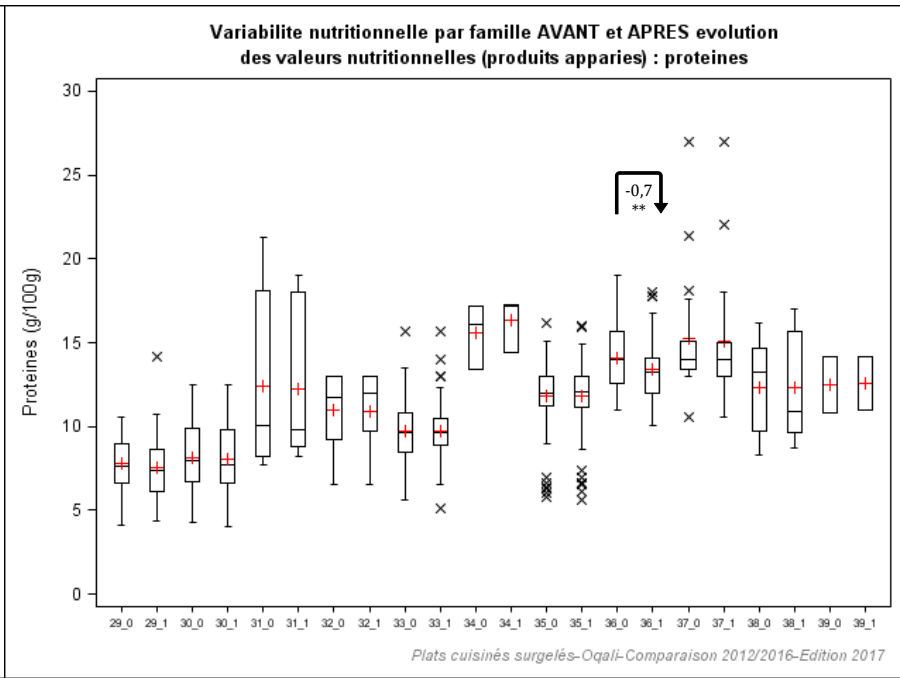
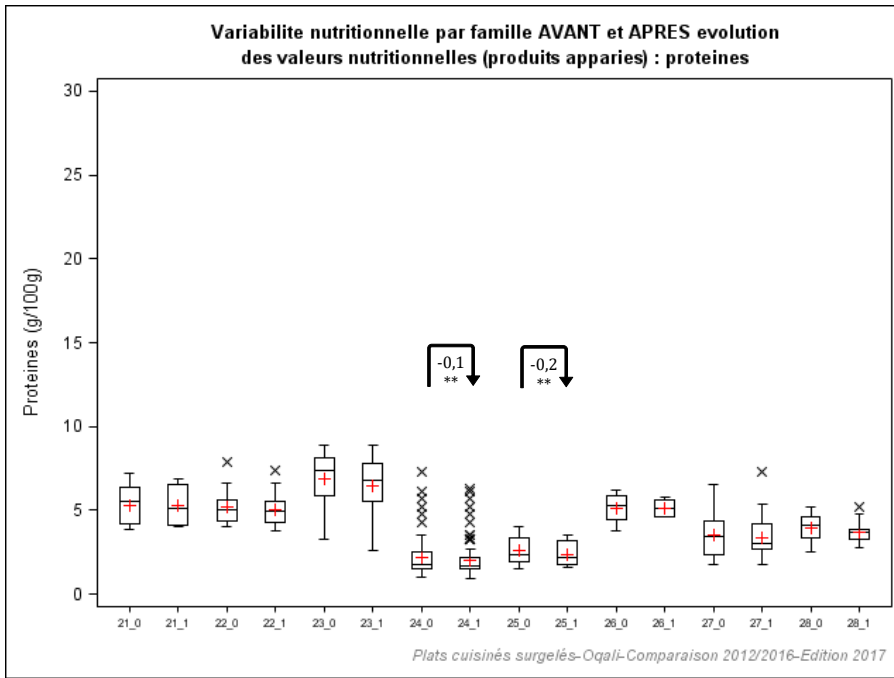


Plats cuisinés surgelés-Qqali-Comparaison 2012/2016-Edition 2017

Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=17)	11_0	2012	Sushis (n=3)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=17)	11_1	2016	Sushis (n=3)
2_0	2012	Moussaka (n=21)	12_0	2012	Poisson legumes (n=15)
2_1	2016	Moussaka (n=21)	12_1	2016	Poisson legumes (n=15)
3_0	2012	Paella (n=20)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=26)
3_1	2016	Paella (n=20)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=26)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=35)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=55)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=35)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=55)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=27)	15_0	2012	Pates carbonara (n=14)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=27)	15_1	2016	Pates carbonara (n=14)
6_0	2012	Viande feculents (n=29)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=67)
6_1	2016	Viande feculents (n=29)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=67)
7_0	2012	Viande legumes (n=11)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=22)
7_1	2016	Viande legumes (n=11)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=22)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=43)	18_0	2012	Risotto (n=7)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=43)	18_1	2016	Risotto (n=7)
9_0	2012	Legumes farcis (n=9)	19_0	2012	Riz cantonais (n=13)
9_1	2016	Legumes farcis (n=9)	19_1	2016	Riz cantonais (n=13)
10_0	2012	Poisson feculents (n=10)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=6)
10_1	2016	Poisson feculents (n=10)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=6)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
21_0	2012	Tartiflette (n=15)	31_0	2012	Autres entrees (n=11)
21_1	2016	Tartiflette (n=15)	31_1	2016	Autres entrees (n=11)
22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=36)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=7)
22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=36)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=7)
23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=8)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=87)
23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=8)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=87)
24_0	2012	Legumes (n=94)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=3)
24_1	2016	Legumes (n=94)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=3)
25_0	2012	Legumes feculents (n=22)	35_0	2012	Poisson pane (n=88)
25_1	2016	Legumes feculents (n=22)	35_1	2016	Poisson pane (n=88)
26_0	2012	Cereales et legumineuses cuites (n=4)	36_0	2012	Viande panee (n=48)
26_1	2016	Cereales et legumineuses cuites (n=4)	36_1	2016	Viande panee (n=48)
27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=56)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=19)
27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=56)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=19)
28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=23)	38_0	2012	Viande en sauce (n=11)
28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=23)	38_1	2016	Viande en sauce (n=11)
29_0	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=48)	39_0	2012	Fromage pane (n=2)
29_1	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=48)	39_1	2016	Fromage pane (n=2)
30_0	2012	Produits frits ethniques (n=27)			
30_1	2016	Produits frits ethniques (n=27)			

Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 80 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 58 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.

Protéines (g/100g) Produits appariés	Nombre de références appariées	2012		2016		Différence entre 2012 et 2016	Evolution (en %)
		Moy	ET	Moy	ET		
Couscous/tajine	17	7,1	1,3	7,3	1,5	+0,2	+2%
Moussaka	21	5,3	0,8	5,3	0,9	+0,1	+1%
Paella	20	6,5	1,4	6,3	1,2	-0,2	-3%
Hachis parmentier	35	6,3	1,3	6,0	1,3	-0,3	-5%
Parmentier de poisson/brandade	27	5,8	1,7	5,9	1,4	+0,1	+1%
Viande féculents	29	8,1	2,4	8,0	2,2	-0,1	-2%
Viande légumes	11	7,7	1,9	7,3	2,1	-0,4	-5%
Viande légumes féculents	43	6,7	1,7	6,8	1,6	+0,1	+1%
Légumes farcis	9	5,2	0,6	5,2	0,5	+0,01	+0,2%
Poisson féculents	10	5,4	1,2	5,3	1,1	-0,05	-1%
Sushis	3	6,2	0,2	6,0	0,4	-0,2	-3%
Poisson légumes	15	6,6	1,9	6,9	2,1	+0,3	+4%
Poisson légumes féculents	26	5,8	1,1	6,0	1,1	+0,2	+4%
Pâtes bolognaise	55	5,8	1,0	5,6	1,1	-0,2*	-4%
Pâtes carbonara	14	6,2	1,0	6,1	0,7	-0,1	-1%
Autres pâtes avec viande/poisson	67	6,7	1,3	6,8	1,3	+0,1	+2%
Autres pâtes sans viande/poisson	22	6,7	1,4	6,5	1,2	-0,2*	-3%
Risotto	7	3,8	0,6	3,9	0,7	+0,1	+2%
Riz cantonais	13	4,6	0,7	4,2	0,7	-0,4*	-8%
Autres riz cuisines complets	6	5,9	0,9	6,0	0,9	+0,1	+2%
Tartiflette	15	5,3	1,2	5,3	1,1	-0,01	-0,3%
Poelee de pomme de terre complete	36	5,2	0,9	5,0	0,8	-0,2	-3%
Autres plats a base de pomme de terre	8	6,9	1,9	6,5	2,0	-0,4	-6%
Légumes	94	2,2	1,1	2,1	1,1	-0,1**	-5%
Légumes féculents	22	2,6	0,8	2,4	0,7	-0,2**	-8%
Cereales et legumineuses cuisinees	4	5,2	1,0	5,2	0,6	+0,0	+0%
Galette/gratin/flan de légumes	56	3,5	1,2	3,4	1,1	-0,2	-4%
Gratin de pomme de terre	23	4,0	0,8	3,7	0,6	-0,3	-7%
Cassolette/coquille de la mer	48	7,8	1,6	7,6	1,9	-0,2	-2%
Produits frits ethniques	27	8,1	2,0	8,0	2,1	-0,1	-1%
Autres entrees	11	12,4	4,9	12,2	4,5	-0,2	-2%
Crevettes/moules	7	11,0	2,4	10,9	2,3	-0,1	-1%
Poisson en sauce	87	9,7	1,7	9,7	1,5	-0,02	-0,2%
Poisson hache/pave	3	15,6	2,0	16,3	1,6	+0,7	+5%
Poisson pane	88	11,8	2,0	11,8	2,1	-0,03	-0,2%
Viande panee	48	14,1	2,0	13,4	2,0	-0,7**	-5%
Viande sans sauce	19	15,3	3,7	15,1	3,8	-0,1	-1%
Viande en sauce	11	12,3	2,9	12,3	3,2	+0,1	+1%
Fromage pane	2	12,5	2,4	12,6	2,3	+0,1	+1%

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Afin de mieux caractériser les reformulations qui ont pu être réalisées entre 2012 et 2016 sur les produits appariés, la Figure 81 illustre, par famille, le pourcentage de produits présentant une diminution (en bleu), une augmentation (en rouge) ou une teneur en protéines identique (en gris).

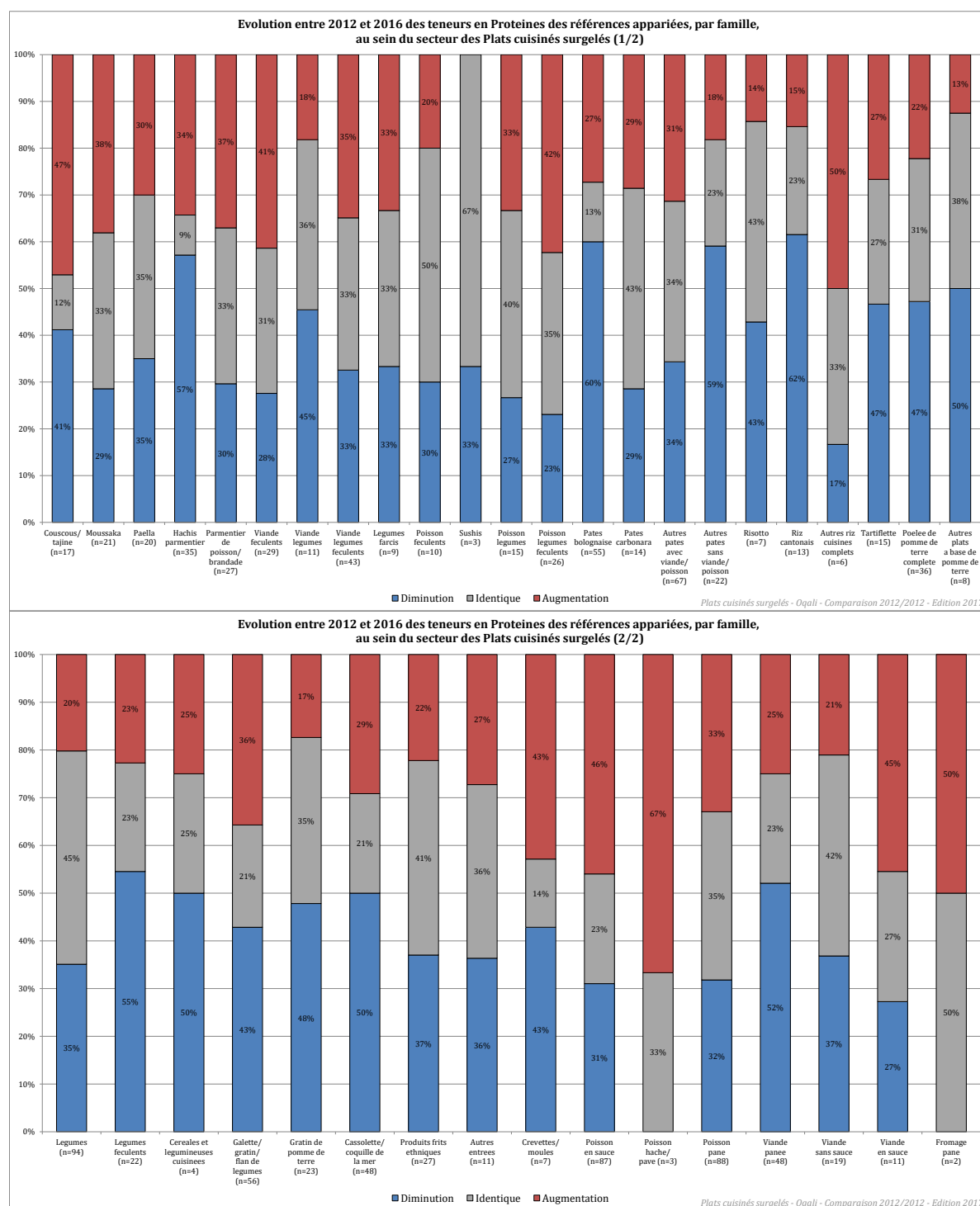


Figure 81 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en protéines identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en protéines sont également à mettre en relation avec l'ampleur des variations observées (Tableau 59).

Tableau 59 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en protéines identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Protéines (g/100g) Produits appariés (n=1059)	Diminutions de la teneur (n=418)					Teneurs identiques (n=316)	Augmentations de la teneur (n=325)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Couscous/tajine (n=17)	7	-0,2	-1,0	-0,6	0,3	2	8	+0,1	+1,7	+0,9	0,5
Moussaka (n=21)	6	-0,1	-1,3	-0,6	0,6	7	8	+0,1	+1,1	+0,6	0,4
Paella (n=20)	7	-0,1	-6,0	-1,4	2,1	7	6	+0,4	+2,4	+1,0	0,8
Hachis parmentier (n=35)	20	-0,1	-2,3	-1,1	0,6	3	12	+0,2	+2,3	+0,9	0,7
Parmentier de poisson/brandade (n=27)	8	-0,1	-3,0	-0,9	0,9	9	10	+0,2	+2,7	+0,9	0,8
Viande féculents (n=29)	8	-0,2	-5,2	-1,4	1,6	9	12	+0,1	+1,4	+0,6	0,4
Viande légumes (n=11)	5	-0,3	-1,6	-0,9	0,5	4	2	+0,1	+0,2	+0,1	0,1
Viande légumes féculents (n=43)	14	-0,1	-2,2	-0,7	0,5	14	15	+0,1	+2,3	+0,8	0,8
Légumes farcis (n=9)	3	-0,1	-0,9	-0,5	0,4	3	3	+0,3	+0,7	+0,5	0,2
Poisson féculents (n=10)	3	-0,2	-1,3	-0,6	0,6	5	2	+0,6	+0,7	+0,6	0,1
Sushis (n=3)	1	-0,5	-0,5	-0,5		2	0				
Poisson légumes (n=15)	4	-0,1	-1,3	-0,7	0,6	6	5	+0,3	+4,5	+1,4	1,7
Poisson légumes féculents (n=26)	6	-0,1	-1,1	-0,3	0,4	9	11	+0,1	+1,9	+0,7	0,6
Pâtes bolognaise (n=55)	33	-0,1	-2,2	-0,8	0,6	7	15	+0,1	+3,9	+0,9	1,0
Pâtes carbonara (n=14)	4	-0,2	-1,5	-0,7	0,6	6	4	+0,1	+1,1	+0,5	0,5
Autres pâtes avec viande/poisson (n=67)	23	-0,1	-2,0	-0,5	0,5	23	21	+0,1	+7,2	+0,9	1,5
Autres pâtes sans viande/poisson (n=22)	13	-0,1	-1,1	-0,5	0,3	5	4	+0,1	+1,4	+0,6	0,6
Risotto (n=7)	3	-0,1	-0,4	-0,2	0,2	3	1	+1,1	+1,1	+1,1	
Riz cantonnais (n=13)	8	-0,3	-1,2	-0,7	0,3	3	2	+0,1	+0,3	+0,2	0,1
Autres riz cuisinés complets (n=6)	1	-0,1	-0,1	-0,1		2	3	+0,2	+0,4	+0,3	0,1
Tartiflette (n=15)	7	-0,1	-1,1	-0,5	0,4	4	4	+0,2	+1,5	+0,8	0,5
Poelee de pomme de terre complète (n=36)	17	-0,1	-1,3	-0,6	0,4	11	8	+0,1	+1,1	+0,5	0,3
Autres plats à base de pomme de terre (n=8)	4	-0,5	-2,1	-1,0	0,8	3	1	+0,6	+0,6	+0,6	
Légumes (n=94)	33	-0,1	-1,6	-0,5	0,4	42	19	+0,1	+0,5	+0,3	0,1
Légumes féculents (n=22)	12	-0,1	-1,5	-0,4	0,4	5	5	+0,1	+0,4	+0,2	0,1
Céréales et légumineuses cuisinées (n=4)	2	-0,4	-0,4	-0,4	0,0	1	1	+0,8	+0,8	+0,8	
Galette/gratin/flan de légumes (n=56)	24	-0,1	-2,8	-0,8	0,8	12	20	+0,1	+1,8	+0,5	0,5
Gratin de pomme de terre (n=23)	11	-0,3	-2,2	-0,8	0,7	8	4	+0,3	+1,2	+0,6	0,4
Cassiolette/coquille de la mer (n=48)	24	-0,1	-3,3	-1,0	0,9	10	14	+0,1	+3,6	+1,1	0,9
Produits frits ethniques (n=27)	10	-0,2	-2,3	-0,7	0,6	11	6	+0,1	+1,4	+0,7	0,5
Autres entrées (n=11)	4	-0,1	-2,3	-1,2	1,2	4	3	+0,5	+1,2	+0,8	0,4
Crevettes/moules (n=7)	3	-1,0	-2,0	-1,3	0,6	1	3	+0,4	+1,9	+1,0	0,8
Poisson en sauce (n=87)	27	-0,2	-3,3	-1,2	0,9	20	40	+0,1	+3,8	+0,8	0,7
Poisson hache/pave (n=3)	0					1	2	+1,0	+1,2	+1,1	0,1
Poisson pane (n=88)	28	-0,1	-4,5	-0,9	1,0	31	29	+0,1	+4,0	+0,7	0,7
Viande panée (n=48)	25	-0,1	-5,6	-1,6	1,6	11	12	+0,1	+2,6	+0,6	0,7
Viande sans sauce (n=19)	7	-0,1	-2,0	-0,7	0,7	8	4	+0,1	+1,0	+0,6	0,4
Viande en sauce (n=11)	3	-0,2	-2,9	-1,6	1,4	3	5	+0,1	+2,9	+1,1	1,1
Fromage pane (n=2)	0					1	1	+0,2	+0,2	+0,2	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Ainsi, il est tout d'abord visible sur la Figure 81 que peu de produits parmi les couples de références appariées présentent des teneurs en protéines strictement identiques entre 2012 et 2016 (de 9% pour la famille Hachis parmentier (4) à 67% pour la famille Sushis (11) dont l'effectif est faible, n=3). Des reformulations à la hausse ou à la baisse sont observées pour l'ensemble des familles. Sur l'ensemble du secteur, les diminutions de la teneur en protéines varient de -0,1g/100g à -6,0g/100g et les augmentations de +0,1g/100g à +7,2g/100g (Tableau 59). L'ampleur des reformulations peut donc être élevée pour certains produits. A noter que les plus faibles variations peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses ou d'arrondis utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

Pour les 6 familles pour lesquelles une évolution significative a été constatée au niveau des produits appariés, les figures suivantes permettent d'illustrer référence par référence, l'ampleur des éventuelles reformulations effectuées. Pour l'ensemble des couples de références appariées, et en un même point d'abscisse, le losange bleu représente la teneur en protéines de la référence en 2012 et le carré rouge la teneur en protéines de la référence en 2016 (ceux-ci peuvent être superposés si les teneurs sont identiques). Les couples sont classés par teneurs en protéines 2012 décroissantes.

Pâtes bolognaise (Figure 82)

Pour la famille Pâtes bolognaise, la Figure 81 et le Tableau 59 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en protéines observée à l'échelle des produits appariés (-0,2g/100g; -4% par rapport à la teneur initiale), est due aux 60% de produits (n=33) présentant une diminution de leur teneur en protéines (allant de -0,1g/100g à -2,2g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 82) indique que les diminutions sont réparties sur l'ensemble des produits. Quelques augmentations des teneurs en protéines sont également à noter.

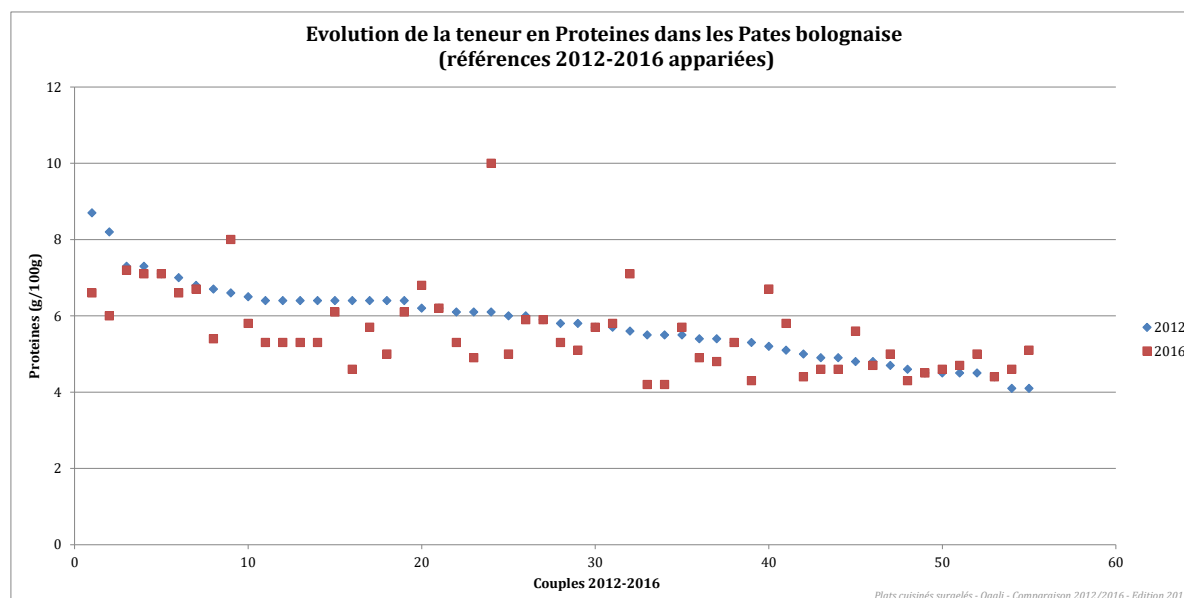


Figure 82 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Pâtes bolognaise étudiée.

Autres pâtes sans viande/poisson (Figure 83)

Au sein de la famille Autres pâtes sans viande/poisson, la Figure 81 et le Tableau 59 montrent que la diminution significative observée à l'échelle des produits appariés (-0,2g/100g ; -3%), est due aux 59% de produits (n=13) présentant une diminution de leur teneur en protéines (allant de -0,1g/100g à -1,1g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 83) présente une diminution de la teneur en protéines pour la quasi-totalité des produits reformulés.

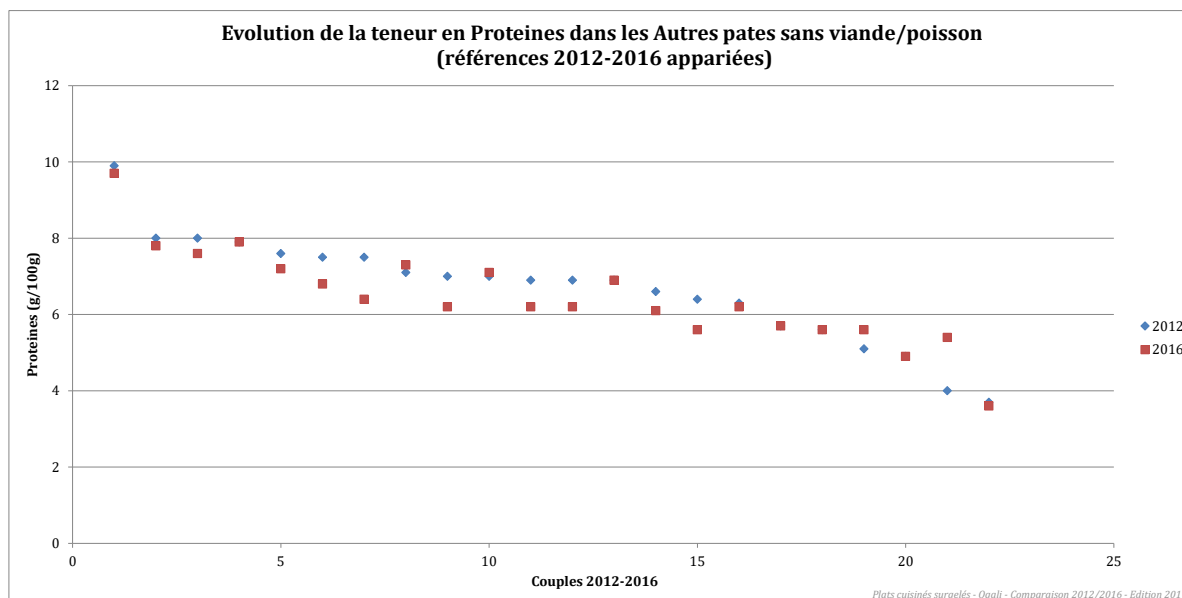


Figure 83 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Autres pâtes sans viande/poisson étudiée.

Riz cantonnais (Figure 84)

Au sein de la famille Riz cantonnais, la Figure 81 et le Tableau 59 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en protéines observée à l'échelle des produits appariés (-0,4g/100g; -8%), est due aux 62% de produits (n=8) présentant une diminution de leur teneur en protéines (allant de -0,3g/100g à -1,2g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 84) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement sur les produits présentant les teneurs en protéines parmi les plus élevées en 2012.

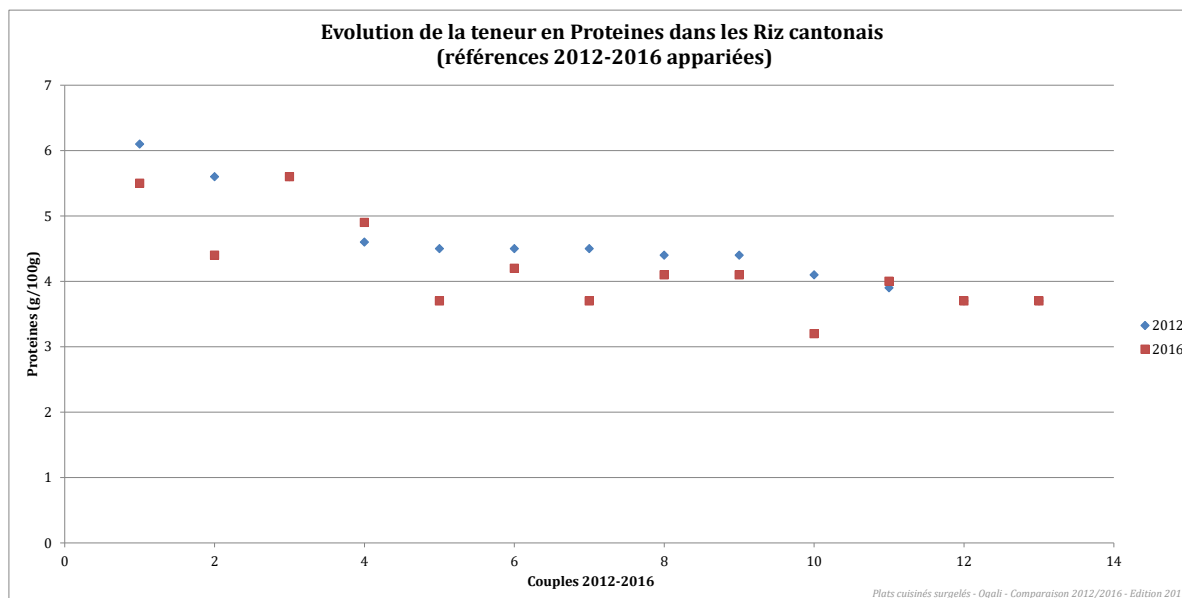


Figure 84 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Riz cantonnais étudiée.

Légumes (Figure 85)

Au sein de la famille Légumes, la Figure 81 et le Tableau 59 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en protéines observée à l'échelle des produits appariés (-0,1g/100g; -5%), est due aux 35% de produits (n=33) présentant une diminution de leur teneur en protéines (allant de -0,1g/100g à -1,6g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 85) indique que les plus fortes diminutions ont été réalisées principalement parmi les produits présentant les teneurs en protéines situées dans la tranche supérieure des teneurs en 2012.

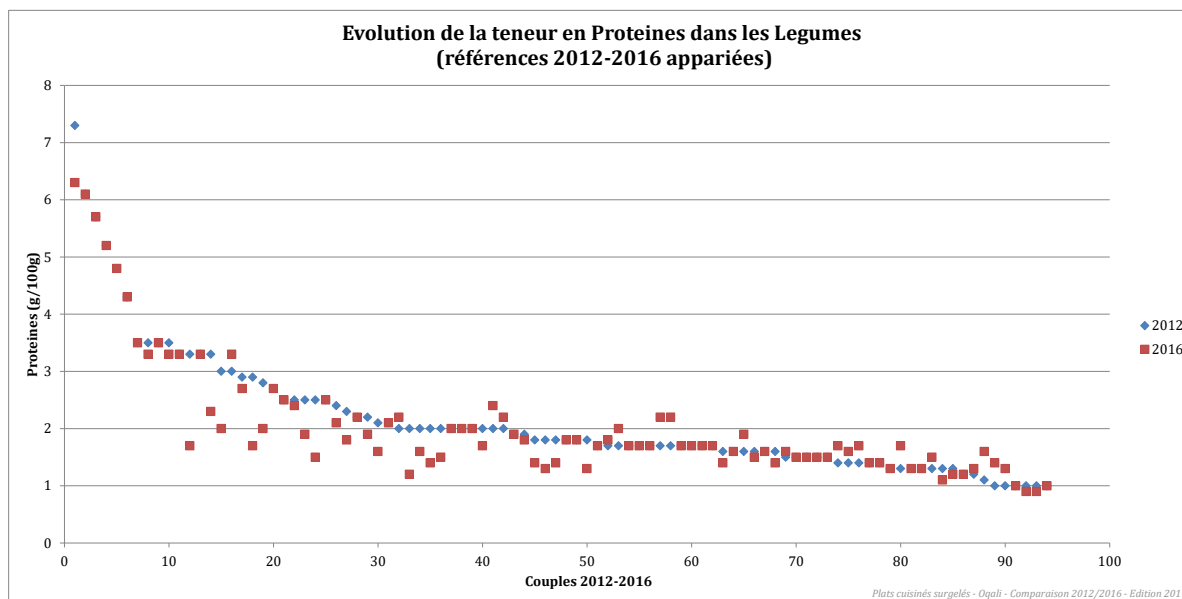


Figure 85 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Légumes étudiée.

Légumes féculents (Figure 86)

Au sein de la famille Légumes féculents, la Figure 81 et le Tableau 59 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en protéines observée à l'échelle des produits appariés (-0,2g/100g ; -8%), est due aux 55% de produits (n=12) présentant une diminution de leur teneur en protéines (allant de -0,1g/100g à -1,5g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 86) indique que les plus fortes diminutions ont été effectuées principalement sur les produits présentant les teneurs en protéines parmi les plus élevées en 2012.

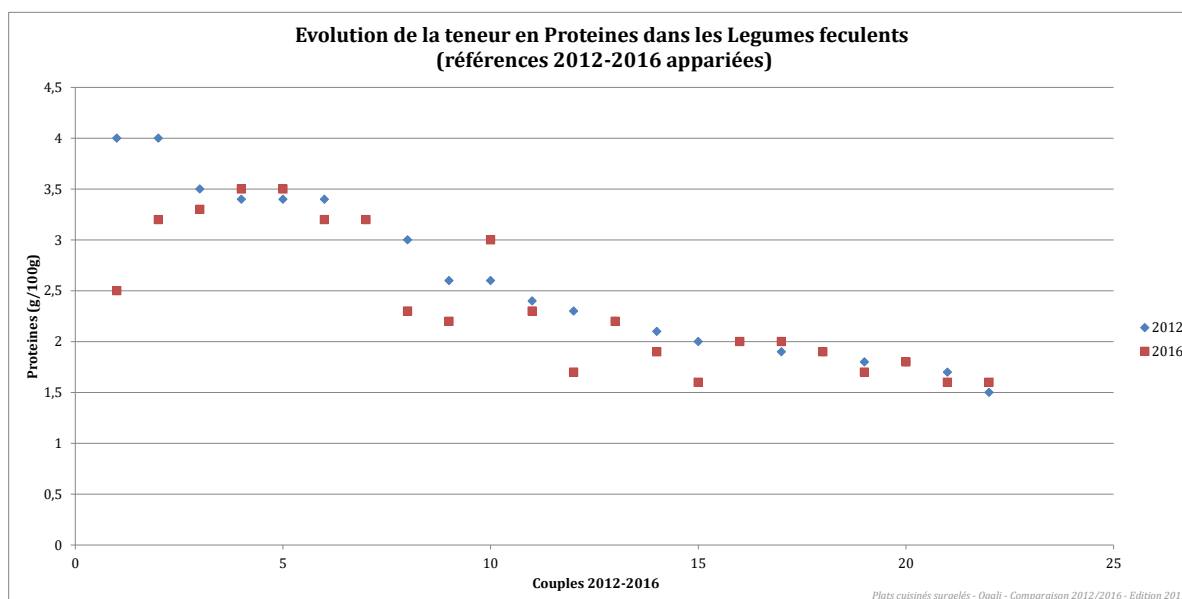


Figure 86 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Légumes féculents étudiée.

Viande panée (Figure 87)

Au sein de la famille Viande panée, la Figure 81 et le Tableau 59 montrent que la diminution significative de la teneur moyenne en protéines observée à l'échelle des produits appariés (-0,7g/100g; -5%), est due aux 52% de produits (n=25) présentant une diminution de leur teneur en protéines (allant de -0,1g/100g à -5,6g/100g). L'étude des teneurs référence par référence (Figure 87) indique que les plus fortes diminutions ont été effectuées principalement sur les produits présentant les teneurs en protéines parmi les plus élevées en 2012.

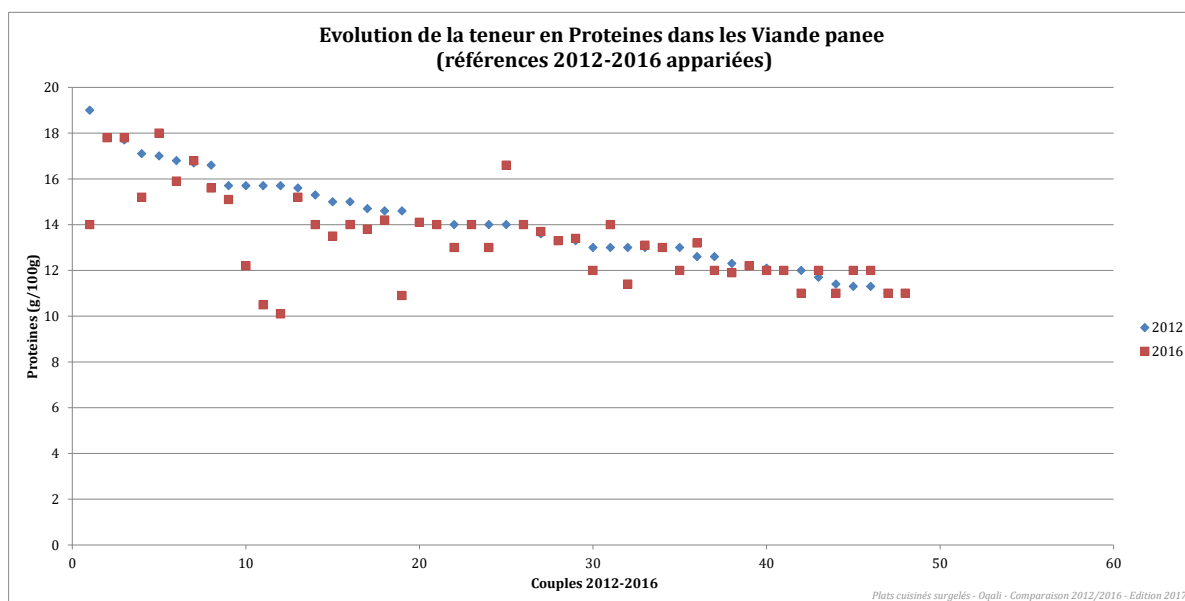


Figure 87 : Evolution entre 2012 et 2016, référence par référence, de la teneur en protéines des produits appariés de la famille Viande panée étudiée.

6.7.3 Evolution des teneurs en protéines par famille et sous-groupe

Afin d'identifier si des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment) expliquent les évolutions observées précédemment, et en complément de l'étude des éventuelles reformulations, une étude de la variabilité nutritionnelle par famille et sous-groupe a été effectuée (Tableau 60).

Dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour la famille Viande panée pour laquelle une évolution significative de la teneur en protéines a été identifiée en considérant l'ensemble de l'offre 2012 par rapport à l'ensemble de l'offre 2016.

Pour les 12 familles suivantes, des différences significatives par sous-groupe ont été observées sans entraîner une évolution significative à l'échelle des familles : Hachis parmentier, Légumes farcis, Poisson féculents, Pâtes bolognaise, Autres pâtes avec viande/poisson, Autres pâtes sans viande/poisson, Poêlée de pomme de terre complète, Légumes, Gratin de pomme de terre, Crevettes/moules, Poisson en sauce et Viande sans sauce. Les graphiques de ces familles sont présentés en Annexe 4. Il s'agit, pour les familles Hachis parmentier, Poisson féculents, Pâtes bolognaise et Viande panée, de diminutions significatives, signes de reformulations à la baisse. A l'inverse, il s'agit, pour les familles Autres pâtes sans viande/poisson, Gratin de pomme de terre, Crevettes/moules et Poisson en sauce, d'augmentations significatives, signes de reformulations à la baisse.

Tableau 60 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Protéines (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Couscous/tajine	15	7,5	2,0	1	4,6		16	7,5	1,3	11	6,5	1,7
Moussaka	8	5,2	0,5	2	6,2	0,8	19	5,3	0,9	9	5,7	0,9
Paella	15	6,7	1,6	2	6,6	0,0	18	6,3	1,2	8	5,8	0,8
Hachis parmentier	15	6,5	1,3				35	6,0	1,3	10	5,2	1,2
Parmentier de poisson/brandade	17	6,7	1,7	5	6,5	1,3	22	5,7	1,5	10	6,1	1,3
Viande féculents	23	7,7	2,5	4	6,9	0,9	25	8,2	2,3	35	7,9	1,7
Viande légumes	12	7,3	1,9	1	10,2		10	7,0	1,9	15	8,6	4,0
Viande légumes féculents	47	6,5	1,7	7	6,8	1,2	36	6,8	1,7	52	7,0	2,1
Légumes farcis	4	5,9	1,9	1	4,6		8	5,3	0,4	6	6,5	1,1
Poisson féculents	4	7,2	0,6				10	5,3	1,1	15	5,9	1,1
Sushis	3	5,5	0,6				3	6,0	0,4	3	6,1	1,1
Poisson légumes	12	6,8	1,6	3	7,9	3,3	12	6,7	1,8	9	7,7	1,8
Poisson légumes féculents	27	5,5	0,9	1	4,6		26	6,1	1,1	27	5,6	1,2
Pâtes bolognaise	31	6,3	2,0	4	6,0	0,8	51	5,5	1,1	24	6,0	1,2
Pâtes carbonara	8	5,9	0,7	1	6,0		13	6,2	0,7	7	6,2	0,4
Autres pâtes avec viande/poisson	53	6,4	1,0	4	8,2	1,4	63	6,7	1,2	61	6,6	1,4
Autres pâtes sans viande/poisson	31	5,7	1,8				22	6,5	1,2	42	6,4	2,3
Risotto	14	4,7	1,3				7	3,9	0,7	20	5,1	1,7
Riz cantonnais	12	4,4	0,8				13	4,2	0,7	3	4,8	0,6
Autres riz cuisines complets	12	4,6	1,1				11	5,6	0,9	6	5,0	0,8
Tartiflette	6	5,3	1,1	2	4,3	0,4	13	5,5	1,1	12	5,4	1,2
Poêlée de pomme de terre complète	26	5,2	0,6	4	4,8	0,9	32	5,0	0,8	15	5,5	0,7
Autres plats à base de pomme de terre	2	7,3	0,1				8	6,5	2,0	7	7,3	1,2
Légumes	39	2,1	1,1	6	3,0	1,3	88	2,0	1,0	86	2,1	0,9
Légumes féculents	13	2,6	1,1	2	2,1	0,1	22	2,5	0,8	36	2,4	0,7
Céréales et légumineuses cuisinées	5	5,3	2,8				4	5,2	0,6	18	6,5	3,7
Galette/gratin/flan de légumes	28	3,7	1,2	1	2,1		55	3,4	1,1	50	3,9	1,8
Gratin de pomme de terre	6	2,8	1,0	4	3,9	0,4	19	3,6	0,7	41	3,7	0,9
Cassiolette/coquille de la mer	54	7,6	1,9	4	7,4	0,2	46	7,6	1,9	50	7,4	1,8
Produits frits ethniques	5	9,3	1,7	3	9,3	2,1	24	7,8	2,0	14	8,6	2,1
Autres entrées	16	9,9	3,5	2	14,0	6,9	9	11,8	4,3	71	10,4	3,8
Crevettes/moules	14	11,9	3,0				7	10,9	2,3	5	13,7	0,7
Poisson en sauce	59	9,5	1,7	6	10,5	1,9	82	9,7	1,4	46	10,2	1,6
Poisson haché/pavé	13	16,5	3,6	1	17,2		2	15,9	2,1	12	14,3	1,9
Poisson pané	45	12,3	1,8	5	12,2	0,3	85	11,8	2,1	102	12,1	2,2
Viande panée	24	13,4	1,8	3	12,8	1,6	46	13,4	2,0	49	12,9	2,4
Viande sans sauce	19	17,1	3,1	6	15,0	1,3	14	15,1	4,4	73	16,4	3,1
Viande en sauce	18	12,0	3,4				11	12,3	3,2	16	11,5	4,5
Fromage pané	1	11,2					2	12,6	2,3	6	11,3	2,9

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

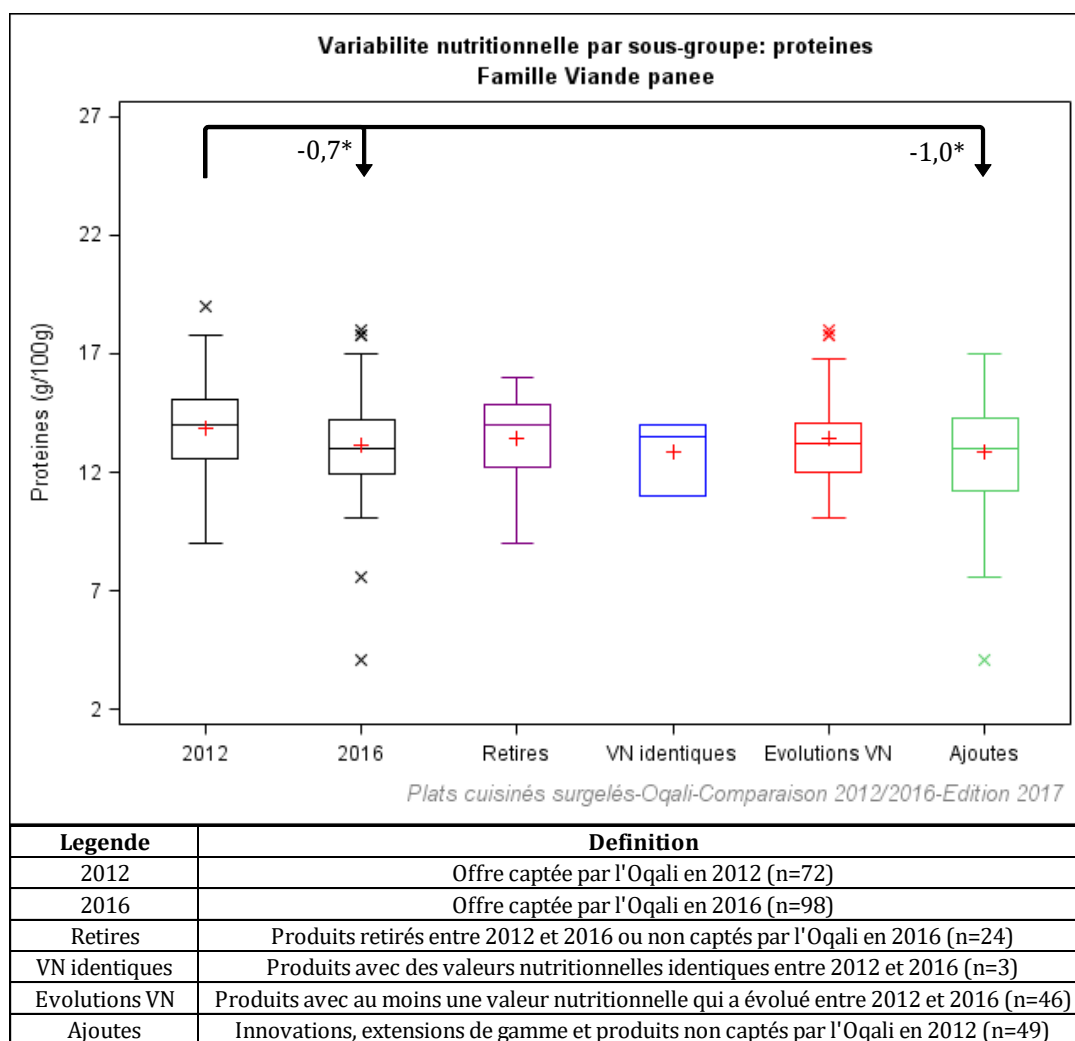
⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande panée (Figure 88)

Pour rappel, une diminution significative de la teneur moyenne en protéines a été observée entre 2012 et 2016 :

- à l'échelle de la famille : -0,7g/100g (-5% par rapport à la teneur initiale) ;
- à l'échelle des produits appariés : -0,7g/100g (-5%).

La Figure 88 montre que **la diminution observée à l'échelle de la famille s'explique en partie par une modification de l'offre** : la teneur moyenne en protéines des produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012) est significativement inférieure à celle des produits récoltés en 2012 (-1,0g/100g).



Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

Figure 88 : Variabilité des teneurs en protéines (g/100g) par sous-groupe au sein de la famille Viande panée étudiée.

6.7.4 Evolution des teneurs en protéines par famille et segment de marché

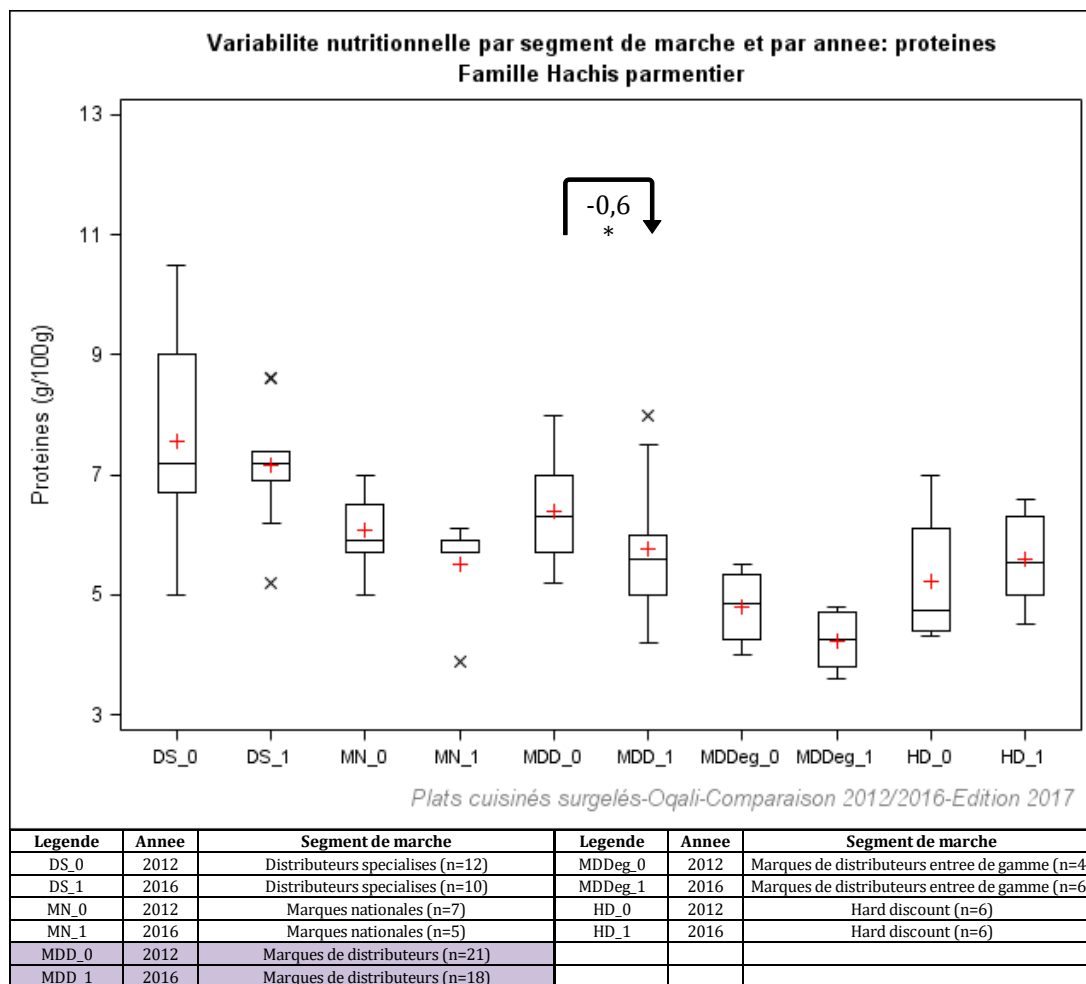
L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence sont portées ou non par l'ensemble des segments.

Ainsi dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles présentant une évolution significative de leur teneur moyenne pour au moins un segment de marché : Hachis parmentier, Pâtes bolognaise, Gratin de pomme de terre, Cassolette/coquille de la mer et Viande panée.

Pour les autres familles, les tableaux de statistiques sont présentés en Annexe 9.

Hachis parmentier (Figure 89)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,5g/100g (-9% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 89 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en protéines par segment de marché (Figure 89) met en évidence une diminution significative pour les marques de distributeurs : -0,6g/100g (-10% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Cette diminution s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Retirés » possèdent une teneur moyenne en protéines située dans la tranche haute des teneurs au sein du segment (Tableau 61) et par des reformulations.

Tableau 61 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.

Hachis parmentier	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	12	7,6	1,6	10	7,2	1,0	-0,4	-5%	3	8,4	1,5				9	7,2	1,1	1	7,1	
Marques nationales	7	6,1	0,7	5	5,5	0,9	-0,6	-9%	5	6,1	0,4				2	5,9	0,3	3	5,2	1,2
Marques de distributeurs	21	6,4	0,8	18	5,8	1,1	-0,6*	-10%	5	6,5	0,6				16	5,8	1,2	2	5,3	1,1
Marques de distributeurs entrée de gamme	4	4,8	0,7	6	4,2	0,5	-0,6	-12%							4	4,5	0,4	2	3,7	0,1
Hard discount	6	5,2	1,1	6	5,6	0,8	+0,4	+7%	2	4,7	0,4				4	5,5	0,8	2	5,9	1,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

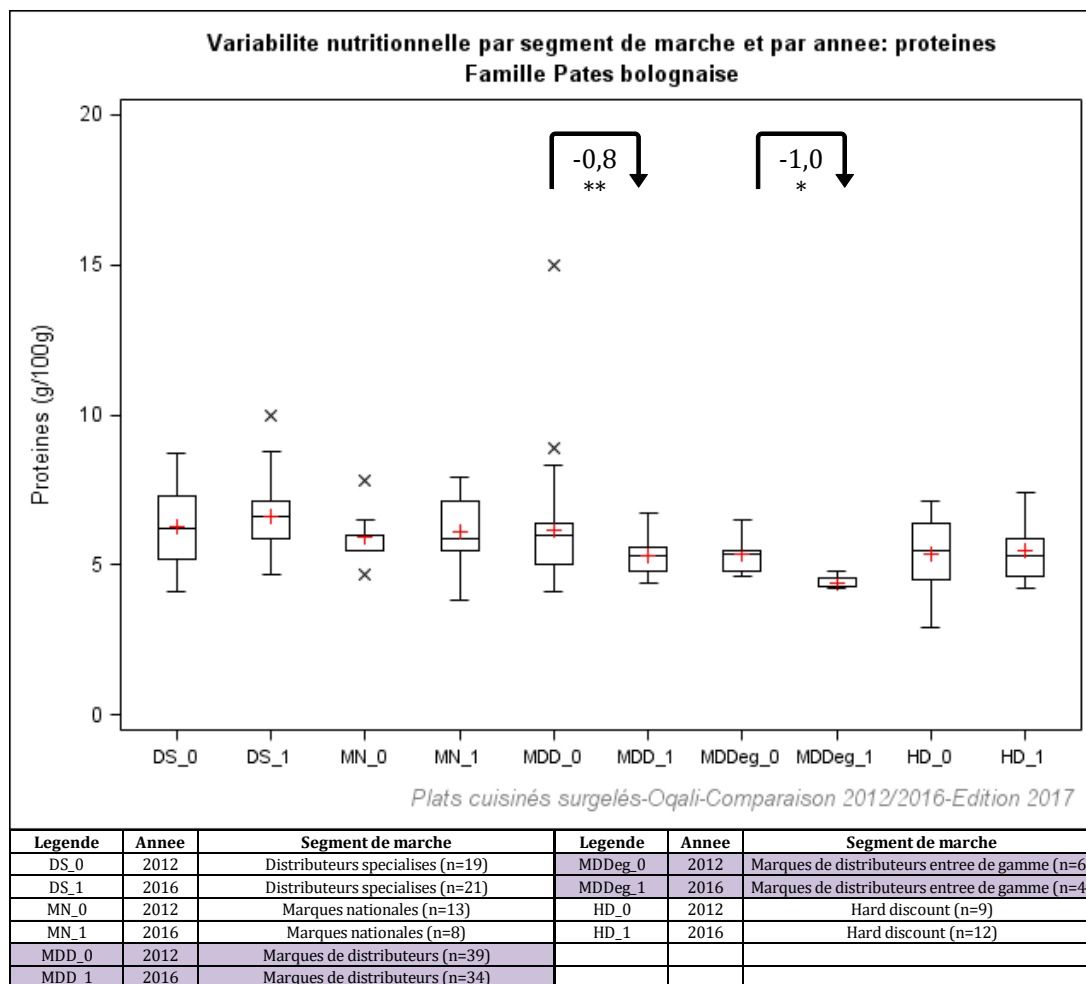
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes bolognaises (Figure 90)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,3g/100g (-5% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 90 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Pâtes bolognaises étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en protéines par segment de marché (Figure 90) met en évidence une diminution significative pour les marques de distributeurs de -0,8g/100g (-14% par rapport à la teneur initiale) et pour les marques de distributeurs entrée de gamme (-1,0g/100g ; -18%) entre 2012 et 2016. Ces diminutions peuvent s'expliquer, d'une part, par une modification de l'offre : les produits « Retirés » possèdent une teneur moyenne en protéines située dans la tranche haute des teneurs au sein du segment (Tableau 62) et d'autre part par des reformulations.

Tableau 62 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.

Pâtes bolognaise	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	6,3	1,3	21	6,6	1,3	+0,4	+6%	4	6,2	1,3				15	6,5	1,4	6	7,0	0,9
Marques nationales	13	5,9	0,7	8	6,1	1,4	+0,2	+3%	11	5,9	0,7				2	5,8	0,1	6	6,2	1,6
Marques de distributeurs	39	6,1	1,8	34	5,3	0,6	-0,8**	-14%	13	7,1	2,6	2	5,5	0,3	24	5,3	0,7	8	5,3	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme	6	5,4	0,7	4	4,4	0,3	-1,0*	-18%	2	5,7	1,2				4	4,4	0,3			
Hard discount	9	5,4	1,3	12	5,5	1,0	+0,1	+2%	1	2,9		2	6,5	0,8	6	4,9	0,6	4	5,8	1,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

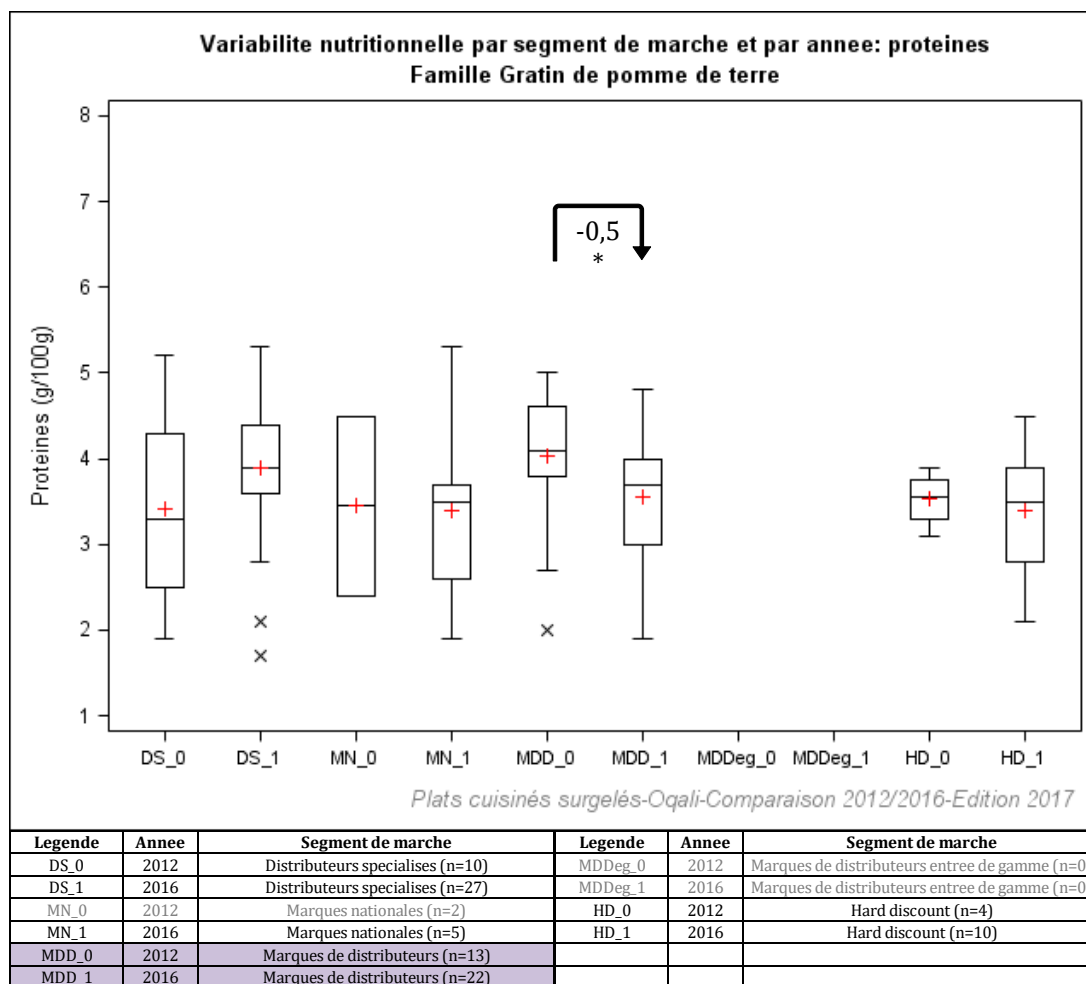
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Gratin de pomme de terre (Figure 91)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,1g/100g (-1% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 91 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Gratin de pomme de terre étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en protéines par segment de marché (Figure 91) met en évidence une diminution significative pour les marques de distributeurs : -0,5g/100g (-12% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Cette diminution s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » possèdent une teneur moyenne en protéines située dans la tranche basse des teneurs au sein du segment (Tableau 63).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 63).

Tableau 63 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Gratin de pomme de terre étudiée.

Gratin de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	10	3,4	1,1	27	3,9	0,8	+0,5	+14%	3	2,6	0,8				7	3,7	0,8	20	4,0	0,9
Marques nationales	2	3,5	1,5	5	3,4	1,3	-0,1	-1%	2	3,5	1,5							5	3,4	1,3
Marques de distributeurs	13	4,0	0,9	22	3,6	0,7	-0,5*	-12%	1	2,0		2	4,1	0,4	10	3,6	0,6	10	3,4	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	3,5	0,3	10	3,4	0,8	-0,1	-4%				2	3,7	0,3	2	3,4	0,8	6	3,3	0,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cassolette/coquille de la mer (Figure 92)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,2g/100g (-3% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

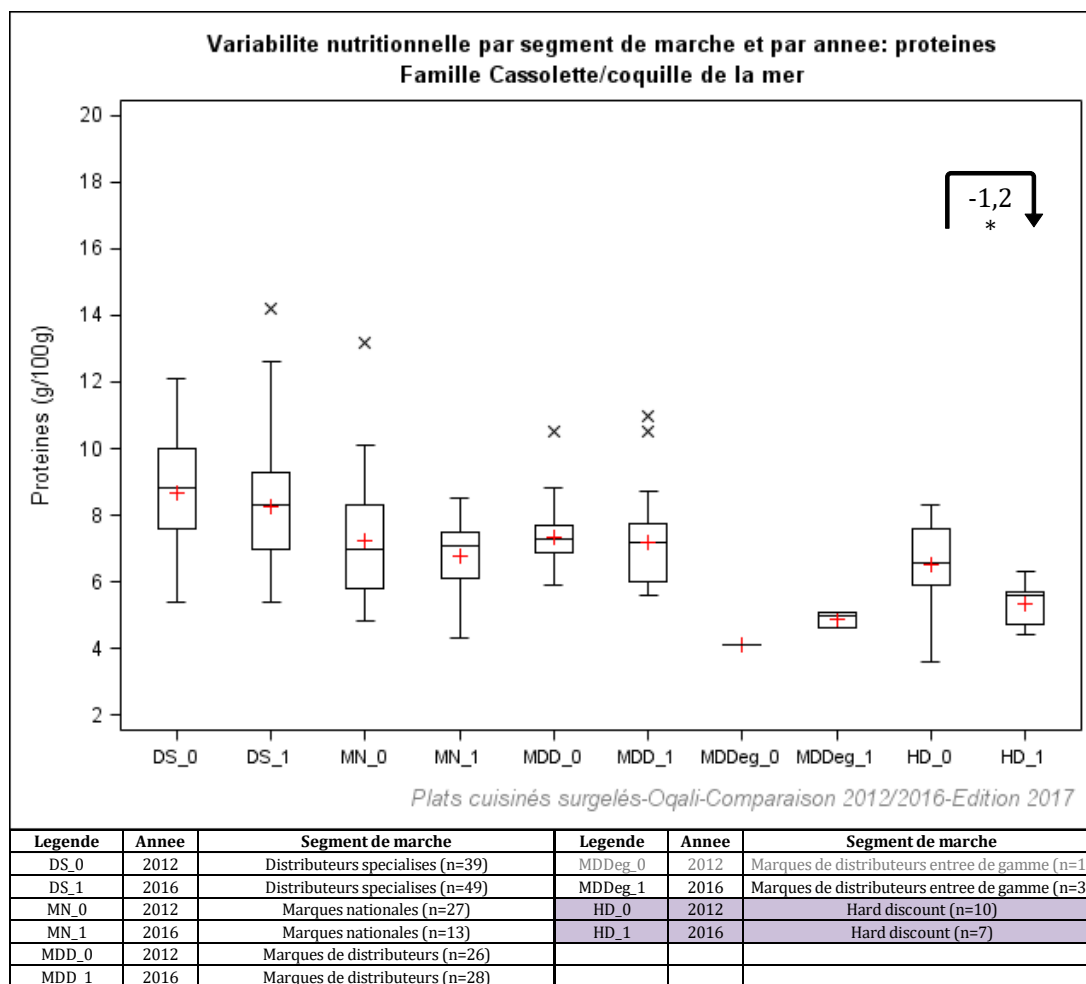


Figure 92: Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en protéines par segment de marché (Figure 92) met en évidence une diminution significative pour les produits issus du hard discount : -1,2g/100g (-18% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Cette diminution s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Retirés » possèdent une teneur moyenne en protéines située dans la tranche haute des teneurs au sein du segment et à l'inverse, les produits « Ajoutés » possèdent une teneur moyenne dans la tranche basse des teneurs (Tableau 64).

Tableau 64 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Cassolette/coquille de la mer étudiée.

Cassolette/coquille de la mer	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	39	8,7	1,7	49	8,3	1,8	-0,4	-5%	15	8,9	1,8	2	7,4	0,2	21	8,6	1,9	26	8,1	1,8
Marques nationales	27	7,2	1,8	13	6,8	1,3	-0,4	-6%	25	7,2	1,9				2	5,1	0,4	11	7,1	1,2
Marques de distributeurs	26	7,3	1,0	28	7,2	1,3	-0,1	-2%	7	6,9	0,5	2	7,4	0,1	19	7,2	1,2	7	7,1	1,9
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	4,1		3	4,9	0,3	+0,8	+20%							1	5,0		2	4,9	0,4
Hard discount	10	6,5	1,4	7	5,3	0,7	-1,2*	-18%	7	6,8	1,6				3	5,2	0,7	4	5,4	0,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

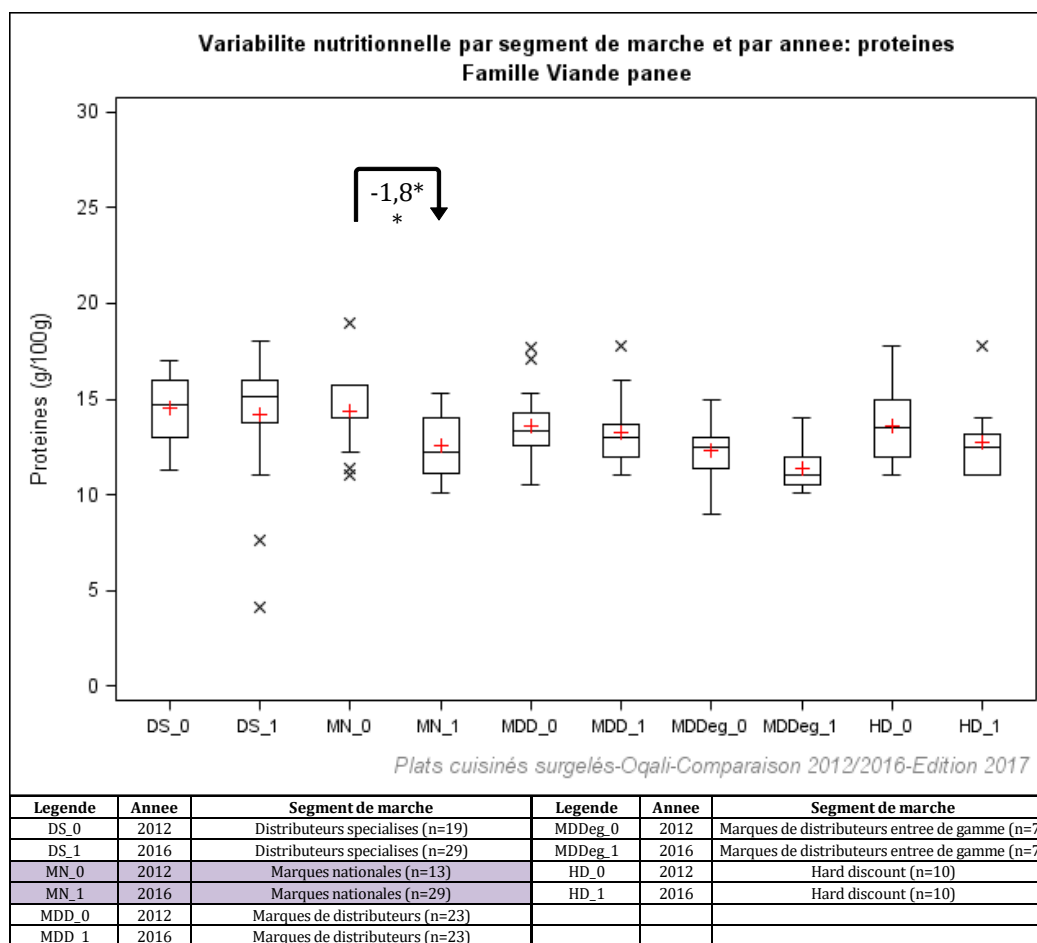
² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande panée (Figure 93)

Pour rappel, une diminution significative a été observée à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 (-0,7g/100g soit -5% par rapport à la teneur initiale).



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 93 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en protéines (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Viande panée étudiée.

L'étude par segment de marché met en évidence que cette diminution est portée majoritairement par les marques nationales dont la teneur moyenne en protéines diminue significativement de -1,8g/100g (soit -13% par rapport à la teneur initiale). Cette diminution s'explique en partie par des reformulations et par une modification de l'offre : la teneur moyenne des produits « Ajoutés » est située dans la tranche inférieure des teneurs (Tableau 65).

Tableau 65: Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et par année au sein de la famille Viande panée étudiée.

Viande panée	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴				
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Protéines (g/100g)																						
Distributeurs spécialisés	19	14,5	1,9	29	14,2	2,9	-0,3	-2%	4	14,5	1,7			15	14,6	1,8	14	13,9	3,8			
Marques nationales	13	14,3	2,1	29	12,5	1,5	-1,8**	-13%	6	13,3	1,7	1	13,5	7	12,0	1,6	21	12,7	1,5			
Marques de distributeurs	23	13,6	1,7	23	13,2	1,5	-0,4	-3%	7	13,3	1,5			16	13,3	1,6	7	13,1	1,4			
Marques de distributeurs entrée de gamme	7	12,3	1,8	7	11,4	1,3	-0,9	-7%	4	12,4	2,5			3	12,3	1,5	4	10,7	0,5			
Hard discount	10	13,6	2,0	10	12,7	2,1	-0,9	-7%	3	14,0	2,1	2	12,5	2,1	5	13,0	2,8	3	12,4	1,2		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.7.5 Synthèse des évolutions des teneurs en protéines

Le Tableau 66 reprend, pour chacune des 39 familles du secteur, les évolutions de teneurs moyennes en protéines (en g/100g et en pourcentage), en comparant l'ensemble de l'offre 2012 à l'ensemble de l'offre 2016 et en se plaçant au niveau du pool de produits appariés. Les évolutions significatives par sous-groupe qui permettent d'identifier d'éventuelles modifications de l'offre (comparaison entre l'ensemble des références de 2012 et les produits « Ajoutés »⁴² et entre l'ensemble des produits « Retirés »⁴³ et l'ensemble des références de 2016 uniquement) sont également présentées, ainsi que les évolutions significatives par segment de marché. Les couleurs matérialisent les évolutions significatives : orange pour une augmentation et violet pour une diminution.

⁴² Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

⁴³ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

Tableau 66 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en protéines, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Famille de produits	Protéines (g/100g) : Différences entre 2012 et 2016										
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché		
Couscous/tajine	-0,3	-5%	+0,2	+2%							
Moussaka	+0,2	+4%	+0,1	+1%							
Paella	-0,4	-6%	-0,2	-3%							
Hachis parmentier	-0,5	-9%	-0,3	-5%	-1,1*	-18%			MDD	-0,6*	-10%
Parmentier de poisson/brandade	-0,2	-4%	+0,1	+1%							
Viande féculents	+0,1	+1%	-0,1	-2%							
Viande légumes	+0,6	+8%	-0,4	-5%							
Viande légumes féculents	+0,3	+4%	+0,1	+1%							
Légumes farcis	+0,3	+5%	+0,01	+0,2%							
Poisson féculents	-0,1	-1%	-0,05	-1%			-1,6*	-22%			
Sushis	+0,2	+3%	-0,2	-3%							
Poisson légumes	+0,5	+7%	+0,3	+4%							
Poisson légumes féculents	+0,1	+3%	+0,2	+4%							
Pâtes bolognaise	-0,3	-5%	-0,2*	-4%			-0,6*	-10%	MDD MDDeg	-0,8** -1,0*	-14% -18%
Pâtes carbonara	+0,1	+1%	-0,1	-1%							
Autres pâtes avec viande/poisson	+0,1	+2%	+0,1	+2%							
Autres pâtes sans viande/poisson	+0,3	+5%	-0,2*	-3%			+0,7*	+13%			
Risotto	+0,4	+8%	+0,1	+2%							
Riz cantonnais	-0,2	-4%	-0,4*	-8%							
Autres riz cuisines complets	+0,3	+7%	+0,1	+2%							
Tartiflette	+0,02	+0,3%	-0,01	-0,3%							
Poêlée de pomme de terre complète	-0,03	-1%	-0,2	-3%							
Autres plats à base de pomme de terre	-0,1	-1%	-0,4	-6%							
Légumes	-0,1	-5%	-0,1**	-5%							
Légumes féculents	-0,2	-7%	-0,2**	-8%							
Céréales et légumineuses cuisinées	+1,0	+18%	+0,0	+0%							
Galette/gratin/flan de légumes	+0,1	+2%	-0,2	-4%							
Gratin de pomme de terre	-0,1	-1%	-0,3	-7%			+0,9*	+32%	MDD	-0,5*	-12%
Cassiolette/coquille de la mer	-0,2	-3%	-0,2	-2%					HD	-1,2*	-18%
Produits frits ethniques	-0,1	-1%	-0,1	-1%							
Autres entrées	-0,3	-3%	-0,2	-2%							
Crevettes/moules	+0,4	+4%	-0,1	-1%	+2,0*	+18%					
Poisson en sauce	+0,2	+2%	-0,02	-0,2%	+0,5*	6%					
Poisson haché/pavé	-1,7	-10%	+0,7	+5%							
Poisson pané	-0,04	-0,3%	-0,03	-0,2%							
Viande panée	-0,7*	-5%	-0,7**	-5%	-1,0*	-7%			MN	-1,8**	-13%
Viande sans sauce	-0,03	-0,2%	-0,1	-1%							
Viande en sauce	-0,3	-2%	+0,1	+1%							
Fromage pané	-0,5	-4%	+0,1	+1%							

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
²produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

En comparant l'ensemble de l'offre 2012 à celle de 2016, 1 famille parmi les 39 étudiées présente une évolution significative de sa teneur moyenne en protéines. Il s'agit de la famille Viande panée, pour laquelle une diminution de -0,7g/100g soit -5% par rapport à la teneur initiale est constatée. Celle-ci s'explique en partie par :

- des reformulations à la baisse qui ont conduit à une diminution significative de la teneur moyenne en protéines pour les produits appariés (-0,7g/100g soit -5%) ;
- une modification de l'offre observée avec les produits « Ajoutés »⁴⁴ qui présentent une teneur moyenne en protéines inférieure à celle de l'offre de 2012.

Elle est portée majoritairement par les marques nationales dont la teneur moyenne en protéines diminue significativement entre 2012 et 2016 (-1,8g/100g ; -13%). Les autres segments présentent également une tendance non significative à la baisse.

A l'échelle des produits appariés, des diminutions significatives de teneurs moyennes en protéines, traduisant des reformulations, sont également observées pour d'autres familles :

- **Pâtes bolognaise** : -0,2g/100g soit -4% par rapport à la teneur initiale ;
- **Autres pâtes sans viande/poisson** : -0,2g/100g soit -3% ;
- **Riz cantonais** : -0,4g/100g soit -8% ;
- **Légumes** : -0,1g/100g soit -5% ;
- **Légumes féculents** : -0,2g/100g soit -8%.

Enfin, des évolutions significatives de la teneur moyenne en protéines, toutes à la baisse, sont visibles au niveau des segments de marché pour d'autres familles :

- **Hachis parmentier** : diminution significative de -0,6g/100g (soit -10% par rapport à la teneur initiale) pour les marques de distributeurs, expliquées en partie par une modification de l'offre ;
- **Pâtes bolognaise** : diminution significative pour les marques de distributeurs (-0,8g/100g ; -14%) et pour les marques de distributeurs entrée de gamme (-1,0g/100g ; -18%), expliquées par une modification de l'offre et des reformulations ;
- **Gratin de pomme de terre** : diminution significative de -0,5g/100g (soit -12%) pour les marques de distributeurs ;
- **Cassolette/coquille de la mer** : diminution significative pour les produits issus du hard discount de -1,2g/100g (soit -18%).

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été réalisées à la fois dans le sens d'une augmentation et d'une diminution des teneurs.

⁴⁴ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

6.8 Evolution des teneurs en fibres

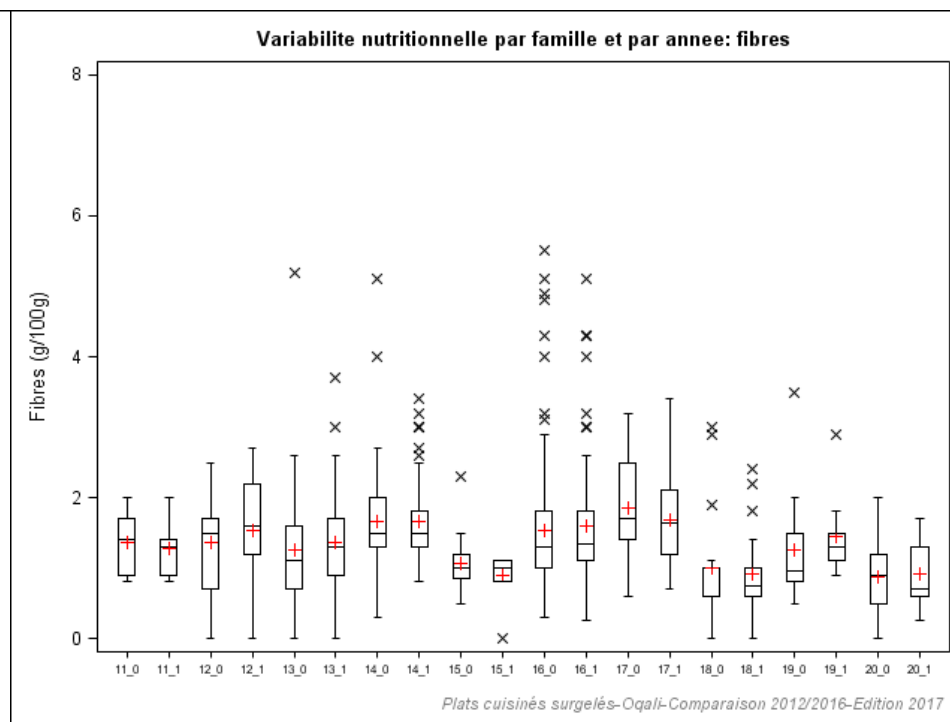
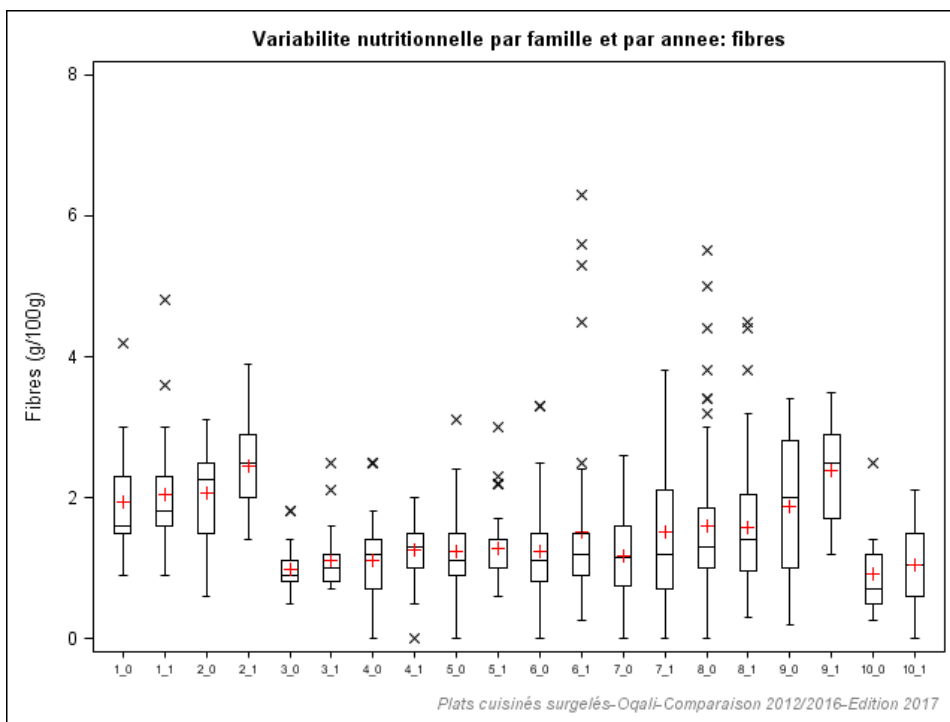
6.8.1 Evolution des teneurs en fibres par famille

Parmi les 31 familles d'intérêt⁴⁵, aucune ne présente une évolution significative de la teneur moyenne en fibres entre 2012 et 2016 (Figure 94, Tableau 67).

Des tendances non significatives, majoritairement à la hausse, mais qui peuvent également être à la baisse, sont observées (Tableau 67).

La variabilité diminue ou reste stable pour la plupart des familles entre 2012 et 2016 excepté pour les familles suivantes, pour lesquelles la variabilité augmente principalement en raison de l'augmentation des teneurs extrêmes supérieures : Couscous/tajine (1), Paella (3), Viande féculents (6), Viande légumes (7), Poisson légumes (12), Autres pâtes sans viande/poisson (17), Céréales et légumineuses cuisinées (26) et Produits frits ethniques (30).

⁴⁵ Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

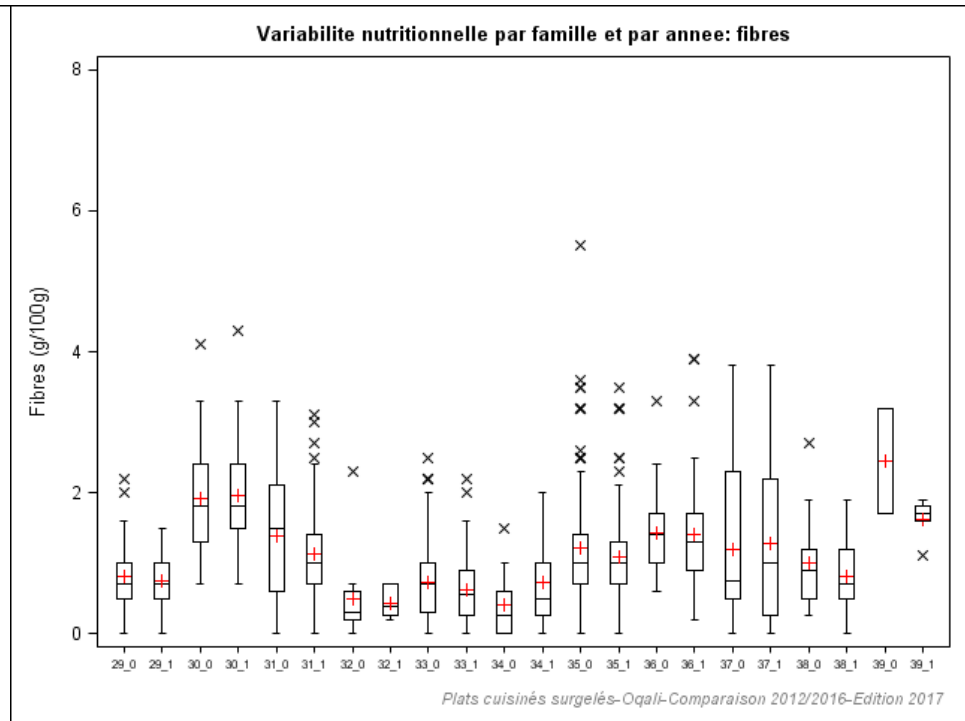
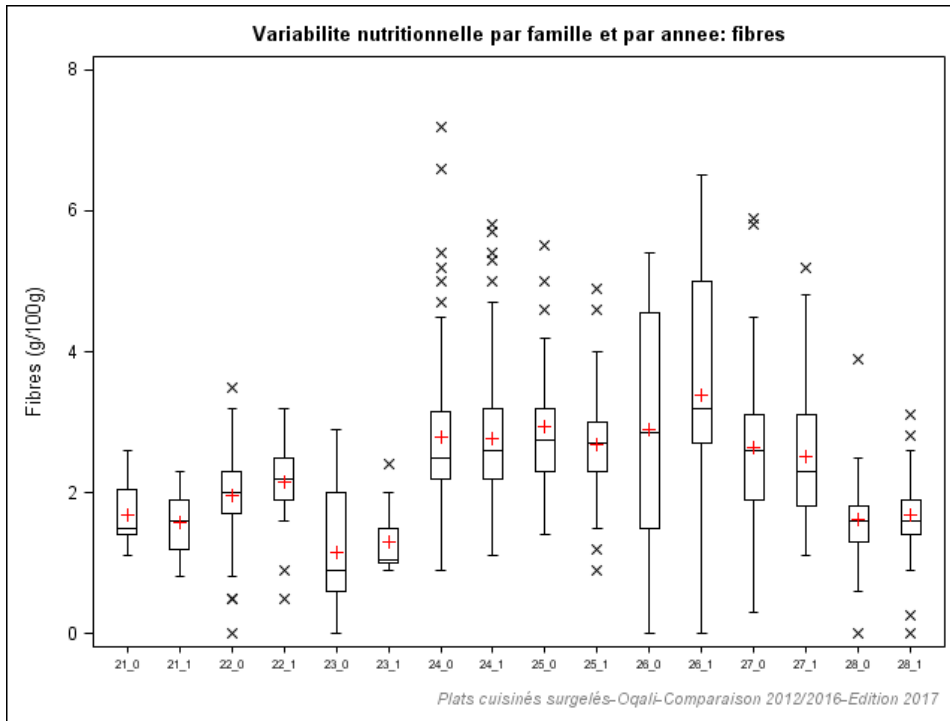


Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=25)	11_0	2012	Sushis (n=6)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=26)	11_1	2016	Sushis (n=6)
2_0	2012	Moussaka (n=22)	12_0	2012	Poisson legumes (n=22)
2_1	2016	Moussaka (n=26)	12_1	2016	Poisson legumes (n=19)
3_0	2012	Paella (n=24)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=45)
3_1	2016	Paella (n=23)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=47)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=42)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=69)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=37)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=69)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=33)	15_0	2012	Pates carbonara (n=16)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=30)	15_1	2016	Pates carbonara (n=13)
6_0	2012	Viande feculents (n=41)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=100)
6_1	2016	Viande feculents (n=57)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=108)
7_0	2012	Viande legumes (n=12)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=37)
7_1	2016	Viande legumes (n=25)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=54)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=72)	18_0	2012	Risotto (n=17)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=84)	18_1	2016	Risotto (n=22)
9_0	2012	Legumes farcis (n=10)	19_0	2012	Riz cantonais (n=18)
9_1	2016	Legumes farcis (n=11)	19_1	2016	Riz cantonais (n=11)
10_0	2012	Poisson feculents (n=11)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=15)
10_1	2016	Poisson feculents (n=22)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=13)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
21_0	2012	Tartiflette (n=16)	31_0	2012	Autres entrees (n=23)
21_1	2016	Tartiflette (n=21)	31_1	2016	Autres entrees (n=65)
22_0	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=58)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=11)
22_1	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=38)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=6)
23_0	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=7)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=118)
23_1	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=10)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=102)
24_0	2012	Legumes (n=124)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=11)
24_1	2016	Legumes (n=171)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=13)
25_0	2012	Legumes feculents (n=30)	35_0	2012	Poisson pane (n=114)
25_1	2016	Legumes feculents (n=55)	35_1	2016	Poisson pane (n=146)
26_0	2012	Cereales et legumineuses cuisinees (n=8)	36_0	2012	Viande panee (n=49)
26_1	2016	Cereales et legumineuses cuisinees (n=21)	36_1	2016	Viande panee (n=62)
27_0	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=67)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=28)
27_1	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=93)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=63)
28_0	2012	Gratin de pomme de terre (n=22)	38_0	2012	Viande en sauce (n=21)
28_1	2016	Gratin de pomme de terre (n=55)	38_1	2016	Viande en sauce (n=21)
29_0	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=55)	39_0	2012	Fromage pane (n=2)
29_1	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=77)	39_1	2016	Fromage pane (n=5)
30_0	2012	Produits frits ethniques (n=20)			
30_1	2016	Produits frits ethniques (n=36)			

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt
 Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)

Figure 94 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100g) par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 67 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Fibres alimentaires (g/100g)	2012								2016								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Couscous/tajine	25	0,9	4,2	1,5	1,6	2,3	1,9	0,8	26	0,9	4,8	1,6	1,8	2,3	2,1	0,8	+0,1	+6%
Moussaka	22	0,6	3,1	1,5	2,3	2,5	2,1	0,7	26	1,4	3,9	2,0	2,5	2,9	2,4	0,6	+0,4	+18%
Paella surgelée	24	0,5	1,8	0,8	0,9	1,1	1,0	0,3	23	0,7	2,5	0,8	1,0	1,2	1,1	0,5	+0,1	+12%
Hachis parmentier surgelé	42	0,0	2,5	0,7	1,2	1,4	1,1	0,6	37	0,0001	2,0	1,0	1,3	1,5	1,3	0,4	+0,2	+14%
Parmentier de poisson/brandade	33	0,0	3,1	0,9	1,1	1,5	1,2	0,7	30	0,6	3,0	1,0	1,0	1,4	1,3	0,6	+0,03	+3%
Viande féculents	41	0,0001	3,3	0,8	1,1	1,5	1,2	0,7	57	0,3	6,3	0,9	1,2	1,5	1,5	1,2	+0,3	+22%
Viande légumes	12	0,0001	2,6	0,8	1,2	1,6	1,2	0,8	25	0,0001	3,8	0,7	1,2	2,1	1,5	1,1	+0,3	+29%
Viande légumes féculents	72	0,0	5,5	1,0	1,3	1,9	1,6	1,1	84	0,3	4,5	1,0	1,4	2,1	1,6	0,8	-0,01	-1%
Légumes farcis	10	0,2	3,4	1,0	2,0	2,8	1,9	1,0	11	1,2	3,5	1,7	2,5	2,9	2,4	0,7	+0,5	+27%
Poisson féculents	11	0,3	2,5	0,5	0,7	1,2	0,9	0,6	22	0,0001	2,1	0,6	1,1	1,5	1,0	0,6	+0,1	+13%
Sushis	6	0,8	2,0	0,9	1,4	1,7	1,4	0,5	6	0,8	2,0	0,9	1,3	1,4	1,3	0,4	-0,1	-6%
Poisson légumes	22	0,0001	2,5	0,7	1,5	1,7	1,4	0,6	19	0,0001	2,7	1,2	1,6	2,2	1,5	0,7	+0,2	+13%
Poisson légumes féculents	45	0,0001	5,2	0,7	1,1	1,6	1,3	0,9	47	0,0001	3,7	0,9	1,3	1,7	1,4	0,7	+0,1	+7%
Pâtes bolognaise	69	0,3	5,1	1,3	1,5	2,0	1,7	0,7	69	0,8	3,4	1,3	1,5	1,8	1,7	0,6	+0,01	+1%
Pâtes carbonara	16	0,5	2,3	0,9	1,0	1,2	1,1	0,4	13	0,0001	1,1	0,8	1,0	1,1	0,9	0,3	-0,2	-15%
Autres pâtes avec viande/poisson	100	0,3	5,5	1,0	1,3	1,8	1,5	1,0	108	0,3	5,1	1,1	1,4	1,8	1,6	0,8	+0,1	+3%
Autres pâtes sans viande/poisson	37	0,6	3,2	1,4	1,7	2,5	1,9	0,7	54	0,7	3,4	1,2	1,7	2,1	1,7	0,6	-0,2	-9%
Risotto	17	0,0001	3,0	0,6	0,6	1,0	1,0	0,8	22	0,0001	2,4	0,6	0,8	1,0	0,9	0,6	-0,1	-9%
Riz cantonais	18	0,5	3,5	0,8	1,0	1,5	1,3	0,7	11	0,9	2,9	1,1	1,3	1,5	1,4	0,6	+0,2	+16%
Autres riz cuisinés complets	15	0,0	2,0	0,5	0,9	1,2	0,9	0,5	13	0,3	1,7	0,6	0,7	1,3	0,9	0,5	+0,03	+4%
Tartiflette	16	1,1	2,6	1,4	1,5	2,1	1,7	0,5	21	0,8	2,3	1,2	1,6	1,9	1,6	0,4	-0,1	-6%
Poele de pomme de terre complète	58	0,0	3,5	1,7	2,0	2,3	2,0	0,6	38	0,5	3,2	1,9	2,2	2,5	2,1	0,5	+0,2	+10%
Autres plats à base de pomme de terre	7	0,0	2,9	0,6	0,9	2,0	1,2	1,0	10	0,9	2,4	1,0	1,1	1,5	1,3	0,5	+0,1	+12%
Légumes	124	0,9	7,2	2,2	2,5	3,2	2,8	1,0	171	1,1	5,8	2,2	2,6	3,2	2,8	0,8	-0,02	-1%
Légumes féculents	30	1,4	5,5	2,3	2,8	3,2	2,9	0,9	55	0,9	4,9	2,3	2,7	3,0	2,7	0,7	-0,2	-8%
Céréales et légumineuses cuisinées	8	0,0	5,4	1,5	2,9	4,6	2,9	2,0	21	0,0001	6,5	2,7	3,2	5,0	3,4	1,6	+0,5	+17%
Galette/gratin/flan de légumes	67	0,3	5,9	1,9	2,6	3,1	2,6	1,1	93	1,1	5,2	1,8	2,3	3,1	2,5	0,9	-0,1	-4%
Gratin de pomme de terre	22	0,0	3,9	1,3	1,6	1,8	1,6	0,7	55	0,0001	3,1	1,4	1,6	1,9	1,7	0,5	+0,06	+4%
Cassolette/coquille de la mer	55	0,0	2,2	0,5	0,7	1,0	0,8	0,5	77	0,0	1,5	0,5	0,7	1,0	0,7	0,4	-0,1	-9%
Produits frits ethniques	20	0,7	4,1	1,3	1,8	2,4	1,9	0,9	36	0,7	4,3	1,5	1,8	2,4	2,0	0,8	+0,04	+2%
Autres entrées	23	0,0	3,3	0,6	1,5	2,1	1,4	0,9	65	0,0	3,1	0,7	1,0	1,4	1,1	0,7	-0,2	-18%
Crevettes/moules	11	0,0	2,3	0,2	0,3	0,6	0,5	0,6	6	0,2	0,7	0,3	0,4	0,7	0,4	0,2	-0,1	
Poisson en sauce	118	0,0	2,5	0,3	0,7	1,0	0,7	0,6	102	0,0	2,2	0,3	0,6	0,9	0,6	0,5	-0,1	
Poisson hache/pave	11	0,0	1,5	0,0001	0,3	0,6	0,4	0,5	13	0,0001	2,0	0,3	0,5	1,0	0,7	0,7	+0,3	
Poisson pane	114	0,0	5,5	0,7	1,0	1,4	1,2	0,9	146	0,0	3,5	0,7	1,0	1,3	1,1	0,6	-0,1	
Viande panée	49	0,6	3,3	1,0	1,4	1,7	1,4	0,5	62	0,2	3,9	0,9	1,3	1,7	1,4	0,8	-0,02	
Viande sans sauce	28	0,0	3,8	0,5	0,8	2,3	1,2	1,1	63	0,0	3,8	0,3	1,0	2,2	1,3	1,1	+0,1	
Viande en sauce	21	0,3	2,7	0,5	0,9	1,2	1,0	0,6	21	0,0001	1,9	0,5	0,7	1,2	0,8	0,5	-0,2	
Fromage pane	2	1,7	3,2	1,7	2,5	3,2	2,5	1,1	5	1,1	1,9	1,6	1,7	1,8	1,6	0,3	-0,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)

6.8.2 Evolution des teneurs en fibres par famille, pour les produits appariés

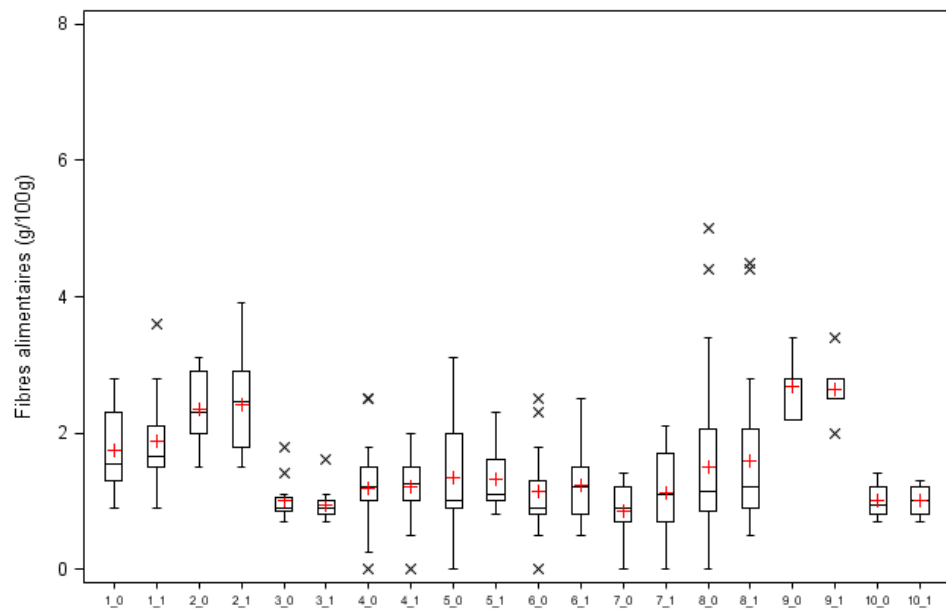
Afin d'identifier si des reformulations ont eu lieu, cette partie porte sur un sous-ensemble de l'offre : les produits présents à la fois en 2012 et en 2016, regroupés sous le terme de produits appariés. Ces produits correspondent aux 2 sous-groupes des « VN identiques » et « Evolutions VN ».

Parmi les 31 familles d'intérêt⁴⁶, aucune ne présente d'évolution significative de sa teneur moyenne en fibres pour les produits appariés (Figure 95, Tableau 68).

Des tendances d'évolution des teneurs moyennes en fibres au sein des produits appariés sont observées, à la hausse ou à la baisse suivant les familles (Figure 95, Tableau 68).

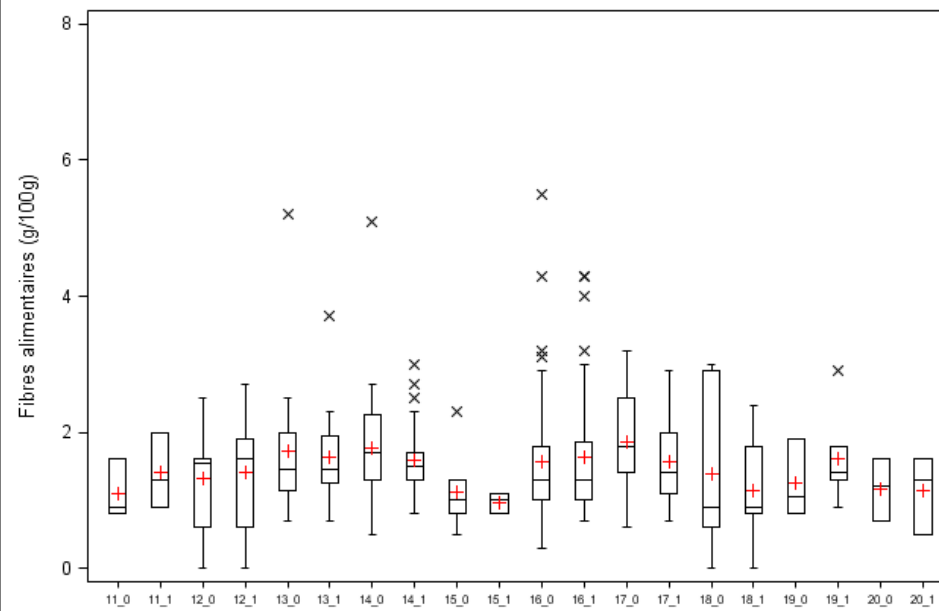
⁴⁶ Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

Variabilité nutritionnelle par famille AVANT et APRES evolution des valeurs nutritionnelles (produits appariés) : fibres alimentaires



Plats cuisinés surgelés-Qqali-Comparaison 2012/2016-Edition 2017

Variabilité nutritionnelle par famille AVANT et APRES evolution des valeurs nutritionnelles (produits appariés) : fibres alimentaires

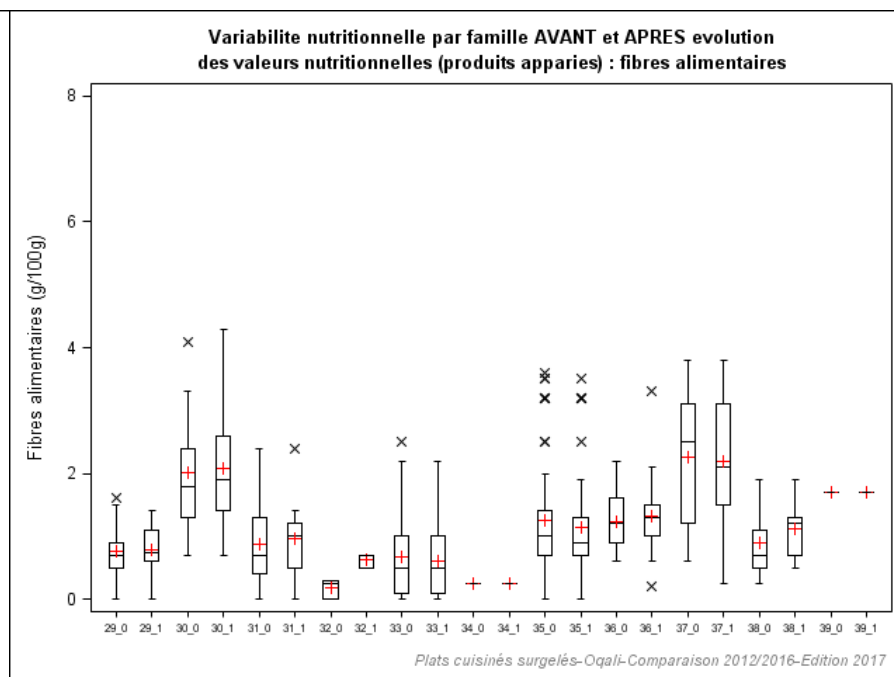
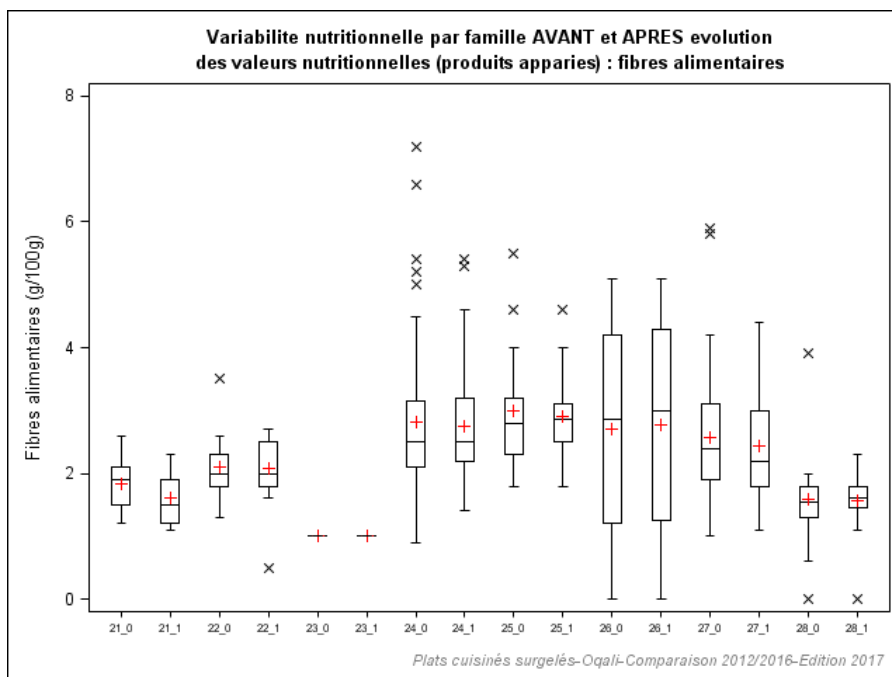


Plats cuisinés surgelés-Qqali-Comparaison 2012/2016-Edition 2017

Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
1_0	2012	Couscous/tajine (n=12)	11_0	2012	Sushis (n=3)
1_1	2016	Couscous/tajine (n=12)	11_1	2016	Sushis (n=3)
2_0	2012	Moussaka (n=14)	12_0	2012	Poisson legumes (n=10)
2_1	2016	Moussaka (n=14)	12_1	2016	Poisson legumes (n=10)
3_0	2012	Paella (n=12)	13_0	2012	Poisson legumes feculents (n=16)
3_1	2016	Paella (n=12)	13_1	2016	Poisson legumes feculents (n=16)
4_0	2012	Hachis parmentier (n=26)	14_0	2012	Pates bolognaise (n=40)
4_1	2016	Hachis parmentier (n=26)	14_1	2016	Pates bolognaise (n=40)
5_0	2012	Parmentier de poisson/brandade (n=19)	15_0	2012	Pates carbonara (n=7)
5_1	2016	Parmentier de poisson/brandade (n=19)	15_1	2016	Pates carbonara (n=7)
6_0	2012	Viande feculents (n=17)	16_0	2012	Autres pates avec viande/poisson (n=48)
6_1	2016	Viande feculents (n=17)	16_1	2016	Autres pates avec viande/poisson (n=48)
7_0	2012	Viande legumes (n=6)	17_0	2012	Autres pates sans viande/poisson (n=17)
7_1	2016	Viande legumes (n=6)	17_1	2016	Autres pates sans viande/poisson (n=17)
8_0	2012	Viande legumes feculents (n=28)	18_0	2012	Risotto (n=6)
8_1	2016	Viande legumes feculents (n=28)	18_1	2016	Risotto (n=6)
9_0	2012	Legumes farcis (n=5)	19_0	2012	Riz cantonnais (n=6)
9_1	2016	Legumes farcis (n=5)	19_1	2016	Riz cantonnais (n=6)
10_0	2012	Poisson feculents (n=4)	20_0	2012	Autres riz cuisines complets (n=3)
10_1	2016	Poisson feculents (n=4)	20_1	2016	Autres riz cuisines complets (n=3)

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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)



Legende	Annee	Nom famille	Legende	Annee	Nom famille
	2012	Tartiflette (n=9)	31_0	2012	Autres entrees (n=11)
	2016	Tartiflette (n=9)	31_1	2016	Autres entrees (n=11)
	2012	Poelee de pomme de terre complete (n=23)	32_0	2012	Crevettes/moules (n=3)
	2016	Poelee de pomme de terre complete (n=23)	32_1	2016	Crevettes/moules (n=3)
	2012	Autres plats a base de pomme de terre (n=1)	33_0	2012	Poisson en sauce (n=57)
	2016	Autres plats a base de pomme de terre (n=1)	33_1	2016	Poisson en sauce (n=57)
	2012	Legumes (n=84)	34_0	2012	Poisson hache/pave (n=1)
	2016	Legumes (n=84)	34_1	2016	Poisson hache/pave (n=1)
	2012	Legumes feculents (n=18)	35_0	2012	Poisson pane (n=56)
	2016	Legumes feculents (n=18)	35_1	2016	Poisson pane (n=56)
	2012	Cereales et legumineuses cuites (n=4)	36_0	2012	Viande panee (n=21)
	2016	Cereales et legumineuses cuites (n=4)	36_1	2016	Viande panee (n=21)
	2012	Galette/gratin/flan de legumes (n=41)	37_0	2012	Viande sans sauce (n=7)
	2016	Galette/gratin/flan de legumes (n=41)	37_1	2016	Viande sans sauce (n=7)
	2012	Gratin de pomme de terre (n=16)	38_0	2012	Viande en sauce (n=5)
	2016	Gratin de pomme de terre (n=16)	38_1	2016	Viande en sauce (n=5)
	2012	Cassolette/coquille de la mer (n=26)	39_0	2012	Fromage pane (n=1)
	2016	Cassolette/coquille de la mer (n=26)	39_1	2016	Fromage pane (n=1)
	2012	Produits frits ethniques (n=15)			
	2016	Produits frits ethniques (n=15)			

Effet année : * si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt / Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 pour les familles d'intérêt
 Chiffres grisés : effectif d'au moins des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)

Figure 95 : Variabilité des teneurs en fibres (g/100g) par famille et par année au sein des produits appariés des plats cuisinés surgelés étudiés.

Tableau 68 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par année et par famille de produits pour les produits appariés au sein des plats cuisinés étudiés.

Fibres alimentaires (g/100g) Produits appariés	Nombre de références appariées	2012		2016		Différence entre 2012 et 2016	Evolution (en %)
		Moy	ET	Moy	ET		
Couscous/tajine	12	1,8	0,7	1,9	0,7	+0,1	+7%
Moussaka	14	2,4	0,5	2,4	0,7	+0,1	+3%
Paella surgelée	12	1,0	0,3	1,0	0,2	-0,1	-7%
Hachis parmentier surgelé	26	1,2	0,6	1,2	0,5	+0,03	+2%
Parmentier de poisson/brandade	19	1,4	0,8	1,3	0,5	-0,03	-2%
Viande féculents	17	1,1	0,6	1,2	0,6	+0,1	+9%
Viande légumes	6	0,9	0,5	1,1	0,8	+0,3	+31%
Viande légumes féculents	28	1,5	1,2	1,6	1,0	+0,1	+5%
Légumes farcis	5	2,7	0,5	2,6	0,5	-0,04	-1%
Poisson féculents	4	1,0	0,3	1,0	0,3	+0,0	+0%
Sushis	3	1,1	0,4	1,4	0,6	+0,3	+27%
Poisson légumes	10	1,3	0,8	1,4	0,9	+0,1	+7%
Poisson légumes féculents	16	1,7	1,1	1,6	0,7	-0,1	-6%
Pâtes bolognaise	40	1,8	0,8	1,6	0,4	-0,2	-10%
Pâtes carbonara	7	1,1	0,6	1,0	0,1	-0,2	-14%
Autres pâtes avec viande/poisson	48	1,6	1,0	1,6	0,9	+0,1	+4%
Autres pâtes sans viande/poisson	17	1,9	0,8	1,6	0,7	-0,3	-15%
Risotto	6	1,4	1,3	1,1	0,8	-0,3	-18%
Riz cantonnais	6	1,3	0,5	1,6	0,7	+0,4	+29%
Autres riz cuisines complets	3	1,2	0,5	1,1	0,6	-0,03	-3%
Tartiflette	9	1,8	0,5	1,6	0,4	-0,2	-13%
Poelee de pomme de terre complète	23	2,1	0,5	2,1	0,5	-0,02	-1%
Autres plats à base de pomme de terre	1	1,0		1,0		+0,0	+0%
Légumes	84	2,8	1,1	2,7	0,8	-0,1	-2%
Légumes féculents	18	3,0	0,9	2,9	0,7	-0,1	-3%
Céréales et légumineuses cuisinées	4	2,7	2,1	2,8	2,1	+0,1	+3%
Galette/gratin/flan de légumes	41	2,6	1,1	2,4	0,9	-0,1	-5%
Gratin de pomme de terre	16	1,6	0,8	1,6	0,5	-0,01	-1%
Cassolette/coquille de la mer	26	0,8	0,4	0,8	0,4	+0,04	+5%
Produits frits ethniques	15	2,0	1,0	2,1	1,0	+0,1	+4%
Autres entrées	11	0,9	0,7	1,0	0,7	+0,1	+10%
Crevettes/moules	3	0,2	0,2	0,6	0,1	+0,5	
Poisson en sauce	57	0,7	0,7	0,6	0,6	-0,1	
Poisson haché/pavé	1	0,3		0,3		+0,0	
Poisson pané	56	1,2	0,9	1,1	0,8	-0,1	
Viande panée	21	1,2	0,4	1,3	0,6	+0,1	
Viande sans sauce	7	2,3	1,1	2,2	1,2	-0,1	
Viande en sauce	5	0,9	0,6	1,1	0,5	+0,2	
Fromage pané	1	1,7		1,7		+0,0	

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)

Afin de mieux caractériser les reformulations qui ont pu être réalisées entre 2012 et 2016 sur les produits appariés, la Figure 96 illustre, par famille, le pourcentage de produits présentant une diminution (en bleu), une augmentation (en rouge) ou une teneur en fibres identique (en gris).

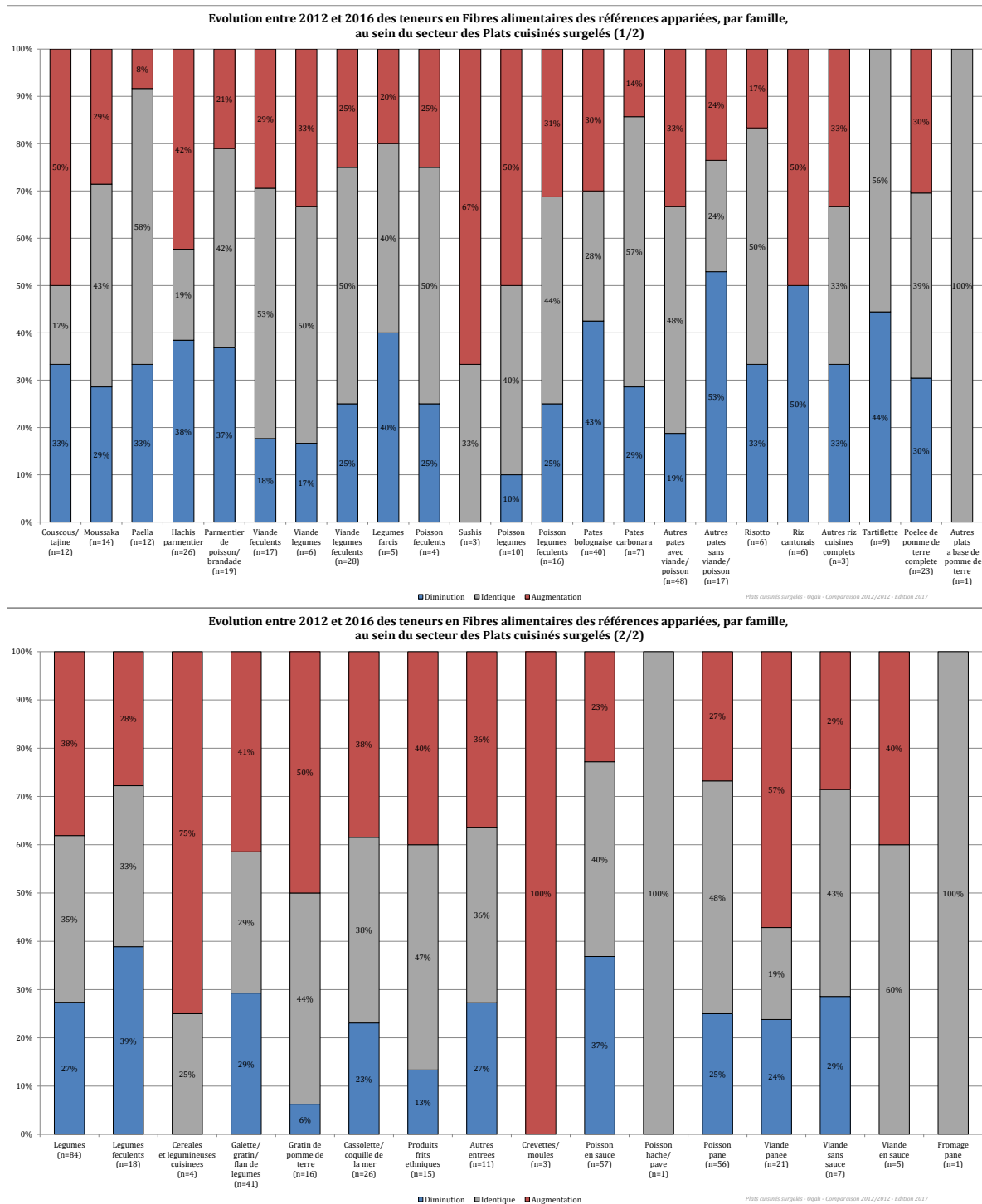


Figure 96 : Pourcentages de produits appariés présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en fibres identique entre 2012 et 2016, par famille, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Ces pourcentages de produits appariés présentant une augmentation ou une diminution de la teneur en fibres sont également à mettre en relation avec l'ampleur des variations observées (Tableau 69).

Tableau 69 : Nombre de produits présentant une diminution, une augmentation ou une teneur en fibres identique par famille au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Fibres alimentaires (g/100g) Produits appariés (n=698)	Diminutions de la teneur (n=198)					Teneurs identiques (n=269)	Augmentations de la teneur (n=231)				
	N	Min	Max	Moy	ET		N	Min	Max	Moy	ET
Couscous/tajine (n=12)	4	-0,1	-1,2	-0,8	0,5	2	6	+0,3	+1,7	+0,8	0,5
Moussaka (n=14)	4	-0,3	-0,6	-0,5	0,2	6	4	+0,1	+2,0	+0,7	0,9
Paella (n=12)	4	-0,1	-0,6	-0,3	0,2	7	1	+0,2	+0,2	+0,2	
Hachis parmentier (n=26)	10	-0,1	-1,3	-0,5	0,4	5	11	+0,1	+1,5	+0,5	0,4
Parmentier de poisson/brandade (n=19)	7	-0,1	-0,9	-0,4	0,3	8	4	+0,2	+1,6	+0,6	0,7
Viande féculents (n=17)	3	-0,3	-0,8	-0,6	0,3	9	5	+0,3	+1,1	+0,7	0,4
Viande légumes (n=6)	1	-0,2	-0,2	-0,2		3	2	+0,9	+0,9	+0,9	0,0
Viande légumes féculents (n=28)	7	-0,1	-1,0	-0,4	0,3	14	7	+0,1	+1,7	+0,6	0,6
Légumes farcis (n=5)	2	-0,2	-0,3	-0,3	0,1	2	1	+0,3	+0,3	+0,3	
Poisson féculents (n=4)	1	-0,1	-0,1	-0,1		2	1	+0,1	+0,1	+0,1	
Sushis (n=3)	0					1	2	+0,4	+0,5	+0,5	0,1
Poisson légumes (n=10)	1	-1,8	-1,8	-1,8		4	5	+0,2	+1,0	+0,5	0,4
Poisson légumes féculents (n=16)	4	-0,1	-1,6	-0,9	0,7	7	5	+0,1	+0,7	+0,4	0,2
Pâtes bolognaise (n=40)	17	-0,1	-3,4	-0,8	0,7	11	12	+0,1	+1,5	+0,6	0,4
Pâtes carbonara (n=7)	2	-0,2	-1,5	-0,9	0,9	4	1	+0,6	+0,6	+0,6	
Autres pâtes avec viande/poisson (n=48)	9	-0,1	-4,2	-1,0	1,4	23	16	+0,1	+2,5	+0,8	0,7
Autres pâtes sans viande/poisson (n=17)	9	-0,1	-1,8	-0,7	0,6	4	4	+0,1	+0,5	+0,3	0,2
Risotto (n=6)	2	-0,6	-1,1	-0,9	0,4	3	1	+0,2	+0,2	+0,2	
Riz cantonnais (n=6)	3	-0,1	-0,4	-0,3	0,2	0	3	+0,5	+2,1	+1,0	0,9
Autres riz cuisinés complets (n=3)	1	-0,2	-0,2	-0,2		1	1	+0,1	+0,1	+0,1	
Tartiflette (n=9)	4	-0,1	-1,4	-0,5	0,6	5	0				
Poelee de pomme de terre complète (n=23)	7	-0,1	-1,8	-0,6	0,6	9	7	+0,1	+1,3	+0,6	0,4
Autres plats à base de pomme de terre (n=1)	0					1	0				
Légumes (n=84)	23	-0,1	-3,7	-1,4	1,1	29	32	+0,1	+2,7	+0,8	0,6
Légumes féculents (n=18)	7	-0,1	-1,9	-0,7	0,7	6	5	+0,3	+0,8	+0,7	0,2
Céréales et légumineuses cuisinées (n=4)	0					1	3	+0,0001	+0,2	+0,1	0,1
Galette/gratin/flan de légumes (n=41)	12	-0,1	-2,9	-1,1	0,9	12	17	+0,1	+0,8	+0,4	0,2
Gratin de pomme de terre (n=16)	1	-2,1	-2,1	-2,1		7	8	+0,0001	+0,7	+0,2	0,2
Cassiolette/coquille de la mer (n=26)	6	-0,1	-0,9	-0,4	0,3	10	10	+0,0001	+0,9	+0,3	0,3
Produits frits ethniques (n=15)	2	-0,2	-0,7	-0,5	0,4	7	6	+0,1	+1,0	+0,4	0,4
Autres entrées (n=11)	3	-0,1	-0,2	-0,1	0,1	4	4	+0,0001	+0,5	+0,4	0,2
Crevettes/moules (n=3)	0					0	3	+0,3	+0,7	+0,5	0,2
Poisson en sauce (n=57)	21	-0,0001	-2,0	-0,5	0,5	23	13	+0,1	+1,2	+0,5	0,4
Poisson hache/pave (n=1)	0					1	0				
Poisson pane (n=56)	14	-0,1	-3,0	-1,0	0,9	27	15	+0,1	+1,4	+0,5	0,4
Viande panée (n=21)	5	-0,3	-1,5	-0,8	0,6	4	12	+0,1	+1,4	+0,5	0,4
Viande sans sauce (n=7)	2	-0,4	-0,8	-0,6	0,3	3	2	+0,3	+0,4	+0,4	0,1
Viande en sauce (n=5)	0					3	2	+0,2	+1,0	+0,6	0,5
Fromage pane (n=1)	0					1	0				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Chiffres grisés : effectif d'au moins des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)

Ainsi, il est tout d'abord visible sur la Figure 96 que des reformulations à la hausse ou à la baisse sont observées pour l'ensemble des familles excepté pour Autres plats à base de pomme de terre (23), Poisson haché/pavé (34) et Fromage pané (39) pour lesquelles les effectifs de produits appariés sont faibles (n=1 pour les 3 familles). Ces évolutions en sens contraire peuvent expliquer en partie l'absence d'évolution significative par famille. Pour l'ensemble des familles d'intérêt, les diminutions de la teneur en fibres varient de -0,1g/100g à -4,2g/100g et les augmentations de +0,0001g/100g à +2,7g/100g (Tableau 69). L'ampleur des reformulations peut donc être élevée pour certains produits. A noter que les plus faibles variations peuvent par exemple être liées à des différences de résultats d'analyses ou d'arrondis utilisés pour constituer l'étiquetage des produits, et ont alors peu d'impact sur le profil nutritionnel.

6.8.3 Evolution des teneurs en fibres par famille et sous-groupe

Afin d'identifier si des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits notamment) expliquent les évolutions observées précédemment, et en complément de l'étude des éventuelles reformulations, une étude de la variabilité nutritionnelle par famille et sous-groupe a été effectuée (Tableau 70).

Dans cette partie, les résultats ne seront pas détaillés dans la mesure où aucune évolution significative de la teneur en fibres n'a été identifiée en considérant l'ensemble de l'offre 2012 par rapport à l'ensemble de l'offre 2016.

Pour les 6 familles suivantes, des différences significatives par sous-groupe ont été observées sans entraîner une évolution significative à l'échelle de l'ensemble des produits : Moussaka, Paella, Hachis parmentier, Légumes farcis, Poêlée de pomme de terre complète et Autres entrées. Il s'agit pour la plupart d'augmentations significatives, signes de modifications de l'offre à la hausse, excepté pour la famille Autres entrées pour laquelle une diminution significative est constatée. Les graphiques de ces familles sont présentés en Annexe 4.

Tableau 70 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par famille et par sous-groupe au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Fibres alimentaires (g/100g)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Couscous/tajine	12	2,1	0,8	1	0,9		15	2,0	0,6	10	2,2	1,0
Moussaka	7	1,6	0,9	2	2,7	0,4	17	2,4	0,6	7	2,4	0,7
Paella	10	1,0	0,4	2	0,9	0,0	15	0,9	0,2	6	1,6	0,6
Hachis parmentier	13	0,9	0,7				29	1,3	0,4	8	1,3	0,2
Parmentier de poisson/brandade	9	1,4	0,4	5	1,2	0,6	17	1,3	0,5	8	1,3	0,7
Viande féculents	18	1,3	0,7	4	1,0	0,5	20	1,5	1,0	33	1,6	1,3
Viande légumes	6	1,5	0,9	1	1,4		10	1,7	1,1	14	1,4	1,1
Viande légumes féculents	37	1,7	1,0	7	1,6	1,4	29	1,7	1,0	48	1,5	0,6
Légumes farcis	3	1,1	0,8				5	2,6	0,5	6	2,2	0,9
Poisson féculents	3	1,3	1,1				8	1,1	0,4	14	1,0	0,6
Sushis	3	1,6	0,4				3	1,4	0,6	3	1,2	0,3
Poisson légumes	10	1,5	0,5	3	0,7	0,8	10	1,7	0,7	6	1,7	0,6
Poisson légumes féculents	22	1,2	0,6	1	1,3		21	1,4	0,8	25	1,3	0,6
Pâtes bolognaise	25	1,5	0,7	4	1,9	0,6	44	1,6	0,4	21	1,8	0,8
Pâtes carbonara	4	1,0	0,4	1	1,1		7	0,8	0,4	5	1,0	0,1
Autres pâtes avec viande/poisson	41	1,6	1,1	4	2,2	1,5	51	1,6	0,9	53	1,6	0,7
Autres pâtes sans viande/poisson	17	1,9	0,7				18	1,6	0,7	36	1,7	0,6
Risotto	10	0,7	0,2				6	1,1	0,8	16	0,8	0,5
Riz cantonnais	9	1,3	0,9				9	1,5	0,6	2	1,2	0,4
Autres riz cuisines complets	9	0,9	0,6				8	0,9	0,5	5	1,0	0,4
Tartiflette	3	1,6	0,6	2	1,7	0,3	9	1,6	0,4	10	1,5	0,5
Poêlée de pomme de terre complète	24	1,8	0,8	3	2,1	0,3	22	2,1	0,5	13	2,3	0,6
Autres plats à base de pomme de terre	2	1,5	2,1				4	1,4	0,7	6	1,2	0,4
Légumes	37	2,7	0,8	6	2,4	0,5	85	2,8	0,8	80	2,8	0,8
Légumes féculents	10	3,0	1,0	2	3,0	0,2	20	2,8	0,7	33	2,6	0,8
Céréales et légumineuses cuisinées	4	3,1	2,1				4	2,8	2,1	17	3,5	1,5
Galette/gratin/flan de légumes	20	2,8	0,8	1	3,7		49	2,5	0,9	43	2,5	0,9
Gratin de pomme de terre	3	2,0	0,7	4	1,8	0,1	16	1,6	0,5	35	1,7	0,5
Cassiolette/coquille de la mer	20	0,9	0,4	3	0,7	0,0	36	0,8	0,4	38	0,7	0,4
Produits frits ethniques	4	1,6	0,9	3	1,7	0,3	23	2,1	0,9	10	1,8	0,6
Autres entrées	12	1,9	0,8	2	1,8	0,8	9	0,8	0,5	54	1,2	0,7
Crevettes/moules	6	0,7	0,8				3	0,6	0,1	3	0,2	0,03
Poisson en sauce	40	0,8	0,4	6	0,5	0,5	56	0,6	0,5	40	0,6	0,4
Poisson hache/pave	10	0,4	0,5	1	1,5		2	0,5	0,3	10	0,7	0,7
Poisson pané	38	1,1	0,7	3	2,0	1,0	62	1,1	0,7	81	1,1	0,5
Viande panée	14	1,6	0,7	1	1,4		28	1,3	0,6	33	1,5	0,9
Viande sans sauce	14	0,7	0,8	5	2,6	0,9	5	1,7	1,0	53	1,1	1,0
Viande en sauce	14	1,0	0,6				9	0,8	0,6	12	0,8	0,4
Fromage pané	1	3,2					2	1,8	0,1	3	1,5	0,4

N=Effectif ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.8.4 Evolution des teneurs en fibres par famille et segment de marché

L'étude de l'évolution de la variabilité nutritionnelle par famille et segment de marché permet d'observer si les évolutions mises en évidence sont portées ou non par l'ensemble des segments.

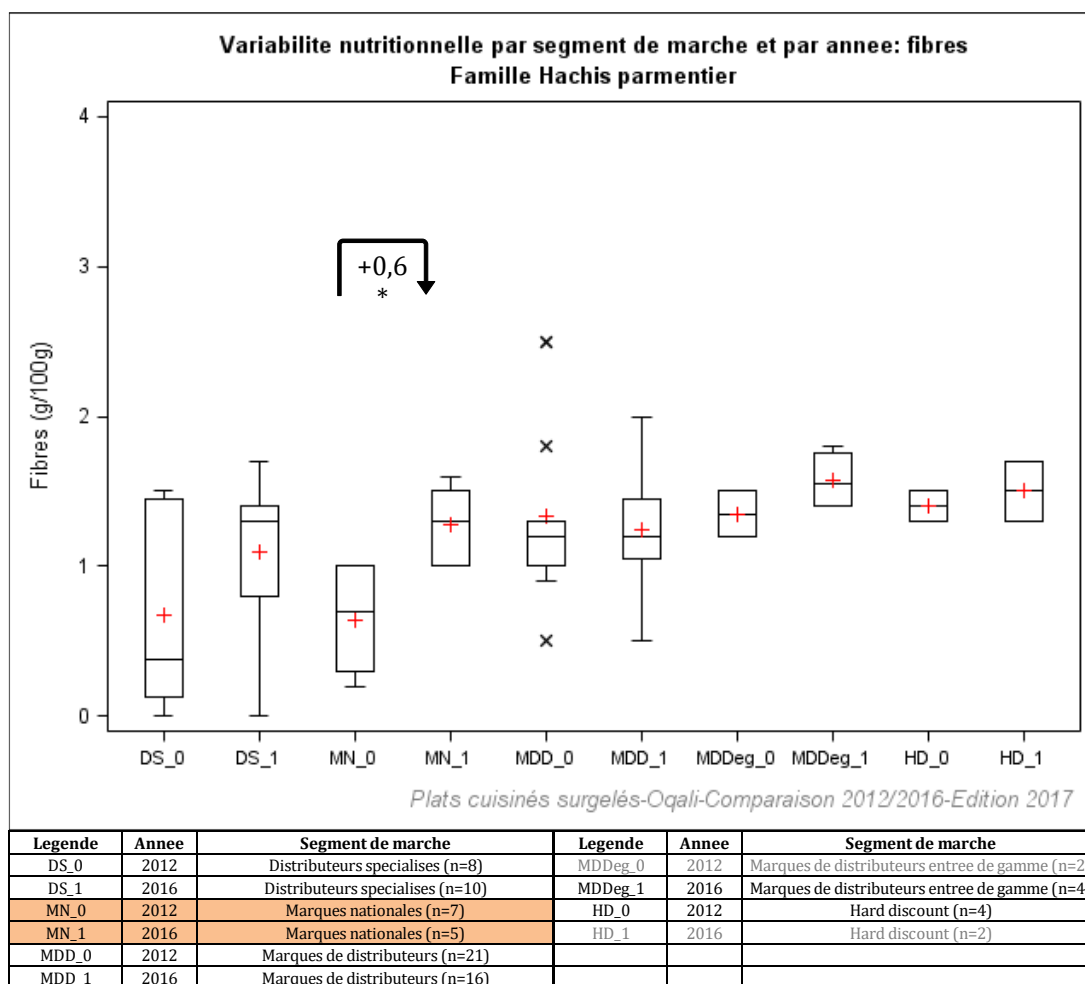
Ainsi dans cette partie, les résultats sont détaillés uniquement pour les familles d'intérêt⁴⁷ présentant une évolution significative de leur teneur moyenne pour au moins un segment de marché : Hachis parmentier, Parmentier de poisson/brandade, Pâtes bolognaise et Légumes.

Pour les autres familles, les tableaux de statistiques sont présentés en Annexe 10 .

⁴⁷ Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

Hachis parmentier (Figure 97)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,2g/100g (+14% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 97 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en fibres par segment de marché (Figure 97) met en évidence une augmentation significative pour les marques nationales : +0,6g/100g (+99% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. A noter cependant les effectifs relativement faibles pour les 2 années (2012 : n=7 ; 2016 : n=5).

Tableau 71 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Hachis parmentier étudiée.

Hachis parmentier	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Fibres alimentaires (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	8	0,7	0,7	10	1,1	0,5	+0,4	+63%	2	0,3	0,4					9	1,1	0,5	1	1,4	
Marques nationales	7	0,6	0,4	5	1,3	0,3	+0,6*	+99%	5	0,6	0,4					2	1,4	0,1	3	1,2	0,3
Marques de distributeurs	21	1,3	0,6	16	1,2	0,4	-0,1	-7%	5	1,4	0,6					14	1,2	0,4	2	1,2	0,0
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	1,4	0,2	4	1,6	0,2	+0,2	+17%								2	1,8	0,1	2	1,4	0,0
Hard discount	4	1,4	0,1	2	1,5	0,3	+0,1	+7%	1	1,5						2	1,5	0,3			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

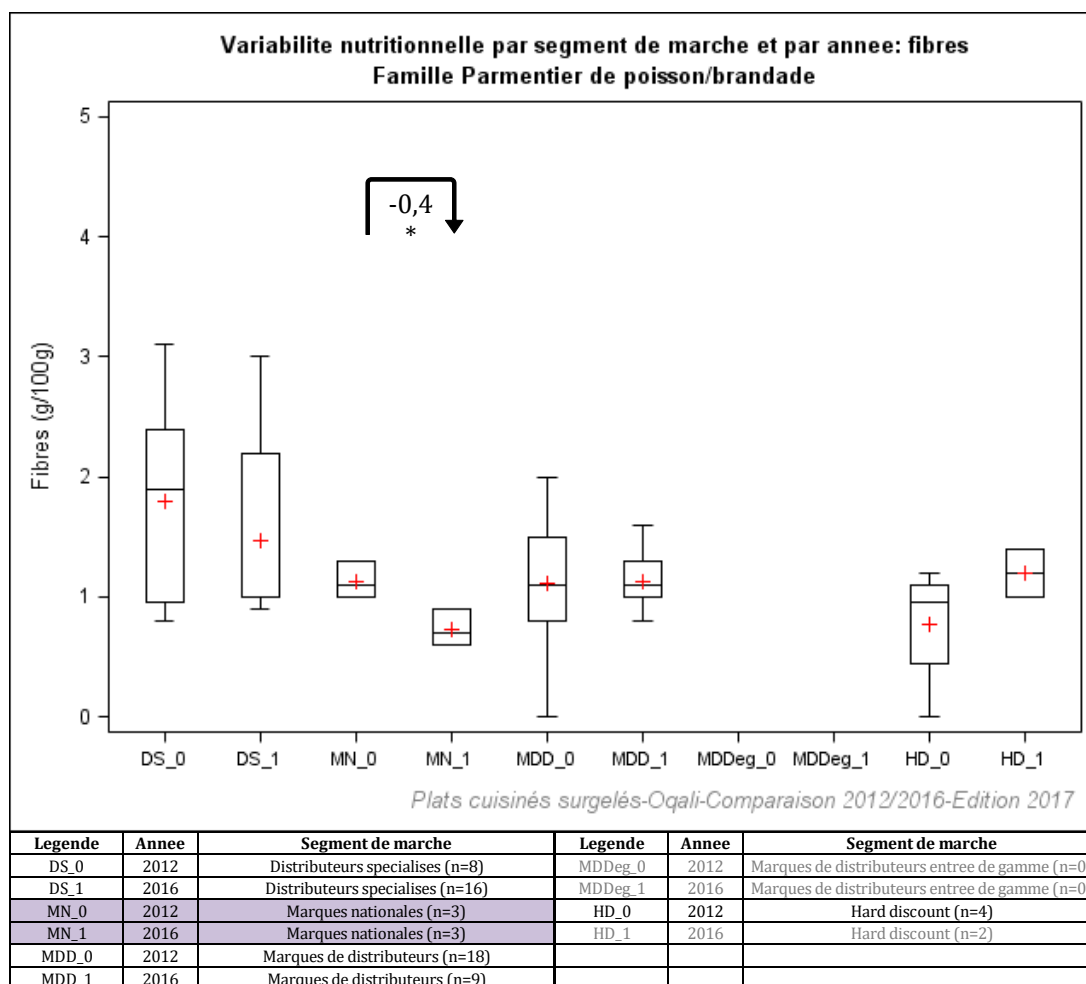
²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Parmentier de poisson/brandade (Figure 98)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,03g/100g (+3% par rapport à la teneur initiale) a été observée.



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

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016

Figure 98 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en fibres par segment de marché (Figure 98) met en évidence une diminution significative pour les marques nationales : -0,4g/100g (-35% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. A noter toutefois les effectifs faibles pour les 2 années (2012 : n=3 ; 2016 : n=3).

Tableau 72 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Parmentier de poisson/brandade étudiée.

Parmentier de poisson/brandade	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴				
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET		
Fibres alimentaires (g/100g)																						
Distributeurs spécialisés	8	1,8	0,9	16	1,5	0,7	-0,3	-18%				2	1,7	0,9	8	1,5	0,6	6	1,4	0,8		
Marques nationales	3	1,1	0,2	3	0,7	0,2	-0,4*	-35%	2	1,1	0,1				2	0,8	0,2	1	0,7			
Marques de distributeurs	18	1,1	0,6	9	1,1	0,3	+0,01	+1%	7	1,5	0,3	2	0,8	0,0	6	1,2	0,2	1	1,1			
Marques de distributeurs entrée de gamme																						
Hard discount	4	0,8	0,5	2	1,2	0,3	+0,4	+55%				1	1,0		1	1,4						

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes bolognaise (Figure 99)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à l'augmentation de +0,01g/100g (+1% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

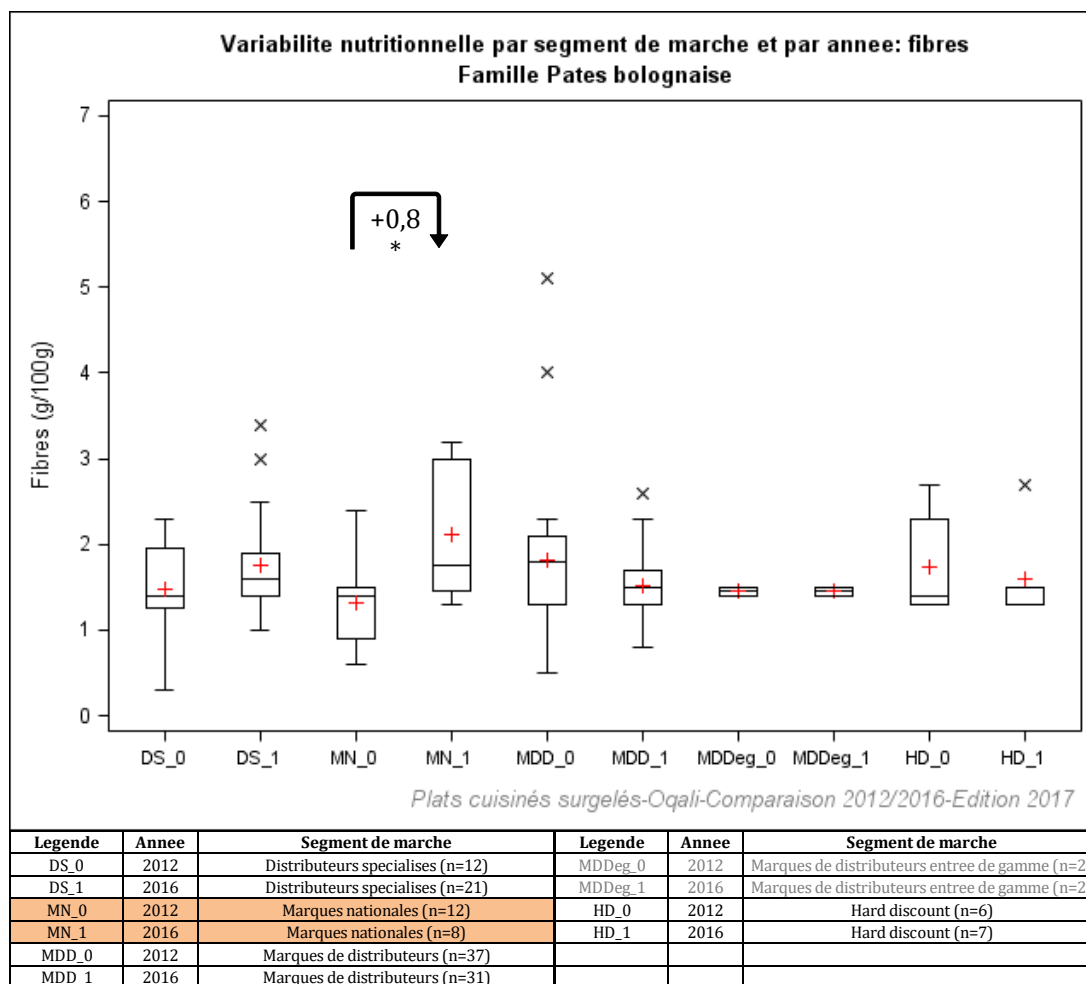


Figure 99 : Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en fibres par segment de marché (Figure 99) met en évidence une augmentation significative pour les marques nationales : +0,8g/100g (+59% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Cette augmentation s'explique notamment par une modification de l'offre : les produits « Retirés » (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016) présentent une teneur moyenne en fibres située dans la tranche basse des teneurs au sein du segment ; à l'inverse, celle des produits « Ajoutés » (innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012) est située dans la tranche haute des teneurs (Tableau 73).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 73).

Tableau 73 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Pâtes bolognaise étudiée.

Pâtes bolognaise	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	12	1,5	0,6	21	1,8	0,6	+0,3	+18%	3	1,0	0,6				15	1,8	0,5	6	1,8	0,9
Marques nationales	12	1,3	0,5	8	2,1	0,8	+0,8*	+59%	10	1,4	0,5				2	1,5	0,1	6	2,3	0,8
Marques de distributeurs	37	1,8	0,8	31	1,5	0,4	-0,3	-16%	11	1,8	0,9	2	1,8	0,0	21	1,5	0,3	8	1,6	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	1,5	0,1	2	1,5	0,1	+0,0	+0%	1	1,5				2	1,5	0,1				
Hard discount	6	1,7	0,6	7	1,6	0,5	-0,1	-8%				2	2,0	1,0	4	1,4	0,1	1	1,5	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Légumes (Figure 100)

Pour rappel, aucune évolution significative n'a été mise en évidence à l'échelle de la famille entre 2012 et 2016 mais une tendance à la diminution de -0,02g/100g (-1% par rapport à la teneur initiale) a été observée.

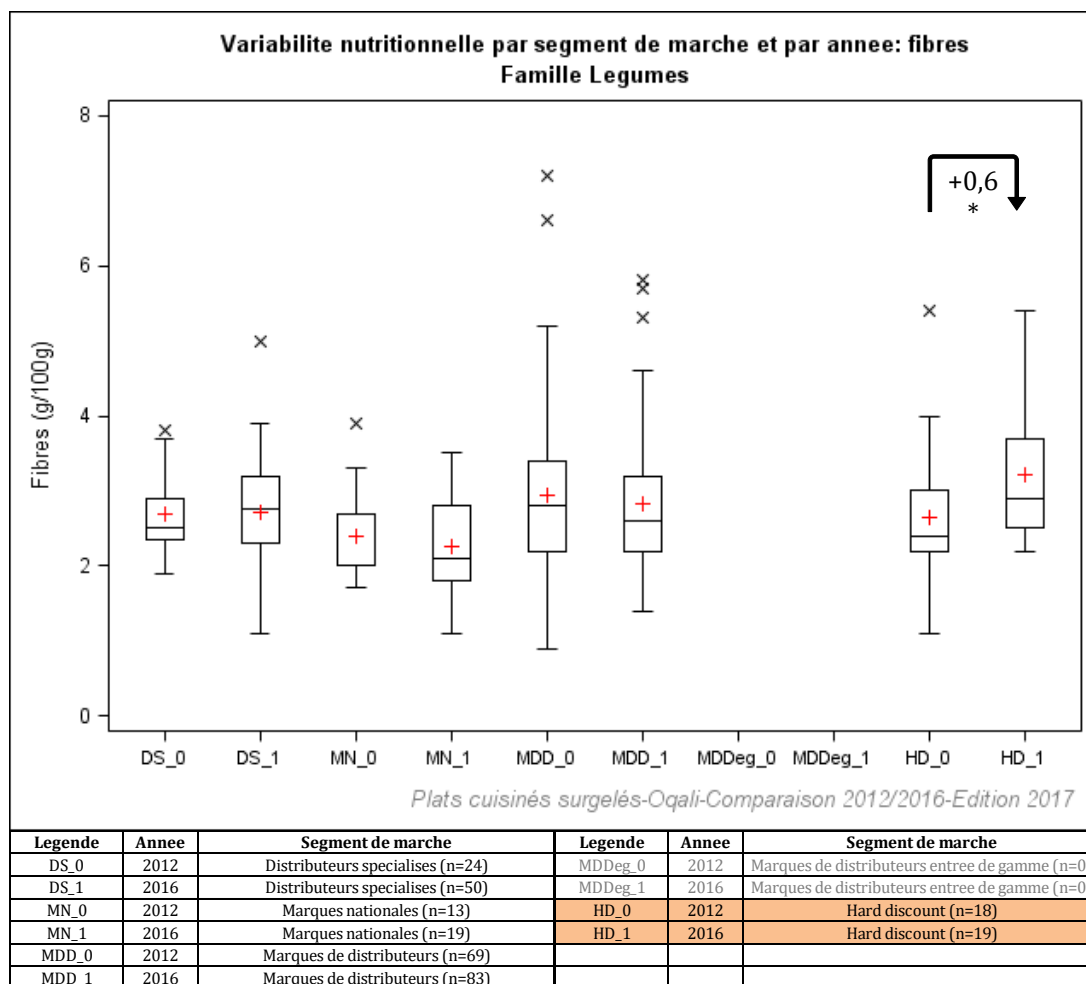


Figure 100: Variabilité nutritionnelle des teneurs en fibres (g/100g) par segment de marché au sein de la famille Légumes étudiée.

L'étude des évolutions des teneurs moyennes en fibres par segment de marché (Figure 100) met en évidence une augmentation significative pour les produits issus du hard discount : +0,6g/100g (+21% par rapport à la teneur initiale) entre 2012 et 2016. Elle peut s'expliquer en partie par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » possèdent une teneur moyenne en fibres située dans la tranche haute des teneurs au sein du segment et celle des produits « Retirés » est située dans la tranche basse (Tableau 74). Cette augmentation peut également être expliquée par des reformulations à la hausse de quelques produits (Tableau 74).

Par ailleurs, des évolutions non significatives à la hausse et à la baisse sont observées pour les autres segments pouvant expliquer l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille (Tableau 74).

Tableau 74 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et par année au sein de la famille Légumes étudiée.

Légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	24	2,7	0,5	50	2,7	0,7	+0,03	+1%	8	2,6	0,3	3	2,7	0,5	15	2,7	0,6	32	2,7	0,8
Marques nationales	13	2,4	0,7	19	2,3	0,6	-0,1	-5%	7	2,5	0,7	1	1,8		5	2,2	0,2	13	2,3	0,7
Marques de distributeurs	69	2,9	1,1	83	2,8	0,9	-0,1	-4%	14	3,1	0,9	2	2,3	0,1	51	2,8	0,8	30	3,0	1,0
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	18	2,7	1,0	19	3,2	0,9	+0,6*	+21%	8	2,4	0,9				14	3,3	1,0	5	2,9	0,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹ produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

² produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³ produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

6.8.5 Synthèse des évolutions des teneurs en fibres

Le Tableau 75 reprend, pour chacune des 39 familles du secteur, les évolutions de teneurs moyennes en fibres (en g/100g et en pourcentage), en comparant l'ensemble de l'offre 2012 à l'ensemble de l'offre 2016 et en se plaçant au niveau du pool de produits appariés. Les évolutions significatives par sous-groupe qui permettent d'identifier d'éventuelles modifications de l'offre (comparaison entre l'ensemble des références de 2012 et les produits « Ajoutés »⁴⁸ et entre l'ensemble des produits « Retirés »⁴⁹ et l'ensemble des références de 2016 uniquement) sont également présentées, ainsi que les évolutions significatives par segment de marché. Les couleurs matérialisent les évolutions significatives pour les familles d'intérêt⁵⁰ : orange pour une augmentation et violet pour une diminution.

⁴⁸ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

⁴⁹ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

⁵⁰ Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

Tableau 75 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en fibres, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Famille de produits	Fibres alimentaires (g/100g) : Différences entre 2012 et 2016									
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché	
Couscous/tajine	+0,1	+6%	+0,1	+7%						
Moussaka	+0,4	+18%	+0,1	+3%			+0,9*	+57%		
Paella	+0,1	+12%	-0,1	-7%	+0,7**	+66%				
Hachis parmentier	+0,2	+14%	+0,03	+2%			+0,4*	+40%	MN	+0,6* +99%
Parmentier de poisson/brandade	+0,03	+3%	-0,03	-2%					MN	-0,4* -35%
Viande féculents	+0,3	+22%	+0,1	+9%						
Viande légumes	+0,3	+29%	+0,3	+31%						
Viande légumes féculents	-0,01	-1%	+0,1	+5%						
Légumes farcis	+0,5	+27%	-0,04	-1%						
Poisson féculents	+0,1	+13%	+0,0	+0%						
Sushis	-0,1	-6%	+0,3	+27%						
Poisson légumes	+0,2	+13%	+0,1	+7%						
Poisson légumes féculents	+0,1	+7%	-0,1	-6%						
Pâtes bolognaise	+0,01	+1%	-0,2	-10%					MN	+0,8* +59%
Pâtes carbonara	-0,2	-15%	-0,2	-14%						
Autres pâtes avec viande/poisson	+0,1	+3%	+0,1	+4%						
Autres pâtes sans viande/poisson	-0,2	-9%	-0,3	-15%						
Risotto	-0,1	-9%	-0,3	-18%						
Riz cantonnais	+0,2	+16%	+0,4	+29%						
Autres riz cuisines complets	+0,03	+4%	-0,03	-3%						
Tartiflette	-0,1	-6%	-0,2	-13%						
Poelee de pomme de terre complete	+0,2	+10%	-0,02	-1%			+0,4*	+21%		
Autres plats a base de pomme de terre	+0,1	+12%	+0,0	+0%						
Légumes	-0,02	-1%	-0,1	-2%					HD	+0,6* +21%
Légumes féculents	-0,2	-8%	-0,1	-3%						
Cereales et legumineuses cuisinees	+0,5	+17%	+0,1	+3%						
Galette/gratin/flan de legumes	-0,1	-4%	-0,1	-5%						
Gratin de pomme de terre	+0,1	+4%	-0,01	-1%						
Cassolette/coquille de la mer	-0,1	-9%	+0,04	+5%						
Produits frits ethniques	+0,04	+2%	+0,1	+4%						
Autres entrees	-0,2	-18%	+0,1	+10%			-0,7**	-39%		
Crevettes/moules	-0,1		+0,5							
Poisson en sauce	-0,1		-0,1							
Poisson hache/pave	+0,3		+0,0						DS	+1,0*
Poisson pane	-0,1		-0,1							
Viande panee	-0,02		+0,1							
Viande sans sauce	+0,1		-0,1				+0,6*	+90%	MN	+1,5*
Viande en sauce	-0,2		+0,2							
Fromage pane	-0,8		+0,0							

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹ produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
² produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

En comparant l'ensemble de l'offre 2012 à celle de 2016, aucune famille parmi les 31 considérées⁵¹ ne présente une évolution significative de la teneur moyenne en fibres.

A l'échelle des produits appariés, aucune évolution significative n'a été mise en évidence.

Des évolutions significatives liées à des modifications de l'offre (ajout ou retrait de produits) sont observées pour 5 familles sans entraîner d'évolution significative à l'échelle des familles. Elles sont dans le sens d'une augmentation des teneurs pour 4 familles (Moussaka, Paella, Hachis parmentier et Poêlée de pomme de terre complète) et dans le sens d'une diminution pour 1 famille (Autres entrées).

Enfin, des évolutions significatives ponctuelles des teneurs moyennes en fibres (3 à la hausse et 1 à la baisse) sont visibles au niveau des segments de marché pour les familles suivantes :

- **Hachis parmentier** : augmentation significative de +0,6g/100g soit +99% par rapport à la teneur initiale pour les marques nationales, à relativiser du fait des faibles effectifs aussi bien en 2012 qu'en 2016 (n=5) ;

- **Parmentier de poisson/brandade** : diminution significative de -0,4g/100g soit -35% pour les marques nationales, à relativiser du fait des faibles effectifs aussi bien en 2012 qu'en 2016 (n=3) ;

- **Pâtes bolognaise** : augmentation significative de +0,8g/100g soit +59% par rapport à la teneur initiale pour les marques nationales, expliquée en partie par une modification de l'offre ;

- **Légumes** : augmentation significative pour les produits issus du hard discount de +0,6g/100g soit +21%.

Globalement, les faibles différences observées peuvent être en partie dues au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions observées ne sont pas toutes allées dans le même sens. En effet, l'étude des produits appariés montre clairement qu'au sein d'une même famille, des reformulations ont été réalisées dans le sens d'une augmentation des teneurs et dans le sens d'une diminution des teneurs.

⁵¹ Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

6.9 Synthèse de l'évolution des valeurs nutritionnelles étiquetées

Entre 2012 et 2016, l'étude des évolutions de compositions nutritionnelles moyennes par famille⁵² sans pondération par les parts de marché met en évidence :

- des évolutions significatives en nombre limité et à la baisse pour les sucres, le sel et les protéines ;
- des évolutions significatives en nombre limité et à la hausse pour les matières grasses ;
- une absence d'évolution significative pour les acides gras saturés et les fibres.

D'une façon générale, les évolutions constatées peuvent s'expliquer par des reformulations et/ou par une modification de l'offre (ajout/retrait de produits).

Concernant les reformulations, des évolutions significatives en nombre limité ont été mises en évidence pour tous les nutriments suivis (matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel et protéines) excepté les fibres. Elles sont majoritairement à la baisse, excepté pour certaines familles au sein des matières grasses et des sucres. Ces évolutions permettent en partie d'expliquer les effets significatifs observés à l'échelle de certaines familles. **Le nombre limité de différences significatives observées peut être en partie dû au fait qu'au sein d'une même famille, les évolutions ne sont pas toutes allées dans le même sens.** En effet, l'étude des produits appariés⁵³ montre clairement que pour une même famille, des reformulations ont été réalisées à la fois dans le sens d'une augmentation et dans le sens d'une diminution des teneurs.

Concernant les modifications de l'offre (ajout/retrait de produits), des évolutions significatives en nombre limité et contraires selon les nutriments ont été mises en évidence :

- **toutes à la hausse pour les matières grasses**, en partie expliquées par des produits « Ajoutés »⁵⁴ dont les teneurs sont significativement supérieures à celles de 2012 et/ou par des produits « Retirés »⁵⁵ dont les teneurs sont significativement inférieures à celles des produits de 2016 ;
- **majoritairement à la hausse pour les acides gras saturés et les fibres ;**
- **à la hausse et à la baisse pour les sucres, le sel et les protéines.**

Enfin, des évolutions par segment de marché sont également observées, à la hausse ou à la baisse et ce pour l'ensemble des nutriments étudiés à l'exception des protéines pour

⁵² Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

⁵³ Produits présents à la fois en 2012 et en 2016 sous une forme identique ou modifiée.

⁵⁴ Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012.

⁵⁵ Produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016.

lesquelles toutes les évolutions significatives sont à la baisse. Ces évolutions sont constatées pour différentes familles et différents segments pour chaque nutriment étudié. Elles permettent en partie d'expliquer les effets significatifs observés à l'échelle de certaines familles. Pour la plupart d'entre elles, des tendances contraires sont relevées pour les différents segments ce qui permet en partie d'expliquer l'absence d'évolution significative à l'échelle de l'ensemble des produits.

D'une façon plus précise, les éléments ci-dessous détaillent les évolutions significatives observées pour les familles présentant au moins 1 évolution significative à l'échelle de la famille ou à l'échelle des produits appariés, quel que soit le nutriment, soit 20 familles sur les 39 étudiées.

La famille Moussaka présente une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses à l'échelle des produits appariés (-0,8g/100g ; -8% par rapport à la teneur initiale), signe de reformulations à la baisse. Il est également à noter une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses pour les marques nationales (-2,0g/100g ; -22%). Pour les fibres, une évolution significative liée à une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits) dans le sens d'une augmentation des teneurs est observée sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille.

Pour la famille Hachis parmentier, concernant les sucres, des reformulations à la hausse ont conduit à une augmentation significative de la teneur moyenne des produits appariés de +0,2g/100g (+17%). Il est également à noter une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les marques de distributeurs (+0,4g/100g ; +35%). Pour les protéines, des évolutions significatives, liées d'une part à une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits) dans le sens d'une diminution des teneurs, et d'autre part à une diminution significative de la teneur moyenne pour les marques de distributeurs (-0,6g/100g ; -10%), sont observées sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille. A l'inverse, pour les fibres, une évolution significative liée à une modification de l'offre (ajout ou retrait de produits) dans le sens d'une augmentation des teneurs ainsi qu'une augmentation significative de la teneur moyenne pour les marques nationales (+0,6g/100g ; +99%) sont observées sans entraîner non plus d'évolution significative à l'échelle de la famille.

La famille Parmentier de poisson/brandade présente une augmentation significative de sa teneur moyenne en matières grasses (+1,1g/100g ; +18%), en partie expliquée par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits de 2012 (+2,0g/100g ; +33%) et les produits de 2016 présentent une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+1,9g/100g ; +36%). Par ailleurs, 2 évolutions significatives concernant les marques nationales sont à noter : dans le sens d'une augmentation pour la teneur moyenne en sel (+0,33g/100g ; +54%) et dans le sens d'une diminution pour celle des fibres (-0,4g/100g ; -35%). Celles-ci sont toutefois à relativiser du fait du faible effectif de produits.

Concernant la famille **Viande légumes**, plusieurs évolutions significatives sont observées pour différents nutriments :

- Pour les matières grasses, une augmentation significative de la teneur moyenne à l'échelle de la famille (+1,7g/100g soit +38%), expliquée en partie par une modification de l'offre avec des produits de 2016 présentant une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+3,5g/100g ; +130%) et des produits « Ajoutés » présentant une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+3,3g/100g) ;
- Pour le sel, une diminution significative de la teneur moyenne à l'échelle des produits appariés (-0,12g/100g ; -13%), traduisant des reformulations à la baisse ;
- Pour les acides gras saturés, une augmentation significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs, sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille pour ce nutriment.

Concernant la famille **Poisson légumes féculents**, plusieurs évolutions significatives sont observées pour différents nutriments :

- Pour les sucres, une diminution significative de la teneur moyenne (-0,4g/100g ; -22%) à l'échelle de la famille. Elle peut être en partie due, d'une part, à des reformulations à la baisse, entraînant une diminution significative de -0,4g/100g soit -22% au sein des produits appariés, et d'autre part à une modification de l'offre, avec le retrait des produits présentant des teneurs en sucres parmi les plus élevées. Cette évolution significative à l'échelle de la famille est principalement portée par les distributeurs spécialisés pour lesquels une diminution significative de la teneur moyenne en sucres est observée (-0,7g/100g ; -34%) ;
- Pour le sel, une diminution significative de la teneur moyenne à l'échelle des produits appariés (-0,05g/100g ; -9%), traduisant des reformulations à la baisse ;
- Pour les acides gras saturés, une augmentation significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs, sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille pour ce nutriment.

La famille **Pâtes bolognaise** présente, à l'échelle des produits appariés, une diminution significative de la teneur moyenne en sel (-0,03g/100g ; -3%) et en protéines (-0,2g/100g ; -4%), traduisant des reformulations de produits à la baisse pour ces 2 nutriments. Pour les protéines, une diminution significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une diminution des teneurs est également observée : les produits de 2016 ont une teneur moyenne significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-0,6g/100g ; -10%). Des diminutions significatives de la teneur moyenne en protéines pour les marques de distributeurs (-0,8g/100g ; -14%) et les marques de distributeurs entrée de gamme (-1,0g/100g ; -18%) sont mises en évidence et peuvent être expliquées à la fois par des reformulations et par une modification de l'offre. A noter que, pour les matières grasses et les fibres, des augmentations significatives par segment sont observées sans entraîner d'évolutions significatives à l'échelle de la famille.

Concernant la famille **Autres pâtes sans viande/poisson**, pour les protéines, l'absence d'évolution significative à l'échelle de la famille peut s'expliquer par des évolutions contraires. D'une part, des reformulations à la baisse ont entraîné une diminution significative de la teneur moyenne en protéines des produits appariés (-0,2g/100g ; -3%). D'autre part, une évolution significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs est observée : la teneur moyenne des produits de 2016 est significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+0,7g/100g ; +13%). Pour les sucres, des évolutions significatives liées à une modification de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs sont également constatées, sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille.

La famille **Riz cantonais**, présente une évolution significative à l'échelle de la famille pour 2 nutriments :

- les matières grasses, avec une augmentation significative de la teneur moyenne de +0,7g/100g (+27%), majoritairement portée par les marques de distributeurs (augmentation significative de +1,1g/100g soit +43%) ;
- les sucres, avec une diminution significative de la teneur moyenne de -0,4g/100g (-31%). Cette diminution est en partie expliquée par une modification de l'offre : les produits de 2016 présentent une teneur moyenne en sucres significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-0,8g/100g ; -48%) ; elle est portée principalement par les distributeurs spécialisés dont la teneur moyenne en sucres diminue significativement de -0,9g/100g (-51%).

A noter également que la teneur moyenne en protéines des produits appariés diminue significativement (-0,4g/100g ; -8%), signe de reformulations à la baisse sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille.

La famille **Poêlée de pomme de terre complète** ne présente aucune évolution significative à l'échelle de la famille. Cependant des évolutions significatives liées à des reformulations (à la baisse pour les acides gras saturés) ou à une modification de l'offre (à la hausse pour les matières grasses et les fibres ; à la baisse pour les sucres) sont mises en évidence.

Concernant la famille **Légumes**, plusieurs évolutions significatives sont observées :

- A l'échelle de la famille, une diminution significative de la teneur moyenne en sel (-0,05g/100g ; -9%), pouvant s'expliquer en partie par une modification de l'offre avec des produits « Ajoutés » présentant une teneur moyenne en sel significativement inférieure à celle des produits de 2012 (-0,08g/100g ; -14%) et à l'inverse des produits de 2016 dont la teneur moyenne est significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-0,11g/100g ; -18%) ;
- A l'échelle des produits appariés, des diminutions significatives de la teneur moyenne en matières grasses (-0,2g/100g ; -6%), en acides gras saturés (-0,1g/100g ; -10%) et en protéines (-0,1g/100g ; -5%), traduisant des reformulations de produits à la baisse.

A noter également, pour les fibres, une augmentation significative de la teneur moyenne pour les produits issus du hard discount (+0,6g/100g; +21%), n'entraînant pas d'évolution significative à l'échelle de la famille.

Concernant la famille Légumes féculents, plusieurs évolutions significatives sont observées :

- **A l'échelle de la famille, une augmentation significative de la teneur en matières grasses (+0,9g/100g; +25%), portée en partie par les marques nationales** qui présentent une augmentation significative de leur teneur moyenne de +2,6g/100g (+89%) et **expliquée en partie par une modification de l'offre** : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celle de l'offre de 2012 (+1,1g/100g; +29%) et les produits de 2016 ont une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+1,3g/100g; +39%);
- **A l'échelle des produits appariés, des diminutions significatives de la teneur moyenne en sel (-0,11g/100g; -16%) et en protéines (-0,2g/100g; -8%),** traduisant des reformulations de produits à la baisse.

La famille Galette/gratin/flan de légumes présente, à l'échelle des produits appariés, une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses (-0,5g/100g; -8%) et en acides gras saturés (-0,4g/100g; -16%), traduisant des reformulations de produits à la baisse pour ces 2 nutriments.

La famille Cassolette/coquille de la mer, présente une évolution significative à l'échelle de la famille pour 2 nutriments :

- **les matières grasses, avec une augmentation significative de la teneur moyenne de +0,7g/100g (+12%),** en partie expliquée par une **modification de l'offre** : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits de 2012 (+1,1g/100g; +19%) et les produits de 2016 présentent une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+0,9g/100g; +15%);
- **le sel, avec une diminution significative de la teneur moyenne de -0,05g/100g (-6%),** en partie expliquée par des **reformulations** à la baisse entraînant une diminution significative de la teneur en sel des produits appariés (-0,05g/100g; -6%).

A noter également une **augmentation significative de la teneur moyenne en acides gras saturés des produits de marques de distributeurs (+0,6g/100g soit +17%)** et une **diminution significative de la teneur moyenne en protéines des produits issus du hard discount (-1,2g/100g soit -18%)**; ces 2 évolutions par segment n'entraînent pas d'impact significatif à l'échelle de la famille.

La famille Produits frits ethniques présente une augmentation significative de sa teneur moyenne en matières grasses à l'échelle des produits appariés (+0,7g/100g; +6%), signe de reformulations à la hausse.

La famille Autres entrées présente une augmentation significative de la teneur moyenne en matières grasses à l'échelle de la famille (+5,4g/100g ; +33%), expliquée en partie par une modification de l'offre : les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement plus élevée que celle de l'offre de 2012 (+5,4g/100g ; +33%) et les produits de 2016 ont une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits « Retirés » (+8,9g/100g ; +69%). A noter que des évolutions significatives liées à une modification de l'offre sont observées dans le sens d'une augmentation des teneurs pour les acides gras saturés et le sel, dans le sens d'une diminution des teneurs pour les sucres et les fibres, sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille.

La famille Poisson en sauce présente plusieurs évolutions significatives :

- **Une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses et en acides gras saturés pour les produits appariés** (respectivement -0,3g/100g ; -5% et -0,3g/100g ; -9%), signes de reformulations à la baisse. A noter que pour les matières grasses, une augmentation significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs est également observée ; ces évolutions significatives dans des sens contraires peuvent expliquer en partie l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille ;
- **A l'inverse, une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres pour les produits appariés** (+0,1g/100g ; +7%), traduisant des reformulations à la hausse. Une augmentation significative de la teneur moyenne en sucres des marques nationales (+0,4g/100g ; +57%) est également observée.

A noter, pour les protéines, une évolution significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs et pour le sel, une augmentation significative de la teneur moyenne des produits issus du hard discount (+0,19g/100g ; +29%) expliquée en partie par une modification de l'offre.

Concernant la famille Poisson pané, plusieurs évolutions significatives sont observées :

- **Pour les matières grasses et à l'échelle de la famille, une augmentation significative de la teneur moyenne** (+0,6g/100g ; +8%) **expliquée en partie par une modification de l'offre :** les produits « Ajoutés » présentent une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits de 2012 (+1,1g/100g ; +14%) ;
- **Pour les acides gras saturés, une diminution significative de la teneur moyenne à l'échelle des produits appariés** (-0,1g/100g ; -13%), **traduisant des reformulations à la baisse accompagnée d'une évolution significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une diminution des teneurs :** les produits de 2016 ont une teneur moyenne significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-0,3g/100g ; -26%). Une diminution significative au sein des marques de distributeurs est également observée (-0,2g/100g ; -18%). Malgré ces évolutions significatives toutes à la baisse, aucune évolution significative n'est observée à l'échelle de la famille ;
- **Pour le sel**, des évolutions en sens contraire peuvent expliquer en partie l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille. Sont observés, d'une part **une diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés** (-0,05g/100g ; -6%),

traduisant des reformulations de produits à la baisse, et d'autre part, **une augmentation significative liée à une modification de l'offre à la hausse** : les produits « Ajoutés » ont une teneur moyenne significativement supérieure à celle des produits de 2012 (+0,08g/100g ; +9%). Une augmentation significative de la teneur moyenne pour les marques nationales est également constatée (+0,12g/100g ; +17%) ;

- **Pour les sucres**, une évolution significative liée à une modification de l'offre à la hausse et une augmentation significative de la teneur moyenne des marques de distributeurs sont observées sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille.

La famille Viande panée présente une diminution significative de la teneur moyenne en protéines à l'échelle de la famille (-0,7g/100g ; -5%). Celle-ci s'explique en partie par des **reformulations à la baisse** qui ont conduit à une diminution significative de la teneur moyenne pour les produits appariés (-0,7g/100g soit -5%) et également par une **modification de l'offre** observée avec les produits « Ajoutés » qui présentent une teneur moyenne inférieure à celle de l'offre de 2012. Cette évolution significative à l'échelle de la famille est portée majoritairement par les marques nationales dont la teneur moyenne diminue significativement (-1,8g/100g ; -13%). A noter pour les sucres, une augmentation significative de la teneur moyenne des marques nationales (+0,7g/100g ; +124%). Ce résultat est à nuancer du fait du faible effectif en 2012 (n=4).

Concernant la famille Viande sans sauce, une diminution significative de la teneur moyenne en sucres est constatée à l'échelle de la famille (-0,6g/100g ; -31%) ; elle s'explique en partie par une **modification de l'offre à la baisse** : les produits de 2016 présentent une teneur moyenne en sucres significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-0,9g/100g ; -42%). De plus, la teneur moyenne en sucres des produits « Ajoutés » est significativement inférieure à celle des produits de 2012 (-0,6g/100g soit -34%). A noter des évolutions significatives par segment et/ou par sous-groupe pour les acides gras saturés et le sel, à la hausse ou à la baisse, n'entraînant pas d'évolution significative à l'échelle de la famille pour ces 2 nutriments.

La famille Viande en sauce présente une diminution significative de la teneur moyenne en sucres à l'échelle de la famille (-1,3g/100g soit -43%). Elle s'explique en partie par une **modification de l'offre** : la teneur moyenne des produits de 2016 est significativement inférieure à celle des produits « Retirés » (-1,6g/100g soit -49%). Elle est portée essentiellement par les distributeurs spécialisés (diminution significative de -1,3g/100g ; -45%). Cette diminution est à relativiser du fait d'un léger biais d'étiquetage (certains produits présentent des teneurs dans la tranche inférieure en 2016 et n'étaient pas de teneur en sucres en 2012). A noter, pour le sel, une augmentation significative liée à une modification de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs, n'entraînant pas d'évolution significative à l'échelle de la famille.

Enfin, parmi les 19 autres familles pour lesquelles aucune évolution significative n'est observée ni en comparant l'ensemble de l'offre 2012 à celle de 2016 ni à l'échelle des produits appariés pour les 6 nutriments étudiés :

- 10 familles présentent quelques modifications significatives de l'offre et/ou par segment de marché pour certains des nutriments considérés, à la hausse ou à la baisse

(Couscous/tajine ; Paella ; Poisson féculents ; Poisson légumes ; Autres pâtes avec viande/poisson ; Autres riz cuisinés complets ; Tartiflette ; Gratin de pommes de terre ; Crevettes/moules ; Poisson haché/pavé) ;

- 9 familles présentent un profil nutritionnel en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres globalement inchangé (aucune évolution significative) : Viande féculents ; Viande légumes féculents ; Légumes farcis ; Sushis ; Pâtes carbonara ; Risotto ; Autres plats à base de pomme de terre ; Céréales et légumineuses cuisinées ; Fromage pané.

Pour conclure, l'étude de l'évolution de la valeur énergétique par famille permet d'observer les éventuels impacts des évolutions significatives mises en évidence précédemment. 3 familles présentent des évolutions significatives, toutes à la hausse (Annexe 11). Il s'agit des familles : Viande légumes (+17g/100g ; +18% par rapport à la teneur initiale), Légumes féculents (+15g/100g ; +17%) et Autres entrées (+42g/100g ; +19%). Ces évolutions sont en partie expliquées par la diversité importante de l'offre au sein de ces familles.

L'ensemble des évolutions de teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés, est présenté dans le Tableau 76.

Tableau 76 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Famille de produits	Matières grasses (g/100g)									Acides gras saturés (g/100g)									Sucres (g/100g)															
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre			Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre			Evolutions significatives pour les segments de marché			Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations		Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre			Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre			Evolutions significatives pour les segments de marché										
Couscous/tajine	+0,3	+7%	-0,04	-1%								+0,3	+28%	+0,2	+12%			+0,5*	+53%	DS	+0,6*	+68%	-0,2	-8%	+0,2	+12%			-0,8**	-25%				
Moussaka	-0,7	-7%	-0,8*	-8%					MN	-2,0*	-22%	-0,1	-3%	-0,1	-4%									-0,02	-1%	+0,2	+5%							
Paella	+0,1	+4%	+0,2	+5%								+0,05	+6%	-0,01	-2%									-0,2	-13%	-0,3	-23%							
Hachis parmentier	-0,3	-4%	-0,1	-3%								-0,2	-6%	-0,02	-1%									+0,1	+8%	+0,2*	+17%			MDD	+0,4*	+35%		
Parmentier de poisson/brandade	+1,1*	+18%	+0,3	+5%	+2,0*	+33%	+1,9**	+36%				+0,3	+13%	+0,0	+0%									-0,2	-17%	+0,1	+5%							
Viande féculents	+0,4	+6%	+0,1	+1%								+0,4	+16%	+0,2	+7%									-0,4	-17%	-0,1	-4%							
Viande légumes	+1,7*	+38%	-0,1	-2%			+3,5***	+130%				+1,0	+57%	-0,2	-7%			+2,3**	+443%					-0,6	-20%	-0,03	-1%							
Viande légumes féculents	+0,3	+7%	+0,1	+4%								+0,1	+6%	-0,01	-1%									-0,3	-11%	-0,2	-8%							
Légumes farcis	-0,7	-9%	-0,9	-11%								-0,3	-10%	-0,4	-11%									+0,5	+28%	+0,4	+19%							
Poisson féculents	+0,1	+1%	+0,4	+8%								-0,4	-15%	+0,05	+2%									+0,02	+2%	-0,1	-9%							
Sushis	-0,3	-5%	-0,03	-1%								-0,03	-3%	+0,0	+0%									-0,1	-3%	+0,0	+0%							
Poisson légumes	+0,7	+13%	+0,1	+1%								+0,6	+27%	-0,1	-3%			+1,2*	+83%					-0,3	-13%	-0,4	-21%							
Poisson légumes féculents	+0,3	+6%	+0,02	+0,3%								+0,3	+15%	-0,1	-3%			+0,6*	+36%					-0,4*	-22%	-0,4*	-22%			-0,6*	-30%	DS	-0,7*	-34%
Pâtes bolognaise	+0,4	+7%	+0,3	+5%					DS	+1,4*	+27%	+0,1	+5%	+0,1	+3%									-0,1	-5%	+0,1	+4%							
Pâtes carbonara	+0,9	+12%	+0,3	+4%								+0,4	+11%	+0,1	+3%									+0,1	+8%	-0,1	-12%							
Autres pâtes avec viande/poisson	+0,3	+6%	+0,2	+3%								+0,4	+19%	+0,1	+7%	+0,6*	+29%							-0,1	-4%	+0,1	+5%			MN	-1,4*	-46%		
Autres pâtes sans viande/poisson	+0,04	+1%	-0,5	-7%								-0,1	-4%	-0,3	-7%									+0,4	+21%	-0,2	-6%	+0,6*	+30%	+0,8*	+44%			
Risotto	+0,3	+7%	+0,03	+1%								+0,2	+8%	+0,3	+11%									-0,4	-31%	+0,02	+3%							
Riz cantonnais	+0,7*	+27%	+0,7	+26%					MDD	+1,1*	+43%	+0,1	+21%	+0,1	+16%									-0,4*	-31%	-0,3	-27%			-0,8**	-48%	DS	-0,9**	-51%
Autres riz cuisines complets	+0,3	+10%	-0,6	-13%								+0,5	+32%	+0,0	+0%									-0,3	-20%	-0,1	-6%			MDD	-0,8*	-41%		

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeG=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
²produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

Famille de produits	Différences entre 2012 et 2016																								
	Sel (g/100g)										Protéines (g/100g)										Fibres alimentaires (g/100g)				
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)	Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations	Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)	Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations	Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)	Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations	Evolutions significatives par sous-groupe : Ensemble des références 2012 vs références Ajoutées ¹ --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives par sous-groupe : Références retirées ² vs ensemble des références 2016 --> reflet d'une modification de l'offre		Evolutions significatives pour les segments de marché		
Tartiflette	-0,02	-3%	-0,01	-2%																					
Poelee de pomme de terre complete	-0,01	-1%	-0,02	-2%																					
Autres plats a base de pomme de terre	+0,03	+4%	+0,01	+2%																					
Legumes	-0,05*	-9%	+0,001	+0,2%	-0,08**	-14%	-0,11**	-18%																	
Legumes féculeux	-0,02	-3%	-0,11*	-16%																					
Cereales et legumineuses cuites	+0,10	+14%	-0,03	-4%																					
Galette/gratin/flan de legumes	-0,004	-1%	-0,02	-2%																					
Gratin de pomme de terre	-0,02	-3%	-0,04	-6%																					
Cassiolette/coquille de la mer	-0,05*	-6%	-0,05*	-6%																					
Produits frits ethniques	+0,03	+2%	+0,02	+1%																					
Autres entrees	+0,14	+14%	-0,05	-5%																					
Crevettes/moules	+0,02	+2%	+0,01	+1%																					
Poisson en sauce	+0,03	+4%	+0,002	+0,3%					HD	+0,19**	+29%														
Poisson hache/pave	+0,01	+1%	-0,08	-9%					MN	+0,35*	+62%													DS	+1,0*
Poisson pane	+0,02	+2%	-0,05**	-6%	+0,08**	+9%			MN	+0,12*	+17%														
Viande panee	-0,02	-1%	-0,05	-4%																					
Viande sans sauce	-0,20	-15%	-0,02	-2%																					
Viande en sauce	+0,10	+12%	-0,08	-9%																					
Fromage pane	-0,31	-17%	-0,03	-2%																					

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement inférieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement inférieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 ; pour les sous-groupes : teneurs moyennes des références ajoutées significativement supérieures à celles de l'ensemble des références 2012/teneurs moyennes de l'ensemble des références 2016 significativement supérieures à celles des références retirées (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)
DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeG=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)
²produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

7. EVOLUTION DES VALEURS NUTRITIONNELLES ETIQUETÉES PONDÉRÉES PAR LES PARTS DE MARCHÉ

7.1 Méthodologie

Ce chapitre présente, à partir des données recueillies sur les emballages des produits et de manière détaillée, l'évolution des teneurs en nutriments d'intérêt (matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres⁵⁶) pondérées par les parts de marché⁵⁷ pour les plats cuisinés surgelés, pour 100g, par famille de produits et par année.

Tous les produits présentant une donnée de composition pour un nutriment donné n'ont pas nécessairement pu être associés à une part de marché. Ainsi les effectifs présentés pour les données pondérées sont plus faibles que ceux de l'étude des données non pondérées par les parts de marché.

Les mêmes règles utilisées lors de l'étude des données non pondérées concernant les produits n'étiquetant qu'une teneur en sodium et non en sel ont été appliquées pour l'étude des données pondérées par les parts de marché.

L'objectif de cette étude est d'intégrer le choix des consommateurs (demande) à l'étude de l'évolution de la composition nutritionnelle (offre) afin de donner plus de poids aux produits les plus consommés. Les résultats sont ainsi détaillés :

- **au niveau des familles de produits en pondérant les teneurs en nutriments par les parts de marché**, pour observer les évolutions de chacune des familles dans leur ensemble en prenant en compte les volumes de vente ;
- **au niveau des familles de produits, en se plaçant au niveau des produits appariés en pondérant les teneurs en nutriments par les parts de marché**. Les produits appariés correspondent aux références qui étaient dans l'échantillon en 2012, et qui le sont toujours en 2016, sous une forme strictement identique ou évoluée et reflètent donc les reformulations. Pour être intégrés au suivi des valeurs nutritionnelles des produits appariés, ceux-ci doivent non seulement exister sur le marché les 2 années d'étude mais également présenter une teneur pour le nutriment considéré chacune de ces 2 années. Puis, avec la prise en compte des volumes de vente, seuls les produits ayant pu être associés à une part de marché ont pu être considérés. Ainsi, pour un nutriment donné, les effectifs de produits peuvent varier pour 2012 et 2016 ;
- **au niveau des familles de produits, par segment de marché en pondérant les teneurs en nutriments par les parts de marché** pour observer les évolutions par segment de marché en prenant en compte les volumes de vente.

⁵⁶ Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

⁵⁷ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française).

Des tests statistiques ont été effectués pour l'étude des différences de teneurs moyennes pondérées par les parts de marché entre les 2 années d'étude. Le test de Student a été utilisé ($p=5\%$). Dans les tableaux, les évolutions significatives sont signalées par des étoiles.

Enfin, l'ensemble des résultats obtenus sont à relativiser du fait que tous les produits présentant une donnée de composition pour un nutriment donné n'ont pas nécessairement pu être associés à une part de marché.

7.2 Evolution des valeurs nutritionnelles étiquetées pondérées par les parts de marché

L'ensemble des évolutions de teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres pondérées par les parts de marché⁵⁸ sont regroupées dans le Tableau 77. Les statistiques descriptives (effectif, moyenne et écart-type) des familles présentes dans le tableau décrit précédemment sont disponibles en Annexe 12.

La pondération des valeurs nutritionnelles par les parts de marché confirme certaines des évolutions significatives déjà constatées sur les données non pondérées (Tableau 76) et en fait disparaître d'autres, pour l'ensemble des nutriments étudiés. Elle fait également apparaître de nombreuses évolutions significatives.

⁵⁸ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française).

Tableau 77 : Récapitulatif des différences de teneurs moyennes en matières grasses, acides gras saturés, sucres, sel, protéines et fibres pondérées par les parts de marché, entre 2012 et 2016, au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Familie de produits	Différences entre 2012 et 2016 - Données pondérées par les parts de marché ¹																																									
	Matières grasses (g/100g)						Acides gras saturés (g/100g)						Sucres (g/100g)						Sel (g/100g)						Protéines (g/100g)						Fibres (g/100g)											
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) -> reflet des reformulations		Evolution significative pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) -> reflet des reformulations		Evolution significative pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) -> reflet des reformulations		Evolution significative pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) -> reflet des reformulations		Evolution significative pour les segments de marché		Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)		Produits appariés (références identiques ou modifiées) -> reflet des reformulations		Evolution significative pour les segments de marché													
Couscous/tajine	+0,1	+0,3%	-0,1	-2%			+0,1	+11%	-0,0	-0,4%			-0,3	-13%	-0,1	-3%			-0,02	-2%	-0,03	-4%			-0,5	-6%	+0,2	+3%			+0,2	+13%	-0,3	+18%								
Moussaka	-1,3*	-13%	-1,1	-11%	DS MN MDD	-1,6* -2,0* -1,6*	-13% -22% -17%	-0,1	-4%	-0,1	-2%			-0,2	-6%	+0,2	+5%			+0,000	+0,02%	+0,08	+11%			+0,1	+3%	+0,1	+2%			+0,3	+18%	+0,2	+7%							
Paella	-0,2	-5%	+0,6	+19%			-0,05	-7%	+0,1	+23%			-0,3	-22%	-0,3	-22%	MDD	-0,6*	-43%	-0,10*	-10%	-0,05	-5%			-0,2	-3%	+0,1	+1%			-0,05	-4%	-0,1	-6%							
Hachis parmentier	-0,1	-1%	-0,6	-10%	MN MDD HD	+2,7* -1,7* -1,7**	+65% -23% -29%	-0,02	-1%	-0,2	-7%	MN MDD	+1,6*** -1,0*	+92% -26%	+0,5**	+30%	+0,3*	+22%	MN MDD	+1,0** +0,5**	+54% +37%	+0,06*	+9%	+0,01	+2%	MN	+0,16*	+27%	-0,4*	-7%	-0,3	-6%	MDD	-0,7*	-10%	+0,2*	+24%	+0,1	+7%	MN MDD	+0,7** +0,4*	+171% +28%
Parmentier de poisson/brandade	+1,6*	+23%	+1,5*	+22%	MDD	+1,0*	+15%	+0,3	+14%	-0,03	-2%			-0,2	-19%	-0,1	-6%			+0,10*	+14%	+0,02	+3%	MN	+0,21**	+29%	+0,5	+9%	+0,6	+12%	MN	+2,1*	+59%	-0,1	-9%	+0,004	+0,3%	MN	-0,6*	-47%		
V viande féculents	+0,5	+9%	+0,5	+9%			+0,5	+24%	+0,3	+13%			+0,04	+2%	+0,04	+2%	MDD	-0,9*	-31%	-0,003	-1%	-0,0001	+0,02%			+0,4	+6%	-0,1	-1%	MDD	+0,8*	+13%	+0,2	+14%	+0,2	+17%						
V viande légumes	+2,3*	+58%	+1,6	+33%			+1,1	+71%	+1,2	+49%			+0,1	+5%	-0,2	-6%			-0,03	-3%	-0,01	-1%			-0,4	-6%	-1,0	-13%			+0,5	+43%	-0,01	-1%	DS	+0,8*	+111%					
V viande légumes féculents	+0,1	+3%	+0,1	+2%			+0,2	+12%	+0,03	+2%			-0,2	-9%	-0,1	-8%			+0,04	+5%	+0,08*	+14%			+0,3	+5%	+0,4	+7%			+0,2	+19%	+0,2	+16%								
Légumes farcis	-1,5	-18%	-1,3	-14%			-0,6	-20%	-0,5	-14%			+0,2	+9%	+0,3	+13%			+0,01	+1%	+0,06	+11%			+0,1	+1%	-0,2	-4%			+0,3	+14%	-0,1	-5%								
Poisson féculents	-0,3	-5%	+0,1	+2%			-0,7	-20%	-0,1	-4%			-0,4	-22%	-0,2	-13%			+0,01	+2%	-0,02	-3%			-0,5	-8%	+0,01	+0,2%			+0,3	+28%	+0,02	+2%								
Sushis	-1,0	-14%					-0,2	-15%					-1,5	-33%					-0,03	-2%					+0,9	+14%					-0,1	-11%										
Poisson légumes	+1,8	+35%	-1,2	+19%			+1,0*	+53%	+0,9	+39%			-0,8***	-35%	-0,8*	-37%	MN	-1,6**	-60%	-0,02	-3%	-0,03	-5%			+1,8**	+27%	+1,4	+20%	MN	+4,0**	+58%	-0,2	-12%	-0,2	-17%						
Poisson légumes féculents	+1,0*	+27%	+0,2	+5%	MN	+2,3*	+87%	+0,9**	+55%	-0,1	-5%	MN	+2,5*	+281%	-0,7***	-34%	-0,3	-17%	MN	-1,8**	-58%	+0,05	+10%	-0,02	-3%			+0,4	+7%	+0,6	+10%			+0,1	+12%	+0,001	+0,05%					
Pates bolognaise	+0,1	+1%	-0,1	-1%			+0,1	+4%	+0,1	+3%			+0,01	+0,2%	+0,3	+13%			+0,02	+2%	+0,001	+0,1%			-0,03	-0,4%	-0,3	-5%	MDD	-0,6***	-11%	+0,5***	+34%	-0,1	-4%	MN	+1,2**	+116%				
Pates carbonara	+0,8	+12%	-0,1	-2%	HD	+2,7*	+51%	+0,5	+13%	+0,1	+3%			-0,2	-13%	-0,1	-7%			+0,01	+1%	-0,05	-6%			-0,1	-0,1%	-0,03	-0,4%			-0,2	-16%	-0,1	-12%							
Autres pates avec viande/poisson	+0,2	+4%	+0,3	+6%			+0,4	+17%	+0,3	+14%			-0,2	-7%	-0,2	-8%	MN	-0,9**	-41%	-0,04	-6%	-0,03	-4%			+0,2	+4%	+0,3	+5%			+0,3*	+20%	+0,2	+20%							
Autres pates sans viande/poisson	+0,2	+2%	+0,1	+1%			-0,1	-3%	+0,5	+12%			+0,5*	+24%	-0,1	-6%	MDD	+0,7**	+45%	+0,01	+2%	-0,04	-5%			-0,6*	-10%	-0,3	-4%	MDD	-0,8**	-11%	-0,4*	-16%	-0,4	-17%	DS	-0,5*	-20%			
Risotto	+0,1	+2%	+0,4	+7%			+0,6*	+24%	+0,3	+10%	MN	+0,6*	+27%	-0,5*	-56%	+0,2	+30%			-0,06	-8%	-0,09	-13%			+0,2	+5%	+0,1	+2%			-0,1	-8%	-0,6	-32%							
Riz cantonnais	+0,6*	+20%	+0,5	+17%	MDD	+1,0*	+36%	+0,1	+21%	+0,03	+6%			-0,4*	-39%	-0,3	-31%	DS	-0,4*	-33%	+0,003	+0,3%	-0,03	-3%			-0,2	-6%	-0,3	-7%			+0,4	+36%	+0,7	+65%						
Autres riz cuisines complets	-0,2	-6%	-1,5	-28%			+0,5	+38%	-0,8	-35%			-0,3	-18%	-0,3	-14%	MDD HD	-0,8** +1,3*	-40% +125%	+0,05	+7%	+0,01	+2%	DS	-0,64*	-61%	-0,3	-6%	+0,3	+6%			+0,1	+17%	+0,3	+24%						

Cas en violet : différence significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 allant dans le sens des recommandations nutritionnelles (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Cas en orange : différence significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 allant dans le sens contraire des recommandations nutritionnelles (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Chiffres grisés : effet d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons seuls)
 DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount
¹base des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel (données d'achats des ménages représentatives de la population française)

7.2.1 Evolution des teneurs en matières grasses pondérées par les parts de marché

Concernant les matières grasses et pour les 39 familles étudiées, l'étude des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché montre 8 évolutions significatives à l'échelle de la famille : 7 à la hausse et 1 à la baisse. En comparaison avec les données non pondérées : 5 augmentations significatives sont confirmées (Parmentier de poisson/brandade, Viande légumes, Riz cantonais, Légumes féculents et Autres entrées), 2 disparaissent (Cassolette/coquille de la mer et Poisson pané), 2 apparaissent (Poisson légumes féculents et Viande en sauce) et 1 diminution significative apparaît (Moussaka). Des évolutions significatives sont également visibles pour les produits appariés et les segments de marché (apparition et disparition par rapport aux données non pondérées notamment). Ainsi pour les familles :

- **Moussaka** : la pondération par les parts de marché fait apparaître une diminution significative à l'échelle de la famille (-1,3g/100g ; -13%) et à l'inverse fait disparaître la diminution significative observée sur les données non pondérées pour les produits appariés. Cette diminution à l'échelle de la famille semble être portée par les **marques nationales** (pour lesquelles la pondération confirme la diminution significative observée pour les données non pondérées ; -2,0g/100g ; -22%) et par les **distributeurs spécialisés** et les **marques de distributeurs** (pour lesquelles la pondération fait apparaître une diminution significative ; respectivement -1,6g/100g ; -13% et -1,6g/100g ; -17%) ;
- **Hachis parmentier** et **Pâtes carbonara** : des évolutions significatives par segment de marché apparaissent avec la pondération. Plus particulièrement, pour la famille **Hachis parmentier**, des évolutions significatives des teneurs moyennes, en sens contraire, apparaissent : une **augmentation significative pour les marques nationales** (+2,7g/100g ; +65%) et des **diminutions significatives pour les marques de distributeurs** (-1,7g/100g ; -23%) et **les produits issus du hard discount** (-1,7g/100g ; -29%). Ces évolutions contraires peuvent expliquer en partie l'absence d'effet significatif à l'échelle de la famille. Pour la famille **Pâtes carbonara**, une **augmentation significative pour les produits issus du hard discount** (+2,7g/100g ; +51%) apparaît avec la pondération ;
- **Parmentier de poisson/brandade** : l'augmentation significative à l'échelle de la famille observée sans pondération par les parts de marché est confortée par la pondération (+1,6g/100g ; +23%). Cette augmentation semble être portée principalement par **les marques de distributeurs** pour lesquelles la pondération fait apparaître une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses (+1,0g/100g ; +15%). Par ailleurs, **une augmentation significative au sein des produits appariés apparaît également avec la pondération** (+1,5g/100g ; +22%), signe de reformulations à la hausse expliquant en partie l'augmentation significative constatée à l'échelle de la famille ;

- **Viande légumes** : l'augmentation significative observée à l'échelle de la famille sans pondération est **confortée par la pondération** (+2,3g/100g ; +58%) ;
- **Poisson légumes féculents** : la **pondération fait apparaître une augmentation significative à l'échelle de la famille** (+1,0g/10g ; +27%). Celle-ci semble être **portée principalement par les marques nationales** pour lesquelles la pondération fait apparaître une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses (+2,3g/100g ; +87%). A noter que les effectifs des marques nationales sont relativement faibles (n=5 en 2012 et n=6 en 2016) ;
- **Riz cantonais et Légumes féculents** : la pondération par les parts de marché **confirme les augmentations significatives de la teneur moyenne en matières grasses observées à l'échelle des familles sans pondération** (respectivement +0,6g/100g ; +20% et +1,2g/100g ; +38%). Elle confirme également celles observées par segment sur les données non pondérées (sur les marques de distributeurs et les marques nationales) ;
- **Légumes, Galette/gratin/flan de légumes, Produits frits ethniques et Poisson en sauce** : les évolutions significatives observées sur les données non pondérées **pour les produits appariés, disparaissent avec la pondération par les parts de marché** ;
- **Cassolette/coquille de la mer** : la pondération par les parts de marché fait **disparaître l'augmentation significative observée sur les données non pondérées**. En revanche, elle fait apparaître une augmentation significative de la teneur moyenne des marques de distributeurs (+1,9g/100g ; +37%) ;
- **Autres entrées** : l'augmentation significative observée sur la famille sans pondération **est confortée par la pondération** (+10,5g/100g ; +66%). Cette augmentation semble être portée principalement par **les distributeurs spécialisés** pour lesquels la pondération fait apparaître une augmentation significative de leur teneur moyenne en matières grasses (+8,8g/100g ; +64%) ;
- **Poisson pané** : la pondération par les parts de marché **fait disparaître l'augmentation significative à l'échelle de la famille observée sur les données non pondérées** et fait apparaître une augmentation significative pour les **marques de distributeurs** (+1,2g/100g ; +17%) ;
- **Viande en sauce** : l'augmentation significative qui apparaît avec la pondération à l'échelle de la famille (+1,5g/100g ; +22%) semble être portée principalement par les **distributeurs spécialisés** (+1,6g/100g ; +23%).

7.2.2 Evolution des teneurs en acides gras saturés pondérées par les parts de marché

Concernant les acides gras saturés et pour les 39 familles étudiées, l'étude des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché à l'échelle des familles, **fait apparaître 6 évolutions significatives, toutes à la hausse. Des évolutions significatives sont également**

visibles au niveau des produits appariés et des segments de marché (apparition et disparition par rapport aux données non pondérées notamment). Ainsi pour les :

- **6 familles suivantes : des augmentations significatives apparaissent à l'échelle de la famille** sur les données pondérées, renforçant les tendances à l'augmentation observées sans pondération. Il s'agit de : **Poisson légumes** (+1,0g/100g ; +53%), **Poisson légumes féculents** (+0,9g/100g ; +55%), **Risotto** (+0,6g/100g ; +24%), **Autres entrées** (+8,3g/100g ; +117%), **Poisson haché/pavé** (+1,1g/100g ; +56%) et **Viande en sauce** (+1,1g/100g ; +32%). **Des augmentations significatives par segment sont également observées sur les données pondérées pour certaines de ces familles** : pour les **marques nationales pour les familles Poisson légumes féculents** (+2,5g/100g ; +281%, à nuancer par les effectifs relativement faibles en 2012 : n=5 et en 2016 : n=4) et **Risotto** (+0,6g/100g ; +27%) ; pour les **distributeurs spécialisés pour les familles Autres entrées** (+6,9g/100g ; +136%) et **Viande en sauce** (+1,0g/100g ; +29%). Pour la famille **Poisson haché/pavé**, l'augmentation significative observée pour les marques nationales sur les données non pondérées est confirmée par la pondération (+2,5g/100g ; +219%) ; à l'inverse, la diminution significative des marques de distributeurs n'est pas retrouvée sur les données pondérées ;
- **Couscous/tajine** : la pondération **fait disparaître l'augmentation significative** observée sur les données non pondérées pour les **distributeurs spécialisés** ;
- **Hachis parmentier** : la pondération **fait apparaître une augmentation significative pour les marques nationales** (+1,6g/100g ; +92%) et **une diminution significative pour les marques de distributeurs** (-1,0g/100g ; -26%) ; ces évolutions contraires permettent en partie d'expliquer l'absence d'évolution significative à l'échelle de la famille pondérée ;
- **Tartiflette** : **une diminution significative** au sein des **marques de distributeurs** apparaît avec la pondération par les parts de marché (-1,8g/100g ; -40%) ;
- **Poêlée de pomme de terre complète** et **Légumes** : les diminutions significatives observées pour les produits appariés sur les données non pondérées disparaissent avec la pondération ;
- **Légumes féculents** : une augmentation significative **apparaît sur les données pondérées pour les produits issus du hard discount** (+1,4g/100g ; +156%), sans entraîner d'effet significatif à l'échelle de la famille ;
- **Galette/gratin/flan de légumes** : **la diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés observée sur les données non pondérées est confirmée avec la pondération** (-0,7g/100g ; -35%), **signe de reformulations à la baisse** ; elle est portée principalement par les **marques de distributeurs** (pour lesquelles la pondération fait apparaître une diminution significative de -0,7g/100g ; -26%) ;
- **Cassolette/coquille de la mer** : l'augmentation significative observée pour les **marques de distributeurs** sur les données non pondérées est confirmée sur les

données pondérées (+1,4g/100g ; +43%), sans entraîner d'effet significatif à l'échelle de la famille ;

- **Poisson en sauce** : la diminution significative observée sur les données non pondérées pour les produits appariés disparaît avec la pondération. En revanche, une diminution significative de la teneur moyenne pour les **produits issus du hard discount** apparaît avec la pondération (-3,6g/100g ; -70%) ;
- **Poisson pané** : la diminution significative observée sur les données non pondérées pour les produits appariés disparaît avec la pondération. De même, la **diminution significative observée pour les marques de distributeurs sur les données non pondérées disparaît** en pondérant par les parts de marché et devient **une augmentation significative de la teneur moyenne** (+0,2g/100g ; +20%).

7.2.3 Evolution des teneurs en sucres pondérées par les parts de marché

Concernant les sucres et pour les 39 familles étudiées, l'étude des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché montre 10 évolutions significatives : 7 à la baisse et 3 à la hausse (contre 4 à la baisse sur les données non pondérées). En comparaison avec les données non pondérées : 3 diminutions significatives sont confirmées (Poisson légumes féculents, Riz cantonais, Viande en sauce), 1 disparaît (Viande sans sauce), 4 apparaissent (Poisson légumes, Risotto, Céréales et légumineuses cuisinées, Crevettes/moules), et 3 augmentations significatives apparaissent (Hachis parmentier, Autres pâtes sans viande/poisson, Poisson haché/pavé). Des évolutions significatives sont également observées au niveau des segments de marché (apparitions et évolution en sens contraire par rapport aux données non pondérées). Ainsi pour les familles :

- **Paella, Viande féculents et Poêlée de pomme de terre complète** : pour ces 3 familles, une diminution significative de la teneur moyenne des marques de distributeurs apparaît avec la pondération (respectivement -0,6g/100g ; -43%, -0,9g/100g ; -31%, et -1,5g/100g ; -50%) ;
- **Hachis parmentier** : l'augmentation significative observée sur les données non pondérées au sein des produits appariés est amplifiée par la pondération (+0,3g/100g ; +22%) entraînant l'apparition d'une augmentation significative au niveau de la famille sur les données pondérées (+0,5g/100g ; +30%). Cette augmentation est, comme sur les données non pondérées, majoritairement portée par les marques de distributeurs (+0,5g/100g ; +37%) mais également par les marques nationales pour les données pondérées (+1,0g/100g ; +54%) ;
- **Poissons légumes** : la pondération fait apparaître une diminution significative de la teneur moyenne à l'échelle de la famille (-0,8g/100g ; -35%), ainsi qu'à l'échelle des produits appariés (-0,8g/100g ; -37%). La diminution significative observée à l'échelle de la famille peut en partie s'expliquer par des reformulations de produits dans le sens d'une diminution des teneurs. Elle est portée majoritairement par les marques nationales pour lesquelles une diminution significative apparaît avec la

pondération (-1,6g/100g ; -60%, avec des effectifs faibles en 2012 : n=4 et en 2016 : n=2) ;

- **Poissons légumes féculents : la diminution significative observée sur les données non pondérées à l'échelle de la famille est confortée par la pondération** (-0,7g/100g ; -34%). En revanche, la diminution significative observée pour les produits appariés disparaît avec la pondération. Pondérer les données fait également disparaître l'évolution significative, à la baisse, observée pour les distributeurs spécialisés et apparaît une diminution significative pour les produits de marques nationales (-1,8g/100g ; -58%) ;
- **Autres pâtes avec viande/poisson** : la diminution de la teneur moyenne des produits de marques nationales observée sur les données non pondérées est confirmée sur les données pondérées par les parts de marché (-0,9g/100g ; -41%) ;
- **Autres pâtes sans viande/poisson : la pondération par les parts de marché fait apparaître une augmentation significative à l'échelle de la famille** (+0,5g/100g ; +24%) renforçant la tendance observée sur les données non pondérées. Une augmentation significative de la teneur moyenne des produits de marques de distributeurs (+0,7g/100g ; +45%) apparaît également avec la pondération ;
- **Risotto : une diminution significative de la teneur moyenne à l'échelle de la famille apparaît en pondérant par les parts de marché** (-0,5g/100g ; -56%) ;
- **Riz cantonais et Viande en sauce : les diminutions significatives observées à l'échelle de la famille sur les données non pondérées sont confirmées par la pondération** (respectivement -0,4g/100g ; -39% et -1,7g/100g ; -47%). La pondération confirme également la diminution significative observée pour les distributeurs spécialisés (respectivement : -0,4g/100g ; -33% et -1,9g/100g ; -53%) ;
- **Autres riz cuisinés complets** : la pondération confirme la diminution significative observée pour les marques de distributeurs sur les données non pondérées (-0,8g/100g ; -40%) et fait apparaître une évolution significative à la hausse pour les produits issus du hard discount (+1,3g/100g ; +126%, à nuancer car les effectifs sont faibles en 2012 : n=4 et en 2016 : n=2). Ces évolutions en sens opposé peuvent expliquer en partie l'absence d'évolution significative à l'échelle de la famille ;
- **Céréales et légumineuses cuisinées et Crevettes/moules : une diminution significative à l'échelle de la famille apparaît en pondérant par les parts de marché** (respectivement -2,8g/100g ; -56% et -0,7g/100g ; -60%) venant renforcer la tendance observée sur les données non pondérées. Ces diminutions à l'échelle de la famille peuvent d'une part s'expliquer en partie par des reformulations de produits, entraînant une diminution significative pour les produits appariés (respectivement -3,5g/100g ; -70% et -0,6g/100g ; -89%) ; et d'autre part elles sont portées majoritairement par les distributeurs spécialisés (-2,9g/100g ; -57%) pour les Céréales et légumineuses cuisinées et par les marques de distributeurs (-0,9g/100g ; -94%) pour les Crevettes/moules ;

- **Galette/gratin/flan de légumes** : une augmentation significative de la teneur moyenne des produits issus du hard discount apparait avec la pondération (+0,8g/100g ; +37%) ;
- **Autres entrées** : la pondération par les parts de marché fait apparaître une évolution significative à l'échelle des produits appariés (+0,8g/100g ; +221%), signe de reformulations à la hausse ;
- **Poisson en sauce** : les augmentations significatives observées sur les données non pondérées, à l'échelle des produits appariés et pour les produits de marques nationales, ne sont pas retrouvées sur les données pondérées ;
- **Poisson haché/pavé** : une augmentation significative de la teneur moyenne à l'échelle de la famille apparaît avec la pondération (+0,5g/100g ; +262%), venant renforcer les tendances observées sur les données non pondérées. Elle est portée majoritairement par les distributeurs spécialisés (pour lesquels l'augmentation significative observée sur les données non pondérées est confortée par la pondération : +1,2g/100g ; +506%, à relativiser toutefois par les effectifs faibles en 2012 et 2016 : n=3) et par les marques de distributeurs (pour lesquelles une augmentation significative de +0,5g/100g soit +397% apparait) ;
- **Poisson pané** : l'augmentation significative observée sur les données non pondérées pour les marques de distributeurs est confirmée par la pondération (+0,6g/100g ; +45%) ;
- **Viande panée** : l'augmentation significative de la teneur moyenne des marques nationales observée sur les données non pondérées disparaît avec la pondération ;
- **Viande sans sauce** : la diminution significative observée à l'échelle de la famille sur les données non pondérées disparaît avec la pondération. A l'inverse, une augmentation significative apparaît pour les marques de distributeurs (+0,7g/100g ; +79%).

7.2.4 Evolution des teneurs en sel pondérées par les parts de marché

Concernant le sel et pour les 39 familles étudiées, l'étude des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché montre 5 évolutions significatives : 3 à la baisse et 2 à la hausse (contre 2 à la baisse sur les données non pondérées). En comparaison avec les données non pondérées : 1 diminution significative est confirmée (Légumes), 1 disparaît (Cassolette/coquille de la mer), 2 apparaissent (Paella et Viande sans sauce), et 2 augmentations significatives apparaissent (Hachis parmentier et Parmentier de poisson/brandade). Des évolutions significatives sont également observées au niveau des segments de marché (apparitions et évolution en sens contraire par rapport aux données non pondérées). Ainsi pour les familles :

- **Paella : une diminution significative à l'échelle de la famille apparait en pondérant par les parts de marché (-0,10g/100g ; -10%) ;**
- **Hachis parmentier : une augmentation significative à l'échelle de la famille apparait en pondérant par les parts de marché (+0,06g/100g ; +9%).** Elle est portée principalement par les marques nationales pour lesquelles une augmentation significative est observée sur les données pondérées (+0,16g/100g ; +27%) ;
- **Parmentier de poisson/brandade : une augmentation significative apparait en pondérant par les parts de marché (+0,10g/100g ; +14%).** Elle est portée principalement par les marques nationales pour lesquelles l'augmentation significative observée sur les données non pondérées est confirmée par la pondération (+0,21g/100g ; +29%) ;
- **Viande légumes, Poisson légumes féculents et Pâtes bolognaise :** pour ces 3 familles, la diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés observée sur les données non pondérées disparaît avec la pondération ;
- **Viande légumes féculents : une augmentation significative de la teneur moyenne des produits appariés apparait avec la pondération (+0,08g/100g ; +14%),** signe de reformulations de produits dans le sens d'une augmentation des teneurs ;
- **Autres riz cuisinés complets :** la diminution significative observée sur les données non pondérées pour les distributeurs spécialisés est amplifiée par la pondération (-0,64g/100g ; -61%), à nuancer cependant car les effectifs des produits associés à une part de marché sont faibles (2012 : n=5 ; 2016 : n=2) ;
- **Légumes : la diminution significative à l'échelle de la famille observée sur les données non pondérées est confirmée par la pondération (-0,05g/100g ; -8%).** La pondération fait apparaître une diminution significative pour les distributeurs spécialisés (-0,13g/100g ; -21%) et pour les marques nationales (-0,14g/100g ; -20%) ;
- **Légumes féculents : la diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés observée sur les données non pondérées est amplifiée par la pondération (-0,22g/100g ; -30%),** signe de reformulations de produits dans le sens d'une diminution des teneurs. Cette diminution est portée principalement par les marques de distributeurs, pour lesquelles la pondération fait apparaître une diminution significative de -0,25g/100g soit -29%) ;
- **Cassolette/coquille de la mer : les diminutions significatives observées à l'échelle de la famille et des produits appariés sur les données non pondérées ne sont pas retrouvées sur les données pondérées ;**
- **Autres entrées :** la pondération par les parts de marché fait apparaître une diminution significative de la teneur moyenne des marques de distributeurs (-0,30g/100g ; -22%), sans entraîner d'effet significatif à l'échelle de la famille ;
- **Poisson en sauce :** l'augmentation significative pour les produits issus du hard discount observée sur les données non pondérées n'est pas retrouvée avec la pondération ;

- **Poisson haché/pavé** : l'augmentation significative de la teneur moyenne des marques nationales observée sur les données non pondérées est confirmée par la pondération (+0,37g/100g ; +69%) ;
- **Poisson pané** : la diminution significative à l'échelle des produits appariés et l'augmentation significative de la teneur moyenne des marques nationales, observées sur les données non pondérées, ne sont pas retrouvées sur les données pondérées ;
- **Viande sans sauce** : la pondération fait apparaître une diminution significative à l'échelle de la famille (-0,23g/100g ; -19%). La diminution significative de la teneur moyenne des marques nationales observée sur les données non pondérées est amplifiée par la pondération (-1,70g/100g ; -64%), à nuancer cependant car les effectifs des produits associés à une part de marché sont faibles (2012 : n=2 ; 2016 : n=9).

7.2.5 Evolution des teneurs en protéines pondérées par les parts de marché

Concernant les protéines et pour les 39 familles étudiées, l'étude des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché montre 6 évolutions significatives : 4 à la baisse et 2 à la hausse (contre 1 à la baisse sur les données non pondérées). En comparaison avec les données non pondérées : la diminution significative disparaît (Viande panée), 4 diminutions significatives apparaissent (Hachis parmentier, Autres pâtes sans viande/poisson, Cassolette/coquille de la mer et Autres entrées), et 2 augmentations significatives apparaissent (Poisson légumes et Crevettes/moules). Des évolutions significatives sont également observées au niveau des segments de marché (apparitions et évolution en sens contraire par rapport aux données non pondérées). Ainsi pour les familles :

- **Hachis parmentier** : une diminution significative à l'échelle de la famille apparaît avec la pondération (-0,4g/100g ; -7%) confirmant la tendance observée sur les données non pondérées. La diminution significative de la teneur moyenne des marques de distributeurs observée sur les données non pondérées est retrouvée sur les données pondérées (-0,7g/100g ; -10%) ;

- **Parmentier de poisson/brandade** et **Viande féculents** : une augmentation significative de la teneur moyenne en protéines apparaît sur certains segments en pondérant : les marques nationales (+2,1g/100g ; +59%) pour la famille Parmentier de poisson/brandade et les marques de distributeurs (+0,8g/100g ; +13%) pour la famille Viande féculents. Ces augmentations n'entraînent pas d'effet significatif à l'échelle de la famille ;

- **Poisson légumes** : une augmentation significative à l'échelle de la famille apparaît en pondérant par les parts de marché (+1,8g/100g ; +27%). Elle semble être portée majoritairement par les marques nationales pour lesquelles une augmentation significative apparaît avec la pondération (+4,0g/100g ; +58%), à nuancer toutefois par les faibles effectifs (2012 : n=4 ; 2016 : n=2) ;

- **Pâtes bolognaise** : la diminution significative à l'échelle des produits appariés observée sur les données non pondérées disparaît avec la pondération, tout comme la diminution significative des marques de distributeurs entrée de gamme. En revanche, la diminution significative observée pour les marques de distributeurs est retrouvée sur les données pondérées (-0,6g/100g ; -11%) ;

- **Autres pâtes sans viande/poisson** : une diminution significative à l'échelle de la famille apparaît avec la pondération (-0,6g/100g ; -10%), ainsi qu'une diminution significative de la teneur moyenne des produits de marques de distributeurs (-0,8g/100g ; -11%). En revanche, la diminution significative à l'échelle des produits appariés constatée sur les données non pondérées, disparaît avec la pondération ;

- **Riz cantonais et Légumes féculents** : pour ces 2 familles, la diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés observée sur les données non pondérées disparaît avec la pondération ;

- **Légumes** : la diminution significative de la teneur moyenne des produits appariés observée sur les données non pondérées disparaît avec la pondération. En revanche, celle-ci fait apparaître une diminution significative de la teneur moyenne des produits de marques de distributeurs (-0,3g/100g ; -14%) ;

- **Gratin de pomme de terre** : la diminution significative de la teneur moyenne des marques de distributeurs observée sur les données non pondérées est confirmée par la pondération (-1,0g/100g ; -22%) sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille ;

- **Cassolette/coquille de la mer** : une diminution significative à l'échelle de la famille apparaît en pondérant par les parts de marché (-0,6g/100g ; -8%). Des évolutions significatives sont également observées par segment de marché : apparition d'une augmentation significative pour les marques de distributeurs (+0,7g/100g ; +9%) et confirmation d'une diminution significative pour les produits issus du hard discount (-2,1g/100g ; -30%) ;

- **Autres entrées** : une diminution significative à l'échelle de la famille apparaît en pondérant par les parts de marché (-2,8g/100g ; -22%) ;

- **Crevettes/moules** : une augmentation significative à l'échelle de la famille apparaît avec la pondération (+2,9g/100g ; +29%). Une augmentation significative de la teneur moyenne des produits issus du hard discount est également observée avec la pondération (+3,1g/100g ; +30%) ;

- **Poisson en sauce** : des augmentations significatives par segment de marché apparaissent en pondérant par les parts de marché : pour les distributeurs spécialisés (+0,8g/100g ; +8%) et pour les produits issus du hard discount (+1,3g/100g ; +14%), sans entraîner d'évolution significative à l'échelle de la famille ;

- **Viande panée** : les diminutions significatives à l'échelle de la famille, des produits appariés et des marques nationales, observées sur les données non pondérées, disparaissent avec la pondération.

7.2.6 Evolution des teneurs en fibres pondérées par les parts de marché

Concernant les fibres et pour les 31 familles étudiées⁵⁹, l'étude des valeurs nutritionnelles pondérées par les parts de marché montre que la pondération fait apparaître 7 évolutions significatives : 3 à la baisse (Autres pâtes sans viande/poisson, Légumes et Cassolette/coquille de la mer) et 4 à la hausse (Hachis parmentier, Pâtes bolognaise, Autres pâtes avec viande/poisson et Céréales et légumineuses cuisinées). Des évolutions significatives sont également observées au niveau des segments de marché (apparitions et évolutions en sens contraire par rapport aux données non pondérées). Ainsi pour les familles :

- **Hachis parmentier** : une augmentation significative à l'échelle de la famille apparaît avec la pondération (+0,2g/100g ; +24%) confirmant la tendance observée sur les données non pondérées. L'augmentation significative de la teneur moyenne des marques nationales observée sur les données non pondérées est amplifiée par la pondération (+0,7g/100g ; +171%). La pondération fait apparaître une augmentation significative pour les marques de distributeurs entrée de gamme (+0,4g/100g ; +28%, à nuancer par les faibles effectifs en 2012 : n=2 et 2016 : n=4) ;

- **Parmentier de poisson/brandade** : la diminution significative de la teneur moyenne des marques nationales observée sur les données non pondérées est confirmée par la pondération (-0,6g/100g ; -47%) ;

- **Viande légumes, Légumes féculents et Galette/gratin/flan de légumes** : la pondération par les parts de marché fait apparaître une augmentation significative de la teneur moyenne des distributeurs spécialisés (+0,8g/100g ; +111%) pour la famille Viande légumes, des marques nationales (+0,7g/100g ; +26%) pour la famille Légumes féculents et des distributeurs spécialisés (+0,8g/100g ; +41%) et des produits issus du hard discount (+0,6g/100g ; +27%) pour la famille Galette/gratin/flan de légumes ;

- **Pâtes bolognaise** : une augmentation significative à l'échelle de la famille apparaît avec la pondération (+0,5g/100g ; +34%), elle est majoritairement portée par les marques nationales pour lesquelles l'augmentation significative observée sur les données non pondérées est amplifiée par la pondération (+1,2g/100g ; +116%) ;

- **Autres pâtes avec viande/poisson et Céréales et légumineuses cuisinées** : pour ces 2 familles une augmentation significative à l'échelle de la famille apparaît en pondérant par les parts de marché (respectivement +0,3g/100g ; +20% et +0,8g/100g ; +27%) ;

- **Autres pâtes sans viande/poisson** : une diminution significative à l'échelle de la famille apparaît avec la pondération (-0,4g/100g ; -16%). Elle est portée majoritairement

⁵⁹ Pour l'étude des fibres, les familles Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané ne sont pas considérées et leurs éventuelles évolutions ne sont pas commentées dans ce rapport.

par les distributeurs spécialisés pour lesquels la pondération fait apparaître une diminution significative (-0,5g/100g ; -20%) ;

- **Légumes : des diminutions significatives à l'échelle de la famille et à l'échelle des produits appariés apparaissent avec la pondération** (respectivement -0,4g/100g ; -13% et -0,5g/100g ; -17%). L'augmentation significative de la teneur moyenne des produits issus du hard discount observée sur les données non pondérées est amplifiée par la pondération (+0,8g/100g ; +32%), et une diminution significative apparaît pour les marques de distributeurs (-0,8g/100g ; -25%) ;

- **Cassiolette/coquille de la mer : une diminution significative à l'échelle de la famille apparaît** en pondérant par les parts de marché (-0,2g/100g ; -21%).

Annexe 1 : Lexique

Allégation

La réglementation⁶⁰ définit une allégation comme 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

La réglementation définit une allégation santé comme 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.

La réglementation distingue 2 types d'allégation de santé :

- les allégations de santé fonctionnelles (relatives à l'article 13 du règlement (CE) n° 1924/2006⁶⁰) 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 ;
- 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 portant sur les denrées alimentaires sont interdites, sauf si elles sont autorisées par la Commission européenne conformément à l'annexe du règlement (UE) n°432/2012⁶¹ applicable à partir du 14 décembre 2012, ainsi qu'aux autres règlements ultérieurs listant des allégations de santé autorisées.

L'indicateur présenté dans les rapports Oqali tient compte de l'ensemble des messages établissant un lien entre le produit ou un nutriment/substance contenu dans celui-ci d'une part et une fonction santé telle que décrite précédemment d'autre part, que cette association soit ou non reconnue comme allégation de santé autorisée par l'annexe du règlement n°432/2012. Cet indicateur fait ainsi état de l'ensemble des messages de santé portés à l'attention du consommateur sur l'emballage.

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.

⁶⁰ Règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil (20/12/2006) concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

⁶¹ Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles.

En particulier, dans les rapports effectués par l'Oqali, ont été considérées comme « allégations nutritionnelles » toutes les allégations remplissant les conditions d'utilisation des annexes du règlement (CE) n°1924/2006 et du règlement (UE) n°116/2010⁶² actuellement en vigueur, ainsi que celles pouvant avoir le même sens pour le consommateur.

Étiquetage nutritionnel ou déclaration nutritionnelle

A partir de décembre 2014, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011⁶³ concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, l'étiquetage nutritionnel obligatoire inclut les éléments suivants : la valeur énergétique et les teneurs en matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel (ces déclarations nutritionnelles sont nommées « **groupe INCO** » dans les rapports publiés par l'Oqali).

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants : acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires et, s'ils sont en quantité significative, tous vitamines ou minéraux énumérés à l'annexe XIII du règlement n° 1169/2011 (ces déclarations nutritionnelles sont nommées « **groupe INCO +** » dans les rapports publiés par l'Oqali).

Ce règlement est applicable à partir du 13 décembre 2014 pour les denrées alimentaires présentant un étiquetage nutritionnel préexistant, et à partir du 13 décembre 2016 pour les autres. Par ailleurs, le règlement INCO autorise les denrées mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 et qui ne seraient pas conformes, à être commercialisées jusqu'à écoulement des stocks.

Pour ces derniers produits et pour ceux commercialisés avant décembre 2014, l'étiquetage nutritionnel se définit comme 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 Conseil⁶⁴, lorsqu'ils sont présents en quantité significative conformément à ladite annexe). Avant décembre 2014, la réglementation prévoyait 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 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 ;

⁶² Règlement (UE) n°116/2010 de la commission du 9 février 2010 modifiant le règlement (CE) n°1924/2006 du parlement européen et du conseil en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles.

⁶³ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.

⁶⁴ Directive du conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE).

- **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...

Portion indiquée

Les portions indiquées regroupent :

- les portions clairement inscrites dans une allégation, une recommandation de consommation⁶⁵ ou un repère nutritionnel, qu'elles soient quantifiées ou non (ex. « 3 biscuits » ou « 10g de margarine ») ;
- les portions figurant dans le tableau nutritionnel lorsque les valeurs nutritionnelles pour une portion différente de 100g/100ml sont exprimées.

Poids d'une unité

Une unité correspond à la plus petite unité indivisible constituant le produit (par exemple un yaourt dans un lot de 16 yaourts, une canette de soda, un petit paquet de chips, une tranche de jambon dans un paquet de 4 tranches ou un nugget dans un paquet de 30 nuggets). A noter que dans certains cas (ex : nugget, biscuit), plusieurs unités peuvent être consommées en une seule prise par le consommateur.

Le poids de cette unité est renseigné dans la base Oqali lorsqu'il est explicitement mentionné sur l'emballage du produit.

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...).

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

⁶⁵ Les recommandations de consommation visent à orienter le consommateur dans ses choix de consommation et à le guider pour intégrer le produit dans son alimentation. Elles regroupent tous les messages indiquant quand, comment, avec quoi, en quelle quantité et/ou à quelle fréquence consommer le produit.

besoins journaliers sont de 2000 kcal). Les apports de référence⁶⁶ (AR) sont pris en compte en tant que repères uniquement lorsqu'ils sont présentés sous forme de pictogrammes (échelles par exemple). Les AR 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 de l'Oqali, chaque secteur peut être divisé en 8 segments de marché :

- marques nationales (MN) : ce sont les produits de marque ;
- marques de distributeurs (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 de distributeurs entrée de gamme (MDDeg) : ce sont les produits à marques d'enseignes de la distribution 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 ;
- hard discount (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 ;
- centrales d'achat (CA) : ce sont les produits distribués en centrales d'achat ;
- pharmacie (PH) : définie comme les produits distribués exclusivement en pharmacie ;
- distributeurs spécialisés bio (DS bio) : définis comme les produits à marque d'enseigne de la distribution spécialisée biologique.

Valeurs nutritionnelles par portion

Les valeurs nutritionnelles par portion correspondent aux valeurs nutritionnelles présentes dans le tableau nutritionnel pour une portion donnée, qu'elles soient quantifiées ou non (ex. « 3 biscuits » ou « 10g de margarine »), en complément des valeurs nutritionnelles aux 100g. Cette portion des valeurs nutritionnelles peut être égale à 100g si le poids d'une unité et/ou la portion indiquée 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.

⁶⁶ Anciennement AJR (Apports Journaliers Recommandés), pouvant également être mentionné sous le terme AQR (Apports Quotidiens de Référence).

Annexe 2 : Effectifs de produits par famille et segment de marché pour le secteur des Plats cuisinés surgelés en 2012 et 2016

Effectifs de produits au sein du secteur des plats cuisinés surgelés en 2012 et en 2016	Distributeurs spécialisés		Marques nationales		Marques de distributeurs		Marques de distributeurs entrée de gamme		Hard discount		Tous segments de marché confondus	
	2012	2016	2012	2016	2012	2016	2012	2016	2012	2016	2012	2016
Couscous/tajine	15	14	2	2	13	11	0	0	2	1	32	28
Moussaka	8	8	6	4	13	16	0	0	3	2	30	30
Paella	11	11	2	2	13	8	4	4	5	3	35	28
Hachis parmentier	12	10	7	5	21	18	4	6	6	6	50	45
Parmentier de poisson/brandade	13	16	7	3	20	13	0	0	5	5	45	37
Viande féculents	32	48	2	3	12	7	0	0	7	6	53	64
Viande légumes	17	20	3	0	2	5	0	0	1	1	23	26
Viande légumes féculents	44	57	10	9	20	15	0	0	16	14	90	95
Légumes farcis	4	6	2	1	5	7	0	0	3	1	14	15
Poisson féculents	10	17	2	2	2	3	0	0	2	3	16	25
Sushis	3	6	1	0	1	0	0	0	1	0	6	6
Poisson légumes	15	13	7	2	1	2	0	0	4	7	27	24
Poisson légumes féculents	26	34	9	6	16	11	0	0	5	3	56	54
Pâtes bolognaise	19	21	13	8	39	34	6	4	9	12	86	79
Pâtes carbonara	3	4	1	1	13	12	0	0	5	4	22	21
Autres pâtes avec viande/poisson	43	52	14	6	48	51	0	1	15	18	120	128
Autres pâtes sans viande/poisson	33	41	3	3	14	19	0	0	3	2	53	65
Risotto	9	18	7	5	4	3	0	0	1	2	21	28
Riz cantonais	9	5	1	1	9	7	3	1	3	2	25	16
Autres riz cuisines complets	8	4	2	2	4	9	0	0	5	2	19	17
Tartiflette	6	10	2	4	11	11	0	0	2	2	21	27
Poelee de pomme de terre complète	9	9	4	4	34	25	1	1	15	12	63	51
Autres plats à base de pomme de terre	6	8	0	2	2	3	0	0	2	2	10	15
Légumes	26	50	13	19	69	86	0	0	26	25	134	180
Légumes féculents	4	23	7	8	13	20	0	0	11	9	35	60
Céréales et légumineuses cuisinées	5	17	2	2	2	2	0	0	0	1	9	22
Galette/gratin/flan de légumes	18	34	10	8	46	48	0	0	10	16	84	106
Gratin de pomme de terre	10	27	2	5	13	22	0	0	4	10	29	64
Cassolette/coquille de la mer	39	49	37	13	28	28	1	3	10	7	115	100
Produits frits ethniques	26	35	4	0	5	2	0	0	0	4	35	41
Autres entrées	20	54	4	4	4	18	0	3	0	6	28	85
Crevettes/moules	3	2	10	1	5	4	0	0	4	5	22	12
Poisson en sauce	45	43	28	31	60	45	4	1	15	14	152	134
Poisson haché/pavé	6	6	4	3	6	6	0	0	0	0	16	15
Poisson pané	28	55	23	43	51	67	11	11	25	18	138	194
Viande panée	19	29	14	29	23	23	7	7	10	11	73	99
Viande sans sauce	5	32	10	16	10	25	3	5	14	15	42	93
Viande en sauce	18	21	5	1	2	1	0	0	6	4	31	27
Fromage pané	2	5	0	0	1	0	0	0	0	3	3	8
Toutes familles confondues	629	914	280	258	655	687	44	47	255	258	1863	2164

Annexe 3 : Variabilité nutritionnelle par famille de produits en 2016 : statistiques descriptives pour 100g

Les tableaux suivants présentent, par famille de produits et par nutriment, pour 2016, les principales statistiques descriptives ainsi que les teneurs moyennes pondérées ou non par les parts de marché, pour 100g. Le nombre de produits inclus dans le calcul de la moyenne pondérée est plus faible que pour la moyenne non pondérée car seuls les produits pour lesquels une part de marché a pu être affectée (par référence = code barre) ont été considérés.

Les coefficients de variation permettent de mettre en avant les nutriments présentant la plus forte dispersion au sein d'une famille de produits.

Couscous/tajine	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	28	28	28	28	28	28	26	28
Min	93	2,0	0,4	9,0	1,4	4,6	0,9	0,53
Max	154	7,5	2,4	19,0	5,8	10,1	4,8	1,10
1er quartile	117	3,8	1,0	11,9	2,0	6,3	1,6	0,70
Mediane	128	4,1	1,4	13,0	2,4	6,8	1,8	0,82
3eme quartile	138	5,1	1,8	15,0	2,6	7,6	2,3	0,94
Moyenne	126	4,5	1,4	13,4	2,4	7,0	2,1	0,81
Ecart-type	17	1,3	0,5	2,0	0,8	1,6	0,8	0,17
Coefficient de variation en %	14	28,8	38,1	14,9	33,7	22,6	39,2	20,62
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	27	27	27	27	27	27	25	27
Moyenne pondérée par les parts de marché	120	4,1	1,3	13,0	2,3	6,8	1,9	0,77
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-5	-8	-7	-3	-5	-2	-7	-5

Moussaka	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	30	30	30	30	30	30	26	30
Min	102	6,1	1,4	2,6	1,5	4,0	1,4	0,49
Max	154	12,4	4,1	8,4	4,2	7,3	3,9	0,94
1er quartile	115	7,6	2,0	4,1	2,6	4,7	2,0	0,62
Mediane	125	8,5	2,4	4,8	3,0	5,4	2,5	0,73
3eme quartile	135	9,9	2,8	6,0	3,4	5,9	2,9	0,89
Moyenne	126	8,7	2,4	5,2	2,9	5,5	2,4	0,74
Ecart-type	15	1,7	0,6	1,6	0,6	0,9	0,6	0,13
Coefficient de variation en %	12	19,9	25,4	31,6	21,9	17,0	26,0	18,17
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	27	27	27	27	27	27	24	27
Moyenne pondérée par les parts de marché	124	8,4	2,3	5,5	3,0	5,5	2,3	0,75
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-2	-4	-4	+6	+4	+0	-7	+2

Paella	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	28	28	28	28	28	28	23	28
Min	101	1,4	0,2	11,8	0,2	3,9	0,7	0,60
Max	143	5,4	2,1	18,0	2,5	8,4	2,5	1,30
1er quartile	111	2,5	0,5	14,1	0,8	5,4	0,8	0,88
Mediane	118	3,3	0,8	15,8	1,0	6,3	1,0	0,99
3eme quartile	126	4,2	1,0	16,0	1,4	6,9	1,2	1,10
Moyenne	119	3,4	0,8	15,3	1,2	6,2	1,1	0,98
Ecart-type	11	1,1	0,4	1,6	0,5	1,1	0,5	0,18
Coefficient de variation en %	10	32,3	50,8	10,3	47,0	17,6	42,0	18,66
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	21	21	21	21	21	21	18	21
Moyenne pondérée par les parts de marché	116	2,9	0,6	15,7	1,1	6,4	1,0	0,89
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-3	-15	-21	+3	-6	+3	-7	-9

Hachis parmentier	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	45	45	45	45	45	45	37	45
Min	80	2,4	1,0	7,0	0,3	3,6	0,0001	0,12
Max	182	12,0	6,0	13,7	3,1	8,6	2,0	0,90
1er quartile	103	4,3	1,9	9,6	1,3	4,8	1,0	0,70
Mediane	117	5,3	2,5	10,8	1,5	5,7	1,3	0,77
3eme quartile	133	6,7	3,2	11,6	1,9	6,9	1,5	0,81
Moyenne	118	5,5	2,7	10,7	1,6	5,8	1,3	0,74
Ecart-type	21	1,9	1,0	1,4	0,7	1,3	0,4	0,12
Coefficient de variation en %	18	34,3	38,9	12,8	41,6	22,1	32,1	16,51
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	41	41	41	41	41	41	35	41
Moyenne pondérée par les parts de marché	123	5,9	2,8	11,3	2,0	5,7	1,2	0,76
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+5	+7	+5	+6	+25	-2	-6	+3

Parmentier de poisson/brandade	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	37	37	37	37	37	37	30	37
Min	98	1,6	0,6	7,5	0,3	3,6	0,6	0,14
Max	182	13,0	5,2	13,0	2,2	8,8	3,0	1,10
1er quartile	118	5,8	1,4	8,6	0,5	5,1	1,0	0,68
Mediane	133	7,0	2,2	9,5	1,0	5,4	1,0	0,78
3eme quartile	144	9,3	3,0	11,0	1,4	7,2	1,4	0,83
Moyenne	132	7,4	2,3	9,7	1,0	5,9	1,3	0,74
Ecart-type	20	2,4	1,1	1,4	0,6	1,4	0,6	0,17
Coefficient de variation en %	15	32,4	47,3	14,7	63,0	23,4	44,8	22,81
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	34	34	34	34	34	34	28	34
Moyenne pondérée par les parts de marché	139	8,4	2,1	9,9	0,8	5,6	1,1	0,79
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+6	+13	-9	+1	-16	-6	-15	+6

Viande féculents	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	64	64	64	64	64	64	57	64
Min	81	1,4	0,3	3,1	0,3	5,1	0,3	0,40
Max	206	15,9	8,6	20,0	6,8	14,2	6,3	1,20
1er quartile	126	4,6	1,6	8,2	1,1	6,5	0,9	0,55
Mediane	145	6,0	2,8	13,1	1,6	7,7	1,2	0,69
3eme quartile	160	8,9	4,1	16,0	2,2	9,0	1,5	0,85
Moyenne	146	6,9	3,1	12,3	1,8	8,0	1,5	0,71
Ecart-type	26	3,3	1,9	4,3	1,2	1,9	1,2	0,20
Coefficient de variation en %	17	47,3	61,4	35,2	65,6	24,2	79,6	28,12
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	59	59	59	59	59	59	52	59
Moyenne pondérée par les parts de marché	139	5,8	2,8	14,0	2,0	7,1	1,4	0,65
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-5	-16	-11	+14	+12	-11	-7	-8

Viande légumes	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	26	26	26	26	26	26	25	26
Min	51	0,6	0,2	0,3	0,3	3,8	0,0001	0,43
Max	148	10,0	6,6	11,0	6,6	18,5	3,8	1,50
1er quartile	92	4,6	1,4	3,2	1,7	5,9	0,7	0,62
Mediane	106	6,1	3,0	4,2	2,4	6,9	1,2	0,71
3eme quartile	132	7,6	3,9	5,4	3,3	9,2	2,1	0,80
Moyenne	108	6,1	2,8	4,4	2,5	8,1	1,5	0,77
Ecart-type	25	2,6	1,7	2,3	1,3	3,3	1,1	0,27
Coefficient de variation en %	23	42,3	61,1	52,3	52,3	40,9	72,3	35,02
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	24	24	24	24	24	24	23	24
Moyenne pondérée par les parts de marché	103	6,2	2,5	4,4	2,7	6,7	1,6	0,85
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	+1	-10	+1	+9	-17	+9	+11

Viande legumes feculents	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	95	95	95	95	95	95	84	95
Min	71	1,2	0,2	2,6	0,3	3,8	0,3	0,19
Max	189	14,4	7,3	24,9	9,1	14,6	4,5	1,40
1er quartile	100	2,7	0,7	9,3	1,2	5,8	1,0	0,58
Mediane	110	3,7	1,4	11,3	1,8	6,6	1,4	0,66
3eme quartile	131	4,9	2,3	14,6	2,6	7,6	2,1	0,81
Moyenne	116	4,3	1,8	11,6	2,1	6,9	1,6	0,69
Ecart-type	24	2,5	1,5	4,1	1,2	1,9	0,8	0,21
Coefficient de variation en %	21	58,7	83,1	35,7	60,6	27,8	53,0	30,12
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	85	85	85	85	85	85	74	85
Moyenne pondérée par les parts de marché	112	3,8	1,6	12,2	1,9	6,6	1,4	0,68
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-3	-13	-9	+6	-10	-4	-14	-1

Legumes farcis	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	15	15	15	15	15	15	11	15
Min	78	4,8	1,6	2,0	0,9	4,6	1,2	0,40
Max	163	14,0	5,5	5,0	3,8	8,0	3,5	0,89
1er quartile	91	5,5	2,0	2,6	1,6	5,0	1,7	0,53
Mediane	105	6,9	2,5	3,6	2,0	5,3	2,5	0,60
3eme quartile	112	7,7	2,9	4,3	2,6	6,3	2,9	0,79
Moyenne	106	7,1	2,7	3,5	2,3	5,7	2,4	0,64
Ecart-type	20	2,3	0,9	1,0	0,9	1,0	0,7	0,14
Coefficient de variation en %	19	32,2	34,7	28,6	37,7	17,3	31,4	22,69
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	12	12	12	12	12	12	8	12
Moyenne pondérée par les parts de marché	101	6,9	2,6	3,1	2,1	5,5	2,3	0,59
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	-4	-4	-12	-6	-3	-3	-7

Poisson feculents	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	25	25	25	25	25	25	22	25
Min	87	1,4	0,3	6,9	0,5	3,8	0,0001	0,30
Max	170	12,4	5,3	19,4	5,0	7,6	2,1	1,30
1er quartile	112	4,3	1,2	13,0	0,8	5,1	0,6	0,58
Mediane	132	5,4	2,5	14,2	1,3	5,5	1,1	0,66
3eme quartile	149	6,8	3,1	16,2	1,6	6,6	1,5	0,79
Moyenne	129	5,6	2,3	13,7	1,5	5,7	1,0	0,70
Ecart-type	25	2,3	1,3	3,5	1,0	1,1	0,6	0,24
Coefficient de variation en %	19	40,7	56,6	25,4	67,3	19,5	54,9	34,00
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	23	23	23	23	23	23	20	23
Moyenne pondérée par les parts de marché	125	5,7	1,9	13,0	1,3	5,4	1,3	0,66
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-3	+2	-17	-5	-12	-4	+23	-5

Sushis	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	6	6	6	6	6	6	6	6
Min	152	3,3	0,4	20,6	2,0	5,1	0,8	1,23
Max	172	7,0	2,0	26,0	5,2	7,3	2,0	2,20
1er quartile	159	3,4	0,5	21,1	3,1	5,6	0,9	1,24
Mediane	164	5,0	1,2	22,8	4,6	6,0	1,3	1,79
3eme quartile	169	6,0	1,5	25,0	4,7	6,4	1,4	1,86
Moyenne	163	5,0	1,1	23,1	4,0	6,1	1,3	1,69
Ecart-type	7	1,5	0,6	2,2	1,2	0,8	0,4	0,38
Coefficient de variation en %	4	29,9	53,7	9,6	30,3	12,5	33,2	22,57
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	1	1	1	1	1	1	1	1
Moyenne pondérée par les parts de marché	169	6,0	1,1	21,1	3,1	7,3	0,8	1,23
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+3	+21	-3	-8	-23	+21	-38	-27

Poisson legumes	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	24	24	24	24	24	24	19	24
Min	52	1,8	0,8	1,4	0,6	4,3	0,0001	0,10
Max	173	13,5	5,9	12,0	5,2	11,0	2,7	1,00
1er quartile	85	4,0	1,1	2,4	1,2	5,6	1,2	0,46
Mediane	102	6,0	2,5	3,2	1,6	6,9	1,6	0,57
3eme quartile	122	7,7	3,5	5,3	2,2	8,1	2,2	0,78
Moyenne	103	6,1	2,6	4,1	1,8	7,2	1,5	0,60
Ecart-type	28	2,9	1,5	2,3	1,0	2,0	0,7	0,26
Coefficient de variation en %	27	47,4	58,2	57,1	52,8	27,3	47,4	42,86
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	22	22	22	22	22	22	17	22
Moyenne pondérée par les parts de marché	111	6,9	2,9	3,3	1,5	8,3	1,2	0,55
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+7	+13	+10	-20	-18	+15	-24	-8

Poisson legumes feculents	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	54	54	54	54	54	54	47	54
Min	58	1,4	0,2	3,3	0,3	4,0	0,0001	0,15
Max	164	12,1	7,4	24,0	6,6	8,8	3,7	1,60
1er quartile	94	2,8	1,1	9,0	0,9	5,1	0,9	0,45
Mediane	108	4,0	1,9	12,0	1,1	5,7	1,3	0,55
3eme quartile	129	6,0	3,0	13,6	1,7	6,4	1,7	0,72
Moyenne	111	4,5	2,2	11,4	1,4	5,8	1,4	0,61
Ecart-type	24	2,2	1,4	3,6	1,0	1,1	0,7	0,26
Coefficient de variation en %	22	48,6	65,7	31,3	68,6	19,5	51,1	42,06
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	50	50	50	50	50	50	44	50
Moyenne pondérée par les parts de marché	115	4,9	2,6	11,6	1,4	5,7	1,3	0,59
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+4	+9	+22	+2	-6	-2	-6	-2

Pates bolognaise	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	79	79	79	79	79	79	69	79
Min	101	2,1	0,7	6,0	0,8	3,8	0,8	0,37
Max	211	12,1	5,6	19,9	5,5	10,0	3,4	1,30
1er quartile	115	4,4	1,7	11,0	2,1	4,9	1,3	0,68
Mediane	123	4,9	2,1	13,0	2,7	5,4	1,5	0,79
3eme quartile	132	6,0	2,3	14,1	3,4	6,4	1,8	0,88
Moyenne	127	5,4	2,1	13,0	2,7	5,7	1,7	0,79
Ecart-type	17	1,8	0,7	2,7	0,9	1,1	0,6	0,19
Coefficient de variation en %	14	32,9	35,4	20,5	32,8	19,9	33,5	23,63
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	70	70	70	70	70	70	61	70
Moyenne pondérée par les parts de marché	122	5,0	2,0	12,4	2,9	6,0	1,9	0,81
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	-8	-3	-5	+5	+5	+11	+3

Pates carbonara	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	21	21	21	21	21	21	13	21
Min	139	4,5	1,9	10,0	0,5	5,0	0,0001	0,41
Max	215	14,2	7,8	21,5	2,6	7,5	1,1	1,00
1er quartile	142	5,3	3,0	16,3	0,9	6,0	0,8	0,77
Mediane	162	7,9	4,0	17,9	1,2	6,1	1,0	0,79
3eme quartile	175	9,8	5,7	18,2	1,6	6,5	1,1	0,87
Moyenne	163	7,8	4,2	16,7	1,3	6,2	0,9	0,80
Ecart-type	22	2,8	1,7	2,8	0,6	0,6	0,3	0,13
Coefficient de variation en %	14	35,6	39,3	16,8	44,8	9,5	32,7	16,87
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	16	16	16	16	16	16	9	16
Moyenne pondérée par les parts de marché	162	7,5	4,1	17,0	1,2	6,1	1,0	0,72
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-1	-4	-2	+1	-11	-1	+11	-9

Autres pâtes avec viande/poisson	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	128	128	128	128	128	128	108	128
Min	79	1,6	0,3	6,7	0,5	3,7	0,3	0,30
Max	262	12,8	7,7	31,0	5,8	11,0	5,1	1,50
1er quartile	118	3,8	1,2	12,0	1,3	5,8	1,1	0,54
Mediane	129	5,0	2,5	13,9	1,8	6,5	1,4	0,67
3eme quartile	148	6,6	3,6	15,8	2,2	7,5	1,8	0,76
Moyenne	134	5,3	2,6	14,1	1,9	6,7	1,6	0,67
Ecart-type	28	2,2	1,6	3,3	0,9	1,3	0,8	0,18
Coefficient de variation en %	21	42,3	61,3	23,5	48,6	19,9	51,9	26,81
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	115	115	115	115	115	115	95	115
Moyenne pondérée par les parts de marché	130	5,1	2,5	14,0	2,1	6,5	1,6	0,63
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-3	-4	-3	-1	+8	-3	-1	-5

Autres pâtes sans viande/poisson	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	64	64	63	64	63	64	54	63
Min	81	1,0	0,3	6,4	0,3	2,1	0,7	0,37
Max	287	12,7	8,3	34,0	7,3	13,6	3,4	1,60
1er quartile	140	5,0	2,4	13,0	1,6	5,4	1,2	0,64
Mediane	155	7,3	3,2	16,4	2,4	6,2	1,7	0,73
3eme quartile	182	8,4	4,2	21,8	3,0	7,1	2,1	0,83
Moyenne	164	7,0	3,5	17,8	2,5	6,4	1,7	0,78
Ecart-type	40	2,4	1,7	6,5	1,4	2,0	0,6	0,23
Coefficient de variation en %	24	34,4	47,6	36,7	56,3	31,3	37,9	29,60
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	45	45	44	45	44	45	36	44
Moyenne pondérée par les parts de marché	149	7,1	3,5	14,9	2,8	5,6	1,8	0,72
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-9	+1	+1	-16	+13	-13	+8	-7

Risotto	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	27	27	27	27	27	27	22	27
Min	89	2,6	1,3	12,0	0,0	2,6	0,0001	0,30
Max	184	9,1	5,7	25,8	2,1	8,4	2,4	1,30
1er quartile	115	3,7	1,9	14,5	0,2	3,3	0,6	0,43
Mediane	130	4,7	2,9	16,0	0,8	4,7	0,8	0,61
3eme quartile	153	5,8	3,8	18,2	1,1	5,5	1,0	0,70
Moyenne	134	5,2	2,9	16,7	0,8	4,8	0,9	0,61
Ecart-type	23	1,8	1,2	3,5	0,6	1,6	0,6	0,20
Coefficient de variation en %	17	35,1	40,0	20,9	77,2	33,1	63,7	33,23
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	24	24	24	24	24	24	19	24
Moyenne pondérée par les parts de marché	130	4,8	3,1	15,9	0,4	5,3	0,8	0,61
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-3	-7	+6	-5	-53	+11	-11	-1

Riz cantonais	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	16	16	16	16	16	16	11	16
Min	102	1,1	0,3	15,1	0,0	3,2	0,9	0,60
Max	142	4,5	0,8	23,9	2,6	5,6	2,9	1,20
1er quartile	118	2,8	0,5	17,0	0,7	3,7	1,1	0,84
Mediane	126	3,0	0,5	19,0	0,9	4,2	1,3	0,93
3eme quartile	129	3,7	0,6	19,7	1,0	4,9	1,5	1,07
Moyenne	124	3,2	0,5	18,7	0,9	4,3	1,4	0,94
Ecart-type	9	0,9	0,1	2,3	0,6	0,7	0,6	0,18
Coefficient de variation en %	7	28,5	22,1	12,2	68,7	16,5	38,1	19,70
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	12	12	12	12	12	12	8	12
Moyenne pondérée par les parts de marché	125	3,4	0,6	18,7	0,7	4,2	1,6	0,93
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+1	+8	+1	-0	-26	-3	+10	-1

Autres riz cuisines complets	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	17	17	17	17	17	17	13	17
Min	89	1,7	0,3	9,9	0,3	4,1	0,3	0,38
Max	139	5,7	3,4	18,0	2,7	7,0	1,7	1,46
1er quartile	97	2,7	1,3	11,4	0,8	4,9	0,6	0,55
Mediane	116	3,7	2,2	12,8	1,2	5,3	0,7	0,66
3eme quartile	120	4,5	2,9	16,0	1,7	5,6	1,3	0,80
Moyenne	112	3,8	2,0	13,6	1,3	5,4	0,9	0,71
Ecart-type	14	1,1	0,9	2,6	0,7	0,9	0,5	0,25
Coefficient de variation en %	13	30,4	46,8	19,1	53,6	16,6	49,5	35,85
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	13	13	13	13	13	13	9	13
Moyenne pondérée par les parts de marché	104	3,6	1,9	12,6	1,3	4,8	1,0	0,78
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-7	-6	-5	-7	-3	-10	+9	+10

Tartiflette	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	27	27	27	27	27	27	21	27
Min	126	5,3	0,3	8,8	0,3	4,0	0,8	0,43
Max	177	12,4	7,7	18,1	3,3	7,7	2,3	0,80
1er quartile	136	7,2	3,5	10,0	1,0	4,3	1,2	0,58
Mediane	139	7,6	4,0	12,0	1,3	5,1	1,6	0,65
3eme quartile	160	9,7	5,1	13,0	1,6	6,2	1,9	0,73
Moyenne	146	8,2	4,1	12,1	1,4	5,3	1,6	0,64
Ecart-type	14	1,7	1,5	2,5	0,7	1,1	0,4	0,11
Coefficient de variation en %	10	20,8	37,4	20,5	47,3	20,6	27,3	16,67
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	24	24	24	24	24	24	18	24
Moyenne pondérée par les parts de marché	145	7,8	3,5	12,8	1,4	5,4	1,4	0,62
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-1	-5	-15	+6	-0	+0	-9	-3

Poelee de pomme de terre complete	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	51	51	51	51	51	51	38	51
Min	82	3,5	0,1	7,0	0,3	3,8	0,5	0,36
Max	204	14,2	5,2	21,6	4,9	7,4	3,2	1,17
1er quartile	133	5,4	1,3	13,0	1,0	4,5	1,9	0,59
Mediane	145	6,8	1,8	14,5	1,4	5,1	2,2	0,75
3eme quartile	163	8,7	2,7	17,0	1,8	5,5	2,5	0,91
Moyenne	149	7,2	2,0	14,8	1,6	5,1	2,1	0,77
Ecart-type	23	2,2	1,0	2,8	0,9	0,8	0,5	0,20
Coefficient de variation en %	16	30,2	52,2	18,8	60,2	16,0	23,7	25,41
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	46	46	46	46	46	46	35	46
Moyenne pondérée par les parts de marché	146	6,8	2,0	15,0	2,0	4,9	2,1	0,76
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-2	-5	-1	+2	+25	-4	-1	-1

Autres plats a base de pomme de terre	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	15	15	15	15	15	15	10	15
Min	91	4,2	1,9	7,9	0,6	2,6	0,9	0,44
Max	221	13,0	4,4	19,0	3,0	9,3	2,4	1,30
1er quartile	116	5,4	2,5	9,3	1,2	5,9	1,0	0,70
Mediane	137	7,3	3,0	9,9	1,6	7,1	1,1	0,80
3eme quartile	144	8,1	3,5	10,3	2,6	8,0	1,5	0,94
Moyenne	137	7,3	3,0	10,4	1,8	6,9	1,3	0,81
Ecart-type	30	2,2	0,7	2,6	0,8	1,7	0,5	0,20
Coefficient de variation en %	22	30,6	23,7	24,9	41,7	24,2	39,6	25,27
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	14	14	14	14	14	14	9	14
Moyenne pondérée par les parts de marché	143	7,8	3,1	10,9	1,7	7,0	1,3	0,81
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+5	+7	+3	+4	-4	+2	-3	+1

Legumes	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	180	180	180	180	180	180	171	180
Min	22	0,0	0,0	0,3	0,0	0,9	1,1	0,01
Max	200	15,0	4,5	22,0	10,8	6,3	5,8	1,19
1er quartile	43	1,7	0,3	3,3	1,5	1,4	2,2	0,41
Mediane	56	2,9	0,6	4,0	2,5	1,7	2,6	0,54
3eme quartile	72	4,3	1,6	5,3	3,4	2,3	3,2	0,66
Moyenne	63	3,5	1,1	4,6	2,6	2,1	2,8	0,52
Ecart-type	33	2,6	1,0	3,0	1,6	1,0	0,8	0,21
Coefficient de variation en %	52	76,1	97,4	65,9	59,3	47,6	29,9	39,42
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	163	163	163	163	163	163	157	163
Moyenne pondérée par les parts de marché	61	3,3	1,2	4,2	2,3	2,1	2,6	0,55
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	-4	+11	-7	-11	+2	-7	+5

Legumes feculents	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	60	60	60	60	60	60	55	60
Min	48	0,6	0,2	3,2	0,7	1,2	0,9	0,02
Max	212	13,0	4,2	29,5	6,8	4,4	4,9	1,20
1er quartile	72	3,2	0,6	7,4	1,4	1,9	2,3	0,49
Mediane	93	4,3	0,9	8,7	1,8	2,3	2,7	0,60
3eme quartile	110	5,6	1,7	13,0	2,4	3,0	3,0	0,74
Moyenne	98	4,6	1,2	10,4	2,0	2,4	2,7	0,61
Ecart-type	35	2,3	0,9	5,2	1,1	0,7	0,7	0,21
Coefficient de variation en %	35	49,3	74,5	49,8	52,9	30,9	27,3	34,51
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	53	53	53	53	53	53	50	53
Moyenne pondérée par les parts de marché	93	4,3	1,1	9,8	2,3	2,4	2,9	0,61
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-5	-7	-11	-6	+14	-1	+8	+0

Cereales et legumineuses cuites	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	22	22	22	22	22	22	21	22
Min	61	1,7	0,5	4,4	0,5	2,6	0,0001	0,51
Max	268	17,0	7,0	33,5	6,3	19,0	6,5	1,90
1er quartile	117	3,5	0,7	12,0	1,6	4,6	2,7	0,61
Mediane	151	5,0	1,1	16,6	2,1	5,2	3,2	0,70
3eme quartile	200	9,2	2,1	20,7	3,0	6,1	5,0	0,86
Moyenne	159	6,7	2,0	16,9	2,5	6,2	3,4	0,83
Ecart-type	54	4,3	1,9	7,6	1,4	3,4	1,6	0,37
Coefficient de variation en %	34	64,1	94,8	44,7	56,9	54,8	46,8	43,96
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	17	17	17	17	17	17	16	17
Moyenne pondérée par les parts de marché	126	4,5	1,8	14,2	2,2	5,3	3,9	0,67
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-21	-32	-10	-16	-13	-14	+14	-19

Galette/gratin/flan de legumes	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	106	106	106	106	106	106	93	106
Min	63	1,9	0,2	2,9	0,3	1,8	1,1	0,24
Max	250	14,0	5,2	23,0	6,1	14,0	5,2	1,30
1er quartile	90	4,6	0,8	5,2	2,1	2,7	1,8	0,60
Mediane	101	5,8	1,9	7,2	2,8	3,5	2,3	0,70
3eme quartile	115	6,6	3,3	8,9	3,6	4,2	3,1	0,82
Moyenne	104	6,0	2,1	7,9	2,8	3,6	2,5	0,72
Ecart-type	26	2,1	1,4	3,6	1,0	1,5	0,9	0,19
Coefficient de variation en %	24	35,5	63,1	45,4	36,6	40,6	36,3	25,76
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	97	97	97	97	97	97	84	97
Moyenne pondérée par les parts de marché	101	5,7	1,7	7,4	2,8	3,5	2,9	0,72
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-3	-4	-22	-6	+2	-4	+15	-1

Gratin de pomme de terre	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	64	64	64	64	64	64	55	64
Min	97	3,4	1,2	7,0	0,1	1,7	0,0001	0,29
Max	220	14,0	8,6	22,2	3,5	5,3	3,1	1,10
1er quartile	117	5,5	3,2	10,9	1,5	3,2	1,4	0,58
Mediane	128	6,8	4,3	12,2	2,2	3,8	1,6	0,67
3eme quartile	152	9,2	4,8	13,6	2,6	4,2	1,9	0,82
Moyenne	134	7,4	4,3	12,4	2,0	3,7	1,7	0,69
Ecart-type	25	2,5	1,6	2,6	0,9	0,8	0,5	0,19
Coefficient de variation en %	18	33,8	36,9	20,9	44,1	22,8	29,9	27,05
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	52	52	52	52	52	52	43	52
Moyenne pondérée par les parts de marché	134	7,7	4,9	11,7	2,1	3,7	1,6	0,60
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+0	+4	+13	-5	+2	+2	-4	-13

Cassiolette/coquille de la mer	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	100	100	100	100	100	100	77	100
Min	70	1,1	0,4	2,4	0,0001	4,3	0,0	0,40
Max	219	17,9	8,9	16,0	4,4	14,2	1,5	1,60
1er quartile	101	4,9	3,2	5,5	1,1	6,1	0,5	0,72
Mediane	114	6,3	4,0	6,3	1,6	7,3	0,7	0,80
3eme quartile	131	8,2	5,2	7,9	2,2	8,7	1,0	0,92
Moyenne	118	6,6	4,2	6,8	1,7	7,5	0,7	0,82
Ecart-type	26	2,5	1,7	2,3	0,9	1,8	0,4	0,17
Coefficient de variation en %	22	37,7	41,4	34,0	51,4	24,1	49,9	20,36
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	87	87	87	87	87	87	64	87
Moyenne pondérée par les parts de marché	114	6,3	4,1	7,1	1,9	6,8	0,7	0,83
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	-5	-3	+5	+12	-9	-3	+1

Produits frits ethniques	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	41	41	41	41	41	41	36	41
Min	164	5,4	0,7	13,0	0,0001	4,0	0,7	0,68
Max	325	26,0	6,2	33,6	9,3	12,6	4,3	3,43
1er quartile	209	8,2	1,2	19,0	1,6	6,9	1,5	1,10
Mediane	233	10,5	2,1	22,5	2,1	7,7	1,8	1,21
3eme quartile	253	15,3	3,1	26,8	3,0	9,6	2,4	1,48
Moyenne	235	12,0	2,4	22,6	2,7	8,2	2,0	1,31
Ecart-type	40	4,9	1,3	5,4	2,0	2,1	0,8	0,44
Coefficient de variation en %	17	40,9	57,2	23,8	75,6	25,3	39,4	33,37
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	17	17	17	17	17	17	16	17
Moyenne pondérée par les parts de marché	218	10,0	1,8	24,2	2,2	6,8	2,2	1,24
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-7	-17	-24	+7	-19	-17	+11	-5

Autres entrees	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	82	82	82	82	82	82	65	82
Min	80	2,3	0,4	0,0001	0,0	4,7	0,0	0,52
Max	390	38,2	27,0	27,8	6,1	21,4	3,1	2,46
1er quartile	189	13,5	2,9	1,5	0,5	8,6	0,7	0,93
Mediane	281	25,1	11,6	2,5	1,3	9,2	1,0	1,19
3eme quartile	331	31,0	21,0	4,6	1,9	11,4	1,4	1,40
Moyenne	257	21,7	12,6	4,1	1,4	10,6	1,1	1,19
Ecart-type	85	10,8	9,2	5,4	1,2	3,9	0,7	0,35
Coefficient de variation en %	33	49,8	73,0	130,0	85,9	37,1	60,8	29,61
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	56	56	56	56	56	56	40	56
Moyenne pondérée par les parts de marché	288	26,3	15,4	2,5	1,4	9,9	1,1	1,22
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+12	+21	+22	-40	-0	-7	-3	+2

Crevettes/moules	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	12	12	12	12	12	12	6	12
Min	61	2,1	0,8	0,4	0,0	6,5	0,2	0,60
Max	194	14,8	7,5	6,8	1,2	14,4	0,7	1,80
1er quartile	84	2,5	0,9	1,8	0,1	11,0	0,3	0,73
Mediane	97	2,9	1,4	3,7	0,4	12,8	0,4	0,82
3eme quartile	105	3,5	1,6	6,7	0,7	13,8	0,7	1,05
Moyenne	100	3,9	1,8	4,1	0,4	12,0	0,4	0,96
Ecart-type	33	3,5	1,8	2,5	0,4	2,3	0,2	0,38
Coefficient de variation en %	33	89,4	100,8	61,2	84,5	19,0	53,5	40,02
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	11	11	11	11	11	11	5	11
Moyenne pondérée par les parts de marché	98	3,4	1,6	3,9	0,4	12,9	0,3	0,78
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-2	-12	-11	-6	+2	+7	-25	-19

Poisson en sauce	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	134	134	134	134	134	134	102	134
Min	56	0,8	0,2	0,9	0,0	4,6	0,0	0,38
Max	225	16,0	6,8	10,0	3,2	15,7	2,2	1,20
1er quartile	80	3,3	1,7	2,5	0,9	9,0	0,3	0,56
Mediane	102	5,6	2,9	3,2	1,2	9,9	0,6	0,70
3eme quartile	129	7,8	3,7	4,3	1,5	10,9	0,9	0,85
Moyenne	107	5,8	2,8	3,6	1,3	9,9	0,6	0,72
Ecart-type	33	3,0	1,4	1,8	0,6	1,5	0,5	0,19
Coefficient de variation en %	31	51,3	52,4	48,5	47,7	15,6	78,3	26,64
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	120	120	120	120	120	120	90	120
Moyenne pondérée par les parts de marché	104	5,3	2,5	3,6	1,3	10,1	0,5	0,69
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-4	-8	-9	-0	-2	+2	-18	-4

Poisson hache/pave	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	15	15	15	15	15	15	13	15
Min	82	2,3	0,3	0,2	0,0	8,6	0,0001	0,33
Max	254	19,0	4,5	13,0	1,5	17,3	2,0	1,20
1er quartile	102	4,6	0,5	0,9	0,3	14,4	0,3	0,67
Mediane	134	8,1	1,7	1,4	0,6	15,0	0,5	0,75
3eme quartile	185	11,7	3,6	2,8	0,8	15,4	1,0	0,90
Moyenne	146	8,5	2,0	2,6	0,6	14,7	0,7	0,77
Ecart-type	49	4,8	1,4	3,3	0,5	2,0	0,7	0,20
Coefficient de variation en %	33	56,3	72,3	129,1	75,4	13,6	93,6	26,00
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	9	9	9	9	9	9	8	9
Moyenne pondérée par les parts de marché	145	9,0	3,2	1,8	0,7	14,5	0,4	0,81
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-1	+5	+60	-31	+14	-1	-47	+5

Poisson pane	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	192	192	192	192	192	192	146	192
Min	90	0,5	0,0	4,2	0,0	5,1	0,0	0,33
Max	296	18,0	3,1	29,0	5,3	17,0	3,5	2,01
1er quartile	176	7,3	0,7	13,6	0,6	11,4	0,7	0,68
Mediane	190	8,2	0,9	16,0	1,2	12,1	1,0	0,83
3eme quartile	200	9,6	1,1	18,5	2,1	13,0	1,3	1,00
Moyenne	188	8,2	1,0	16,0	1,4	12,0	1,1	0,86
Ecart-type	28	2,5	0,5	4,5	1,0	2,1	0,6	0,28
Coefficient de variation en %	15	30,2	46,8	28,2	72,8	17,8	55,9	32,97
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	169	169	169	169	169	169	125	169
Moyenne pondérée par les parts de marché	186	7,9	0,9	16,6	1,0	11,7	0,9	0,81
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-1	-4	-6	+3	-27	-2	-17	-5

Viande panee	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	98	98	98	98	98	98	62	98
Min	146	3,3	0,7	6,7	0,0001	4,1	0,2	0,54
Max	307	21,2	7,5	22,4	4,5	18,0	3,9	2,43
1er quartile	202	9,4	1,5	13,6	0,8	11,9	0,9	1,04
Mediane	224	12,0	2,4	15,1	1,3	13,0	1,3	1,25
3eme quartile	242	14,0	3,5	17,0	1,9	14,2	1,7	1,40
Moyenne	222	11,7	2,5	15,4	1,4	13,1	1,4	1,26
Ecart-type	30	3,2	1,3	3,3	0,8	2,2	0,8	0,34
Coefficient de variation en %	13	27,5	52,3	21,2	58,6	16,7	53,7	26,51
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	82	82	82	82	82	82	52	82
Moyenne pondérée par les parts de marché	222	11,8	2,8	15,3	1,5	13,1	1,3	1,31
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+0	+0	+9	-0	+7	-0	-4	+4

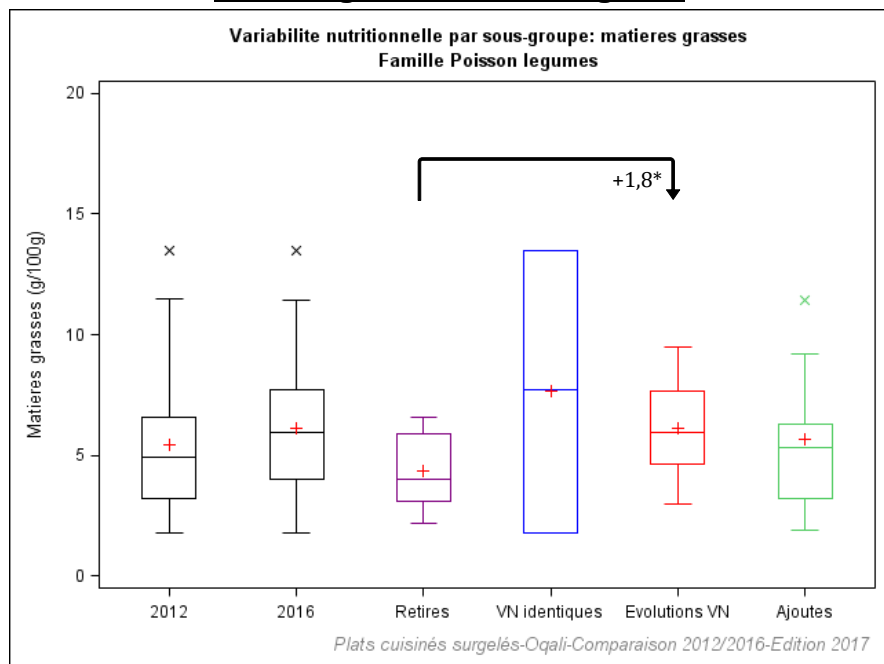
Viande sans sauce	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	93	93	93	93	93	93	63	93
Min	98	0,8	0,0	0,0	0,0	9,3	0,0	0,00
Max	283	24,2	11,3	14,0	11,4	27,6	3,8	2,70
1er quartile	183	11,6	3,7	1,5	0,3	14,0	0,3	0,80
Mediane	205	15,0	6,1	2,6	1,0	15,1	1,0	1,10
3eme quartile	225	15,0	6,9	4,8	1,8	18,0	2,2	1,40
Moyenne	201	13,5	5,3	3,4	1,3	16,2	1,3	1,12
Ecart-type	40	5,0	2,5	2,7	1,4	3,3	1,1	0,43
Coefficient de variation en %	20	37,1	46,5	79,7	111,6	20,3	82,4	38,03
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	57	57	57	57	57	57	37	57
Moyenne pondérée par les parts de marché	203	14,2	6,4	3,8	1,1	14,2	1,7	0,99
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+1	+6	+20	+13	-15	-12	+31	-12

Viande en sauce	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	27	27	27	27	27	27	21	27
Min	86	1,7	0,8	0,8	0,3	4,3	0,0001	0,57
Max	201	14,1	8,4	7,4	4,1	19,2	1,9	1,40
1er quartile	117	6,4	3,3	2,2	1,0	9,2	0,5	0,74
Mediane	137	7,9	4,6	3,6	1,4	11,6	0,7	0,92
3eme quartile	146	10,0	5,3	4,7	2,4	15,0	1,2	1,00
Moyenne	135	8,0	4,4	3,6	1,7	11,9	0,8	0,93
Ecart-type	25	2,7	1,6	1,7	1,1	4,0	0,5	0,21
Coefficient de variation en %	18	33,8	36,9	47,7	60,8	33,3	58,7	22,88
Nombre de produits affectés à une part de marché (pour le calcul de la moyenne pondérée)	22	22	22	22	22	22	16	22
Moyenne pondérée par les parts de marché	141	8,5	4,7	3,0	1,8	12,6	0,9	0,78
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	+4	+7	+6	-16	+5	+6	+13	-16

Fromage pane	Valeur énergétique (kcal/100g)	Matières grasses (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Fibres Alimentaires (g/100g)	Sel (g/100g)
Effectif	8	8	8	8	8	8	5	8
Min	265	13,5	6,1	15,3	0,9	8,0	1,1	1,14
Max	344	22,6	14,0	32,4	13,9	16,0	1,9	2,90
1er quartile	299	16,1	7,3	20,9	1,9	9,8	1,6	1,27
Mediane	316	18,5	9,6	22,8	3,8	11,1	1,7	1,40
3eme quartile	327	21,7	12,7	27,3	7,1	13,6	1,8	1,49
Moyenne	312	18,6	9,9	23,7	5,0	11,6	1,6	1,54
Ecart-type	25	3,4	3,1	5,5	4,4	2,7	0,3	0,56
Coefficient de variation en %	8	18,2	31,3	23,4	87,2	22,9	19,2	36,47
Delta en % (moyenne pondérée versus non pondérée)	-98	-2	+227	+3	+2196	+106	+1031	+2505

Annexe 4 : Evolution de la variabilité nutritionnelle au sein des familles par sous-groupe

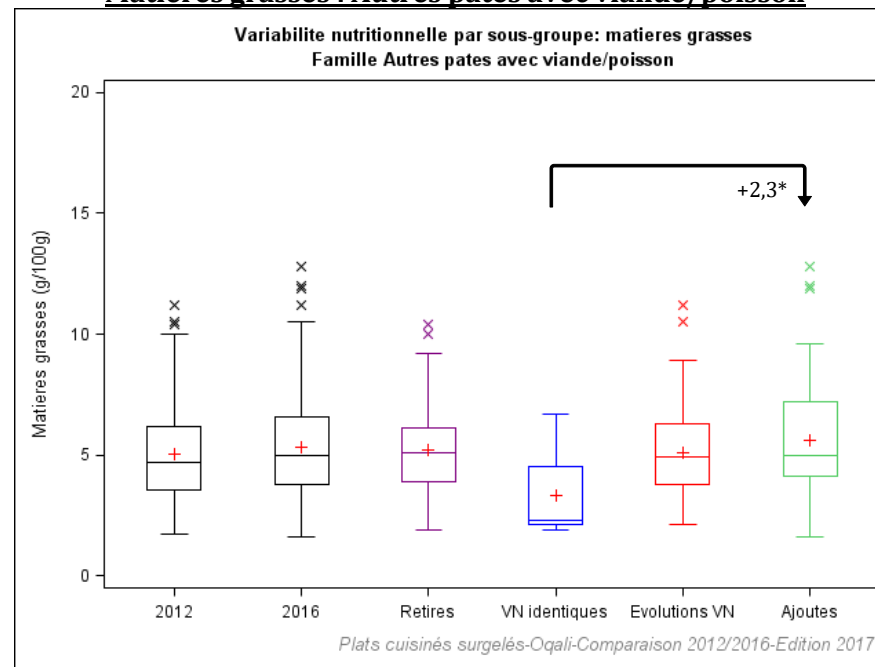
Matières grasses : Poisson légumes



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=27)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=24)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=12)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=3)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=12)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=9)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

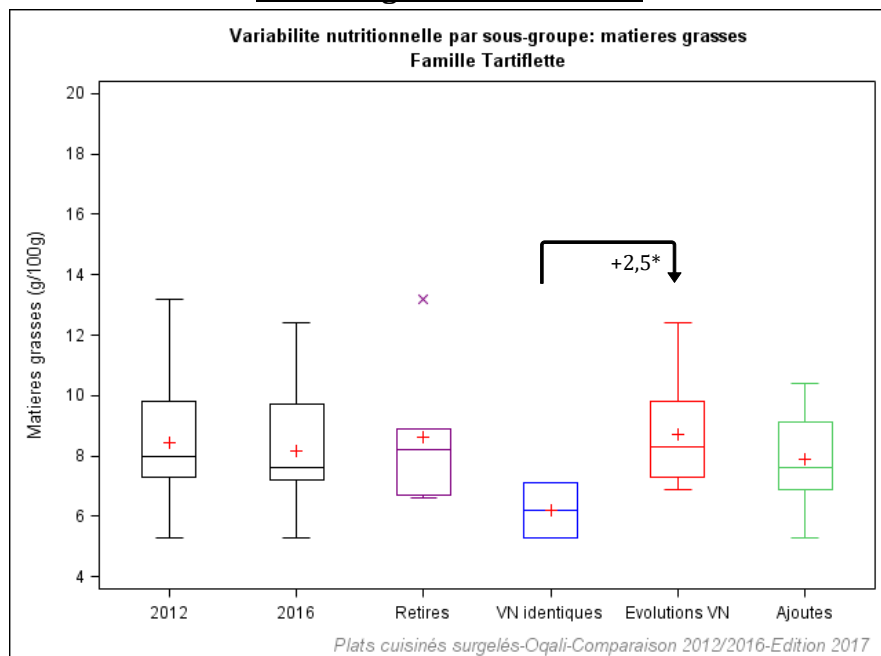
Matières grasses : Autres pâtes avec viande/poisson



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=120)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=128)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=53)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=63)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=61)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

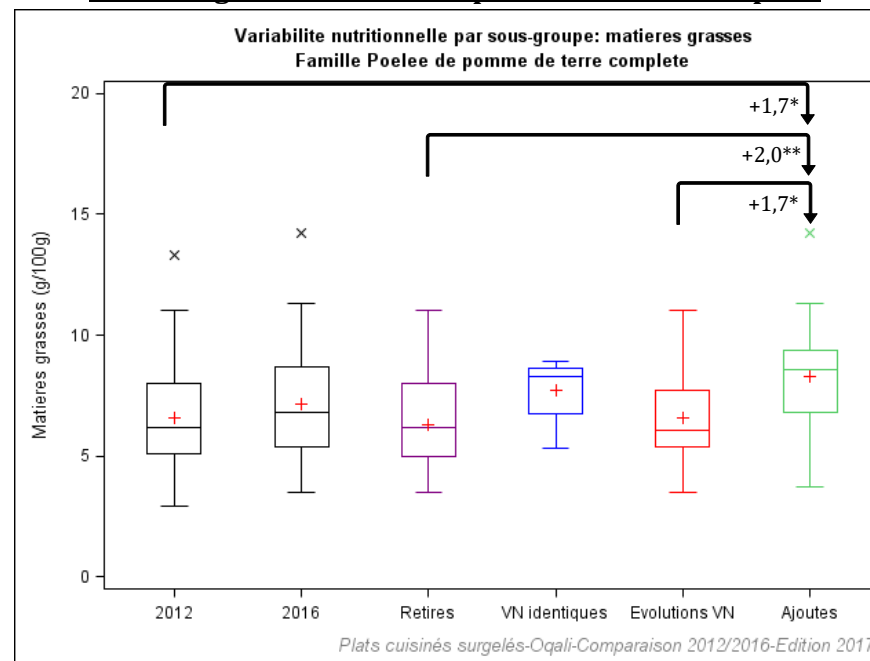
Matières grasses : Tartiflette



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=21)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=27)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=6)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=13)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=12)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

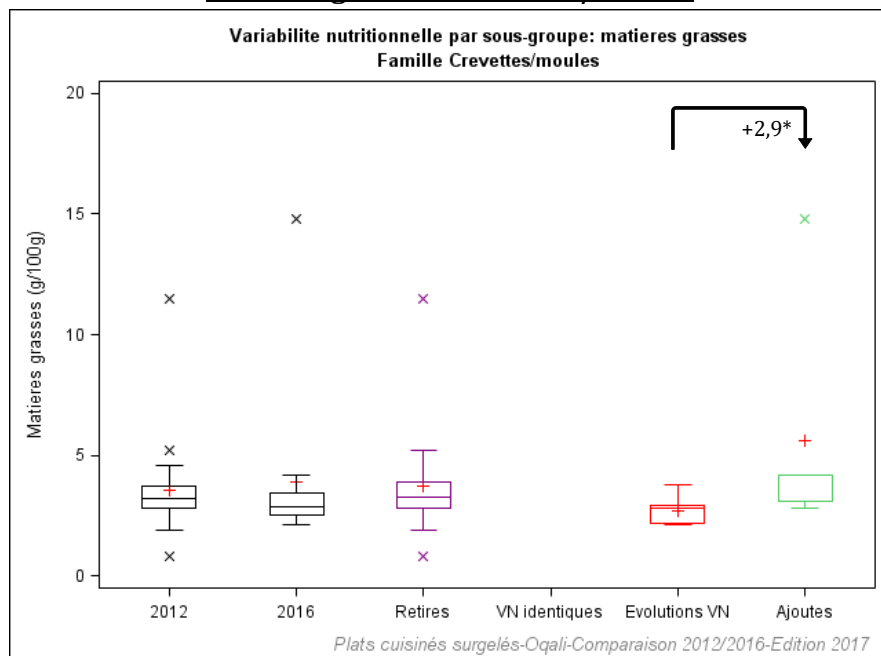
Matières grasses : Poêlée de pomme de terre complète



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=63)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=51)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=26)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=32)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=15)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

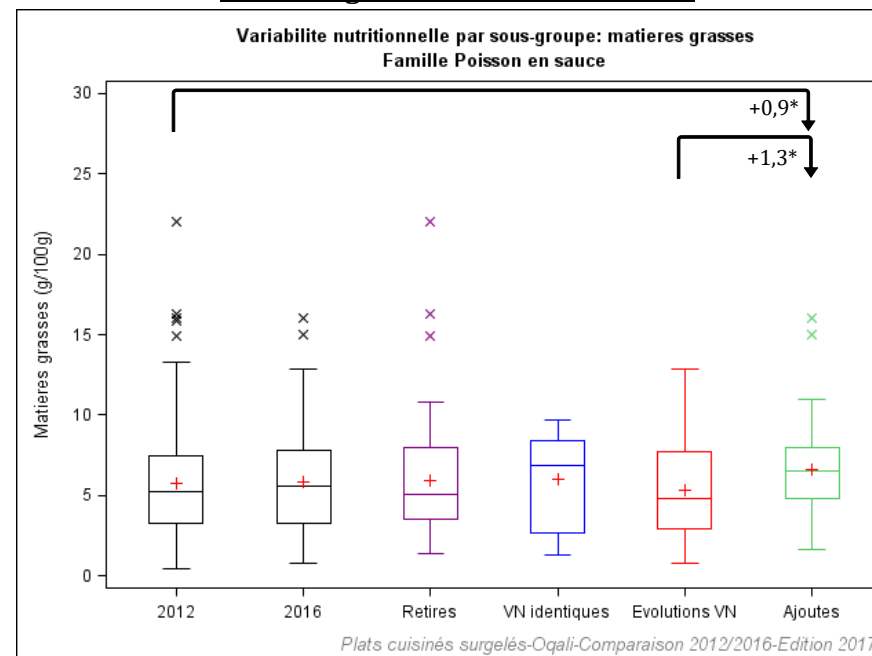
Matières grasses : Crevettes/moules



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=21)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=12)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=14)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=7)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=5)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

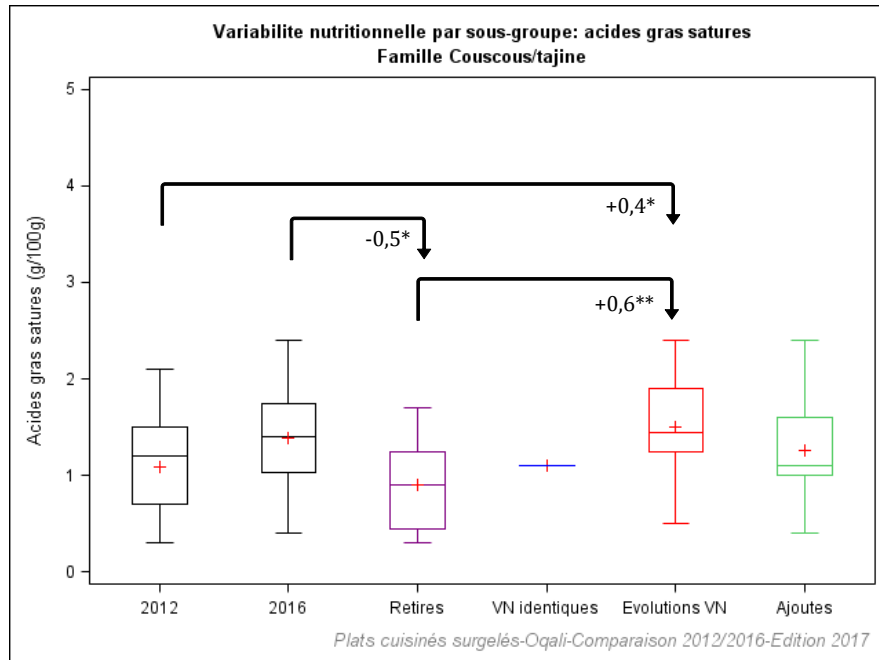
Matières grasses : Poisson en sauce



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=146)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=134)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=59)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=82)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=46)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

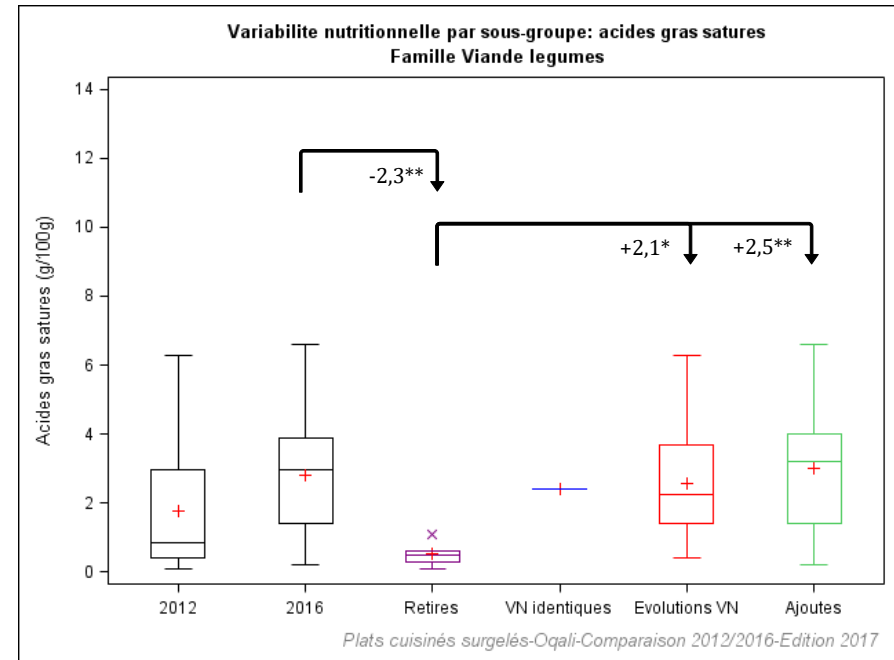
Acides gras saturés : Couscous/tajine



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=25)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=28)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=12)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=16)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=11)

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

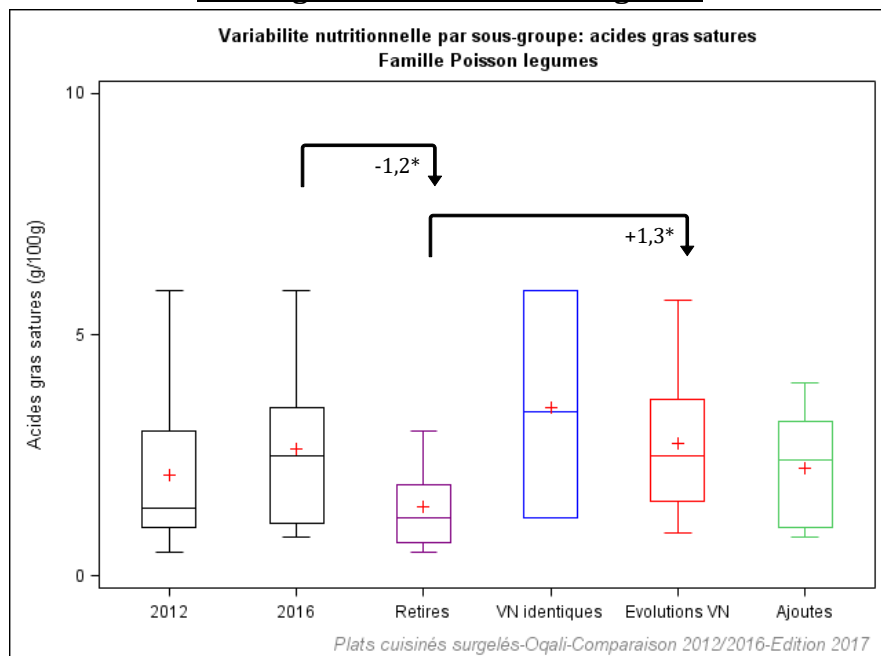
Acides gras saturés : Viande légumes



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=12)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=26)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=6)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=10)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=15)

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

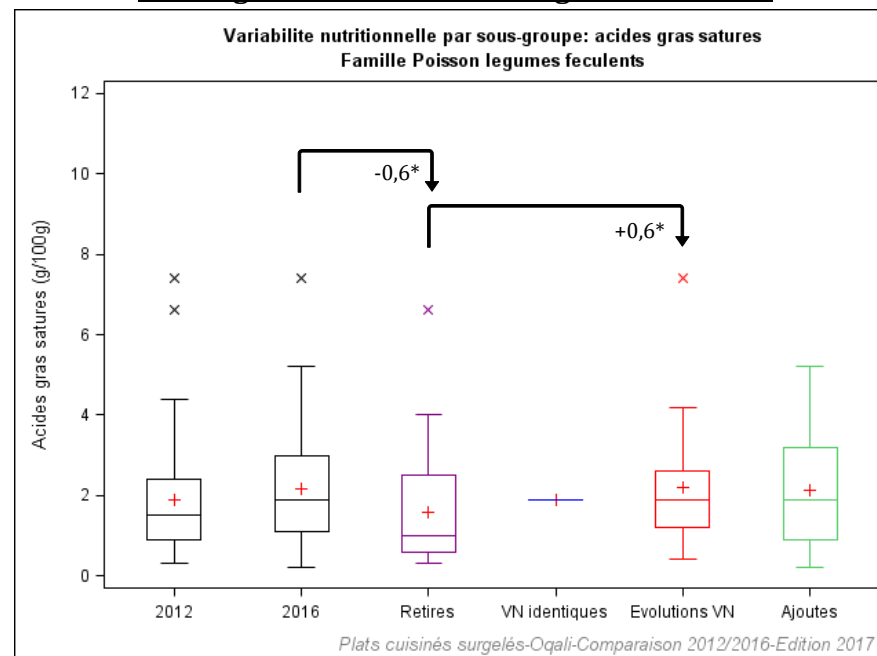
Acides gras saturés : Poisson légumes



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=22)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=24)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=10)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=3)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=12)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=9)

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

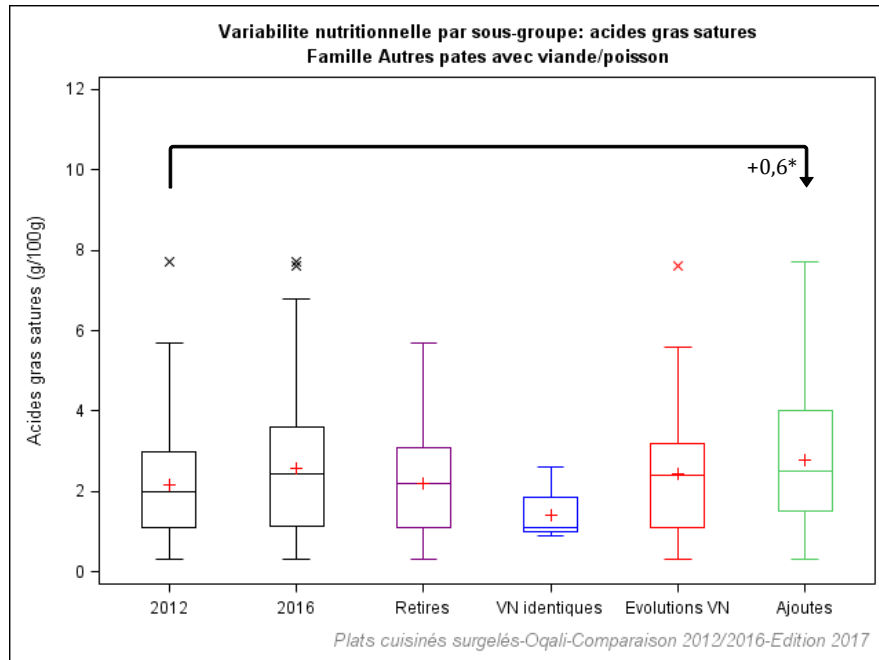
Acides gras saturés : Poisson légumes féculents



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=45)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=54)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=22)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=26)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=27)

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

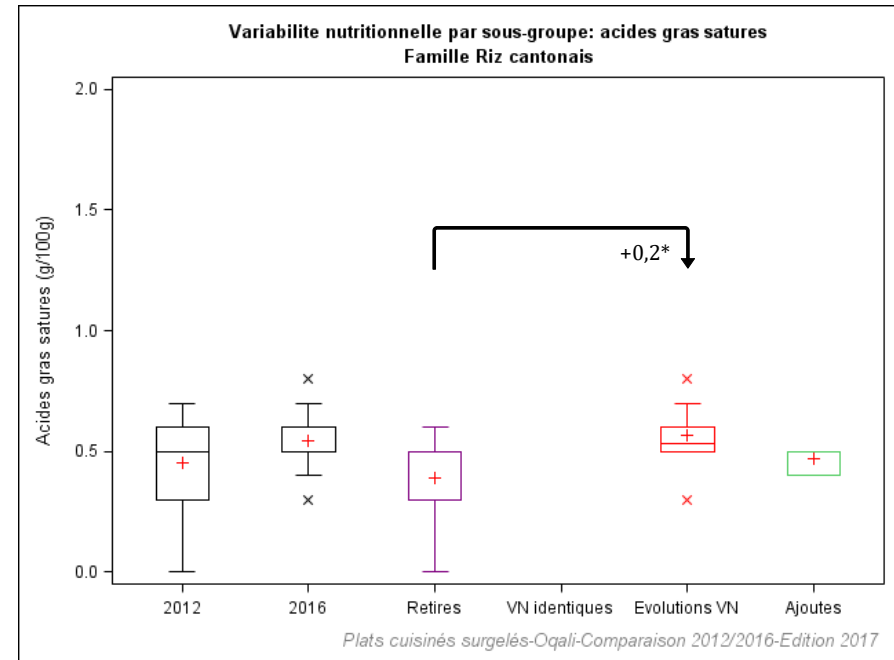
Acides gras saturés : Autres pâtes avec viande/poisson



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=100)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=128)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=41)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=63)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=61)

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

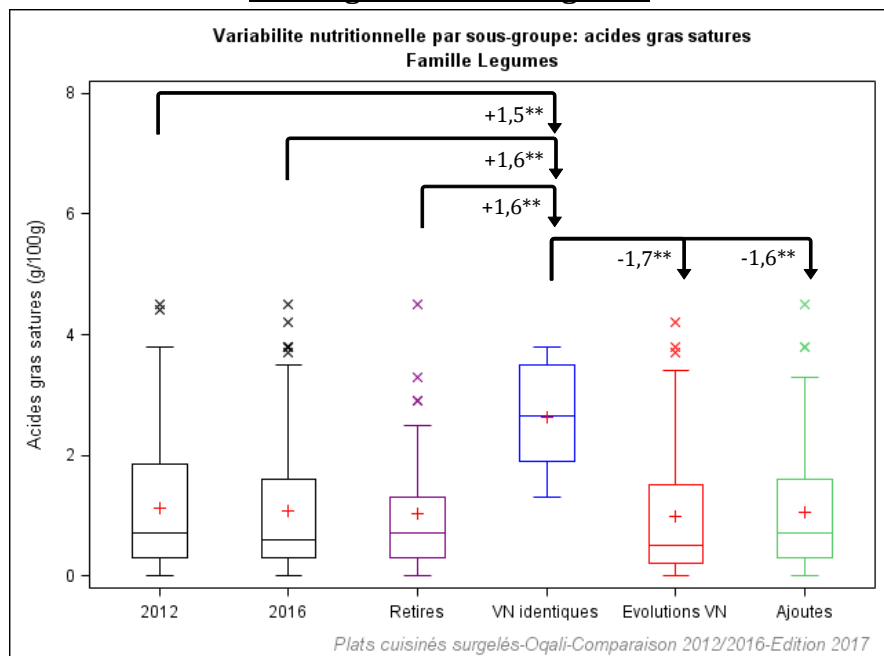
Acides gras saturés : Riz cantonnais



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=19)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=16)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=9)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=13)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=3)

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

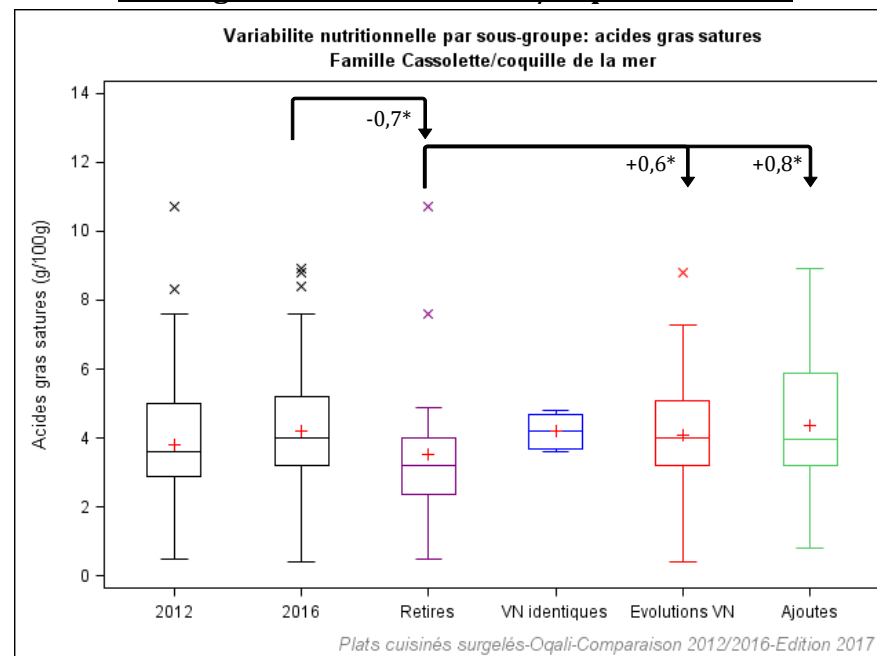
Acides gras saturés : Légumes



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=124)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=180)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=37)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=88)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=86)

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

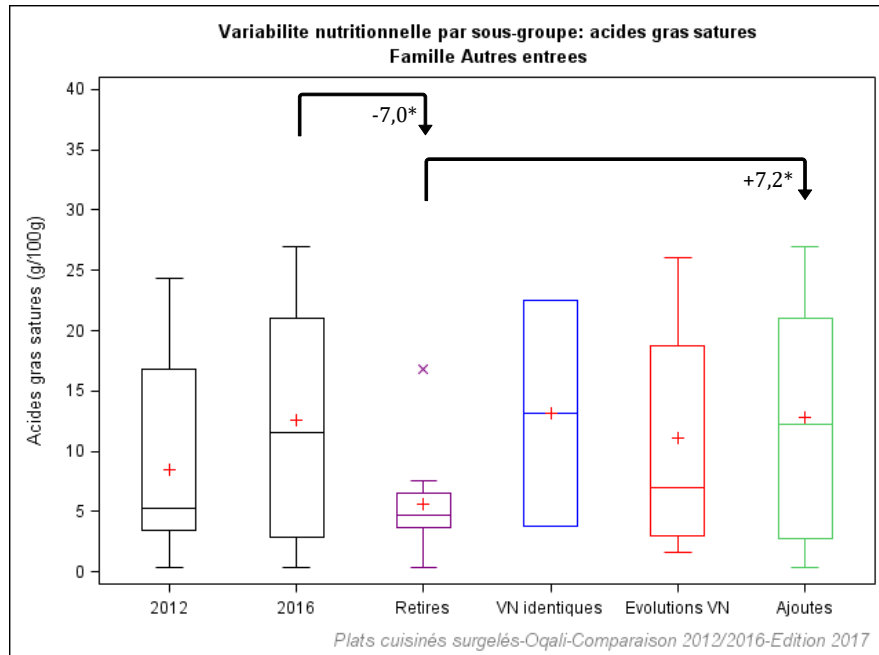
Acides gras saturés : Cassolette/coquille de la mer



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=55)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=100)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=20)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=46)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=50)

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

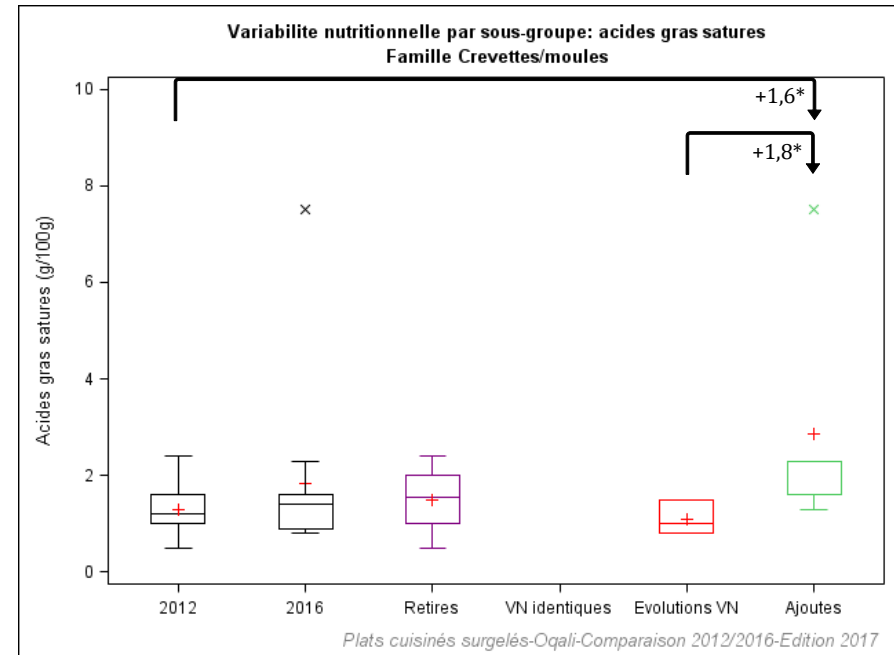
Acides gras saturés : Autres entrées



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=23)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=82)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=12)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=9)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=71)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

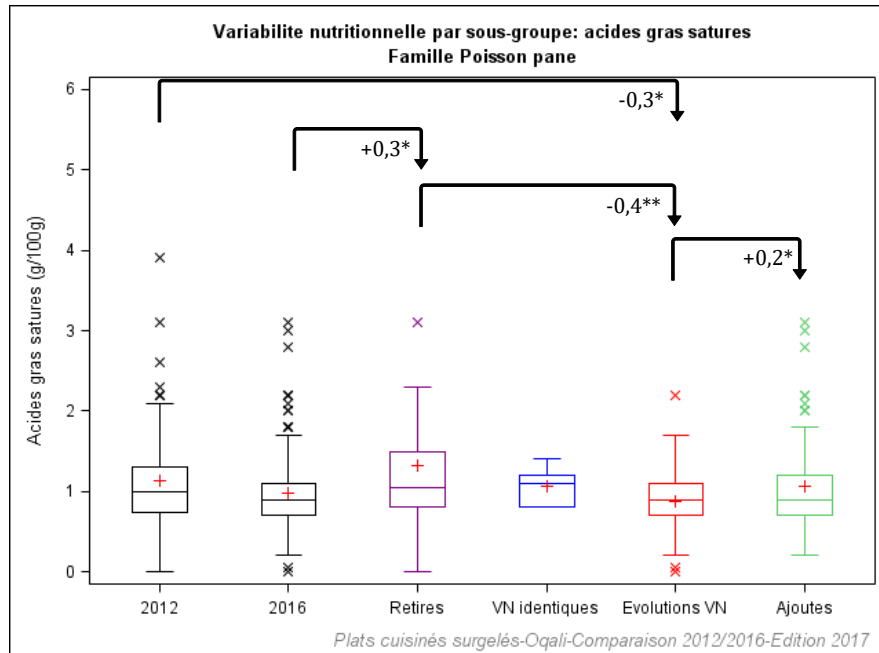
Acides gras saturés : Crevettes/moules



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=11)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=12)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=6)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=7)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=5)

Effet année : * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

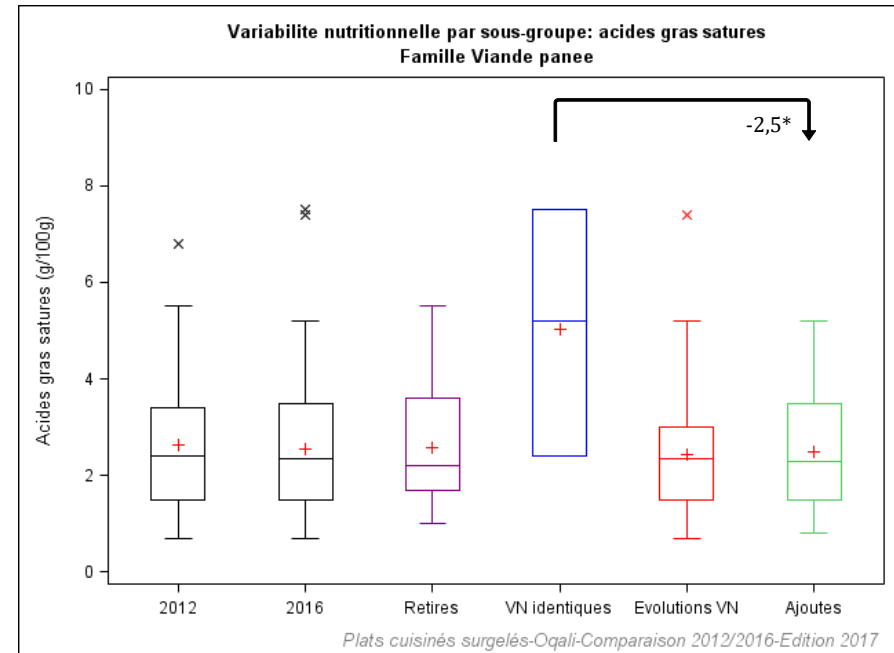
Acides gras saturés : Poisson pané



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=114)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=192)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=38)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=5)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=85)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=102)

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

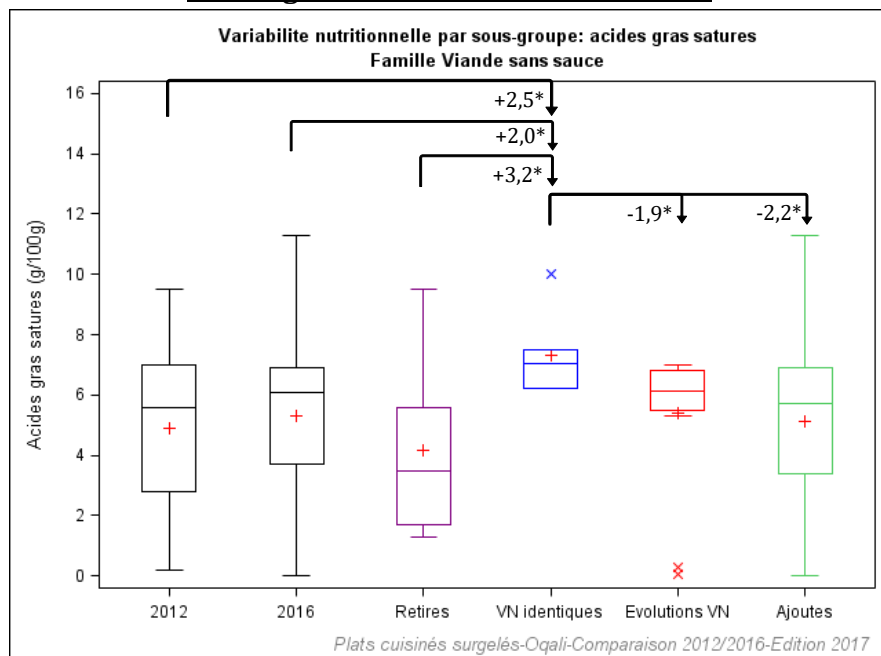
Acides gras saturés : Viande panée



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=50)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=98)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=15)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=3)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=46)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=49)

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

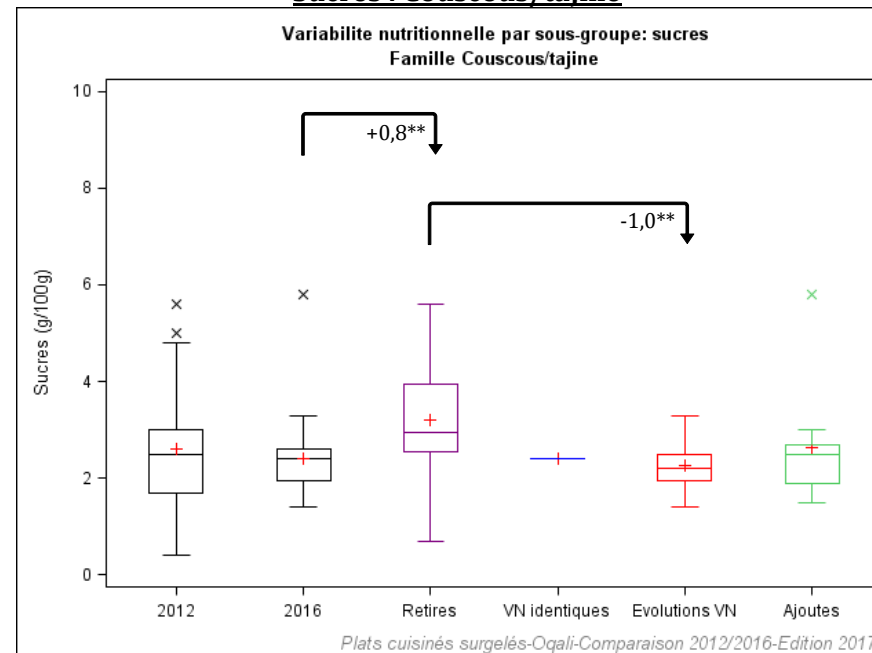
Acides gras saturés : Viande sans sauce



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=29)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=93)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=15)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=14)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=73)

Effet année: * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

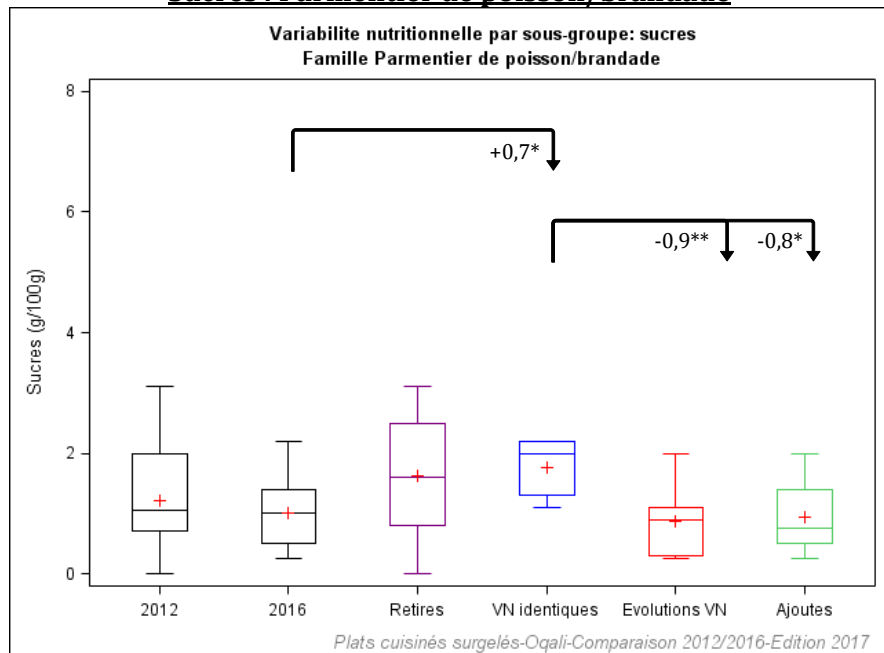
Sucres : Couscous/tajine



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=25)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=28)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=12)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=16)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=11)

Effet année: * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

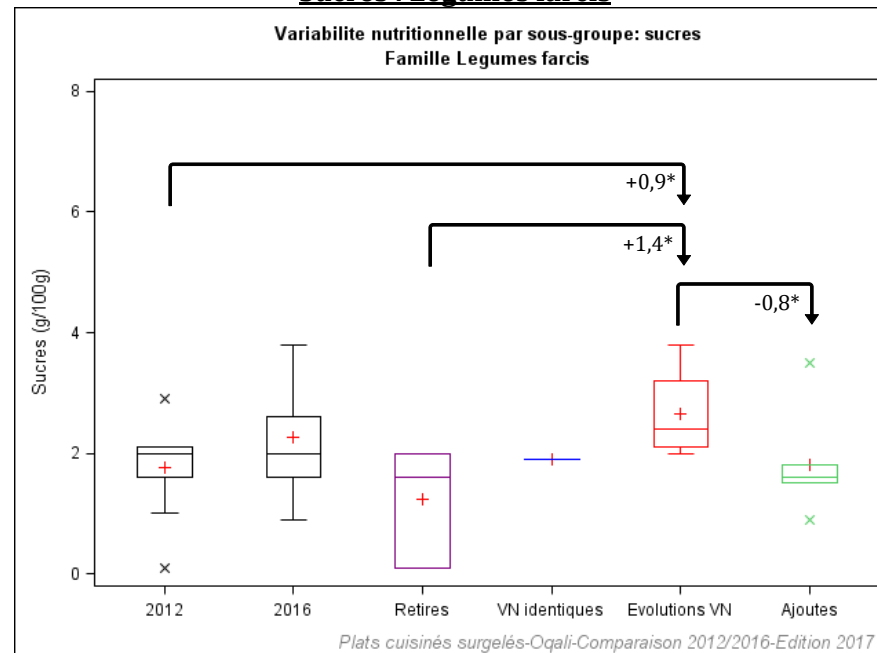
Sucres : Parmentier de poisson/brandade



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=34)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=37)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=10)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=5)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=22)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=10)

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

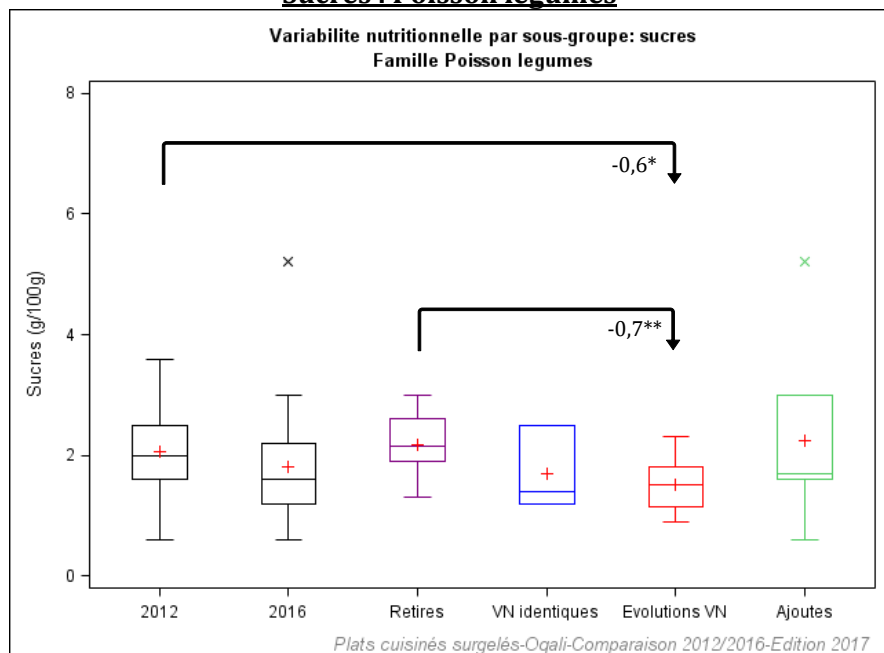
Sucres : Légumes farcis



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=10)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=15)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=3)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=8)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=6)

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

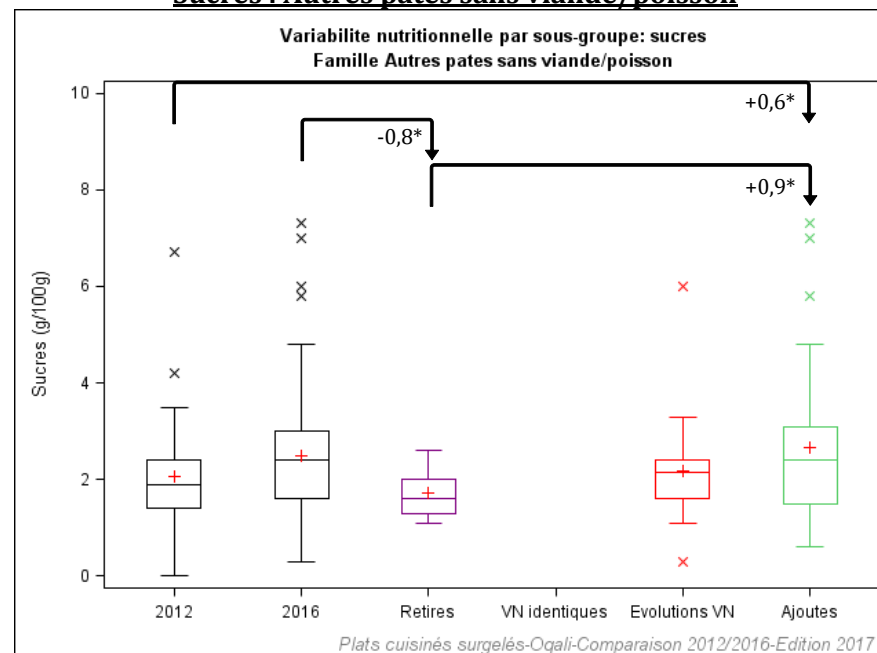
Sucres : Poisson légumes



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=22)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=24)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=10)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=3)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=12)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=9)

Effet année: * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

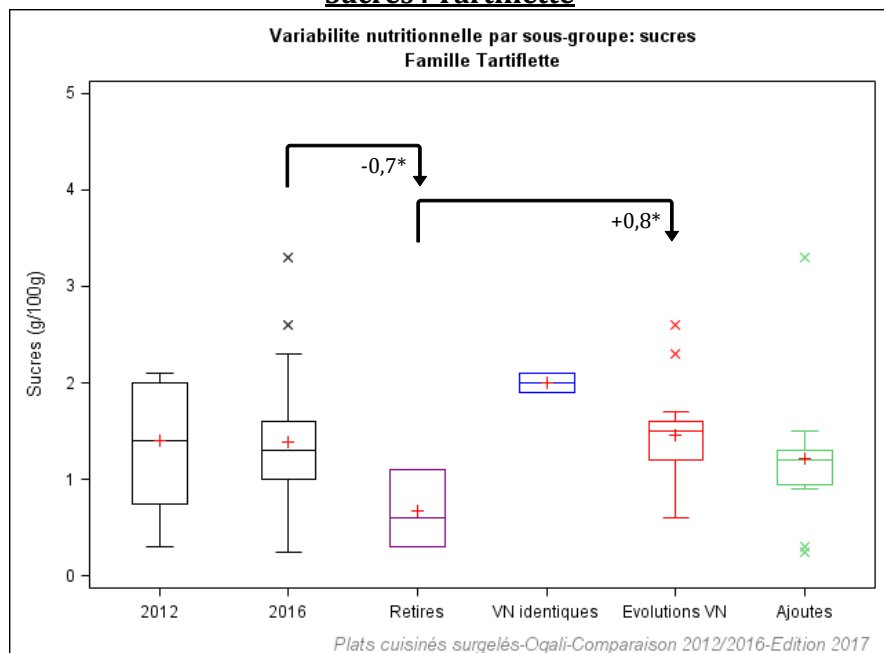
Sucres : Autres pâtes sans viande/poisson



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=37)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=63)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=17)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=22)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=41)

Effet année: * si $p < 0,05$; ** si $p < 0,01$; *** si $p < 0,001$

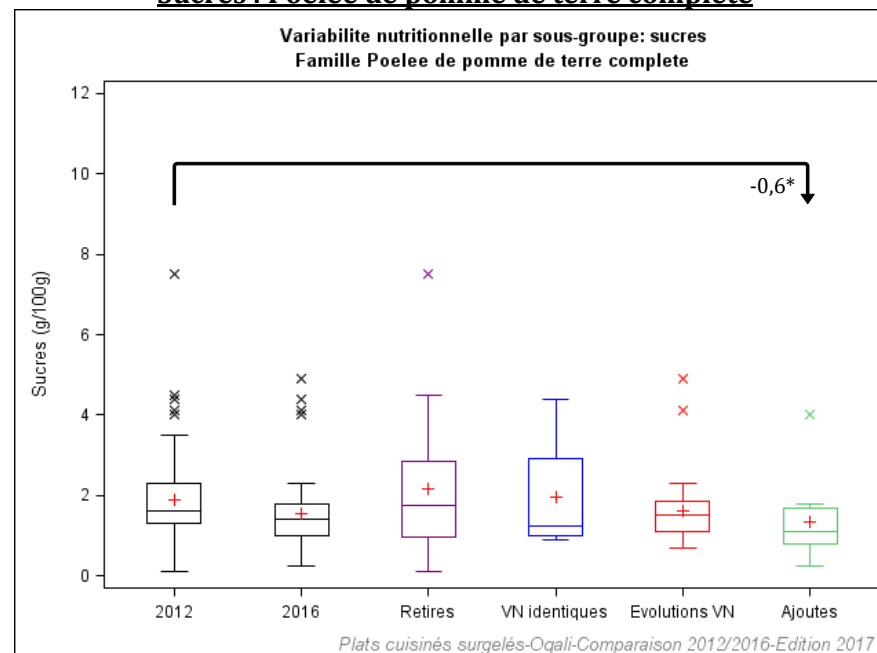
Sucres : Tartiflette



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=16)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=27)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=3)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=13)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=12)

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

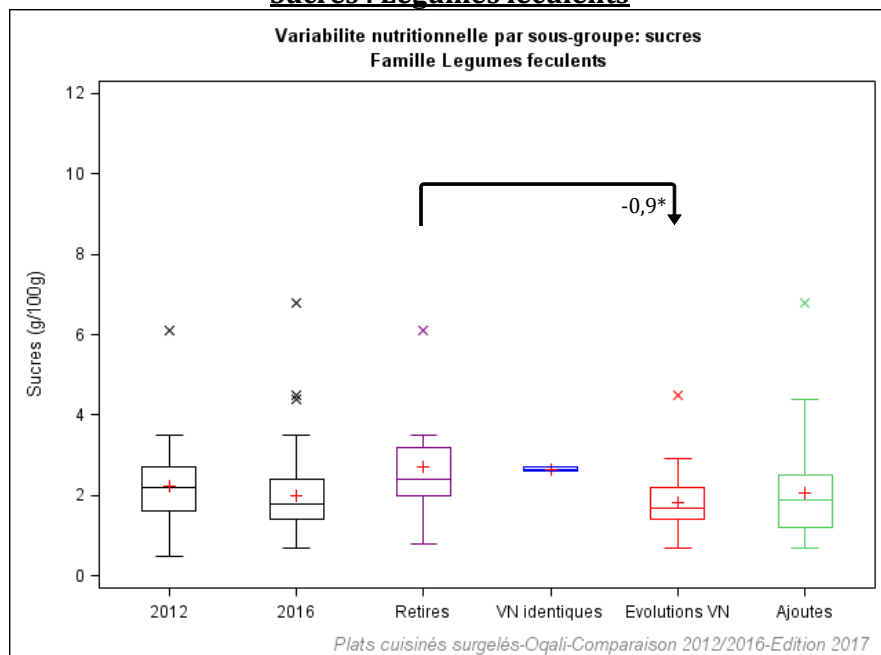
Sucres : Poêlée de pomme de terre complète



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=58)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=51)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=24)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=32)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=15)

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

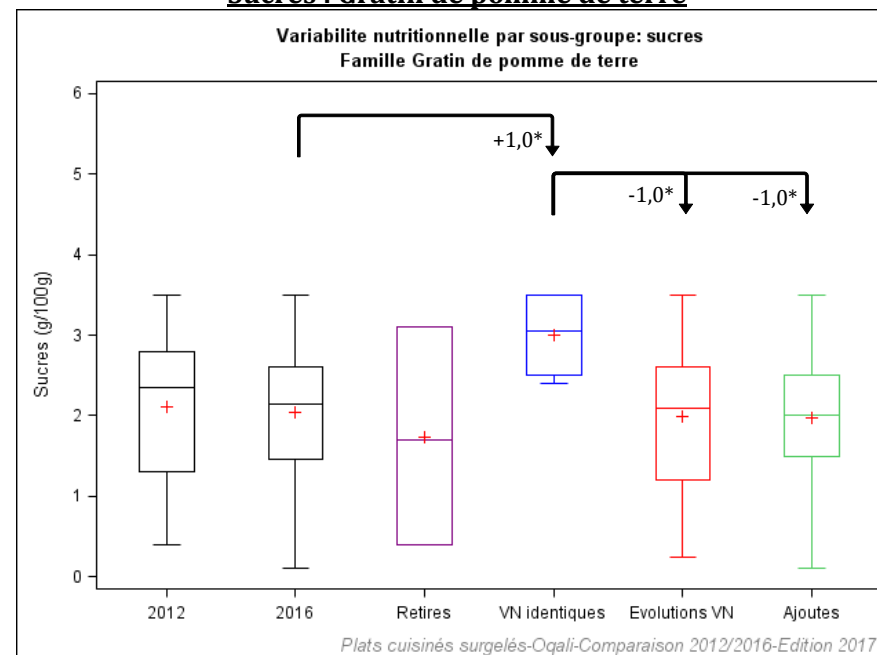
Sucres : Légumes féculents



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=30)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=60)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=10)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=22)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=36)

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

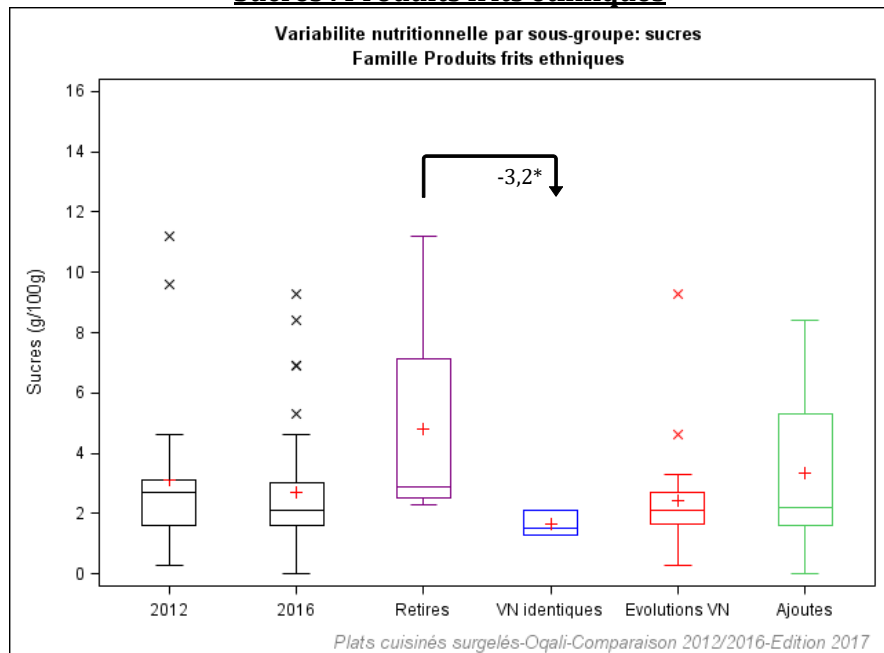
Sucres : Gratin de pomme de terre



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=22)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=64)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=3)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=19)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=41)

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

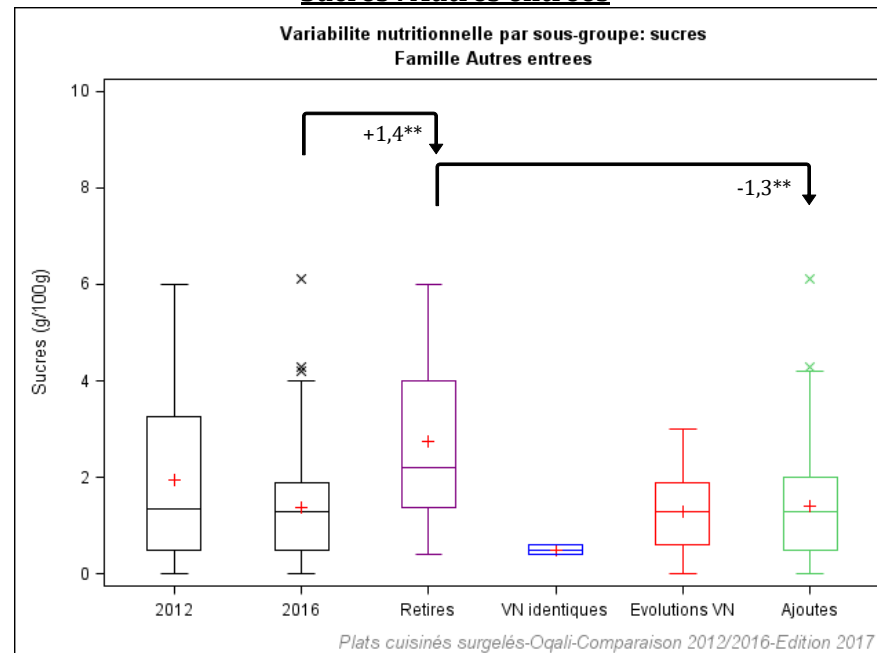
Sucres : Produits frits ethniques



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=20)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=41)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=4)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=3)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=24)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=14)

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

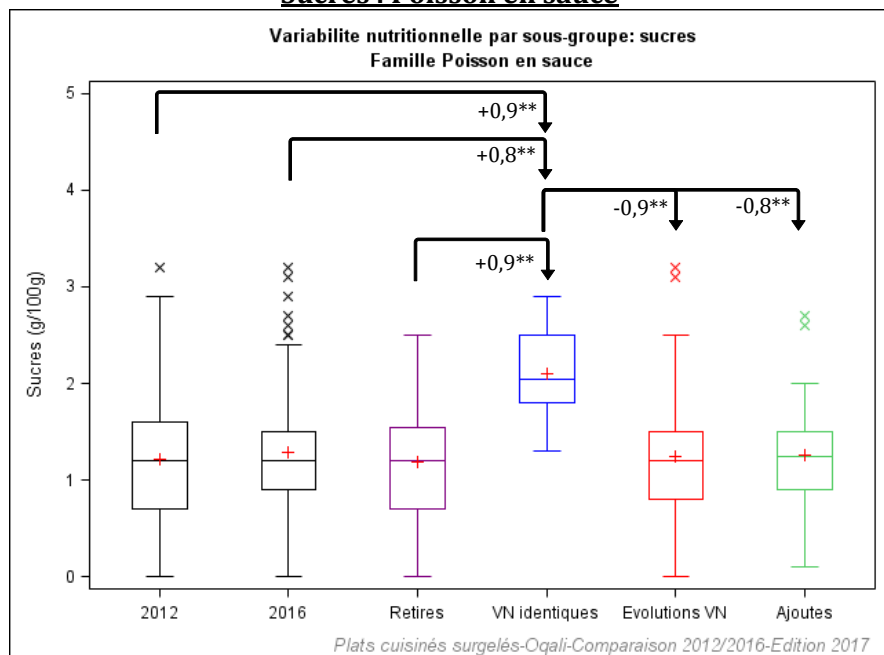
Sucres : Autres entrées



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=24)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=82)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=13)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=9)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=71)

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

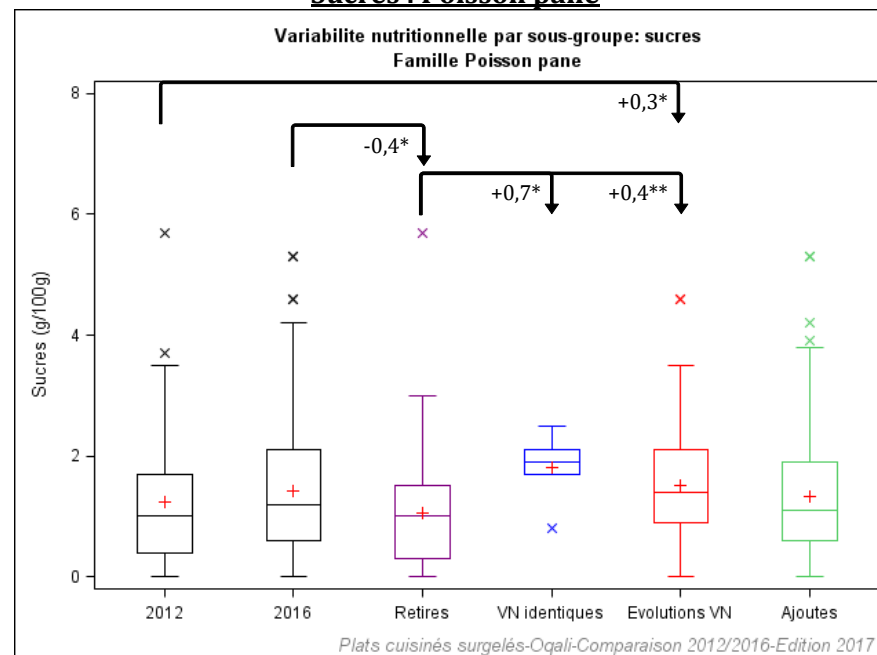
Sucres : Poisson en sauce



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=118)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=134)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=40)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=82)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=46)

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

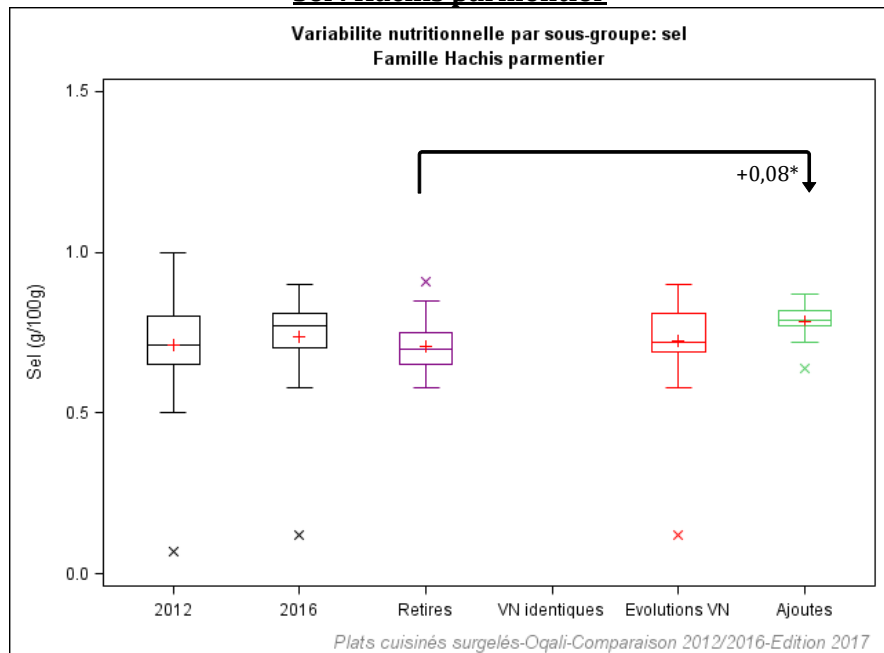
Sucres : Poisson pané



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=114)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=192)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=38)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=5)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=85)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=102)

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

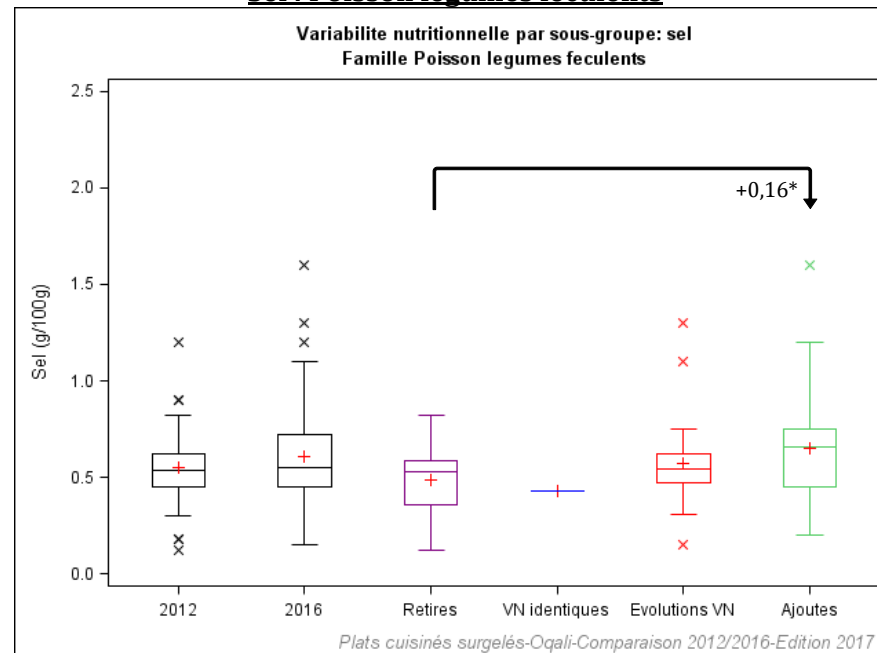
Sel : Hachis parmentier



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=45)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=45)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=13)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=35)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=10)

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

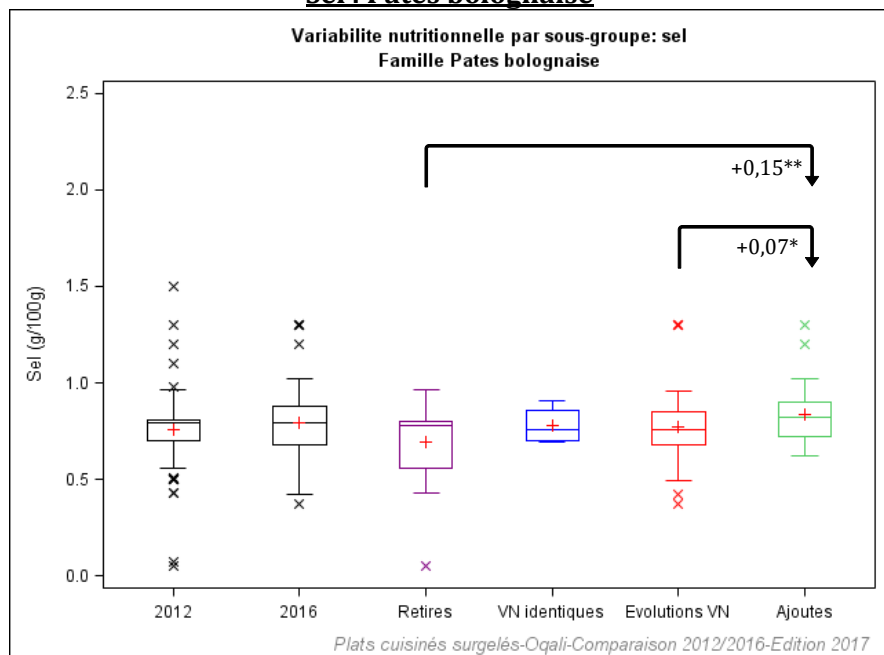
Sel : Poisson légumes féculents



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=49)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=54)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=23)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=26)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=27)

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

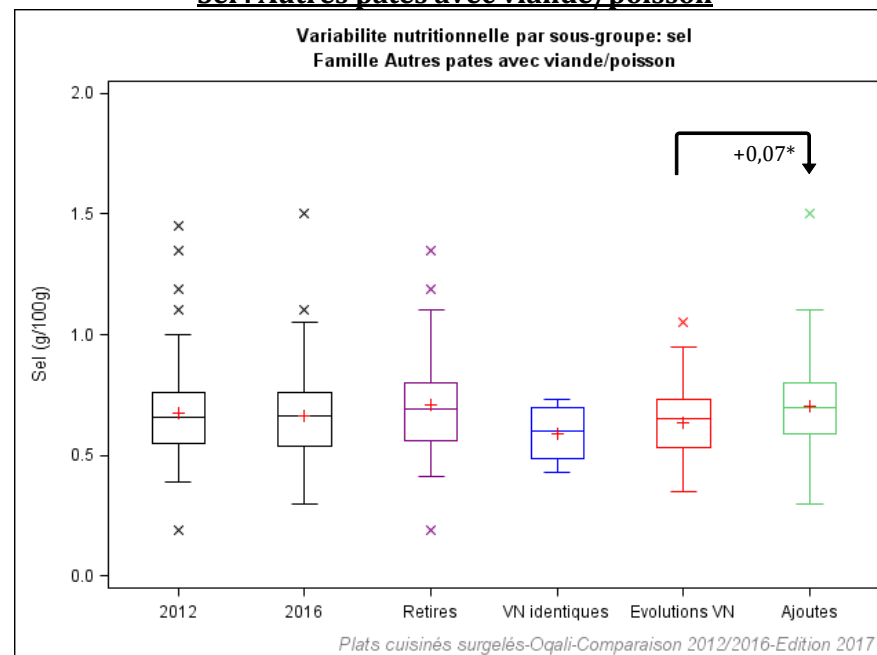
Sel : Pâtes bolognaise



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=75)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=79)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=26)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=51)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=24)

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

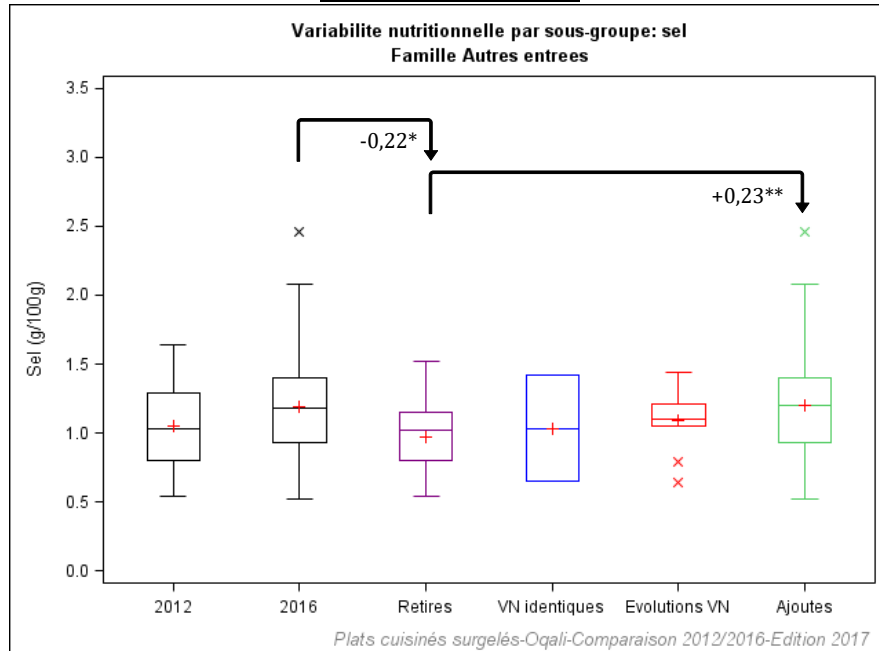
Sel : Autres pâtes avec viande/poisson



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=109)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=128)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=45)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=63)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=61)

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

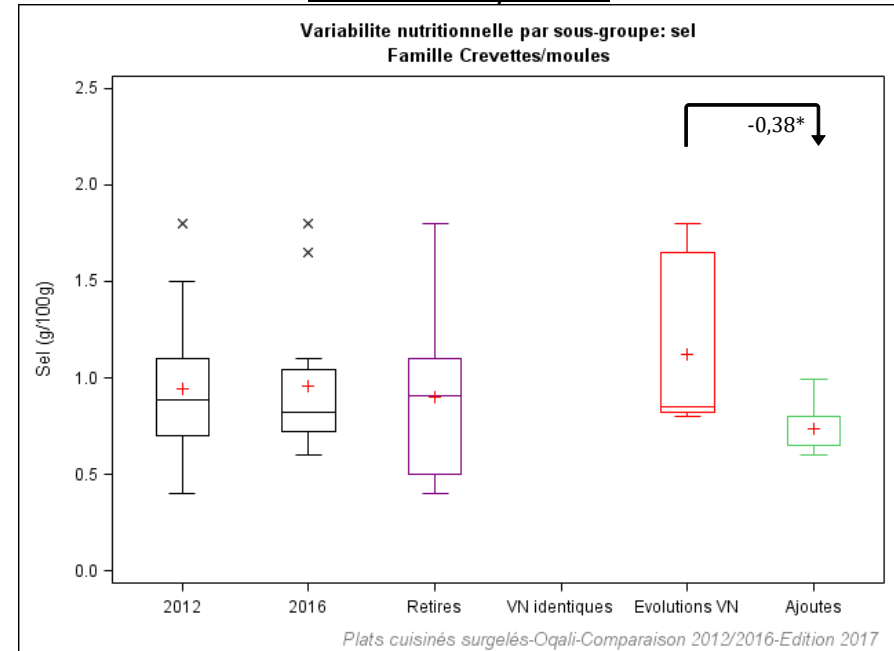
Sel : Autres entrées



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=24)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=82)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=13)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=9)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=71)

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

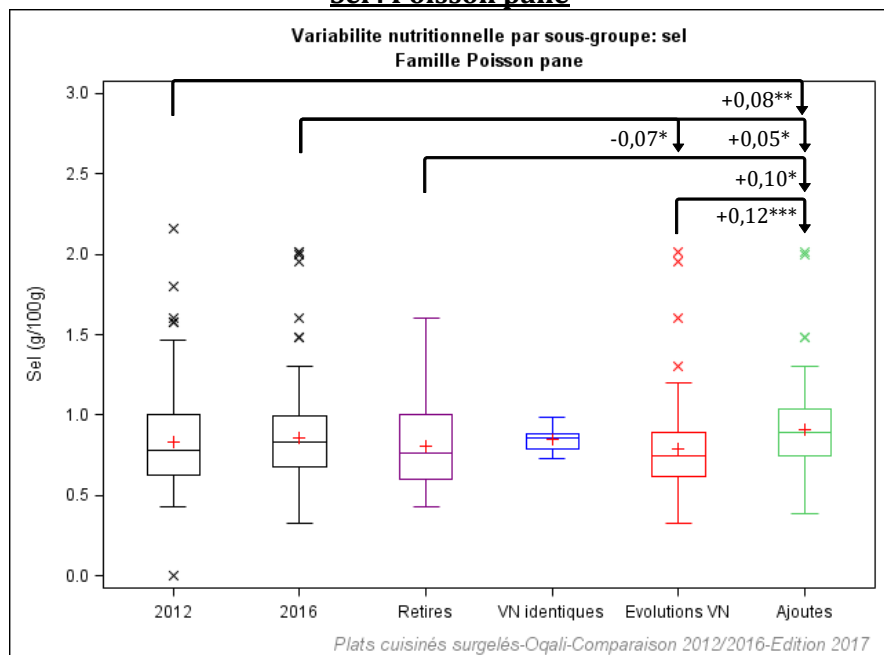
Sel : Crevettes/moules



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=16)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=12)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=11)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=7)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=5)

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

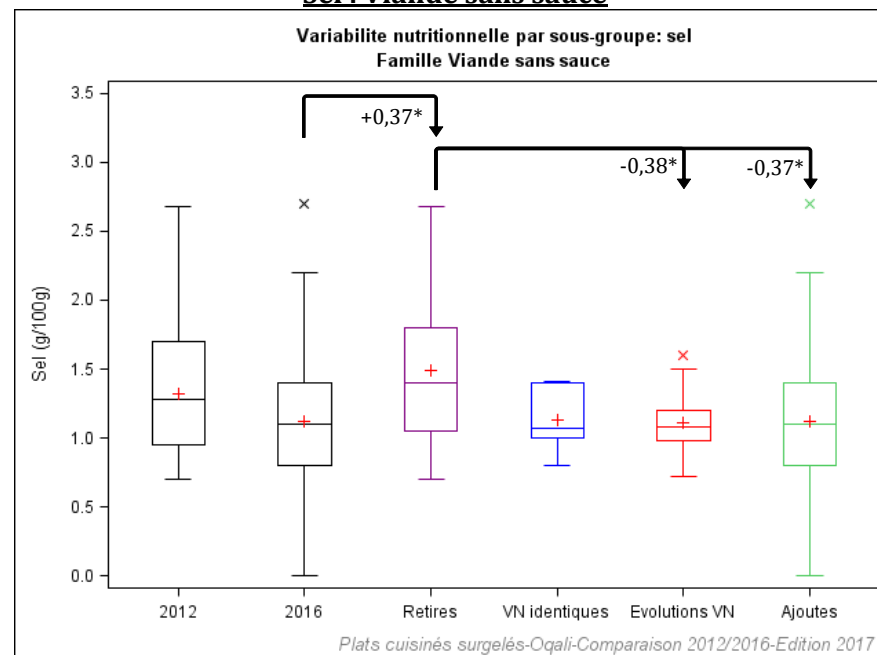
Sel : Poisson pané



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=122)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=192)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=39)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=5)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=85)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=102)

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

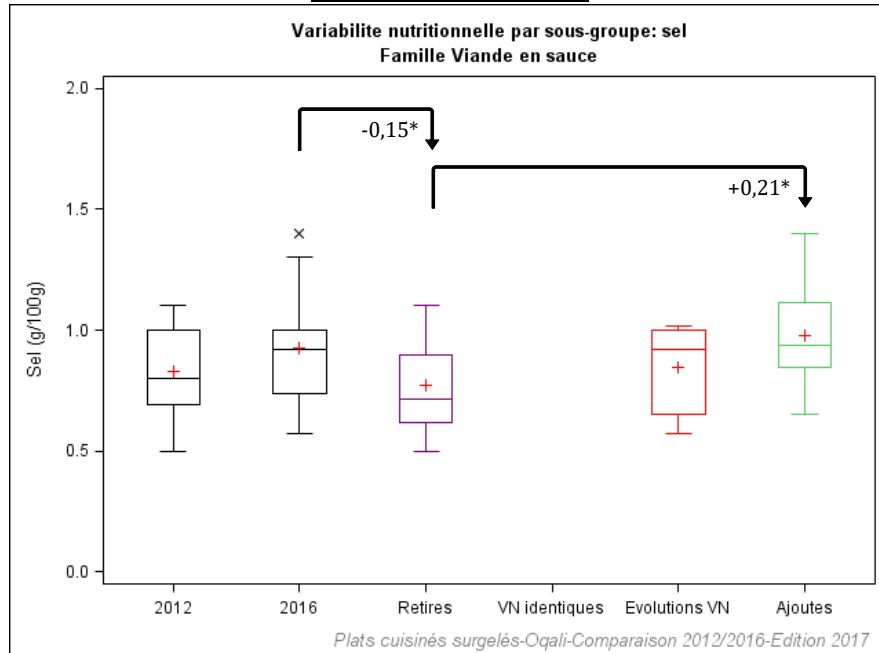
Sel : Viande sans sauce



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=30)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=93)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=16)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=14)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=73)

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

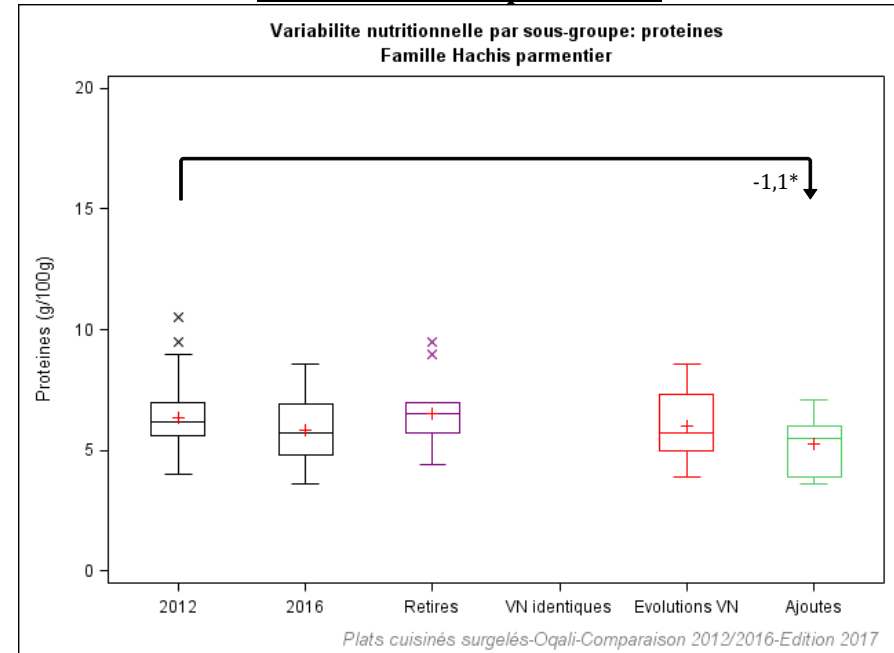
Sel : Viande en sauce



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=27)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=27)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=18)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=11)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=16)

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

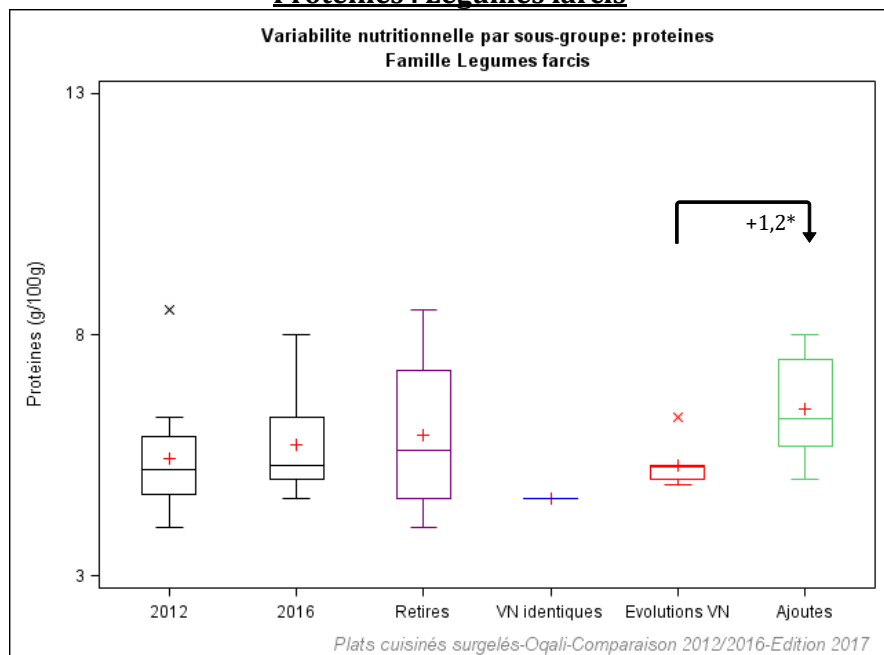
Protéines : Hachis parmentier



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=50)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=45)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=15)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=35)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=10)

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

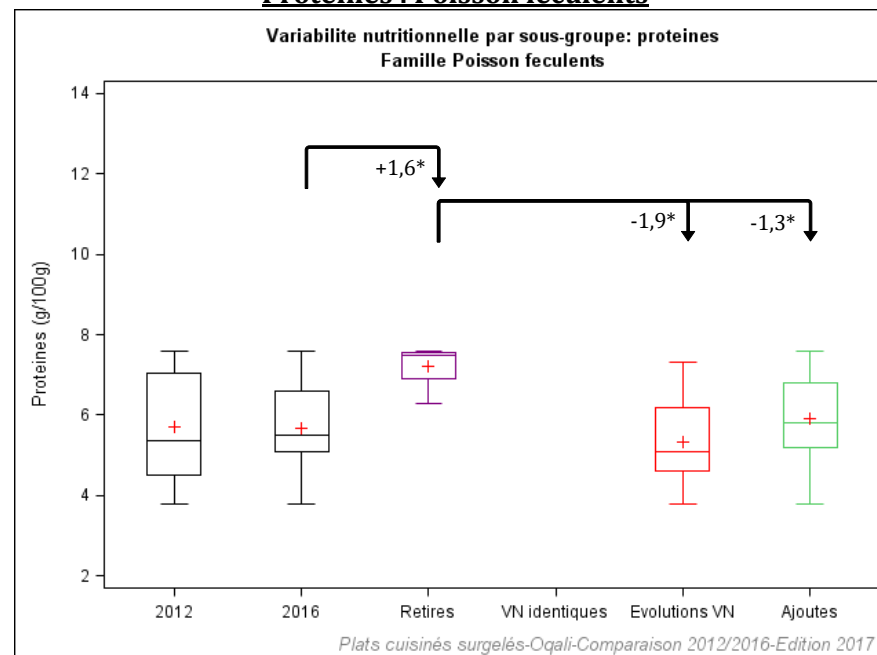
Protéines : Légumes farcis



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=13)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=15)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=4)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=1)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=8)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=6)

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

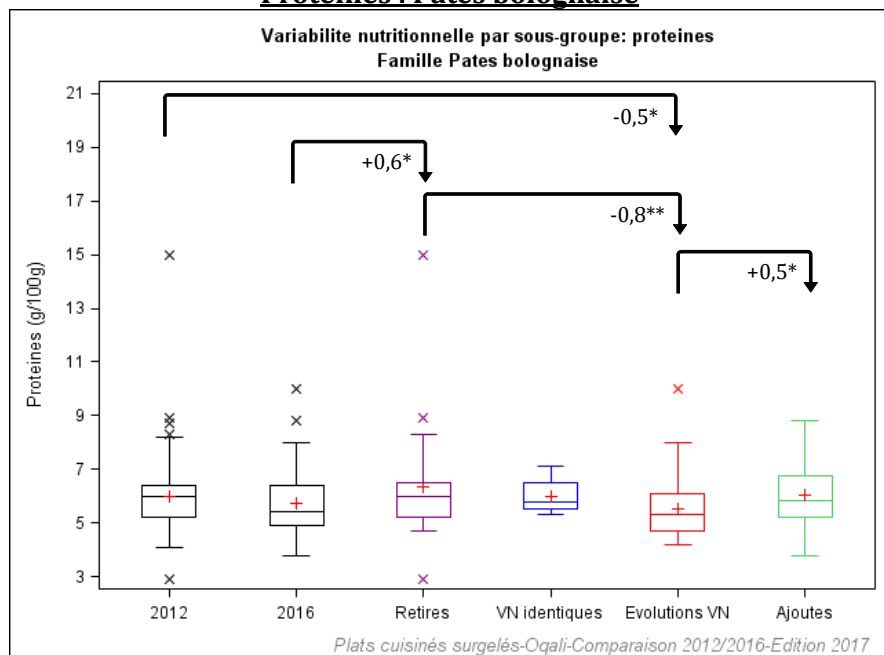
Protéines : Poisson féculents



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=16)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=25)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=4)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=10)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=15)

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

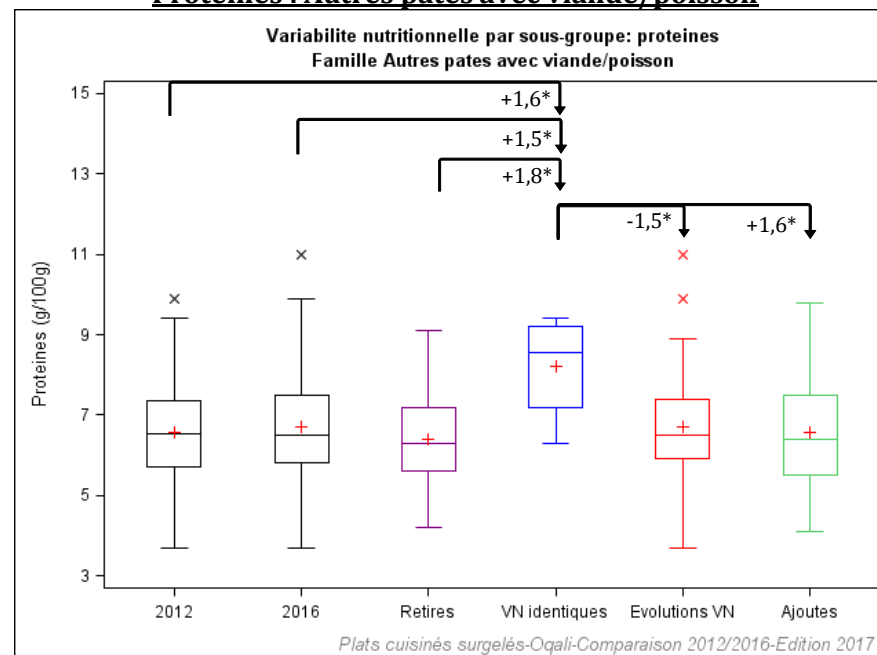
Protéines : Pâtes bolognaise



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=86)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=79)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=31)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=51)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=24)

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

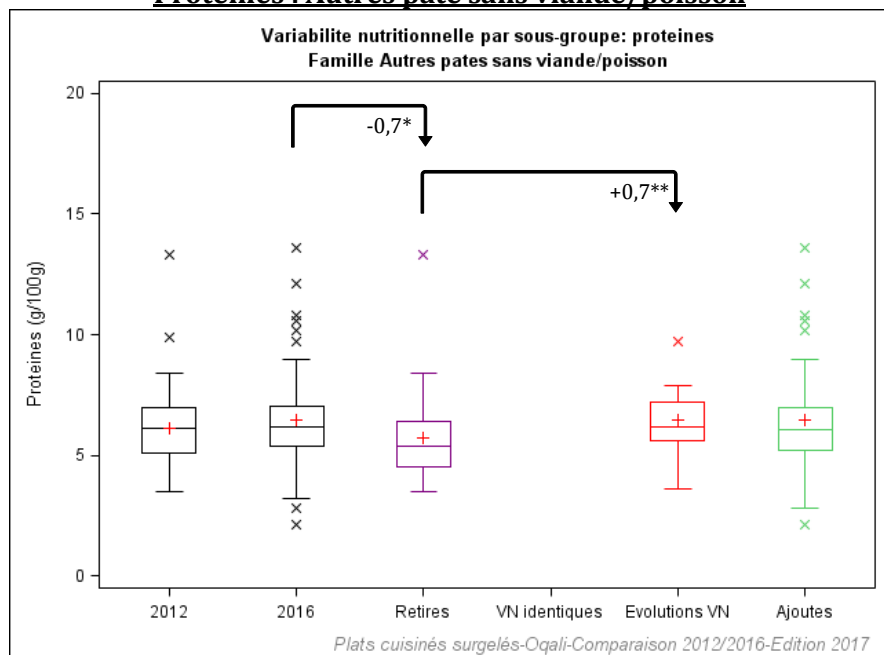
Protéines : Autres pâtes avec viande/poisson



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=120)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=128)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=53)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=63)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=61)

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

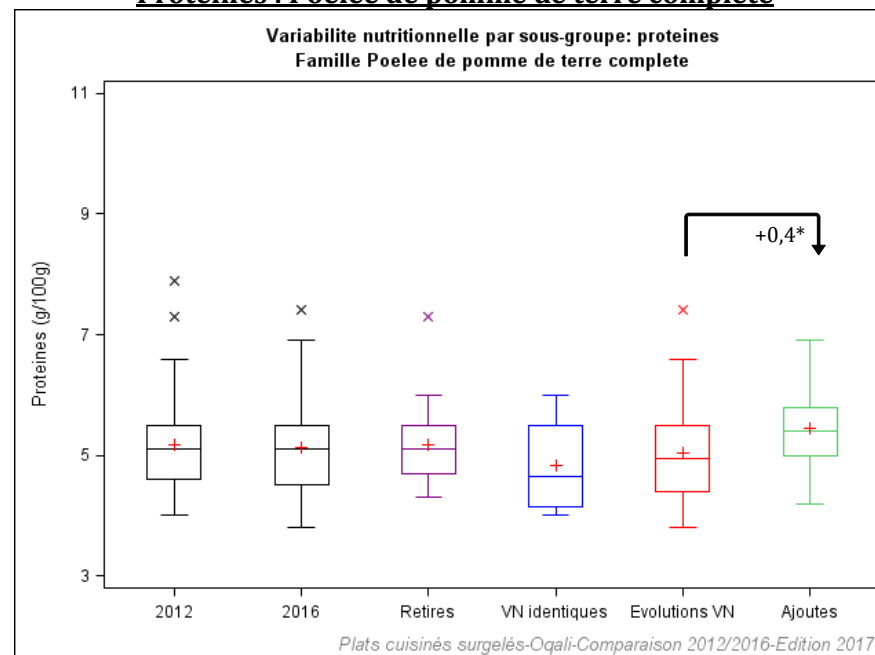
Protéines : Autres pâte sans viande/poisson



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=53)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=64)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=31)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=22)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=42)

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

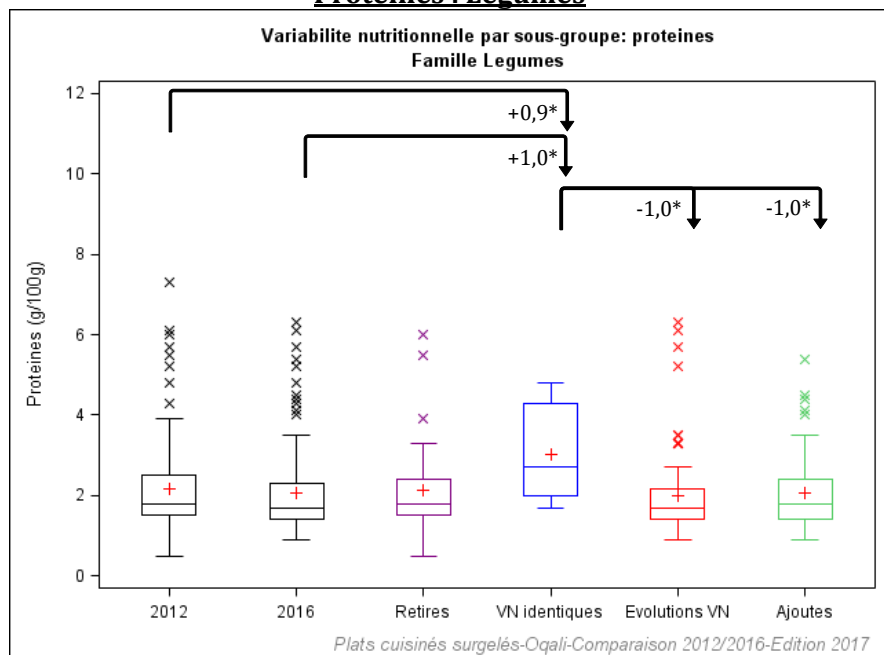
Protéines : Poêlée de pomme de terre complète



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=63)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=51)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=26)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=32)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=15)

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

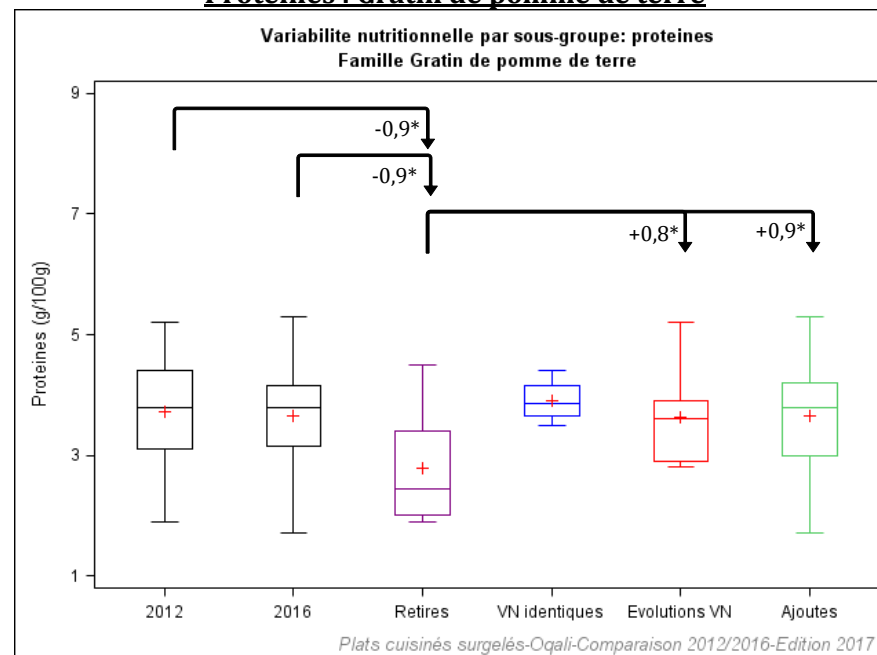
Protéines : Légumes



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=134)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=180)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=39)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=88)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=86)

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

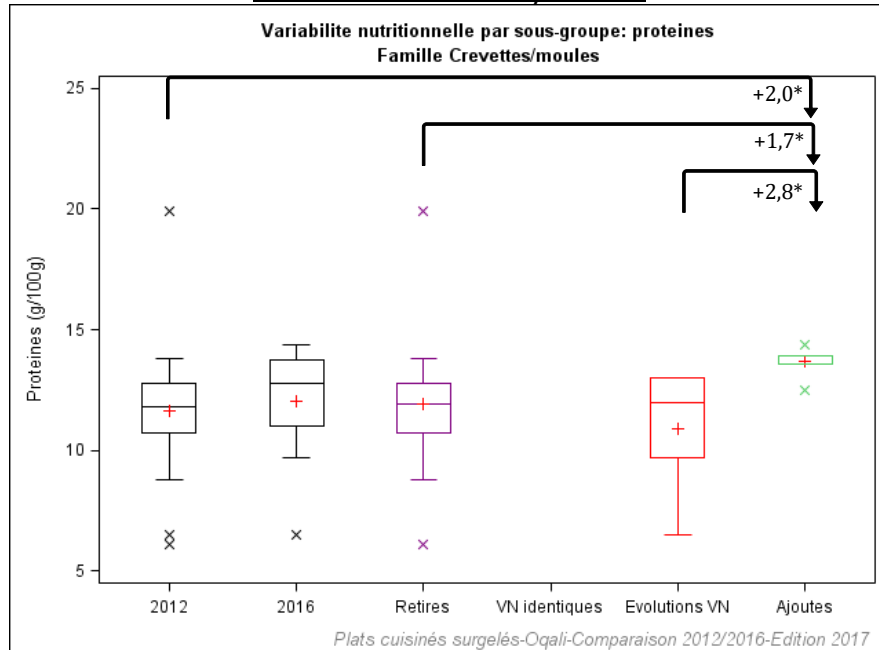
Protéines : Gratin de pomme de terre



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=29)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=64)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=6)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=4)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=19)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=41)

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

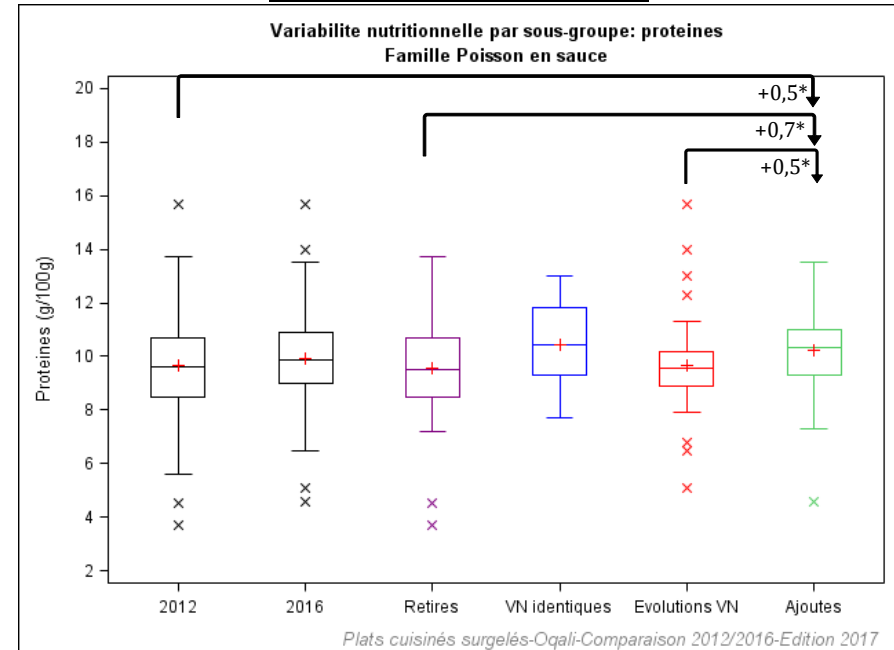
Protéines : Crevettes/moules



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=21)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=12)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=14)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=7)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=5)

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

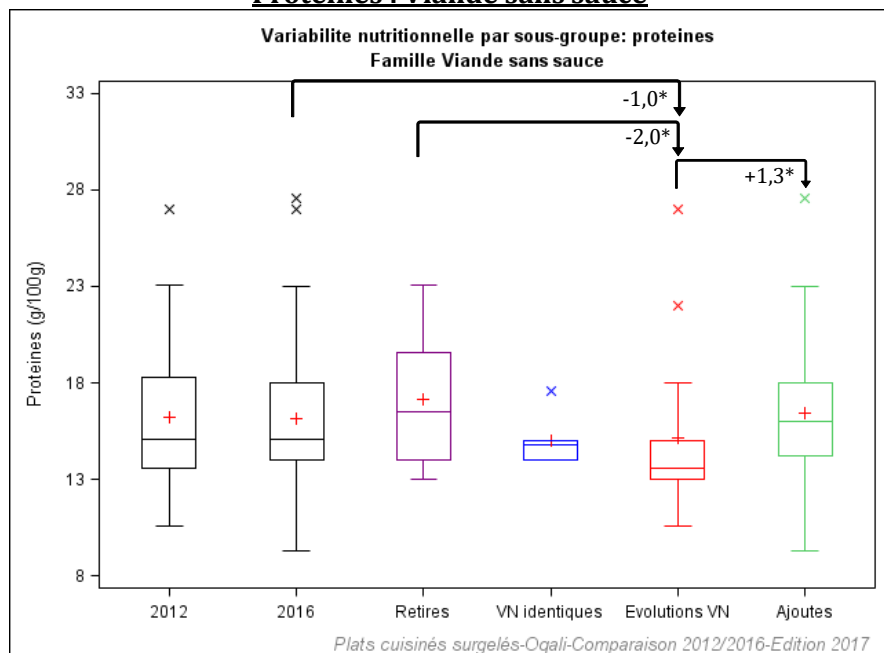
Protéines : Poisson en sauce



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=146)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=134)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=59)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=82)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=46)

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

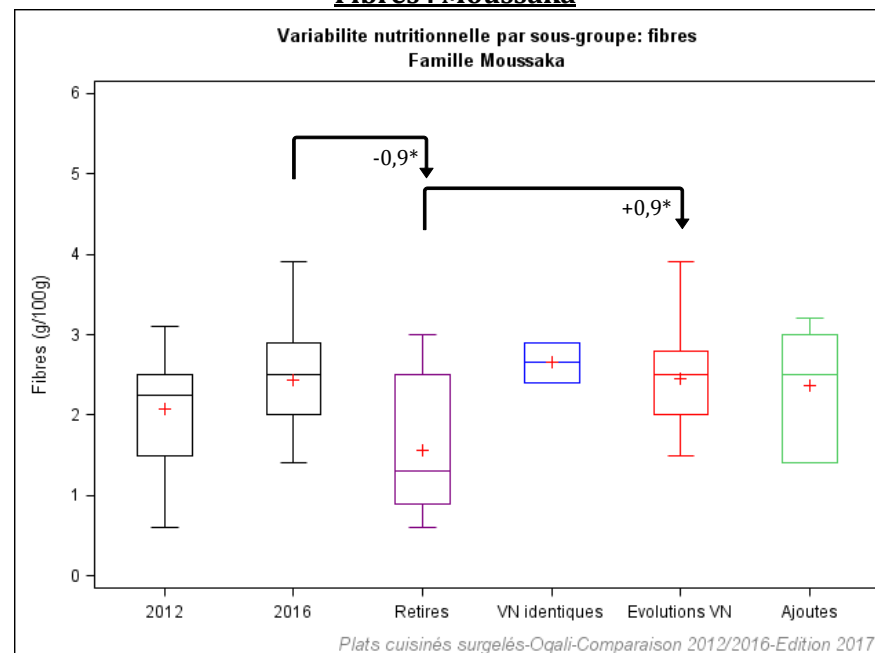
Protéines : Viande sans sauce



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=38)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=93)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=19)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=6)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=14)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=73)

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

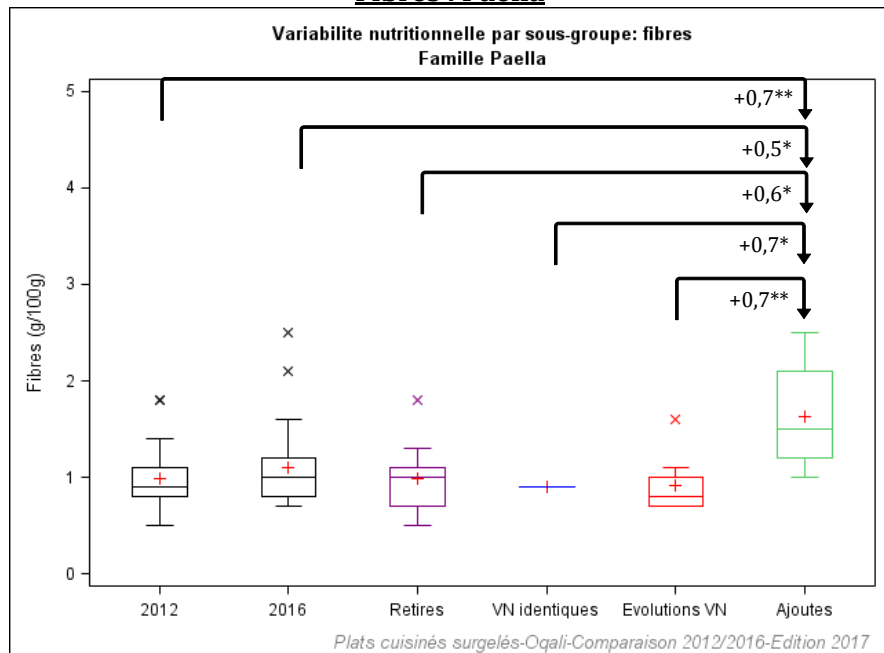
Fibres : Moussaka



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=22)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=26)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=7)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=17)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=7)

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

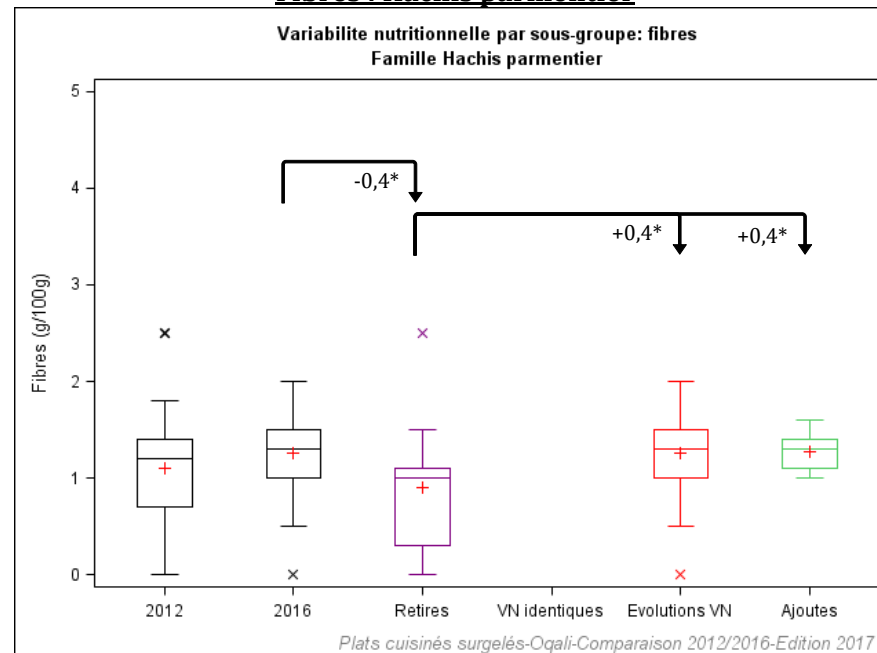
Fibres : Paella



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=24)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=23)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=10)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=15)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=6)

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

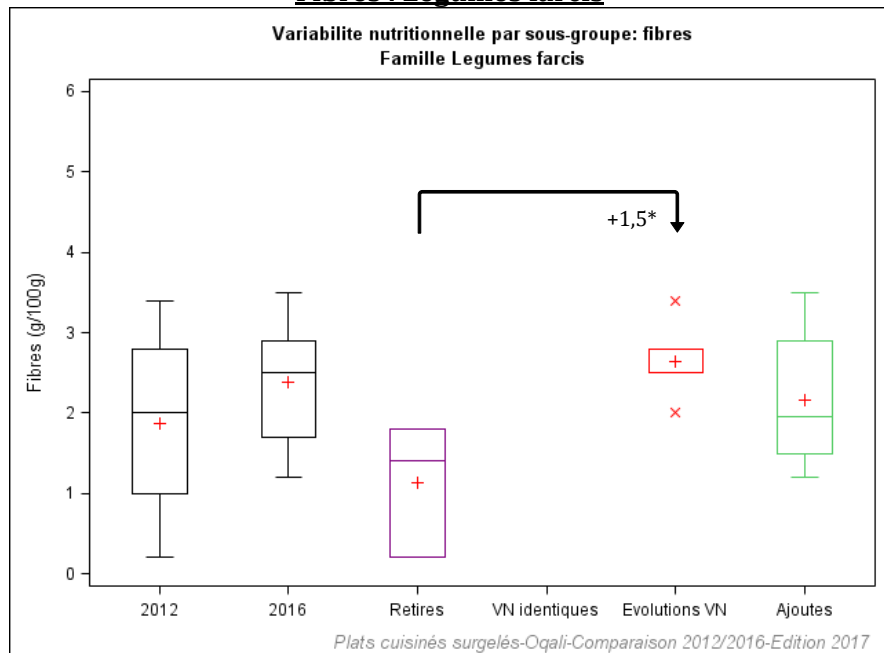
Fibres : Hachis parmentier



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=42)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=37)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=13)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=29)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=8)

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

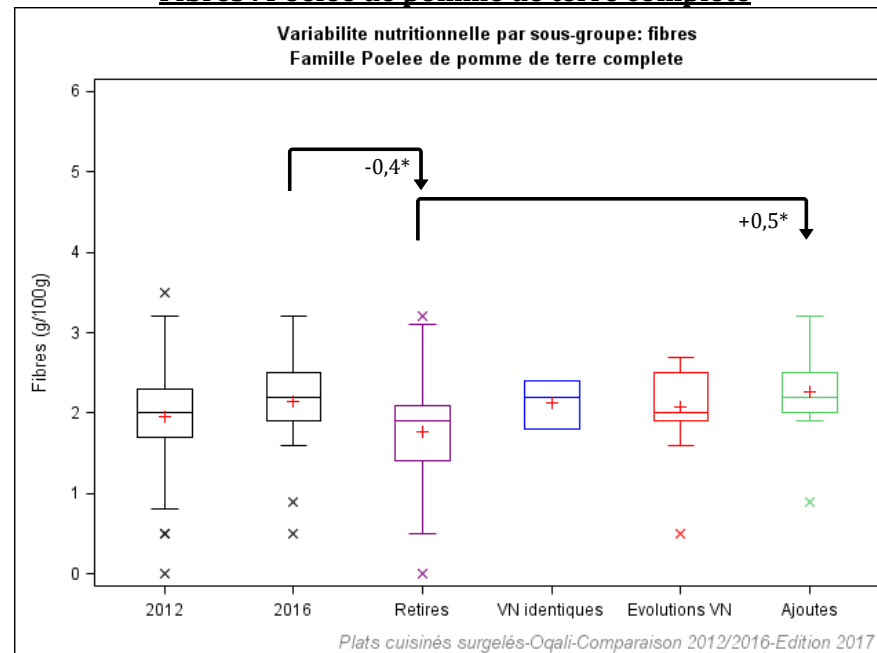
Fibres : Légumes farcis



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=10)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=11)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=3)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=0)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=5)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=6)

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

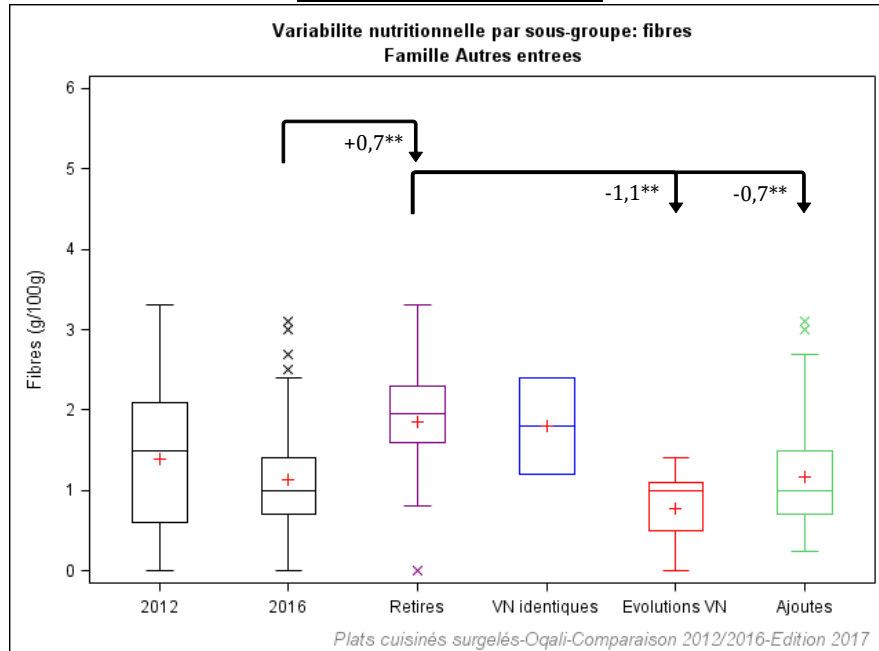
Fibres : Poêlée de pomme de terre complète



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=58)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=38)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=24)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=3)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=22)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=13)

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

Fibres : Autres entrées



Legende	Definition
2012	Offre captée par l'Oqali en 2012 (n=23)
2016	Offre captée par l'Oqali en 2016 (n=65)
Retires	Produits retirés entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016 (n=12)
VN identiques	Produits avec des valeurs nutritionnelles identiques entre 2012 et 2016 (n=2)
Evolutions VN	Produits avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (n=9)
Ajoutes	Innovations, extensions de gamme et produits non captés par l'Oqali en 2012 (n=54)

Effet année : * si $p < 0,05$, ** si $p < 0,01$, *** si $p < 0,001$

Annexe 5 : Statistiques descriptives des teneurs en matières grasses par segment de marché et année

Les tableaux suivants présentent les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en matières grasses pour les échantillons de 2012 et de 2016 au sein de chaque segment de marché et sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution pour les familles Couscous/tajine, Paella, Hachis parmentier, Parmentier de poisson/brandade, Viande féculents, Viande légumes, Viande légumes féculents, Légumes farcis, Poisson féculents, Sushis, Poisson légumes, Poisson légumes féculents, Pâtes carbonara, Autres pâtes avec viande/poisson, Autres pâtes sans viande/poisson, Risotto, Autres riz cuisinés complets, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Autres plats à base de pomme de terre, Légumes, Céréales et légumineuses cuisinées, Galette/gratin/flan de légumes, Gratin de pomme de terre, Cassolette/coquille de la mer, Produits frits ethniques, Autres entrées, Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané.

Couscous/tajine	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	15	4,3	1,6	14	4,6	1,4	+0,2	+5%	6	4,0	2,3				9	4,4	1,0	5	4,9	2,0
Marques nationales	2	3,7	1,9	2	5,7	2,6	+2,0	+55%	2	3,7	1,9							2	5,7	2,6
Marques de distributeurs	13	4,2	0,9	11	4,2	1,0	+0,1	+2%	5	3,8	1,0	1	3,0		7	4,7	0,8	3	3,5	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	3,9	0,9	1	4,0		+0,2	+4%	2	3,9	0,9							1	4,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Paella	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	3,8	1,3	11	4,1	0,9	+0,3	+8%	4	4,1	1,7				7	3,9	1,0	4	4,5	0,7
Marques nationales	2	2,3	0,4	2	1,6	0,3	-0,7	-30%	1	2,6					1	1,8		1	1,4	
Marques de distributeurs	13	3,1	1,2	8	3,0	0,8	-0,2	-5%	5	3,4	1,4	2	2,4	0,0	6	3,1	0,9			
Marques de distributeurs entrée de gamme	4	3,3	0,9	4	2,9	0,8	-0,4	-11%	2	2,7	0,4				2	3,5	0,9	2	2,4	0,1
Hard discount	5	2,9	1,6	3	3,9	1,1	+0,9	+32%	3	2,8	0,8				2	4,4	0,9	1	2,9	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Hachis parmentier	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	12	5,8	1,6	10	6,5	1,2	+0,7	+11%	3	5,7	0,8				9	6,5	1,3	1	6,1	
Marques nationales	7	4,5	0,5	5	6,0	2,2	+1,5	+34%	5	4,4	0,6				2	5,1	0,6	3	6,7	2,8
Marques de distributeurs	21	6,5	2,4	18	5,6	2,0	-0,8	-13%	5	7,5	2,6				16	5,7	2,1	2	4,9	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme	4	4,3	0,4	6	3,3	0,8	-1,0	-24%							4	3,6	0,7	2	2,6	0,3
Hard discount	6	5,3	1,3	6	5,0	1,2	-0,3	-6%	2	4,5	1,7				4	5,0	1,5	2	4,9	0,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Parmentier de poisson/brandade	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	13	6,7	3,0	16	7,6	2,2	+0,9	+14%	3	4,8	1,5	2	5,5	1,1	8	7,8	2,4	6	8,1	2,0
Marques nationales	6	4,4	1,8	3	9,7	4,9	+5,3	+120%	4	3,9	1,7				2	8,0	5,7	1	13,0	
Marques de distributeurs	20	6,3	1,2	13	6,7	1,3	+0,4	+6%	9	5,8	1,2	2	5,4	0,0	9	7,0	1,3	2	6,5	1,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	7,2	3,7	5	7,2	3,3	-0,02	-0,3%	1	10,1		1	7,0		3	6,9	4,6	1	8,2	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	32	7,6	3,3	48	7,5	3,3	-0,1	-2%	13	7,2	3,0	3	9,3	3,9	16	7,4	3,3	29	7,3	3,3
Marques nationales	2	3,6	0,3	3	5,9	2,7	+2,3	+65%	1	3,4		1	3,8					2	7,0	2,7
Marques de distributeurs	12	4,4	2,9	7	4,3	0,9	-0,1	-3%	6	5,6	3,8				5	3,9	0,8	2	5,3	0,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	7	5,8	3,7	6	5,8	3,9	-0,01	-0,2%	3	5,3	2,4				4	6,8	4,4	2	3,9	2,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	17	5,1	3,1	20	6,1	2,9	+1,1	+21%	7	3,2	1,8	1	7,5		9	6,1	2,9	10	6,0	3,2
Marques nationales	3	1,8	1,4						3	1,8	1,4									
Marques de distributeurs	2	4,3	3,4	5	6,3	1,0	+2,0	+46%	1	1,9					1	6,7		4	6,2	1,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	2,7		1	5,8		+3,1	+115%	1	2,7								1	5,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	44	4,4	2,8	57	4,8	2,9	+0,4	+8%	20	5,0	3,4	3	3,0	1,0	21	4,4	2,4	33	5,2	3,2
Marques nationales	10	3,5	1,0	9	3,8	1,3	+0,4	+11%	6	3,7	1,1	3	3,3	1,0	1	2,9		5	4,4	1,4
Marques de distributeurs	20	3,2	1,6	15	3,6	2,5	+0,5	+14%	13	3,1	1,8				7	3,2	1,3	8	4,0	3,3
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	16	4,5	3,2	14	3,6	0,9	-0,8	-19%	8	5,4	4,3	1	3,4		7	3,6	0,9	6	3,7	0,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes farcis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	7,0	2,6	6	7,0	1,7	+0,03	+0,4%	2	5,4	2,9				2	8,6	1,3	4	6,2	1,4
Marques nationales	1	7,0		1	7,0		+0,0	+0%							1	7,0				
Marques de distributeurs	5	9,1	3,4	7	7,6	2,9	-1,6	-17%				1	14,0		4	6,4	1,1	2	6,7	0,3
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	7,2	3,3	1	4,9		-2,3	-32%	2	7,2	4,7				1	4,9				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	10	5,4	3,6	17	5,5	2,6	+0,1	+1%	2	8,1	4,6				8	5,2	3,5	9	5,8	1,6
Marques nationales	2	6,1	4,2	2	5,3	1,3	-0,7	-12%	2	6,1	4,2							2	5,3	1,3
Marques de distributeurs	2	5,1	0,0	3	6,4	1,2	+1,3	+26%										3	6,4	1,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	5,8	1,9	3	5,2	2,0	-0,6	-10%							2	6,3	1,2	1	3,1	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Sushis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	5,3	2,1	6	5,0	1,5	-0,4	-7%							3	5,3	1,8	3	4,6	1,4
Marques nationales	1	5,0							1	5,0										
Marques de distributeurs	1	7,0							1	7,0										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	3,2							1	3,2										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	15	5,5	2,6	13	5,7	2,6	+0,3	+5%	6	4,9	1,8	2	4,8	4,2	7	6,5	1,9	4	4,9	3,2
Marques nationales	7	5,5	3,7	2	8,9	6,6	+3,3	+60%	5	3,9	1,3	1	13,5		1	4,2				
Marques de distributeurs	1	3,0		2	4,7	2,3	+1,7	+55%							1	3,0		1	6,3	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	5,8	1,9	7	6,5	2,8	+0,8	+14%	1	3,2					3	7,0	1,2	4	6,2	3,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	26	4,9	2,8	34	4,9	2,4	+0,01	+0,1%	9	4,6	3,2				18	5,1	2,7	16	4,7	2,1
Marques nationales	8	3,5	1,9	6	3,6	1,3	+0,1	+2%	6	3,4	2,1	1	2,8		1	4,0		4	3,7	1,6
Marques de distributeurs	16	3,6	1,9	11	4,1	1,5	+0,4	+12%	9	3,4	2,3				5	4,1	1,4	6	4,1	1,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	3,9	2,6	3	3,0	2,2	-0,8	-21%	3	4,7	3,4				2	1,8	0,6	1	5,5	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes carbonara	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	10,0	0,5	4	9,7	4,0	-0,2	-2%	1	9,5					2	12,4	2,6	2	7,1	3,7
Marques nationales	1	4,8		1	5,0		+0,2	+4%	1	4,8								1	5,0	
Marques de distributeurs	13	6,8	2,3	12	7,6	2,5	+0,8	+12%	3	6,5	2,4	1	7,9		9	7,0	2,5	2	10,3	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	5,8	0,9	4	7,1	2,1	+1,3	+22%	3	5,5	1,1				2	5,4	1,2	2	8,8	0,6

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes avec viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	43	5,9	2,2	52	6,0	2,6	+0,1	+2%	21	6,1	1,7	1	6,7		21	5,6	2,7	30	6,2	2,6
Marques nationales	14	3,9	1,2	6	3,6	1,4	-0,3	-7%	12	4,0	1,2				2	3,8	1,6	4	3,6	1,6
Marques de distributeurs	48	4,6	1,8	51	4,8	1,9	+0,2	+5%	13	5,1	2,1	3	2,2	0,2	32	4,9	1,5	16	5,2	2,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	8,4													1	8,4	
Hard discount	15	4,9	1,5	18	5,1	1,6	+0,2	+4%	7	4,9	1,2				8	5,1	1,8	10	5,1	1,5

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes sans viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	33	6,5	2,9	41	6,8	2,5	+0,3	+4%	21	6,2	2,9				12	6,7	3,0	29	6,9	2,3
Marques nationales	3	6,3	3,9	2	9,0	5,3	+2,7	+43%	3	6,3	3,9							2	9,0	5,3
Marques de distributeurs	14	7,6	2,6	19	7,1	1,5	-0,5	-7%	5	7,1	3,2				9	7,5	1,1	10	6,8	1,8
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	8,7	4,7	2	7,0	5,7	-1,8	-20%	2	6,0	0,7				1	11,0		1	2,9	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Risotto	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	5,2	2,0	18	5,3	1,9	+0,1	+2%	3	3,9	0,8				6	5,7	2,2	12	5,1	1,9
Marques nationales	7	4,3	2,0	4	4,2	0,8	-0,1	-3%	7	4,3	2,0							4	4,2	0,8
Marques de distributeurs	4	3,6	0,6	3	4,7	1,8	+1,1	+31%	3	3,4	0,4				1	5,7		2	4,2	2,3
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	10,4		2	6,9	1,8	-3,5	-34%	1	10,4								2	6,9	1,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres riz cuisines complets	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	8	3,6	1,6	4	3,8	0,9	+0,1	+4%	6	3,6	1,9				1	3,5		3	3,9	1,1
Marques nationales	2	1,9	0,5	2	2,9	0,8	+1,1	+57%	1	1,5					1	2,3		1	3,5	
Marques de distributeurs	4	4,6	2,9	9	4,0	1,3	-0,6	-13%	1	3,0					8	4,0	1,4	1	4,3	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	2,8	1,2	2	3,5	1,1	+0,7	+25%	4	2,5	1,1				1	4,3		1	2,7	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Tartiflette	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	9,6	2,4	10	8,9	1,9	-0,7	-8%	2	9,9	4,7				4	9,8	2,1	6	8,3	1,6
Marques nationales	2	7,4	0,1	4	7,2	1,4	-0,2	-3%							2	7,4	0,1	2	7,0	2,3
Marques de distributeurs	11	8,2	1,6	11	7,8	1,5	-0,5	-6%	2	8,9	0,1	2	6,2	1,3	7	8,5	1,4	2	7,0	0,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	7,2	0,6	2	8,5	1,7	+1,4	+19%	2	7,2	0,6							2	8,5	1,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poêlée de pomme de terre complète	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	6,8	1,3	9	8,1	3,0	+1,3	+19%	5	6,7	0,8	1	5,3		3	7,8	1,7	5	8,8	3,8
Marques nationales	4	5,6	2,7	4	8,1	1,4	+2,5	+45%	2	3,9	0,6				2	7,1	1,1	2	9,1	0,6
Marques de distributeurs	34	6,1	2,0	25	6,6	1,8	+0,5	+8%	14	6,4	2,4	1	8,2		18	6,0	1,4	6	8,4	1,8
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	5,7		1	4,7		-1,0	-18%							1	4,7				
Hard discount	15	7,8	2,4	12	7,5	2,2	-0,3	-4%	5	6,7	1,5	2	8,7	0,4	8	7,6	2,4	2	6,0	2,5

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres plats a base de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	7,3	2,3	8	7,3	2,7	+0,05	+1%	2	8,2	3,7				4	6,1	1,4	4	8,5	3,4
Marques nationales				2	8,7	0,8												2	8,7	0,8
Marques de distributeurs	2	7,9	2,0	3	7,0	1,0	-0,9	-11%							2	6,9	1,3	1	7,3	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	6,2	2,7	2	6,2	2,8	-0,05	-1%							2	6,2	2,8			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	26	4,6	3,3	50	4,5	3,2	-0,004	-0,1%	8	3,3	0,7	3	8,7	6,1	15	4,4	3,0	32	4,2	2,9
Marques nationales	13	3,2	1,8	19	3,9	2,3	+0,7	+21%	7	3,2	2,4	1	1,9		5	3,2	1,1	13	4,3	2,7
Marques de distributeurs	69	2,8	1,8	86	2,6	1,8	-0,2	-7%	14	2,7	1,6	2	3,9	0,9	52	2,6	1,7	32	2,6	2,0
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	26	3,9	3,1	25	3,7	3,0	-0,2	-4%	10	4,2	3,6				16	3,5	2,9	9	4,2	3,3

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cereales et legumineuses cuites	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	6,1	4,8	17	6,4	4,5	+0,2	+4%	1	5,4					4	7,0	6,7	13	6,2	4,0
Marques nationales	2	6,4	5,1	2	6,7	3,6	+0,2	+4%	2	6,4	5,1							2	6,7	3,6
Marques de distributeurs	2	5,4	2,5	2	9,6	4,9	+4,2	+77%	2	5,4	2,5							2	9,6	4,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				1	5,9													1	5,9	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Galette/gratin/flan de legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	18	6,3	2,6	34	6,0	2,5	-0,3	-5%	2	7,9	5,0				16	6,1	2,5	18	5,9	2,5
Marques nationales	10	5,2	2,5	8	6,5	2,3	+1,3	+24%	7	5,6	2,8				3	4,7	0,4	5	7,5	2,3
Marques de distributeurs	46	6,4	2,1	48	6,0	2,1	-0,4	-6%	13	5,4	1,4	1	7,7		32	5,9	1,9	15	6,1	2,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	10	7,3	4,2	16	5,6	1,1	-1,7	-24%	6	7,5	5,1				4	5,7	1,4	12	5,6	1,0

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Gratin de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	10	8,2	3,3	27	8,2	2,4	+0,004	+0,1%	3	7,9	3,6				7	8,6	3,4	20	8,1	2,1
Marques nationales	2	4,8	2,3	5	8,4	2,7	+3,7	+77%	2	4,8	2,3							5	8,4	2,7
Marques de distributeurs	13	6,3	2,0	22	6,4	1,9	+0,1	+2%	1	4,1		2	6,6	0,4	10	6,2	2,0	10	6,6	2,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	6,9	2,6	10	6,8	3,0	-0,1	-2%				2	7,9	3,5	2	7,0	3,5	6	6,4	3,3

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cassiolette/coquille de la mer	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	39	6,6	2,2	49	7,1	2,7	+0,5	+8%	15	6,7	3,0	2	5,7	0,1	21	6,6	1,9	26	7,7	3,2
Marques nationales	27	5,8	1,6	13	6,7	1,7	+0,9	+15%	25	5,7	1,5				2	7,4	2,0	11	6,6	1,7
Marques de distributeurs	26	5,7	1,8	28	6,7	2,2	+1,0	+17%	7	5,0	1,4	2	7,0	0,1	19	6,5	2,2	7	7,2	2,6
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	1,7		3	3,1	1,7	+1,4	+82%							1	1,1		2	4,1	0,3
Hard discount	10	4,5	1,5	7	4,5	1,4	-0,05	-1%	7	4,9	1,5				3	3,5	1,3	4	5,2	1,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Produits frits ethniques	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	26	11,6	5,7	35	12,2	5,3	+0,6	+5%	1	12,5		3	14,5	3,6	22	12,2	6,2	10	11,7	3,5
Marques nationales	1	11,9							1	11,9										
Marques de distributeurs	5	12,5	6,2	2	11,4	2,3	-1,2	-9%	3	12,9	8,7				2	11,4	2,3			
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				4	10,8	0,9												4	10,8	0,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres entrees	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	20	14,2	7,0	53	17,9	10,9	+3,8	+26%	13	12,8	5,8	1	16,2		6	17,4	9,8	46	18,0	11,3
Marques nationales	3	12,9	11,2	2	27,9	14,6	+15,0	+116%	3	12,9	11,2							2	27,9	14,6
Marques de distributeurs	4	29,7	2,5	18	28,2	6,4	-1,6	-5%				1	33,1		3	28,0	0,6	14	27,9	7,2
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	31,7	6,1												3	31,7	6,1
Hard discount				6	29,3	2,4												6	29,3	2,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Crevettes/moules	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	3,3	0,4	2	2,6	0,7	-0,7	-21%	2	3,2	0,5				1	2,1		1	3,1	
Marques nationales	9	4,0	3,1	1	14,8		+10,8	+270%	9	4,0	3,1							1	14,8	
Marques de distributeurs	5	3,0	0,5	4	2,9	0,9	-0,1	-5%	2	3,4	0,7				3	2,4	0,3	1	4,2	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	3,4	0,5	5	3,1	0,4	-0,3	-9%	1	3,3					3	3,2	0,6	2	3,0	0,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	40	6,5	2,2	43	6,3	2,1	-0,2	-3%	17	6,4	2,4	1	9,7		23	6,2	2,1	19	6,2	2,1
Marques nationales	27	5,9	4,1	31	6,5	3,7	+0,7	+11%	16	5,9	4,8				11	5,1	3,0	20	7,3	3,9
Marques de distributeurs	60	5,1	3,2	45	5,1	3,0	+0,001	+0,01%	16	4,6	2,3	5	5,2	3,1	39	5,2	3,0	1	2,9	
Marques de distributeurs entrée de gamme	4	6,7	4,8	1	12,9		+6,2	+92%	3	4,5	2,3				1	12,9				
Hard discount	15	6,0	4,9	14	4,4	2,2	-1,6	-26%	7	8,4	5,7				8	2,9	1,7	6	6,4	0,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson hache/pave	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	14,4	3,1	6	12,4	3,7	-2,0	-14%	3	14,0	2,3	1	19,0		2	10,1	2,3	3	11,7	2,0
Marques nationales	4	9,1	6,3	3	7,8	0,4	-1,3	-15%	4	9,1	6,3							3	7,8	0,4
Marques de distributeurs	6	6,4	4,5	6	5,0	4,2	-1,4	-22%	6	6,4	4,5							6	5,0	4,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount																				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	28	7,6	2,9	55	8,1	2,6	+0,5	+6%	2	5,3	6,4				26	7,7	2,6	29	8,5	2,5
Marques nationales	23	8,6	2,7	43	9,2	2,8	+0,6	+8%	9	8,8	3,6				14	8,7	1,9	29	9,5	3,1
Marques de distributeurs	50	7,7	2,1	67	8,2	1,7	+0,5	+7%	19	7,2	2,4	4	8,7	1,7	29	7,9	1,4	34	8,4	1,9
Marques de distributeurs entrée de gamme	10	5,4	3,5	10	6,0	2,8	+0,6	+12%	4	4,2	4,1				5	4,6	3,5	5	7,4	1,1
Hard discount	22	7,3	2,9	17	7,0	2,6	-0,2	-3%	11	7,6	2,4	1	7,8		11	6,7	3,1	5	7,5	1,6

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande panee	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	10,4	2,1	29	9,7	2,6	-0,7	-7%	4	9,8	1,8				15	9,8	2,8	14	9,6	2,5
Marques nationales	14	12,2	3,3	29	13,7	2,7	+1,5	+12%	6	13,2	2,0	1	16,1		7	12,3	2,7	21	14,0	2,6
Marques de distributeurs	23	12,0	3,4	23	10,9	3,2	-1,1	-9%	7	12,1	2,7				16	11,0	3,2	7	10,7	3,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	7	12,6	2,0	7	12,6	1,9	+0,04	+0,3%	4	12,5	0,6				3	11,5	1,9	4	13,5	1,7
Hard discount	10	11,7	3,5	10	13,2	3,2	+1,5	+13%	3	10,6	2,8	2	13,5	2,1	5	12,0	4,2	3	15,0	1,0

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande sans sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	16,2	6,6	32	14,4	5,4	-1,8	-11%	4	16,0	7,6				1	18,0		31	14,3	5,4
Marques nationales	8	11,6	6,7	16	14,6	4,7	+3,0	+26%	7	10,4	6,2	1	20,0					15	14,2	4,7
Marques de distributeurs	9	13,0	5,2	25	11,8	4,7	-1,2	-9%	2	14,9	6,3	4	15,0	0,05	4	11,2	6,7	17	11,2	4,7
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	15,0	0,0	5	12,3	5,9	-2,7	-18%	1	15,0					2	15,0	0,0	3	10,6	7,7
Hard discount	13	12,1	6,1	15	13,5	4,3	+1,4	+11%	5	11,8	8,3	1	15,0		7	12,4	5,2	7	14,5	3,6

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	18	7,0	2,7	21	8,2	2,8	+1,2	+17%	9	6,4	1,8				9	7,9	3,0	12	8,3	2,7
Marques nationales	3	7,4	4,0	1	7,6		+0,2	+3%	3	7,4	4,0							1	7,6	
Marques de distributeurs	2	8,6	3,0	1	7,4		-1,2	-13%	1	6,4					1	7,4				
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	6	8,9	4,8	4	7,3	3,4	-1,5	-17%	5	8,3	5,1				1	11,4		3	6,0	2,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Fromage pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Matières grasses (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	2	18,3	0,6	5	19,6	1,9	+1,4	+7%							2	18,4	0,8	3	20,4	2,2
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	1	21,2							1	21,2										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				3	16,8	5,0												3	16,8	5,0

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Annexe 6 : Statistiques descriptives des teneurs en acides gras saturés par segment de marché et année

Les tableaux suivants présentent les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en acides gras saturés pour les échantillons de 2012 et de 2016 au sein de chaque segment de marché et sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution pour les familles Moussaka, Paella, Hachis parmentier, Parmentier de poisson/brandade, Viande féculents, Viande légumes, Viande légumes féculents, Légumes farcis, Poisson féculents, Sushis, Poisson légumes, Poisson légumes féculents, Pâtes bolognaise, Pâtes carbonara, Autres pâtes avec viande/poisson, Autres pâtes sans viande/poisson, Risotto, Riz cantonnais, Autres riz cuisinés complets, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Autres plats à base de pomme de terre, Légumes, Légumes féculents, Céréales et légumineuses cuisinées, Galette/gratin/flan de légumes, Gratin de pomme de terre, Produits frits ethniques, Autres entrées, Crevettes/moules, Poisson en sauce, Viande panée, Viande en sauce et Fromage pané.

Moussaka	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	2	3,2	0,6	8	2,9	0,4	-0,3	-9%	1	2,8					6	2,9	0,2	2	3,1	0,7
Marques nationales	5	2,4	0,4	4	2,2	0,2	-0,2	-9%	3	2,5	0,4			2	2,2	0,3	2	2,2	0,0	
Marques de distributeurs	13	2,5	0,4	16	2,3	0,7	-0,2	-10%	1	2,5		2	2,7	0,1	10	2,3	0,8	4	1,8	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	2,1	0,4	2	2,4	0,7	+0,3	+14%	2	2,1	0,4			1	1,9		1	2,9		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Paella	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	1,0	0,1	11	1,1	0,4	+0,1	+6%	1	1,0				7	0,9	0,2	4	1,4	0,5	
Marques nationales	1	0,6		2	0,4	0,1	-0,2	-33%						1	0,5		1	0,3		
Marques de distributeurs	12	0,6	0,2	8	0,6	0,2	-0,01	-1%	4	0,8	0,3	2	0,5	0,0	6	0,7	0,2			
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	0,4	0,1	4	0,5	0,3	+0,02	+4%	2	0,5	0,1			2	0,7	0,2	2	0,3	0,1	
Hard discount	4	1,0	0,6	3	0,8	0,4	-0,2	-20%	3	0,7	0,1			2	0,7	0,5	1	1,1		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Hachis parmentier	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	8	3,2	0,7	10	3,3	0,7	+0,1	+4%	2	3,2	0,1			9	3,3	0,7	1	4,1		
Marques nationales	7	2,0	0,4	5	3,0	0,8	+0,9	+47%	5	2,0	0,5			2	2,8	0,4	3	3,1	1,1	
Marques de distributeurs	21	3,3	1,3	18	2,8	1,1	-0,5	-15%	5	3,7	1,3			16	2,8	1,2	2	2,3	0,1	
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	1,5	0,7	6	1,3	0,3	-0,2	-12%						4	1,4	0,3	2	1,2	0,2	
Hard discount	4	1,9	1,0	6	2,4	0,6	+0,4	+22%	1	1,2				4	2,5	0,7	2	2,1	0,3	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Parmentier de poisson/brandade	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	2,4	1,2	16	2,3	1,2	-0,1	-6%	1	3,3		2	3,4	1,2	8	2,1	1,3	6	2,1	1,1
Marques nationales	3	1,3	0,4	3	3,1	1,9	+1,8	+133%	2	1,3	0,5				2	2,1	0,6	1	5,2	
Marques de distributeurs	18	2,1	0,9	13	2,2	0,6	+0,2	+8%	7	1,7	0,3	2	2,1	0,0	9	2,3	0,7	2	2,0	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	1,6	1,4	5	2,0	1,2	+0,4	+27%				1	0,6		3	2,4	1,2	1	2,1	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	21	3,1	2,1	48	3,3	1,9	+0,2	+6%	9	3,0	2,1	3	4,2	3,9	16	3,1	1,6	29	3,4	1,9
Marques nationales	1	1,5		3	3,5	2,1	+2,0	+136%				1	1,5					2	4,6	1,6
Marques de distributeurs	12	2,0	1,7	7	2,0	0,8	+0,01	+1%	6	2,7	2,2				5	2,0	0,9	2	2,0	0,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	7	2,7	2,3	6	2,7	2,5	-0,05	-2%	3	2,1	1,4				4	3,3	2,9	2	1,4	0,5

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	2,1	2,2	20	2,7	1,8	+0,6	+31%	2	0,4	0,1	1	2,4		9	2,6	1,9	10	2,8	2,0
Marques nationales	2	0,4	0,4						2	0,4	0,4									
Marques de distributeurs	2	2,9	2,5	5	3,6	0,8	+0,8	+26%	1	1,1					1	2,6		4	3,9	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	0,6		1	1,0		+0,4	+67%	1	0,6								1	1,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	29	1,8	1,7	57	1,9	1,6	+0,1	+6%	13	2,1	2,2	3	0,7	0,6	21	1,8	1,3	33	2,1	1,8
Marques nationales	9	1,2	0,7	9	1,7	0,8	+0,4	+35%	5	1,2	0,8	3	1,3	1,0	1	1,6		5	1,9	0,8
Marques de distributeurs	20	1,4	1,1	15	1,7	1,7	+0,2	+15%	13	1,3	1,3				7	1,5	0,6	8	1,8	2,3
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	14	2,1	1,8	14	1,5	0,9	-0,6	-28%	6	3,0	2,4	1	0,4		7	1,9	0,9	6	1,3	0,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes farcis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	2,7	1,1	6	2,6	0,8	-0,1	-3%	2	2,1	1,3				2	3,3	0,5	4	2,2	0,7
Marques nationales				1	2,8										1	2,8				
Marques de distributeurs	5	3,5	1,4	7	2,9	1,2	-0,6	-17%				1	5,5		4	2,4	0,2	2	2,8	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	2,0		1	2,0		+0,0	+0%	1	2,0					1	2,0				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	2,9	1,3	17	2,5	1,3	-0,5	-16%	2	2,4	1,0				8	2,2	1,7	9	2,7	0,8
Marques nationales	1	0,6		2	2,4	1,6	+1,8	+292%	1	0,6								2	2,4	1,6
Marques de distributeurs	2	3,1	0,0	3	1,5	1,4	-1,6	-53%										3	1,5	1,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	2,8	0,3	3	2,1	1,6	-0,6	-23%							2	3,0	0,7	1	0,4	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Sushis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	1,3	0,8	6	1,1	0,6	-0,1	-11%							3	1,3	0,8	3	1,0	0,6
Marques nationales	1	1,2							1	1,2										
Marques de distributeurs	1	1,0							1	1,0										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	1,0							1	1,0										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	2,1	1,4	13	2,4	1,5	+0,2	+11%	4	1,6	0,9	2	2,3	1,6	7	2,6	1,7	4	2,0	1,4
Marques nationales	7	1,9	2,0	2	4,2	2,4	+2,3	+121%	5	1,2	1,0	1	5,9		1	2,5				
Marques de distributeurs	1	1,0		2	1,7	1,0	+0,7	+70%							1	1,0		1	2,4	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	2,7	0,8	7	3,0	1,5	+0,3	+11%	1	1,9					3	3,7	1,2	4	2,4	1,5

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	2,0	2,0	34	2,2	1,6	+0,2	+8%	7	1,8	2,2				18	2,2	1,7	16	2,1	1,6
Marques nationales	5	1,7	1,0	6	1,9	1,4	+0,2	+10%	3	1,3	1,1	1	1,9		1	0,8		4	2,1	1,7
Marques de distributeurs	16	1,9	1,1	11	2,2	1,0	+0,4	+19%	9	1,6	1,3				5	2,5	0,8	6	2,0	1,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	1,5	0,8	3	2,1	0,8	+0,6	+36%	3	1,4	1,0				2	1,7	0,4	1	3,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes bolognaise	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	12	2,1	0,6	21	2,6	1,0	+0,5	+25%	3	1,9	0,4				15	2,4	0,4	6	3,3	1,6
Marques nationales	12	1,6	0,4	8	1,8	0,3	+0,2	+11%	10	1,6	0,4				2	2,2	0,1	6	1,7	0,2
Marques de distributeurs	37	2,1	0,8	34	1,9	0,6	-0,1	-7%	11	2,4	1,1	2	1,4	0,8	24	2,0	0,6	8	1,8	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	1,7	0,3	4	1,6	0,1	-0,2	-9%	1	1,5					4	1,6	0,1			
Hard discount	6	2,1	0,4	12	2,0	0,5	-0,1	-4%				2	2,5	0,6	6	1,8	0,5	4	2,1	0,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes carbonara	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	1	6,7		4	5,0	2,5	-1,7	-25%							2	7,0	1,2	2	3,1	1,7
Marques nationales				1	2,3													1	2,3	
Marques de distributeurs	12	3,7	1,3	12	4,3	1,4	+0,6	+16%	2	3,5	0,7	1	4,0		9	4,0	1,4	2	5,8	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	3,3	0,3	4	3,7	1,6	+0,4	+11%	2	3,2	0,4				2	2,5	0,8	2	4,9	1,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes avec viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	28	2,5	1,7	52	2,9	1,8	+0,4	+15%	13	2,4	1,2	1	2,6		21	2,7	2,0	30	3,0	1,7
Marques nationales	11	1,3	0,4	6	1,5	0,9	+0,2	+12%	9	1,3	0,4				2	2,0	1,0	4	1,2	0,8
Marques de distributeurs	46	2,1	1,1	51	2,4	1,4	+0,2	+12%	12	2,4	1,6	3	1,0	0,1	32	2,3	1,0	16	2,7	1,9
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	5,1													1	5,1	
Hard discount	15	2,3	1,4	18	2,4	1,3	+0,2	+8%	7	2,6	1,2				8	2,1	1,4	10	2,8	1,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes sans viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	22	3,4	1,8	41	3,6	1,8	+0,2	+6%	10	3,1	2,0				12	3,7	1,8	29	3,5	1,8
Marques nationales	1	1,6		1	2,2		+0,6	+38%	1	1,6								1	2,2	
Marques de distributeurs	12	4,0	1,5	19	3,4	1,1	-0,6	-15%	5	3,9	2,0				9	3,3	1,3	10	3,4	1,0
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	5,2	0,9	2	3,7	3,8	-1,5	-28%	1	4,5					1	6,4		1	1,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Risotto	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	3,4	1,0	18	2,9	1,2	-0,5	-15%							6	3,3	1,1	12	2,7	1,3
Marques nationales	6	2,4	1,4	4	2,3	0,7	-0,2	-7%	6	2,4	1,4							4	2,3	0,7
Marques de distributeurs	4	1,7	0,5	3	3,2	1,3	+1,6	+94%	3	1,8	0,5				1	4,1		2	2,8	1,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	3,8		2	3,6	0,9	-0,3	-7%	1	3,8								2	3,6	0,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Riz cantonnais	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	0,5	0,1	5	0,5	0,1	+0,1	+13%	4	0,5	0,1				4	0,6	0,1	1	0,5	
Marques nationales	1	0,3		1	0,4		+0,1	+33%	1	0,3								1	0,4	
Marques de distributeurs	8	0,5	0,1	7	0,6	0,1	+0,1	+23%	1	0,5					7	0,6	0,1			
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	0,1	0,1	1	0,5		+0,4	+400%	2	0,1	0,1							1	0,5	
Hard discount	2	0,6	0,0	2	0,4	0,1	-0,2	-33%	1	0,6					2	0,4	0,1			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres riz cuisines complets	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	1,6	1,8	4	2,1	0,6	+0,5	+33%	4	1,6	2,1				1	2,5		3	2,0	0,7
Marques nationales	2	0,7	0,7	2	1,9	0,8	+1,2	+164%	1	0,2					1	1,3		1	2,4	
Marques de distributeurs	4	1,8	1,0	9	2,1	1,1	+0,3	+18%	1	2,0					8	2,0	1,1	1	2,9	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	1,6	1,1	2	1,8	1,6	+0,1	+8%	3	1,2	0,9				1	2,9		1	0,6	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Tartiflette	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	5,8	0,8	10	5,0	1,3	-0,7	-13%	1	5,6					4	5,5	1,8	6	4,7	0,8
Marques nationales	2	2,8	0,6	4	3,2	1,9	+0,5	+17%						2	2,9	0,8	2	3,6	3,2	
Marques de distributeurs	11	4,2	0,8	11	3,7	1,5	-0,5	-12%	2	4,5	0,4	2	3,1	0,8	7	4,4	1,0	2	1,9	2,3
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				2	4,0	0,7												2	4,0	0,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poelee de pomme de terre complete	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	1,8	0,7	9	2,3	1,4	+0,4	+25%	4	1,9	0,6	1	1,1		3	2,0	0,6	5	2,7	1,7
Marques nationales	4	1,6	1,4	4	2,0	0,5	+0,5	+29%	2	1,0	0,8			2	1,8	0,6	2	2,3	0,2	
Marques de distributeurs	33	1,9	1,1	25	1,7	0,8	-0,2	-11%	13	2,1	1,3	1	2,0		18	1,6	0,7	6	2,1	1,3
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	1,3		1	0,9		-0,4	-31%						1	0,9					
Hard discount	13	3,2	1,2	12	2,5	1,2	-0,7	-22%	5	2,6	1,5	2	3,0	0,0	8	2,6	1,2	2	1,5	1,3

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres plats a base de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	3,0	1,2	8	3,0	0,6	+0,0	+0%	2	3,5	1,1			4	2,7	0,5	4	3,3	0,6	
Marques nationales				2	4,0	0,6											2	4,0	0,6	
Marques de distributeurs	2	3,2	0,8	3	2,7	0,6	-0,5	-17%						2	2,8	0,8	1	2,5		
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	2,8	1,0	2	2,7	1,1	-0,1	-4%						2	2,7	1,1				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	24	1,4	1,4	50	1,4	1,3	-0,01	-1%	8	0,3	0,2	3	3,1	1,0	15	1,6	1,3	32	1,1	1,1
Marques nationales	13	1,6	1,0	19	1,6	1,1	+0,1	+3%	7	1,3	1,0	1	1,3		5	2,0	1,1	13	1,5	1,1
Marques de distributeurs	69	0,9	0,9	86	0,7	0,8	-0,1	-15%	14	0,8	0,7	2	2,7	0,8	52	0,7	0,7	32	0,7	0,8
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	18	1,4	1,2	25	1,2	1,0	-0,2	-16%	8	1,9	1,5				16	1,1	1,2	9	1,3	0,6

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes feculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴					
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET			
Acides gras saturés (g/100g)																							
Distributeurs spécialisés	2	1,5	0,4	23	1,1	1,0	-0,4	-29%				2	1,5	0,4	1	0,5		20	1,1	1,0			
Marques nationales	6	0,6	0,2	8	1,7	1,3	+1,1	+198%	2	0,4	0,2				4	0,7	0,2	4	2,7	1,2			
Marques de distributeurs	13	1,3	0,9	20	1,1	0,7	-0,1	-10%	2	0,3	0,3				13	1,2	0,8	7	1,0	0,4			
Marques de distributeurs entrée de gamme																							
Hard discount	9	1,2	0,9	9	1,5	0,8	+0,2	+17%	6	1,5	1,0				4	1,4	0,5	5	1,5	1,0			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cereales et legumineuses cuites	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴					
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET			
Acides gras saturés (g/100g)																							
Distributeurs spécialisés	5	2,5	2,3	17	2,0	1,9	-0,6	-22%	1	3,8					4	2,6	3,0	13	1,8	1,5			
Marques nationales	2	1,0	0,8	2	2,9	3,4	+2,0	+205%	2	1,0	0,8							2	2,9	3,4			
Marques de distributeurs	2	1,7	1,5	2	1,4	0,1	-0,3	-18%	2	1,7	1,5							2	1,4	0,1			
Marques de distributeurs entrée de gamme																							
Hard discount				1	0,9													1	0,9				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Galette/gratin/flan de legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴					
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET			
Acides gras saturés (g/100g)																							
Distributeurs spécialisés	8	3,0	2,1	34	2,0	1,4	-1,0	-33%	1	5,2					16	2,2	1,8	18	1,8	1,1			
Marques nationales	6	0,9	0,6	8	1,1	0,6	+0,2	+25%	3	1,3	0,6				3	0,6	0,1	5	1,4	0,5			
Marques de distributeurs	43	2,5	1,4	48	2,3	1,3	-0,2	-9%	10	1,8	1,2	1	1,9		32	2,1	1,3	15	2,6	1,4			
Marques de distributeurs entrée de gamme																							
Hard discount	10	3,6	3,0	16	2,7	1,3	-1,0	-27%	6	4,6	3,5				4	1,9	1,2	12	2,9	1,3			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Gratin de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴					
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET			
Acides gras saturés (g/100g)																							
Distributeurs spécialisés	5	4,4	2,5	27	4,7	1,7	+0,3	+7%	2	3,8	0,6				7	4,6	2,4	20	4,7	1,5			
Marques nationales	1	1,3		5	4,1	2,0	+2,8	+215%	1	1,3								5	4,1	2,0			
Marques de distributeurs	12	3,9	1,1	22	4,0	1,0	+0,1	+3%				2	5,0	0,4	10	3,8	0,8	10	4,1	1,1			
Marques de distributeurs entrée de gamme																							
Hard discount	4	4,3	2,1	10	4,2	2,1	-0,1	-2%				2	5,1	3,2	2	3,4	0,9	6	4,2	2,3			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Produits frits ethniques	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	14	2,1	1,5	35	2,3	1,3	+0,2	+9%				3	2,8	1,1	22	2,2	1,5	10	2,3	1,1
Marques nationales	1	5,3							1	5,3										
Marques de distributeurs	5	3,6	3,3	2	1,8	0,8	-1,9	-51%	3	4,8	4,0				2	1,8	0,8			
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				4	3,3	1,7												4	3,3	1,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres entrees	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	6,0	5,6	53	9,4	9,3	+3,4	+56%	12	5,6	4,1	1	3,8		6	7,3	9,3	46	9,8	9,4
Marques nationales				2	19,6	10,5												2	19,6	10,5
Marques de distributeurs	4	20,0	1,8	18	18,6	5,4	-1,4	-7%				1	22,5		3	18,7	0,3	14	18,3	6,1
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	19,9	5,9												3	19,9	5,9
Hard discount				6	16,9	5,4												6	16,9	5,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Crevettes/moules	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	1,2	0,8	2	1,4	0,3	+0,2	+14%	2	1,3	1,1				1	1,2		1	1,6	
Marques nationales	1	1,0		1	7,5		+6,5	+650%	1	1,0								1	7,5	
Marques de distributeurs	5	1,4	0,6	4	1,4	0,7	-0,1	-5%	2	2,0	0,6				3	1,0	0,4	1	2,3	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,2	0,6	5	1,2	0,3	+0,04	+3%	1	1,6					3	1,1	0,4	2	1,5	0,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	30	3,6	1,5	43	3,4	1,4	-0,2	-6%	11	3,4	1,4	1	5,2		23	3,5	1,5	19	3,2	1,3
Marques nationales	16	2,1	1,6	31	2,5	1,2	+0,4	+18%	5	1,6	2,1				11	2,3	1,3	20	2,6	1,1
Marques de distributeurs	60	2,8	1,9	45	2,6	1,5	-0,3	-9%	16	2,5	1,3	5	3,0	1,9	39	2,5	1,5	1	1,4	
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	1,8	0,9	1	3,4		+1,6	+85%	3	1,8	0,9				1	3,4				
Hard discount	9	3,5	2,7	14	2,0	1,1	-1,6	-45%	5	5,3	2,3				8	1,3	0,9	6	2,8	0,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande panee	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	1,8	0,7	29	2,1	1,1	+0,3	+18%	1	1,7				15	1,9	0,8	14	2,3	1,4	
Marques nationales	5	3,1	1,3	29	2,6	1,0	-0,5	-17%	2	2,1	0,4	1	5,2	7	2,4	0,8	21	2,6	1,0	
Marques de distributeurs	23	2,7	1,5	23	2,2	1,2	-0,5	-19%	7	2,9	1,6			16	2,3	1,2	7	2,0	1,2	
Marques de distributeurs entrée de gamme	6	2,5	1,0	7	2,6	0,7	+0,1	+4%	4	2,8	1,2			3	2,5	0,9	4	2,7	0,7	
Hard discount	7	3,1	1,2	10	4,4	1,8	+1,3	+42%	1	1,7		2	5,0	3,6	5	4,5	1,9	3	3,9	0,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	3,7	1,1	21	4,5	1,7	+0,8	+23%	6	3,3	1,0			9	4,1	1,6	12	4,8	1,8	
Marques nationales	3	3,1	1,1	1	5,0		+1,9	+61%	3	3,1	1,1						1	5,0		
Marques de distributeurs	2	4,4	1,8	1	3,3		-1,1	-24%	1	3,1				1	3,3					
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	6	4,7	2,1	4	4,3	1,8	-0,4	-9%	5	4,5	2,2			1	5,9		3	3,8	1,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Fromage pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Acides gras saturés (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	1	6,1		5	9,0	2,0	+2,9	+48%						2	7,3	1,6	3	10,2	1,3	
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	1	10,5							1	10,5										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				3	11,4	4,5											3	11,4	4,5	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Annexe 7 : Statistiques descriptives des teneurs en sucres par segment de marché et année

Les tableaux suivants présentent les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sucres pour les échantillons de 2012 et de 2016 au sein de chaque segment de marché et sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution pour les familles Couscous/tajine, Moussaka, Paella, Parmentier de poisson/brandade, Viande féculents, Viande légumes, Viande légumes féculents, Légumes farcis, Poisson féculents, Sushis, Poisson légumes, Pâtes bolognaise, Pâtes carbonara, Autres pâtes sans viande/poisson, Risotto, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Autres plats à base de pomme de terre, Légumes, Légumes féculents, Céréales et légumineuses cuisinées, Galette/gratin/flan de légumes, Gratin de pomme de terre, Cassolette/coquille de la mer, Produits frits ethniques, Autres entrées, Crevettes/moules, Viande sans sauce et Fromage pané.

Couscous/tajine	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	3,2	1,5	14	2,6	1,1	-0,6	-18%	3	4,3	1,7				9	2,4	0,5	5	2,9	1,7
Marques nationales	2	2,8	0,3	2	2,3	0,6	-0,5	-18%	2	2,8	0,3							2	2,3	0,6
Marques de distributeurs	12	2,3	1,2	11	2,2	0,4	-0,1	-5%	5	3,3	0,6	1	2,4		7	2,1	0,5	3	2,4	0,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,7	1,3	1	2,4		+0,8	+45%	2	1,7	1,3							1	2,4	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Moussaka	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	2	3,0	0,1	8	3,0	0,4	+0,1	+3%	1	2,9					6	2,9	0,3	2	3,4	0,4
Marques nationales	5	3,4	0,7	4	3,2	0,3	-0,2	-6%	3	3,6	0,9				2	3,5	0,1	2	3,0	0,0
Marques de distributeurs	13	3,0	0,4	16	3,0	0,7	-0,1	-2%	1	3,0		2	2,7	0,1	10	3,3	0,5	4	2,3	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,1	1,1	2	1,6	0,1	+0,5	+41%	2	1,1	1,1				1	1,6		1	1,5	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Paella	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	1,9	0,4	11	1,5	0,5	-0,4	-19%	1	2,4					7	1,3	0,4	4	2,0	0,5
Marques nationales	1	0,9		2	1,1	0,2	+0,2	+17%							1	0,9		1	1,2	
Marques de distributeurs	12	1,3	0,6	8	0,8	0,3	-0,5	-39%	4	1,4	0,5	2	0,7	0,0	6	0,8	0,4			
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	1,4	0,7	4	0,9	0,4	-0,5	-36%	2	1,1	0,6				2	1,2	0,3	2	0,6	0,2
Hard discount	4	1,0	0,5	3	1,2	0,7	+0,2	+20%	3	1,1	0,6				2	0,9	0,2	1	2,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Parmentier de poisson/brandade	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sucres (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	9	1,0	0,4	16	0,9	0,6	-0,03	-3%	1	0,9		2	1,2	0,1	8	0,7	0,4	6	1,1	0,8	
Marques nationales	3	1,8	1,2	3	0,7	0,4	-1,1	-62%	2	2,0	1,6				2	0,7	0,5	1	0,7		
Marques de distributeurs	18	1,2	0,9	13	1,2	0,7	-0,1	-6%	7	1,6	1,0	2	2,2	0,0	9	1,0	0,7	2	0,8	0,4	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	4	1,3	1,1	5	1,1	0,8	-0,2	-16%				1	2,0		3	1,0	0,8	1	0,6		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sucres (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	21	2,3	1,7	48	1,8	1,2	-0,4	-19%	9	1,8	1,4	3	2,5	0,5	16	1,9	1,7	29	1,7	1,0	
Marques nationales	1	0,6		3	1,5	0,8	+0,9	+150%				1	0,6					2	2,0	0,1	
Marques de distributeurs	12	2,3	0,9	7	1,6	0,9	-0,8	-33%	6	2,6	1,1				5	1,6	0,9	2	1,4	1,2	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	7	1,7	0,9	6	1,8	1,3	+0,1	+7%	3	1,7	0,7				4	1,9	1,7	2	1,6	0,4	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sucres (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	7	3,3	1,7	20	2,5	1,5	-0,8	-24%	2	2,6	1,1	1	6,6		9	2,0	1,1	10	2,4	1,2	
Marques nationales	2	3,7	0,4						2	3,7	0,4										
Marques de distributeurs	2	2,3	0,1	5	2,4	0,1	+0,1	+6%	1	2,2					1	2,4		4	2,4	0,2	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	1	2,4		1	3,1		+0,7	+29%	1	2,4								1	3,1		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sucres (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	29	2,5	1,3	57	2,2	1,5	-0,3	-13%	13	2,9	1,6	3	2,5	0,4	21	2,3	1,8	33	2,1	1,3	
Marques nationales	9	2,0	0,4	9	1,8	0,4	-0,2	-12%	5	2,3	0,3	3	1,7	0,4	1	1,9		5	1,8	0,5	
Marques de distributeurs	20	2,1	1,0	15	2,0	0,9	-0,2	-8%	13	2,0	0,8				7	1,5	0,7	8	2,4	0,8	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	14	2,4	1,1	14	1,9	0,9	-0,6	-23%	6	2,8	1,6	1	2,8		7	2,1	0,7	6	1,5	1,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes farcis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	1,9	0,2	6	2,1	0,7	+0,2	+9%	2	1,8	0,3				2	2,0	0,0	4	2,1	0,9
Marques nationales				1	2,6										1	2,6				
Marques de distributeurs	5	2,0	0,7	7	2,2	0,9	+0,2	+9%				1	1,9		4	2,7	0,7	2	1,3	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	0,1		1	3,8		+3,7	+3700%	1	0,1					1	3,8				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	1,7	0,7	17	1,5	0,7	-0,2	-9%	2	1,6	1,3				8	1,7	0,9	9	1,3	0,4
Marques nationales	1	3,3		2	0,8	0,2	-2,6	-77%	1	3,3								2	0,8	0,2
Marques de distributeurs	2	0,5	0,0	3	1,1	0,5	+0,6	+113%										3	1,1	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	0,9	0,1	3	2,2	2,5	+1,3	+155%							2	0,8	0,1	1	5,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Sushis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	3,7	1,8	6	4,0	1,2	+0,3	+8%							3	3,7	1,5	3	4,3	1,1
Marques nationales	1	6,5							1	6,5										
Marques de distributeurs	1	3,0							1	3,0										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	4,2							1	4,2										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	2,0	0,8	13	1,8	0,7	-0,2	-12%	4	2,1	0,6	2	2,0	0,8	7	1,5	0,4	4	2,2	1,0
Marques nationales	7	2,2	0,7	2	1,1	0,2	-1,1	-51%	5	2,2	0,6	1	1,2		1	0,9				
Marques de distributeurs	1	1,8		2	3,5	2,4	+1,7	+94%							1	1,8		1	5,2	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	2,1	0,5	7	1,6	0,6	-0,5	-25%	1	2,5					3	1,7	0,6	4	1,6	0,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pates bolognaise	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	12	2,5	0,7	21	2,3	0,6	-0,2	-7%	3	2,6	0,9				15	2,3	0,5	6	2,3	0,9
Marques nationales	12	3,3	0,9	8	2,9	0,8	-0,4	-12%	10	3,5	0,8				2	2,6	0,8	6	3,0	0,9
Marques de distributeurs	37	2,7	0,7	34	2,8	0,7	+0,1	+4%	11	2,7	0,7	2	3,2	1,2	24	2,8	0,7	8	2,7	0,7
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	5,4	0,1	4	4,0	1,3	-1,4	-25%	1	5,5					4	4,0	1,3			
Hard discount	6	3,4	1,3	12	2,9	1,2	-0,4	-13%				2	3,0	0,7	6	3,3	1,5	4	2,4	1,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pates carbonara	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	1	1,0		4	1,7	0,9	+0,7	+70%							2	1,6	1,5	2	1,9	0,6
Marques nationales				1	1,5													1	1,5	
Marques de distributeurs	12	1,2	0,4	12	1,2	0,3	-0,03	-3%	2	1,4	0,2	1	1,0		9	1,1	0,3	2	1,5	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	1,2	0,3	4	1,2	0,8	-0,03	-2%	2	1,3	0,4				2	1,5	1,2	2	0,9	0,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pates sans viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	22	2,2	1,3	41	2,6	1,6	+0,4	+16%	10	1,6	0,5				12	2,3	1,4	29	2,7	1,7
Marques nationales	1	2,0		1	3,0		+1,0	+50%	1	2,0								1	3,0	
Marques de distributeurs	12	1,6	0,6	19	2,2	0,8	+0,6	+38%	5	1,8	0,6				9	1,9	0,5	10	2,4	1,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	2,8	1,1	2	2,7	0,6	-0,05	-2%	1	2,0					1	2,3		1	3,1	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Risotto	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	0,7	0,5	18	0,8	0,6	+0,2	+28%							6	0,7	0,5	12	0,9	0,6
Marques nationales	6	1,6	1,1	4	0,7	0,9	-1,0	-59%	6	1,6	1,1							4	0,7	0,9
Marques de distributeurs	4	0,7	0,6	3	0,9	0,6	+0,2	+26%	3	0,7	0,7				1	0,9		2	0,9	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	3,3		2	0,6	0,5	-2,8	-83%	1	3,3								2	0,6	0,5

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Tartiflette	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	1,2	0,2	10	1,5	0,7	+0,2	+18%	1	1,1					4	1,3	0,4	6	1,6	0,9
Marques nationales	2	1,4	0,8	4	1,2	0,9	-0,2	-17%						2	1,6	1,1	2	0,8	0,7	
Marques de distributeurs	11	1,4	0,7	11	1,5	0,6	+0,1	+4%	2	0,5	0,2	2	2,0	0,1	7	1,6	0,5	2	0,8	0,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				2	1,0	0,1												2	1,0	0,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poêlée de pomme de terre complète	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	1,8	1,1	9	1,3	0,4	-0,5	-29%	4	2,1	1,4	1	1,4		3	1,6	0,2	5	1,1	0,4
Marques nationales	4	1,6	0,4	4	2,2	1,9	+0,6	+34%	2	1,3	0,3			2	3,4	2,1	2	0,9	0,7	
Marques de distributeurs	33	2,0	1,5	25	1,6	0,9	-0,4	-22%	13	2,5	2,0	1	4,4		18	1,4	0,4	6	1,5	1,3
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	1,3		1	0,8		-0,5	-38%						1	0,8					
Hard discount	13	1,8	0,9	12	1,7	0,9	-0,1	-8%	5	1,8	0,8	2	1,0	0,1	8	1,8	1,0	2	1,8	0,0

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres plats à base de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	2,2	1,7	8	1,8	0,7	-0,4	-18%	2	2,7	2,1				4	1,5	0,6	4	2,2	0,8
Marques nationales				2	1,9	1,0												2	1,9	1,0
Marques de distributeurs	2	0,8	0,8	3	1,5	0,8	+0,7	+96%						2	1,4	1,1	1	1,6		
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,7	0,7	2	2,1	1,3	+0,4	+24%						2	2,1	1,3				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	24	2,4	1,7	50	3,1	1,8	+0,6	+27%	8	1,7	1,5	3	1,9	1,2	15	3,9	2,5	32	2,8	1,4
Marques nationales	13	1,8	1,3	19	1,9	1,2	+0,1	+6%	7	2,1	1,7	1	1,5		5	1,6	0,9	13	2,1	1,3
Marques de distributeurs	69	2,4	1,2	86	2,6	1,5	+0,2	+8%	14	2,8	1,3	2	2,2	1,5	52	2,5	1,2	32	2,9	1,8
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	18	2,5	1,3	25	2,3	1,2	-0,3	-11%	8	1,9	0,7				16	2,7	1,1	9	1,5	1,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes féculeux	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	2	2,7	0,1	23	2,1	1,3	-0,5	-20%				2	2,7	0,1	1	1,8		20	2,1	1,4
Marques nationales	6	2,1	0,6	8	1,6	0,7	-0,5	-22%	2	2,3	0,3				4	2,0	0,7	4	1,2	0,5
Marques de distributeurs	13	2,2	1,4	20	1,8	0,6	-0,4	-18%	2	4,1	2,9				13	1,5	0,5	7	2,2	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	9	2,3	1,0	9	2,6	1,3	+0,2	+11%	6	2,4	1,0				4	2,6	1,3	5	2,5	1,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cereales et legumineuses cuites	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	3,3	2,9	17	2,4	1,3	-0,9	-28%	1	0,9					4	2,6	1,7	13	2,3	1,3
Marques nationales	1	2,6		2	4,2	3,0	+1,6	+60%	1	2,6								2	4,2	3,0
Marques de distributeurs	2	1,3	0,5	2	2,1	0,3	+0,9	+68%	2	1,3	0,5							2	2,1	0,3
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				1	2,7													1	2,7	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Galette/gratin/flan de legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	8	3,0	0,8	34	2,9	1,2	-0,1	-3%	1	2,3					16	3,2	1,3	18	2,6	1,0
Marques nationales	6	2,3	0,3	8	2,6	1,0	+0,3	+11%	3	2,2	0,2				3	3,0	0,6	5	2,4	1,1
Marques de distributeurs	43	2,7	1,4	48	2,8	1,0	+0,03	+1%	10	2,5	1,6	1	3,9		32	2,7	1,1	15	2,7	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	10	2,6	0,7	16	2,7	0,8	+0,1	+2%	6	2,6	0,6				4	2,4	0,9	12	2,8	0,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Gratin de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	1,2	0,7	27	1,9	0,9	+0,7	+59%	2	1,1	0,9				7	1,9	1,0	20	2,0	0,9
Marques nationales	1	3,1		5	1,6	1,1	-1,6	-50%	1	3,1								5	1,6	1,1
Marques de distributeurs	12	2,2	1,0	22	2,2	0,9	-0,001	-0,03%				2	3,0	0,8	10	2,1	1,1	10	2,2	0,8
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	2,6	0,8	10	2,2	0,8	-0,4	-16%				2	3,1	0,6	2	2,1	0,6	6	2,0	0,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cassolette/coquille de la mer	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	22	1,6	0,8	49	1,5	0,9	-0,1	-7%	7	1,8	0,9	2	1,8	0,0	21	1,5	1,0	26	1,4	0,8
Marques nationales	1	1,9		13	2,0	0,8	+0,1	+3%	1	1,9					2	1,5	0,6	11	2,1	0,9
Marques de distributeurs	24	2,1	1,2	28	1,8	0,8	-0,3	-15%	6	1,9	0,9	2	2,6	0,2	19	1,7	0,8	7	1,9	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	2,1	0,3									1	2,4		2	1,9	0,0
Hard discount	8	2,0	1,2	7	2,2	0,8	+0,2	+9%	6	1,7	1,1				3	2,6	1,1	4	1,9	0,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Produits frits ethniques	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	14	2,6	2,3	35	2,2	1,6	-0,4	-15%				3	1,6	0,4	22	2,4	1,8	10	2,0	1,5
Marques nationales	1	2,3							1	2,3										
Marques de distributeurs	5	4,6	3,7	2	2,9	0,4	-1,8	-39%	3	5,7	4,8				2	2,9	0,4			
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				4	6,6	1,7												4	6,6	1,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres entrees	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	2,2	1,9	53	1,6	1,4	-0,6	-28%	12	2,9	1,7	1	0,4		6	1,3	1,3	46	1,6	1,4
Marques nationales	1	1,4		2	0,7	0,3	-0,7	-49%	1	1,4								2	0,7	0,3
Marques de distributeurs	4	0,9	0,4	18	1,0	0,5	+0,04	+5%				1	0,6		3	1,2	0,1	14	0,9	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	1,5	0,5												3	1,5	0,5
Hard discount				6	1,1	0,8												6	1,1	0,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Crevettes/moules	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	0,7	0,6	2	0,3	0,0	-0,4	-63%	2	0,9	0,6				1	0,3		1	0,3	
Marques nationales	1	0,0		1	1,2		+1,2		1	0,0								1	1,2	
Marques de distributeurs	5	0,8	0,3	4	0,3	0,4	-0,5	-59%	2	0,8	0,6				3	0,2	0,4	1	0,6	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	0,1	0,1	5	0,4	0,3	+0,3	+320%	1	0,2					3	0,4	0,4	2	0,5	0,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande sans sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	1,8	1,5	32	1,5	2,1	-0,3	-18%	3	1,0	0,4				1	4,2		31	1,4	2,1
Marques nationales	4	3,0	2,9	16	1,2	0,9	-1,8	-61%	4	3,0	2,9	1	2,5					15	1,1	0,9
Marques de distributeurs	9	1,4	0,8	25	1,2	0,9	-0,2	-11%	2	2,0	1,3	4	1,7	0,5	4	1,2	0,9	17	1,2	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	1,2	1,1	5	1,2	0,8	-0,05	-4%							2	1,1	0,4	3	1,2	1,0
Hard discount	9	1,9	1,6	15	1,0	0,7	-0,9	-48%	5	2,2	1,9	1	0,3		7	1,1	0,7	7	1,0	0,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Fromage pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sucres (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	1	2,2		5	2,6	1,7	+0,4	+20%							2	1,9	0,5	3	3,2	2,2
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	1	1,4							1	1,4										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				3	9,0	4,9												3	9,0	4,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Annexe 8 : Statistiques descriptives des teneurs en sel par segment de marché et année

Les tableaux suivants présentent les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en sel pour les échantillons de 2012 et de 2016 au sein de chaque segment de marché et sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution pour les familles Couscous/tajine, Moussaka, Paella, Hachis parmentier, Viande féculents, Viande légumes, Viande légumes féculents, Légumes farcis, Poisson féculents, Sushis, Poisson légumes, Poisson légumes féculents, Pâtes bolognaise, Pâtes carbonara, Autres pâtes avec viande/poisson, Autres pâtes sans viande/poisson, Risotto, Riz cantonais, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Autres plats à base de pomme de terre, Légumes, Légumes féculents, Céréales et légumineuses cuisinées, Galette/gratin/flan de légumes, Gratin de pomme de terre, Cassolette/coquille de la mer, Produits frits ethniques, Autres entrées, Crevettes/moules, Viande panée, Viande en sauce et Fromage pané.

Couscous/tajine	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sel (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	13	0,73	0,15	14	0,76	0,16	+0,03	+4%	5	0,67	0,17				9	0,73	0,15	5	0,81	0,19	
Marques nationales	2	0,67	0,12	2	0,80	0,12	+0,13	+20%	2	0,67	0,12							2	0,80	0,12	
Marques de distributeurs	12	0,82	0,16	11	0,86	0,17	+0,04	+4%	5	0,82	0,17	1	1,07		7	0,82	0,17	3	0,86	0,14	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	2	0,87	0,01	1	1,04		+0,17	+20%	2	0,87	0,01							1	1,04		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Moussaka	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sel (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	5	0,92	0,10	8	0,84	0,08	-0,08	-9%	1	0,89					6	0,86	0,09	2	0,78	0,04	
Marques nationales	5	0,66	0,15	4	0,68	0,05	+0,02	+3%	3	0,69	0,16				2	0,70	0,07	2	0,66	0,00	
Marques de distributeurs	13	0,71	0,15	16	0,70	0,13	-0,003	-0,4%	1	0,98		2	0,58	0,07	10	0,73	0,14	4	0,71	0,13	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	2	0,86	0,21	2	0,70	0,29	-0,16	-19%	2	0,86	0,21				1	0,90		1	0,49		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Paella	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Sel (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	8	0,95	0,23	11	0,99	0,19	+0,04	+4%	2	1,09	0,30				7	0,89	0,10	4	1,18	0,19	
Marques nationales	1	1,00		2	0,90	0,14	-0,10	-10%							1	1,00		1	0,80		
Marques de distributeurs	12	0,97	0,17	8	0,97	0,17	-0,003	-0,3%	4	0,83	0,18	2	1,10	0,00	6	0,92	0,17				
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	0,88	0,19	4	0,89	0,20	+0,01	+1%	2	0,77	0,03				2	0,96	0,06	2	0,82	0,30	
Hard discount	4	1,04	0,23	3	1,17	0,15	+0,13	+12%	3	1,05	0,28				2	1,10	0,14	1	1,30		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Hachis parmentier	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	0,64	0,22	10	0,67	0,22	+0,03	+5%	2	0,74	0,16				9	0,66	0,23	1	0,80	
Marques nationales	7	0,64	0,10	5	0,76	0,12	+0,13	+20%	5	0,69	0,05				2	0,63	0,03	3	0,85	0,03
Marques de distributeurs	21	0,77	0,11	18	0,76	0,07	-0,01	-1%	5	0,71	0,14				16	0,76	0,07	2	0,76	0,05
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	0,73	0,04	6	0,77	0,05	+0,04	+6%							4	0,76	0,06	2	0,79	0,01
Hard discount	4	0,73	0,02	6	0,73	0,06	+0,003	+0,5%	1	0,70					4	0,74	0,04	2	0,71	0,09

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	31	0,70	0,19	48	0,72	0,20	+0,02	+3%	13	0,71	0,14	3	0,69	0,18	16	0,68	0,23	29	0,74	0,18
Marques nationales	1	0,60		3	0,67	0,06	+0,07	+11%				1	0,60					2	0,70	0,00
Marques de distributeurs	12	0,71	0,18	7	0,66	0,21	-0,05	-6%	6	0,78	0,12				5	0,69	0,22	2	0,59	0,23
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	7	0,85	0,24	6	0,74	0,29	-0,12	-14%	3	0,86	0,20				4	0,83	0,32	2	0,56	0,08

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	14	0,94	0,37	20	0,80	0,30	-0,13	-14%	6	0,91	0,22	1	0,43		9	0,86	0,32	10	0,79	0,29
Marques nationales	2	0,64	0,08						2	0,64	0,08									
Marques de distributeurs	2	0,65	0,08	5	0,68	0,06	+0,03	+4%	1	0,59					1	0,64		4	0,69	0,07
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	0,89		1	0,62		-0,27	-30%	1	0,89								1	0,62	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	41	0,68	0,23	57	0,66	0,23	-0,02	-3%	18	0,69	0,15	3	0,52	0,23	21	0,67	0,25	33	0,67	0,22
Marques nationales	9	0,62	0,13	9	0,68	0,15	+0,05	+9%	5	0,66	0,13	3	0,60	0,17	1	0,65		5	0,73	0,14
Marques de distributeurs	20	0,72	0,15	15	0,74	0,18	+0,02	+3%	13	0,74	0,15				7	0,69	0,21	8	0,78	0,16
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	14	0,65	0,19	14	0,77	0,16	+0,12	+18%	6	0,68	0,27	1	0,60	0,16	7	0,72	0,13	6	0,86	0,16

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes farcis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	0,66	0,12	6	0,60	0,13	-0,06	-10%	2	0,60	0,12				2	0,72	0,10	4	0,54	0,09
Marques nationales				1	0,53										1	0,53				
Marques de distributeurs	5	0,55	0,12	7	0,65	0,14	+0,09	+17%				1	0,56		4	0,66	0,16	2	0,67	0,20
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	0,60		1	0,89		+0,29	+48%	1	0,60					1	0,89				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	10	0,81	0,30	17	0,71	0,25	-0,09	-11%	2	0,82	0,01				8	0,71	0,26	9	0,72	0,26
Marques nationales	1	0,30		2	0,69	0,02	+0,39	+128%	1	0,30								2	0,69	0,02
Marques de distributeurs	2	0,72	0,03	3	0,62	0,20	-0,10	-14%										3	0,62	0,20
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	0,46	0,04	3	0,69	0,35	+0,24	+52%							2	0,50	0,14	1	1,08	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Sushis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	1,39	0,11	6	1,69	0,38	+0,30	+22%							3	1,63	0,34	3	1,74	0,49
Marques nationales	1	1,50							1	1,50										
Marques de distributeurs	1	1,00							1	1,00										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	1,08							1	1,08										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	14	0,57	0,19	13	0,48	0,26	-0,09	-15%	5	0,55	0,12	2	0,32	0,25	7	0,60	0,25	4	0,36	0,23
Marques nationales	7	0,57	0,19	2	0,57	0,04	-0,001	-0,2%	5	0,58	0,23	1	0,60		1	0,54				
Marques de distributeurs	1	0,74		2	0,76	0,04	+0,02	+2%							1	0,78		1	0,73	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	0,64	0,19	7	0,79	0,19	+0,15	+24%	1	0,53					3	0,80	0,26	4	0,79	0,16

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	23	0,57	0,22	34	0,61	0,29	+0,04	+7%	8	0,54	0,21				18	0,58	0,27	16	0,64	0,32
Marques nationales	5	0,59	0,12	6	0,64	0,13	+0,05	+9%	3	0,59	0,09	1	0,43		1	0,70		4	0,68	0,11
Marques de distributeurs	16	0,53	0,18	11	0,61	0,23	+0,08	+14%	9	0,44	0,13				5	0,57	0,04	6	0,64	0,32
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	0,48	0,16	3	0,57	0,12	+0,10	+20%	3	0,40	0,14				2	0,51	0,01	1	0,71	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes bolognaise	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	18	0,77	0,27	21	0,81	0,13	+0,05	+6%	4	0,75	0,18				15	0,77	0,09	6	0,92	0,14
Marques nationales	12	0,70	0,14	8	0,81	0,11	+0,11	+15%	10	0,69	0,15				2	0,71	0,02	6	0,84	0,10
Marques de distributeurs	37	0,74	0,17	34	0,75	0,21	+0,01	+2%	11	0,66	0,23	2	0,81	0,14	24	0,76	0,24	8	0,72	0,08
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	0,86	0,01	4	0,83	0,07	-0,03	-3%	1	0,85					4	0,83	0,07			
Hard discount	6	0,86	0,34	12	0,84	0,27	-0,02	-3%				2	0,75	0,08	6	0,79	0,30	4	0,96	0,27

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes carbonara	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	2	0,75	0,07	4	0,88	0,11	+0,13	+17%	1	0,70					2	0,79	0,01	2	0,97	0,05
Marques nationales	1	0,70		1	1,00		+0,30	+43%	1	0,70								1	1,00	
Marques de distributeurs	12	0,72	0,10	12	0,76	0,13	+0,04	+6%	2	0,56	0,08	1	0,79		9	0,78	0,15	2	0,69	0,01
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	0,83	0,05	4	0,77	0,14	-0,07	-8%	2	0,82	0,06				2	0,80	0,14	2	0,74	0,19

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes avec viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	37	0,73	0,21	52	0,73	0,20	+0,002	+0,2%	17	0,77	0,21	1	0,66		21	0,65	0,15	30	0,78	0,21
Marques nationales	11	0,72	0,25	6	0,61	0,13	-0,11	-15%	9	0,73	0,28				2	0,68	0,03	4	0,57	0,15
Marques de distributeurs	46	0,63	0,16	51	0,61	0,15	-0,02	-4%	12	0,62	0,21	3	0,57	0,15	32	0,61	0,15	16	0,60	0,17
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	0,70													1	0,70	
Hard discount	15	0,66	0,14	18	0,67	0,15	+0,01	+2%	7	0,70	0,14				8	0,67	0,19	10	0,67	0,13

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes sans viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	28	0,74	0,19	41	0,83	0,25	+0,10	+13%	16	0,69	0,22				12	0,79	0,10	29	0,85	0,29
Marques nationales	1	0,75		1	0,70		-0,05	-7%	1	0,75								1	0,70	
Marques de distributeurs	12	0,75	0,17	19	0,67	0,13	-0,08	-11%	5	0,68	0,11				9	0,68	0,11	10	0,65	0,15
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	0,81	0,15	2	0,65	0,13	-0,16	-19%	1	0,70					1	0,74		1	0,56	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Risotto	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	0,65	0,19	18	0,63	0,22	-0,01	-2%	1	0,40					6	0,66	0,18	12	0,62	0,25
Marques nationales	6	0,74	0,38	4	0,67	0,09	-0,07	-9%	6	0,74	0,38							4	0,67	0,09
Marques de distributeurs	4	0,65	0,23	3	0,49	0,17	-0,15	-24%	3	0,76	0,03				1	0,30		2	0,59	0,06
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	0,76		2	0,49	0,21	-0,27	-36%	1	0,76								2	0,49	0,21

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Riz cantonais	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	0,98	0,24	5	1,03	0,19	+0,06	+6%	4	0,97	0,24				4	1,07	0,20	1	0,90	
Marques nationales	1	0,75		1	0,60		-0,15	-20%	1	0,75								1	0,60	
Marques de distributeurs	8	1,03	0,20	7	0,92	0,09	-0,11	-10%	1	1,01					7	0,92	0,09			
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	0,75	0,02	1	0,62		-0,13	-17%	2	0,75	0,02							1	0,62	
Hard discount	2	1,01	0,31	2	1,07	0,15	+0,05	+5%	1	1,23					2	1,07	0,15			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Tartiflette	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	0,76	0,15	10	0,65	0,13	-0,11	-14%	1	0,76					4	0,70	0,09	6	0,62	0,15
Marques nationales	2	0,55	0,07	4	0,59	0,13	+0,04	+7%						2	0,58	0,11	2	0,61	0,19	
Marques de distributeurs	11	0,64	0,07	11	0,64	0,08	+0,001	+0,2%	2	0,62	0,05	2	0,62	0,06	7	0,64	0,07	2	0,63	0,18
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				2	0,69	0,07												2	0,69	0,07

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poêlée de pomme de terre complète	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	8	0,81	0,19	9	0,78	0,23	-0,03	-4%	4	0,74	0,23	1	1,06		3	0,70	0,11	5	0,77	0,27
Marques nationales	4	0,53	0,21	4	0,77	0,23	+0,25	+47%	2	0,38	0,18				2	0,70	0,04	2	0,84	0,37
Marques de distributeurs	33	0,81	0,19	25	0,76	0,18	-0,06	-7%	13	0,86	0,21	1	1,17		18	0,76	0,15	6	0,68	0,17
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	0,71		1	0,75		+0,04	+6%							1	0,75				
Hard discount	13	0,76	0,28	12	0,79	0,23	+0,03	+4%	5	0,65	0,30	2	0,84	0,43	8	0,79	0,22	2	0,73	0,18

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres plats à base de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	0,82	0,11	8	0,82	0,25	-0,004	-1%	2	0,75	0,06				4	0,81	0,12	4	0,82	0,36
Marques nationales				2	0,77	0,18												2	0,77	0,18
Marques de distributeurs	2	0,65	0,21	3	0,74	0,21	+0,09	+14%							2	0,77	0,29	1	0,70	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	0,81	0,12	2	0,91	0,04	+0,11	+13%							2	0,91	0,04			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	25	0,62	0,18	50	0,55	0,21	-0,07	-11%	8	0,59	0,17	3	0,80	0,09	15	0,56	0,18	32	0,52	0,22
Marques nationales	13	0,66	0,14	19	0,58	0,27	-0,08	-12%	7	0,69	0,17	1	0,70		5	0,55	0,11	13	0,59	0,33
Marques de distributeurs	69	0,52	0,26	86	0,49	0,19	-0,03	-6%	14	0,56	0,23	2	0,58	0,11	52	0,53	0,17	32	0,41	0,19
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	20	0,63	0,25	25	0,53	0,18	-0,09	-15%	8	0,74	0,26				16	0,54	0,16	9	0,52	0,24

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	0,65	0,09	23	0,62	0,21	-0,03	-4%				2	0,60	0,01	1	0,74		20	0,61	0,22
Marques nationales	6	0,62	0,08	8	0,53	0,24	-0,08	-13%	2	0,55	0,07				4	0,62	0,15	4	0,45	0,31
Marques de distributeurs	13	0,69	0,31	20	0,62	0,17	-0,07	-10%	2	0,63	0,53				13	0,56	0,14	7	0,72	0,18
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	9	0,56	0,29	9	0,65	0,29	+0,09	+17%	6	0,61	0,32				4	0,47	0,33	5	0,79	0,17

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cereales et legumineuses cuites	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	0,68	0,11	17	0,74	0,24	+0,07	+10%	1	0,59					4	0,67	0,12	13	0,77	0,26
Marques nationales	2	0,91	0,25	2	0,74	0,13	-0,17	-19%	2	0,91	0,25							2	0,74	0,13
Marques de distributeurs	2	0,70	0,14	2	1,75	0,21	+1,05	+150%	2	0,70	0,14							2	1,75	0,21
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				1	0,70													1	0,70	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Galette/gratin/flan de légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	14	0,80	0,27	34	0,75	0,25	-0,06	-7%	2	0,75	0,22				16	0,84	0,29	18	0,66	0,17
Marques nationales	6	0,72	0,15	8	0,72	0,12	-0,0004	-0,1%	3	0,73	0,12				3	0,66	0,15	5	0,75	0,09
Marques de distributeurs	43	0,71	0,20	48	0,71	0,16	+0,005	+1%	10	0,70	0,20	1	0,53		32	0,72	0,18	15	0,71	0,13
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	10	0,73	0,20	16	0,72	0,13	-0,01	-1%	6	0,69	0,25				4	0,78	0,07	12	0,71	0,14

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Gratin de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	0,71	0,19	27	0,74	0,22	+0,02	+3%	3	0,60	0,20				7	0,76	0,20	20	0,73	0,23
Marques nationales	1	1,00		5	0,66	0,22	-0,34	-34%	1	1,00								5	0,66	0,22
Marques de distributeurs	12	0,68	0,22	22	0,63	0,16	-0,05	-7%				2	0,56	0,11	10	0,61	0,21	10	0,66	0,10
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	0,75	0,08	10	0,72	0,11	-0,03	-5%				2	0,79	0,11	2	0,79	0,11	6	0,67	0,11

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cassolette/coquille de la mer	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	34	0,85	0,18	49	0,79	0,16	-0,05	-6%	14	0,89	0,17	2	0,56	0,16	21	0,79	0,16	26	0,82	0,14
Marques nationales	1	0,98		13	0,75	0,11	-0,23	-23%	1	0,98					2	0,82	0,12	11	0,74	0,11
Marques de distributeurs	24	0,90	0,17	28	0,84	0,14	-0,06	-7%	6	0,86	0,18	2	0,77	0,05	19	0,85	0,15	7	0,83	0,12
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	1,13	0,40									1	1,60		2	0,90	0,03
Hard discount	8	0,86	0,28	7	0,90	0,13	+0,04	+5%	6	0,84	0,31				3	0,85	0,15	4	0,95	0,13

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Produits frits ethniques	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	22	1,22	0,30	35	1,25	0,26	+0,02	+2%	1	0,90		3	1,10	0,20	22	1,31	0,29	10	1,15	0,12
Marques nationales	1	1,50							1	1,50										
Marques de distributeurs	5	1,50	0,16	2	1,55	0,07	+0,05	+3%	3	1,43	0,15				2	1,55	0,07			
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				4	1,74	1,20												4	1,74	1,20

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres entrees	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	0,98	0,31	53	1,16	0,38	+0,19	+19%	12	0,95	0,30	1	0,65		6	1,04	0,29	46	1,19	0,38
Marques nationales	1	1,21		2	0,97	0,57	-0,24	-20%	1	1,21								2	0,97	0,57
Marques de distributeurs	4	1,34	0,11	18	1,18	0,31	-0,15	-12%				1	1,42		3	1,20	0,13	14	1,16	0,34
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	1,42	0,07												3	1,42	0,07
Hard discount				6	1,39	0,17												6	1,39	0,17

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Crevettes/moules	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	0,98	0,11	2	0,88	0,32	-0,10	-10%	2	0,92	0,01				1	1,10		1	0,65	
Marques nationales	6	0,73	0,31	1	0,80		+0,07	+9%	6	0,73	0,31							1	0,80	
Marques de distributeurs	5	1,13	0,42	4	0,86	0,09	-0,27	-24%	2	1,55	0,35				3	0,81	0,01	1	0,99	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,05	0,64	5	1,11	0,57	+0,06	+6%	1	0,60					3	1,43	0,51	2	0,63	0,04

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande panee	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	18	1,11	0,28	29	1,18	0,26	+0,07	+7%	4	1,12	0,47				15	1,06	0,25	14	1,31	0,20
Marques nationales	5	1,26	0,72	29	1,29	0,41	+0,03	+3%	2	1,00	0,00	1	2,40		7	1,26	0,31	21	1,25	0,38
Marques de distributeurs	23	1,34	0,32	23	1,20	0,25	-0,15	-11%	7	1,28	0,35				16	1,23	0,23	7	1,13	0,30
Marques de distributeurs entrée de gamme	6	1,33	0,29	7	1,35	0,30	+0,02	+1%	4	1,25	0,23				3	1,50	0,26	4	1,24	0,31
Hard discount	7	1,49	0,46	10	1,53	0,38	+0,03	+2%	1	1,12		2	1,43	0,18	5	1,72	0,44	3	1,28	0,20

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	16	0,81	0,19	21	0,91	0,23	+0,09	+12%	9	0,73	0,14				9	0,81	0,18	12	0,98	0,24
Marques nationales	3	0,93	0,21	1	0,97		+0,04	+4%	3	0,93	0,21							1	0,97	
Marques de distributeurs	2	0,85	0,22	1	1,02		+0,18	+21%	1	0,69					1	1,02				
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	6	0,81	0,22	4	0,99	0,17	+0,18	+23%	5	0,76	0,21				1	1,00		3	0,99	0,21

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Fromage pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Sel (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	1	1,50		5	1,38	0,12	-0,12	-8%							2	1,34	0,19	3	1,41	0,09
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	1	2,20							1	2,20										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				3	1,81	0,95												3	1,81	0,95

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Annexe 9 : Statistiques descriptives des teneurs en protéines par segment de marché et année

Les tableaux suivants présentent les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en protéines pour les échantillons de 2012 et de 2016 au sein de chaque segment de marché et sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution pour les familles Couscous/tajine, Moussaka, Paella, Parmentier de poisson/brandade, Viande féculents, Viande légumes, Viande légumes féculents, Légumes farcis, Poisson féculents, Sushis, Poisson légumes, Poisson légumes féculents, Pâtes carbonara, Autres pâtes avec viande/poisson, Autres pâtes sans viande/poisson, Risotto, Riz cantonnais, Autres riz cuisinés complets, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Autres plats à base de pomme de terre, Légumes, Légumes féculents, Céréales et légumineuses cuisinées, Galette/gratin/flan de légumes, Produits frites ethniques, Autres entrées, Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané.

Couscous/tajine	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	15	8,0	1,7	14	7,9	1,6	-0,2	-2%	6	8,9	1,9				9	8,0	1,5	5	7,6	1,9
Marques nationales	2	5,2	1,0	2	5,2	0,4	+0,0	+0%	2	5,2	1,0							2	5,2	0,4
Marques de distributeurs	13	7,0	1,3	11	6,4	0,8	-0,6	-8%	5	7,3	1,5	1	4,6		7	6,7	0,4	3	6,2	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	6,5	1,3	1	4,6		-1,9	-29%	2	6,5	1,3							1	4,6	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Moussaka	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	5,5	0,8	8	6,0	1,1	+0,4	+8%	1	5,7					6	5,9	1,1	2	6,3	1,5
Marques nationales	6	5,1	0,8	4	4,9	0,5	-0,2	-4%	4	5,1	0,6				2	4,5	0,4	2	5,3	0,0
Marques de distributeurs	13	5,4	0,7	16	5,3	0,7	-0,1	-1%	1	5,5		2	6,2	0,8	10	5,1	0,7	4	5,3	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	4,5	0,5	2	6,0	1,8	+1,4	+31%	2	4,8	0,1				1	4,7		1	7,2	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Paella	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	7,4	2,1	11	6,7	1,2	-0,7	-9%	4	7,3	2,9				7	7,1	1,2	4	5,9	1,1
Marques nationales	2	6,4	0,6	2	6,0	0,1	-0,5	-7%	1	6,8					1	6,0		1	5,9	
Marques de distributeurs	13	6,5	0,5	8	6,4	0,7	-0,1	-2%	5	6,5	0,8	2	6,6	0,0	6	6,3	0,8			
Marques de distributeurs entrée de gamme	4	5,1	0,7	4	5,4	0,6	+0,3	+5%	2	5,4	0,8				2	5,0	0,1	2	5,8	0,6
Hard discount	5	6,5	1,2	3	5,1	1,2	-1,4	-21%	3	7,1	1,0				2	5,1	1,7	1	5,2	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Parmentier de poisson/brandade	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	13	6,6	1,6	16	5,9	1,3	-0,6	-10%	3	8,5	0,6	2	7,8	0,8	8	5,2	0,8	6	6,2	1,3
Marques nationales	6	5,3	2,2	3	6,1	1,2	+0,8	+14%	4	6,1	2,4				2	5,4	0,4	1	7,4	
Marques de distributeurs	20	6,3	1,8	13	5,7	1,6	-0,6	-9%	9	6,6	1,2	2	5,4	0,0	9	6,0	1,9	2	4,8	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	5,7	0,9	5	6,5	1,3	+0,8	+14%	1	4,8		1	5,9		3	6,6	1,8	1	6,7	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	32	8,5	2,7	48	8,3	2,0	-0,2	-3%	13	8,1	3,0	3	7,1	1,0	16	8,7	2,6	29	8,2	1,6
Marques nationales	2	7,7	1,7	3	6,2	0,5	-1,5	-20%	1	8,9		1	6,5					2	6,0	0,6
Marques de distributeurs	12	6,4	1,3	7	7,1	1,4	+0,7	+11%	6	6,8	1,6				5	6,6	0,6	2	8,6	2,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	7	7,5	1,6	6	7,4	1,7	-0,1	-1%	3	7,1	2,2				4	8,1	1,5	2	5,8	0,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	17	7,7	1,9	20	8,6	3,5	+0,9	+12%	7	7,7	1,9	1	10,2		9	7,1	2,0	10	9,8	4,3
Marques nationales	3	7,7	2,0						3	7,7	2,0									
Marques de distributeurs	2	7,1	0,4	5	6,6	0,5	-0,5	-6%	1	6,8					1	6,2		4	6,8	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	4,2		1	3,8		-0,4	-10%	1	4,2								1	3,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Protéines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	44	7,3	1,8	57	7,3	1,9	+0,01	+0,2%	20	7,1	1,9	3	7,6	1,1	21	7,3	1,8	33	7,2	2,0
Marques nationales	10	6,8	1,8	9	6,2	1,1	-0,5	-8%	6	6,8	2,1	3	6,1	1,1	1	6,5		5	6,3	1,3
Marques de distributeurs	20	5,8	1,2	15	6,0	1,3	+0,3	+4%	13	5,9	1,0				7	6,4	1,4	8	5,7	1,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	16	5,8	1,1	14	6,6	2,6	+0,8	+14%	8	5,8	1,2	1	6,3		7	5,7	1,4	6	7,6	3,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes farcis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	6,3	1,5	6	6,1	1,1	-0,2	-3%	2	6,9	2,3				2	5,8	0,7	4	6,3	1,3
Marques nationales	1	5,0		1	4,9		-0,1	-2%							1	4,9				
Marques de distributeurs	5	5,1	0,6	7	5,5	1,0	+0,4	+8%				1	4,6		4	5,1	0,2	2	6,8	1,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	4,9	1,0	1	5,3		+0,4	+9%	2	5,0	1,4				1	5,3				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	10	5,8	1,4	17	5,8	1,1	+0,02	+0,4%	2	7,5	0,0				8	5,2	1,1	9	6,3	0,9
Marques nationales	2	7,0	0,9	2	5,3	0,1	-1,7	-24%	2	7,0	0,9							2	5,3	0,1
Marques de distributeurs	2	4,5	0,1	3	5,7	1,2	+1,3	+28%										3	5,7	1,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	5,5	1,6	3	5,2	1,4	-0,3	-6%							2	5,9	1,1	1	3,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Sushis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	6,2	0,2	6	6,1	0,8	-0,1	-2%							3	6,0	0,4	3	6,1	1,1
Marques nationales	1	5,5							1	5,5										
Marques de distributeurs	1	5,0							1	5,0										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	6,1							1	6,1										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	15	6,6	1,6	13	6,7	1,2	+0,1	+1%	6	6,8	1,5	2	6,5	3,0	7	6,5	1,1	4	7,1	0,4
Marques nationales	7	7,5	2,1	2	10,9	0,1	+3,4	+45%	5	7,1	1,9	1	10,8		1	11,0				
Marques de distributeurs	1	4,8		2	6,4	2,3	+1,6	+33%							1	4,8		1	8,0	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	6,2	1,1	7	7,4	2,4	+1,2	+20%	1	5,9					3	6,2	1,4	4	8,3	2,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	26	6,2	1,2	34	6,1	1,2	-0,1	-2%	9	6,2	1,2				18	6,3	1,2	16	5,9	1,2
Marques nationales	8	4,9	0,7	6	4,9	0,7	+0,02	+0,3%	6	5,1	0,7	1	4,6		1	6,0		4	4,7	0,5
Marques de distributeurs	16	5,1	0,4	11	5,4	1,0	+0,3	+6%	9	5,1	0,5				5	5,3	0,6	6	5,6	1,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	5,7	0,2	3	5,5	0,6	-0,1	-2%	3	5,5	0,2				2	5,9	0,1	1	4,9	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pâtes carbonara	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	7,1	1,6	4	6,7	0,6	-0,5	-6%	1	6,3					2	6,8	1,0	2	6,6	0,4
Marques nationales	1	7,2		1	6,0		-1,2	-17%	1	7,2								1	6,0	
Marques de distributeurs	13	6,0	0,6	12	6,1	0,5	+0,1	+2%	3	5,7	0,6	1	6,0		9	6,1	0,6	2	6,0	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	5,5	0,4	4	5,9	0,8	+0,4	+7%	3	5,5	0,6				2	5,7	0,9	2	6,2	0,8

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes avec viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	43	7,0	1,2	52	6,9	1,3	-0,1	-1%	21	6,8	1,2	1	8,1		21	7,2	1,1	30	6,6	1,4
Marques nationales	14	5,8	1,0	6	5,4	1,0	-0,4	-7%	12	6,1	0,8				2	4,6	1,3	4	5,8	0,7
Marques de distributeurs	48	6,4	1,3	51	6,6	1,4	+0,2	+3%	13	6,1	1,0	3	8,2	1,7	32	6,4	1,2	16	6,7	1,5
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	8,7													1	8,7	
Hard discount	15	6,6	0,9	18	6,7	1,1	+0,1	+1%	7	6,2	0,5				8	7,1	0,7	10	6,4	1,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pâtes sans viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	33	5,9	1,5	41	6,5	2,1	+0,6	+10%	21	5,5	1,3				12	6,4	1,6	29	6,5	2,3
Marques nationales	3	7,2	5,3	2	10,0	5,2	+2,8	+39%	3	7,2	5,3							2	10,0	5,2
Marques de distributeurs	14	6,4	1,0	19	6,1	0,6	-0,3	-4%	5	5,8	0,6				9	6,3	0,6	10	5,9	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	6,4	1,4	2	5,4	3,6	-1,1	-17%	2	5,7	0,7				1	7,9		1	2,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Risotto	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	4,3	1,1	18	4,6	1,5	+0,3	+8%	3	5,3	1,4				6	3,9	0,7	12	5,0	1,7
Marques nationales	7	4,9	1,4	4	4,7	1,5	-0,2	-4%	7	4,9	1,4							4	4,7	1,5
Marques de distributeurs	4	4,1	0,5	3	6,0	2,2	+1,9	+47%	3	3,9	0,5				1	4,0		2	7,0	2,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	3,2		2	4,3	1,3	+1,1	+33%	1	3,2								2	4,3	1,3

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Riz cantonnais	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	4,9	0,9	5	4,9	0,8	+0,03	+1%	5	4,7	1,0				4	4,8	0,8	1	5,3	
Marques nationales	1	4,5		1	4,2		-0,3	-7%	1	4,5								1	4,2	
Marques de distributeurs	9	4,2	0,6	7	4,1	0,5	-0,1	-3%	2	3,8	0,3				7	4,1	0,5			
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	4,3	1,0	1	4,8		+0,5	+13%	3	4,3	1,0							1	4,8	
Hard discount	3	4,2	0,2	2	3,5	0,4	-0,8	-19%	1	4,1					2	3,5	0,4			

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres riz cuisines complets	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	8	5,0	0,9	4	4,9	0,2	-0,2	-3%	6	5,1	1,0				1	4,9		3	4,8	0,2
Marques nationales	2	5,0	0,6	2	4,9	1,1	-0,1	-2%	1	4,5					1	5,6		1	4,1	
Marques de distributeurs	4	5,8	1,3	9	5,6	1,0	-0,1	-2%	1	4,5					8	5,5	1,0	1	6,6	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	4,5	1,5	2	5,8	1,2	+1,2	+27%	4	4,1	1,2				1	6,6		1	4,9	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Tartiflette	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	6,2	1,3	10	5,9	1,1	-0,3	-5%	2	6,2	1,3				4	6,0	1,3	6	5,8	1,1
Marques nationales	2	5,1	1,3	4	5,7	1,3	+0,6	+12%							2	5,6	0,6	2	5,9	2,2
Marques de distributeurs	11	5,1	0,9	11	4,8	0,9	-0,3	-6%	2	5,5	0,7	2	4,3	0,4	7	5,1	1,0	2	4,2	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	4,3	0,1	2	5,0	0,1	+0,7	+16%	2	4,3	0,1							2	5,0	0,1

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poelee de pomme de terre complete	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Proteines (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	9	5,6	1,0	9	6,0	0,6	+0,3	+6%	5	5,3	1,2	1	6,0		3	6,2	0,6	5	5,8	0,6	
Marques nationales	4	5,0	0,3	4	4,8	0,7	-0,2	-5%	2	5,2	0,2			2	4,7	0,6	2	4,9	0,9		
Marques de distributeurs	34	5,2	0,8	25	5,0	0,8	-0,2	-3%	14	5,2	0,5	1	4,3		18	5,0	0,8	6	5,2	0,8	
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	4,2		1	4,6		+0,4	+10%						1	4,6						
Hard discount	15	5,0	0,7	12	5,0	0,8	-0,1	-1%	5	5,0	0,5	2	4,5	0,7	8	4,9	0,8	2	5,8	0,5	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres plats a base de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Proteines (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	6	7,8	0,7	8	7,4	1,3	-0,4	-5%	2	7,3	0,1			4	7,8	1,0	4	7,0	1,6		
Marques nationales				2	7,6	0,6											2	7,6	0,6		
Marques de distributeurs	2	6,3	2,2	3	6,4	1,5	+0,1	+2%						2	5,5	0,3	1	8,1			
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	2	5,2	2,7	2	4,9	3,2	-0,4	-7%						2	4,9	3,2					

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Proteines (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	26	2,4	1,5	50	2,2	1,1	-0,2	-10%	8	1,9	0,5	3	3,7	1,4	15	2,4	1,5	32	2,0	0,8	
Marques nationales	13	2,6	0,9	19	2,7	1,2	+0,1	+4%	7	2,4	0,9	1	2,0		5	3,1	0,8	13	2,7	1,4	
Marques de distributeurs	69	1,9	0,7	86	1,8	0,7	-0,1	-6%	14	1,9	0,6	2	2,5	1,1	52	1,7	0,6	32	1,8	0,7	
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	26	2,3	1,5	25	2,1	1,1	-0,1	-6%	10	2,6	1,8			16	2,1	1,2	9	2,2	0,7		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴			
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	
Proteines (g/100g)																					
Distributeurs spécialisés	4	2,8	1,0	23	2,4	0,8	-0,4	-14%	1	4,3		2	2,1	0,1	1	2,2		20	2,4	0,9	
Marques nationales	7	2,2	0,5	8	2,4	0,4	+0,2	+10%	3	2,1	0,8			4	2,3	0,5	4	2,5	0,4		
Marques de distributeurs	13	2,6	0,9	20	2,5	0,8	-0,2	-6%	2	1,7	0,4			13	2,5	0,9	7	2,4	0,6		
Marques de distributeurs entrée de gamme																					
Hard discount	11	2,8	1,0	9	2,5	0,8	-0,3	-11%	7	2,9	1,1			4	2,5	1,0	5	2,4	0,7		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cereales et legumineuses cuites	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	4,9	1,0	17	5,6	2,1	+0,7	+14%	1	4,1					4	5,2	0,6	13	5,8	2,4
Marques nationales	2	6,3	4,8	2	6,0	0,2	-0,4	-6%	2	6,3	4,8							2	6,0	0,2
Marques de distributeurs	2	5,0	2,0	2	12,2	9,7	+7,2	+143%	2	5,0	2,0							2	12,2	9,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				1	4,6													1	4,6	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Galette/gratin/flan de légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	18	3,8	1,2	34	3,9	1,3	+0,1	+3%	2	3,6	1,0				16	3,7	1,5	18	4,1	1,1
Marques nationales	10	3,7	1,1	8	3,8	0,9	+0,1	+3%	7	3,8	1,3				3	4,0	1,1	5	3,6	0,9
Marques de distributeurs	46	3,4	1,2	48	3,5	1,8	+0,1	+3%	13	3,3	1,2	1	2,1		32	3,2	0,8	15	4,1	2,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	10	3,9	1,5	16	3,4	0,9	-0,5	-14%	6	4,2	1,2				4	2,9	0,6	12	3,5	1,0

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Produits frits ethniques	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	26	8,4	1,9	35	8,3	2,0	-0,03	-0,3%	1	9,1		3	9,3	2,1	22	8,1	2,0	10	8,6	2,0
Marques nationales	1	7,6							1	7,6										
Marques de distributeurs	5	8,1	2,9	2	5,4	0,1	-2,7	-34%	3	10,0	1,9				2	5,4	0,1			
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				4	8,6	2,7												4	8,6	2,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres entrées	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	20	11,4	4,8	53	11,3	4,6	-0,1	-1%	13	9,7	3,9	1	18,8		6	13,4	4,6	46	10,8	4,5
Marques nationales	3	11,0	0,9	2	10,1	1,3	-0,9	-8%	3	11,0	0,9							2	10,1	1,3
Marques de distributeurs	4	8,8	1,1	18	9,6	2,2	+0,9	+10%				1	9,1		3	8,8	1,1	14	9,8	2,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				3	9,3	0,6												3	9,3	0,6
Hard discount				6	8,8	0,5												6	8,8	0,5

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Crevettes/moules	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	11,7	7,2	2	10,2	5,2	-1,5	-13%	2	14,4	7,8				1	6,5		1	13,9	
Marques nationales	9	12,2	1,0	1	13,6		+1,4	+11%	9	12,2	1,0							1	13,6	
Marques de distributeurs	5	10,9	3,0	4	12,4	0,5	+1,4	+13%	2	8,1	2,8				3	12,3	0,6	1	12,5	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	11,0	1,3	5	12,2	2,2	+1,2	+11%	1	12,1					3	10,9	1,8	2	14,2	0,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	40	9,9	1,7	43	9,8	2,0	-0,04	-0,4%	17	10,1	1,3	1	7,7		23	10,0	2,0	19	9,7	2,1
Marques nationales	27	9,6	1,9	31	10,4	1,3	+0,8	+8%	16	9,4	2,1				11	10,2	1,5	20	10,5	1,2
Marques de distributeurs	60	9,6	1,7	45	9,6	1,2	+0,04	+0,4%	16	8,9	1,9	5	11,0	1,4	39	9,4	1,0	1	10,0	
Marques de distributeurs entrée de gamme	4	10,4	0,7	1	10,6		+0,3	+2%	3	10,3	0,8				1	10,6				
Hard discount	15	9,3	1,5	14	9,9	1,5	+0,5	+6%	7	9,5	1,5				8	9,2	1,3	6	10,7	1,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson hache/pave	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	18,2	3,6	6	14,3	3,2	-4,0	-22%	3	20,9	2,6	1	17,2		2	15,9	2,1	3	12,3	3,4
Marques nationales	4	16,5	2,9	3	15,1	0,1	-1,4	-9%	4	16,5	2,9							3	15,1	0,1
Marques de distributeurs	6	14,4	2,7	6	14,9	0,6	+0,5	+3%	6	14,4	2,7							6	14,9	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount																				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	28	12,2	2,0	55	12,8	2,1	+0,6	+5%	2	12,5	0,8				26	12,3	2,2	29	13,2	1,8
Marques nationales	23	12,4	1,5	43	12,0	1,5	-0,4	-3%	9	13,0	1,7				14	12,1	0,9	29	12,0	1,7
Marques de distributeurs	50	11,9	2,3	67	11,7	2,2	-0,2	-2%	19	12,9	1,7	4	12,2	0,3	29	11,3	2,4	34	11,9	2,2
Marques de distributeurs entrée de gamme	10	11,9	1,3	10	10,8	2,4	-1,1	-9%	4	12,2	0,6				5	10,8	3,0	5	10,8	1,9
Hard discount	22	11,5	1,6	17	10,9	2,3	-0,6	-5%	11	10,9	1,8	1	12,2		11	11,9	1,2	5	8,4	2,6

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande sans sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	17,4	2,7	32	16,8	2,6	-0,6	-3%	4	17,2	3,1				1	18,0		31	16,7	2,7
Marques nationales	8	17,6	3,9	16	15,4	3,7	-2,2	-12%	7	18,1	3,9	1	14,0					15	15,5	3,9
Marques de distributeurs	9	16,5	4,3	25	16,6	3,7	+0,1	+1%	2	16,0	3,3	4	15,6	1,4	4	16,8	6,9	17	16,8	3,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	13,9	0,8	5	14,5	3,5	+0,6	+4%	1	14,6					2	12,9	1,2	3	15,6	4,4
Hard discount	13	15,2	3,0	15	15,4	3,0	+0,2	+2%	5	16,7	2,3	1	14,0		7	14,4	3,6	7	16,6	2,3

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	18	12,6	2,9	21	11,8	3,9	-0,8	-6%	9	12,8	3,3				9	12,3	3,2	12	11,4	4,5
Marques nationales	3	13,2	4,9	1	10,0		-3,2	-24%	3	13,2	4,9							1	10,0	
Marques de distributeurs	2	8,8	0,7	1	9,6		+0,8	+9%	1	9,3					1	9,6				
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	6	11,4	3,3	4	13,4	5,1	+2,0	+17%	5	10,5	2,9				1	15,7		3	12,6	5,9

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Fromage pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Proteines (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	2	12,5	2,4	5	12,6	2,4	+0,1	+1%							2	12,6	2,3	3	12,6	3,0
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	1	11,2							1	11,2										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				3	10,0	2,6												3	10,0	2,6

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Annexe 10 : Statistiques descriptives des teneurs en fibres par segment de marché et année

Les tableaux suivants présentent les effectifs, moyennes et écarts-types des teneurs en fibres pour les échantillons de 2012 et de 2016 au sein de chaque segment de marché et sous-groupe, ainsi que les différences entre les teneurs en g/100g et les pourcentages d'évolution pour les familles Couscous/tajine, Moussaka, Paella, Viande féculents, Viande légumes, Viande légumes féculents, Légumes farcis, Poisson féculents, Sushis, Poisson légumes, Poisson légumes féculents, Pâtes carbonara, Autres pâtes avec viande/poisson, Autres pâtes sans viande/poisson, Risotto, Riz cantonais, Autres riz cuisinés complets, Tartiflette, Poêlée de pomme de terre complète, Autres plats à base de pomme de terre, Légumes féculents, Céréales et légumineuses cuisinées, Galette/gratin/flan de légumes, Gratin de pomme de terre, Cassolette/coquille de la mer, Produits frits ethniques, Autres entrées, Crevettes/moules, Poisson en sauce, Poisson haché/pavé, Poisson pané, Viande panée, Viande sans sauce, Viande en sauce et Fromage pané.

Couscous/tajine Fibres alimentaires (g/100g)	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	9	1,6	0,4	14	2,1	0,9	+0,5	+32%	3	1,9	0,4				9	2,0	0,5	5	2,5	1,3
Marques nationales	2	2,3	1,0	2	2,3	1,1	-0,05	-2%	2	2,3	1,0							2	2,3	1,1
Marques de distributeurs	12	2,0	0,7	10	1,9	0,7	-0,1	-4%	5	1,9	0,6	1	0,9		6	2,2	0,8	3	1,7	0,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	2,8	2,0						2	2,8	2,0									

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Moussaka Fibres alimentaires (g/100g)	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	2	2,4	1,0	8	2,6	0,2	+0,2	+9%	1	1,7					6	2,6	0,3	2	2,6	0,2
Marques nationales	5	1,5	0,7	4	1,5	0,1	+0,01	+1%	3	1,4	0,9			2	1,6	0,1	2	1,4	0,0	
Marques de distributeurs	13	2,4	0,4	14	2,6	0,6	+0,2	+8%	1	3,0		2	2,7	0,4	9	2,5	0,7	3	2,9	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,0	0,5						2	1,0	0,5									

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Paella Fibres alimentaires (g/100g)	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	4	1,0	0,6	11	1,2	0,5	+0,2	+18%	1	0,5					7	0,9	0,3	4	1,6	0,4
Marques nationales	1	1,0		2	1,0	0,0	+0,0	+0%						1	1,0			1	1,0	
Marques de distributeurs	12	1,0	0,3	7	0,9	0,1	-0,1	-11%	4	1,1	0,5	2	0,9	0,0	5	0,9	0,1			
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	0,8	0,2	3	1,5	0,9	+0,6	+76%	2	0,8	0,3				2	1,0	0,2	1	2,5	
Hard discount	4	1,1	0,3						3	1,2	0,1									

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	21	1,2	0,5	48	1,4	1,1	+0,2	+17%	9	1,4	0,5	3	0,9	0,5	16	1,6	1,1	29	1,4	1,1
Marques nationales	1	1,3		3	1,2	0,2	-0,1	-5%				1	1,3					2	1,2	0,3
Marques de distributeurs	12	1,3	1,1	4	2,3	2,7	+1,0	+80%	6	1,3	1,2				3	0,9	0,3	1	6,3	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	7	1,1	0,7	2	1,7	1,2	+0,5	+45%	3	1,0	0,3				1	2,5		1	0,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	7	0,7	0,5	20	1,6	1,1	+0,8	+113%	2	0,6	0,8	1	1,4		9	1,7	1,2	10	1,4	1,2
Marques nationales	2	1,7	0,8						2	1,7	0,8									
Marques de distributeurs	2	1,9	1,0	4	1,0	0,8	-0,9	-47%	1	2,6				1	2,1			3	0,7	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	1,8		1	2,7		+0,9	+50%	1	1,8								1	2,7	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	29	1,5	0,8	57	1,6	0,8	+0,1	+6%	13	1,3	0,5	3	2,7	1,7	21	1,7	0,9	33	1,5	0,6
Marques nationales	9	1,2	0,4	9	1,3	0,8	+0,1	+10%	5	1,5	0,3	3	0,8	0,2	1	1,7		5	1,6	1,0
Marques de distributeurs	20	1,8	1,5	11	1,6	1,1	-0,1	-7%	13	2,0	1,4				5	2,1	1,5	6	1,2	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	14	1,8	1,0	7	1,6	0,4	-0,1	-8%	6	2,2	0,8	1	1,2		2	1,6	0,5	4	1,8	0,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Légumes farcis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	2,4	0,9	6	2,3	0,9	-0,1	-4%	2	1,6	0,3				2	3,1	0,4	4	1,8	0,7
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	5	1,8	0,8	5	2,5	0,6	+0,7	+40%							3	2,3	0,3	2	2,9	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	0,2							1	0,2										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	6	0,9	0,4	17	1,0	0,5	+0,1	+6%	2	0,7	0,7				8	1,1	0,4	9	0,9	0,6
Marques nationales	1	2,5		2	1,0	0,7	-1,5	-60%	1	2,5								2	1,0	0,7
Marques de distributeurs	2	0,5	0,0	3	1,5	0,9	+1,0	+193%										3	1,5	0,9
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	0,6	0,1																	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Sushis	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	3	1,1	0,4	6	1,3	0,4	+0,2	+17%							3	1,4	0,6	3	1,2	0,3
Marques nationales	1	1,2							1	1,2										
Marques de distributeurs	1	2,0							1	2,0										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	1,7							1	1,7										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	11	1,5	0,7	13	1,7	0,7	+0,2	+12%	4	1,9	0,4	2	0,8	1,1	7	1,9	0,5	4	1,7	0,7
Marques nationales	7	1,2	0,6	2	0,4	0,2	-0,8	-66%	5	1,2	0,5	1	0,6		1	0,3				
Marques de distributeurs	1	1,5		1	1,2		-0,3	-20%										1	1,2	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	1,1	0,5	3	1,8	0,5	+0,6	+56%	1	1,2				2	1,5	0,1	1	2,3		

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson légumes féculents	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	19	1,7	1,0	34	1,3	0,7	-0,3	-19%	7	1,4	0,8				18	1,4	0,8	16	1,3	0,6
Marques nationales	5	1,4	0,5	6	1,2	0,2	-0,2	-15%	3	1,5	0,7	1	1,3		1	1,4		4	1,1	0,2
Marques de distributeurs	16	0,9	0,6	6	1,6	0,8	+0,6	+71%	9	1,0	0,5				1	0,9		5	1,7	0,8
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	5	0,7	0,3	1	1,4		+0,7	+112%	3	0,7	0,3				1	1,4				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Pates carbonara	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	1	1,0		4	0,8	0,5	-0,2	-25%							2	0,5	0,7	2	1,0	0,0
Marques nationales				1	1,0													1	1,0	
Marques de distributeurs	12	1,1	0,5	8	1,0	0,2	-0,2	-14%	2	1,1	0,6	1	1,1		5	0,9	0,2	2	1,0	0,2
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	3	0,9	0,1						2	0,9	0,1									

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pates avec viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	28	1,4	0,9	52	1,5	0,7	+0,1	+7%	13	1,4	1,1	1	1,3		21	1,6	0,8	30	1,4	0,6
Marques nationales	11	1,3	0,6	6	2,0	1,6	+0,7	+50%	9	1,4	0,7				2	1,1	0,3	4	2,4	1,9
Marques de distributeurs	46	1,6	1,0	40	1,5	0,8	-0,1	-5%	12	1,7	1,1	3	2,5	1,6	24	1,4	0,7	13	1,5	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	1,3													1	1,3	
Hard discount	15	1,7	1,2	9	2,2	0,9	+0,5	+27%	7	2,0	1,7				4	2,7	1,2	5	1,8	0,4

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres pates sans viande/poisson	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	22	2,1	0,7	41	1,8	0,7	-0,3	-15%	10	2,1	0,8				12	1,8	0,7	29	1,8	0,7
Marques nationales	1	1,5		1	1,5		+0,0	+0%	1	1,5								1	1,5	
Marques de distributeurs	12	1,4	0,6	11	1,3	0,5	-0,1	-8%	5	1,6	0,3				6	1,1	0,4	5	1,6	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,7	0,2	1	1,5		-0,2	-9%	1	1,5								1	1,5	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Risotto	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	6	1,4	1,3	18	1,0	0,6	-0,4	-29%							6	1,1	0,8	12	0,9	0,5
Marques nationales	6	0,7	0,2	4	0,6	0,1	-0,1	-9%	6	0,7	0,2							4	0,6	0,1
Marques de distributeurs	4	0,9	0,7						3	0,6	0,1									
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	1	1,1							1	1,1										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Riz cantonnais	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	5	1,5	1,2	5	1,4	0,2	-0,2	-12%	4	1,5	1,4				4	1,4	0,2	1	1,4	
Marques nationales	1	1,5		1	0,9		-0,6	-40%	1	1,5								1	0,9	
Marques de distributeurs	8	1,1	0,4	5	1,6	0,8	+0,6	+51%	1	1,0					5	1,6	0,8			
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	0,9	0,1						2	0,9	0,1									
Hard discount	2	1,4	0,8						1	2,0										

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres riz cuisines complets	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	5	0,8	0,5	4	0,9	0,6	+0,2	+20%	4	1,0	0,3				1	0,3		3	1,1	0,5
Marques nationales	2	0,8	0,1	2	0,7	0,2	-0,2	-19%	1	0,9					1	0,5		1	0,8	
Marques de distributeurs	4	1,4	0,6	7	1,0	0,4	-0,4	-27%	1	2,0					6	1,0	0,5	1	0,7	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	0,6	0,5						3	0,5	0,6									

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Tartiflette	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	3	2,0	0,4	10	1,6	0,5	-0,4	-18%	1	1,5					4	2,0	0,3	6	1,4	0,5
Marques nationales	2	1,6	0,6	3	1,7	0,5	+0,1	+4%							2	1,5	0,5	1	2,1	
Marques de distributeurs	11	1,6	0,5	7	1,5	0,3	-0,1	-7%	2	1,7	0,8	2	1,7	0,3	3	1,2	0,2	2	1,7	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				1	1,6													1	1,6	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poêlée de pomme de terre complète	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Distributeurs spécialisés	7	1,8	0,4	9	1,8	0,4	+0,1	+4%	4	1,8	0,5	1	1,8		3	1,9	0,4	5	1,8	0,5
Marques nationales	4	1,9	0,2	4	2,2	0,5	+0,3	+16%	2	1,9	0,4				2	1,8	0,1	2	2,6	0,5
Marques de distributeurs	33	2,0	0,7	19	2,3	0,6	+0,3	+13%	13	1,9	0,9	1	2,4		13	2,2	0,6	5	2,6	0,5
Marques de distributeurs entrée de gamme	1	2,0																		
Hard discount	13	1,9	0,6	6	2,2	0,3	+0,3	+16%	5	1,5	0,7	1	2,2		4	2,1	0,4	1	2,5	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres plats a base de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	1,3	1,5	8	1,4	0,5	+0,1	+7%	2	1,5	2,1				4	1,4	0,7	4	1,4	0,5
Marques nationales				2	1,0	0,1												2	1,0	0,1
Marques de distributeurs	2	0,7	0,1																	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	1,5	0,8																	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Legumes féculeux	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	2	3,0	0,2	23	2,5	0,9	-0,4	-14%				2	3,0	0,2	1	1,6		20	2,5	0,9
Marques nationales	6	3,0	0,6	8	3,0	0,6	+0,1	+3%	2	2,5	0,3				4	3,2	0,6	4	2,9	0,8
Marques de distributeurs	13	3,0	1,0	18	2,8	0,6	-0,2	-8%	2	2,7	0,2				12	2,8	0,7	6	2,6	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	9	2,9	1,1	6	2,6	0,5	-0,3	-9%	6	3,2	1,3				3	2,9	0,7	3	2,3	0,2

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cereales et legumineuses cuites	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	2,3	2,1	17	3,2	1,5	+0,9	+38%	1	0,6					4	2,8	2,1	13	3,3	1,3
Marques nationales	1	2,4		2	4,0	1,8	+1,6	+65%	1	2,4								2	4,0	1,8
Marques de distributeurs	2	4,7	1,0	1	6,5		+1,8	+38%	2	4,7	1,0							1	6,5	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				1	3,2													1	3,2	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Galette/gratin/flan de legumes	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	8	2,4	1,1	34	2,5	1,0	+0,1	+4%	1	3,7					16	2,4	1,1	18	2,6	0,9
Marques nationales	6	4,1	1,5	8	3,6	0,8	-0,5	-13%	3	3,0	0,9				3	3,8	0,5	5	3,5	1,0
Marques de distributeurs	43	2,5	0,9	42	2,3	0,8	-0,2	-6%	10	3,1	0,7	1	3,7		28	2,4	0,8	13	2,1	0,7
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	10	2,6	0,8	9	2,5	0,6	-0,04	-2%	6	2,2	0,6				2	2,7	0,6	7	2,5	0,7

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Gratin de pomme de terre	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	5	1,4	0,9	27	1,7	0,6	+0,3	+23%	2	1,9	0,9				7	1,5	0,7	20	1,8	0,5
Marques nationales	1	2,2		4	1,9	0,2	-0,3	-13%	1	2,2								4	1,9	0,2
Marques de distributeurs	12	1,6	0,8	19	1,7	0,3	+0,03	+2%				2	1,8	0,1	9	1,6	0,4	8	1,7	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	4	1,7	0,2	5	1,3	0,6	-0,4	-25%				2	1,8	0,2				3	1,0	0,6

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Cassolette/coquille de la mer	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	22	0,7	0,3	49	0,7	0,4	-0,002	-0,3%	7	0,8	0,3	2	0,7	0,0	21	0,6	0,4	26	0,7	0,4
Marques nationales	1	0,8		9	0,5	0,3	-0,3	-35%	1	0,8					2	0,7	0,1	7	0,5	0,3
Marques de distributeurs	24	0,9	0,6	17	1,0	0,3	+0,1	+8%	6	1,1	0,5	1	0,7		13	1,0	0,3	3	1,1	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	0,6													1	0,6	
Hard discount	8	0,8	0,5	1	0,7		-0,1	-15%	6	0,8	0,5							1	0,7	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Produits frits ethniques	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	14	2,1	1,0	35	2,0	0,8	-0,1	-4%				3	1,7	0,3	22	2,1	0,9	10	1,8	0,6
Marques nationales	1	0,7							1	0,7										
Marques de distributeurs	5	1,8	0,6	1	1,4		-0,4	-21%	3	1,9	0,8				1	1,4				
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount																				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Autres entrees	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	1,5	1,0	53	1,1	0,7	-0,3	-24%	12	1,9	0,8	1	2,4		6	0,6	0,6	46	1,1	0,7
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	4	1,1	0,3	10	1,3	0,4	+0,2	+20%				1	1,2		3	1,1	0,1	6	1,4	0,6
Marques de distributeurs entrée de gamme				1	0,8													1	0,8	
Hard discount				1	1,8													1	1,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Crevettes/moules	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	0,9	1,2	2	0,4	0,2	-0,6	-60%	2	1,3	1,4				1	0,5		1	0,3	
Marques nationales	1	0,6		1	0,2		-0,4	-67%	1	0,6								1	0,2	
Marques de distributeurs	5	0,3	0,2	2	0,5	0,3	+0,1	+40%	2	0,5	0,3				1	0,7		1	0,3	
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	2	0,2	0,2	1	0,7		+0,6	+367%	1	0,3					1	0,7				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	30	0,7	0,5	43	0,7	0,5	-0,01	-1%	11	0,6	0,2	1	0,7		23	0,7	0,6	19	0,6	0,3
Marques nationales	16	0,7	0,5	31	0,5	0,4	-0,2	-31%	5	0,6	0,3				11	0,3	0,2	20	0,6	0,4
Marques de distributeurs	60	0,8	0,6	27	0,6	0,5	-0,2	-19%	16	0,9	0,5	5	0,4	0,6	22	0,7	0,5			
Marques de distributeurs entrée de gamme	3	1,0	0,2						3	1,0	0,2									
Hard discount	9	0,5	0,2	1	1,0		+0,5	+84%	5	0,6	0,1							1	1,0	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson hache/pave	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	3	0,3	0,0	6	1,2	0,7	+1,0*	+390%	2	0,3	0,0	1	1,5		2	0,5	0,3	3	1,6	0,6
Marques nationales	4	0,4	0,5	3	0,2	0,1	-0,3	-61%	4	0,4	0,5							3	0,2	0,1
Marques de distributeurs	4	0,5	0,7	4	0,4	0,1	-0,1	-25%	4	0,5	0,7							4	0,4	0,1
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount																				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Poisson pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolutions VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	19	0,9	0,6	55	1,0	0,5	+0,1	+12%							26	1,0	0,5	29	1,1	0,5
Marques nationales	23	0,9	0,5	42	0,9	0,4	-0,04	-4%	9	1,2	0,8				14	0,7	0,1	28	1,0	0,4
Marques de distributeurs	48	1,4	1,1	44	1,3	0,8	-0,1	-7%	19	0,9	0,7	3	2,0	1,0	18	1,4	1,0	23	1,2	0,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	7	1,8	1,3	4	1,7	1,2	-0,1	-3%	2	1,0	0,0				3	1,9	1,4	1	1,3	
Hard discount	17	1,1	0,6	1	1,9		+0,8	+69%	8	1,3	0,8				1	1,9				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande panee	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	9	1,2	0,4	28	1,1	0,5	-0,01	-1%	1	0,9					15	1,1	0,5	13	1,1	0,6
Marques nationales	4	0,9	0,4	16	1,4	0,8	+0,5	+55%	1	0,6		1	1,4		2	1,5	0,4	13	1,4	0,9
Marques de distributeurs	23	1,6	0,6	13	1,7	0,9	+0,2	+12%	7	1,9	0,8				10	1,5	0,7	3	2,5	1,4
Marques de distributeurs entrée de gamme	6	1,7	0,3	3	1,8	0,4	+0,2	+11%	4	1,7	0,2				1	1,4		2	2,1	0,2
Hard discount	7	1,4	0,4	2	2,2	0,5	+0,8	+54%	1	1,5								2	2,2	0,5

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande sans sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	4	0,7	0,5	32	0,8	0,8	+0,1	+16%	3	0,8	0,6				1	0,3		31	0,9	0,8
Marques nationales	4	0,2	0,3	10	1,7	1,0	+1,5*	+1020%	4	0,2	0,3	1	1,6					9	1,7	1,0
Marques de distributeurs	9	1,9	1,3	17	1,7	1,3	-0,2	-9%	2	0,8	0,4	4	2,8	0,8	2	1,6	0,1	11	1,4	1,3
Marques de distributeurs entrée de gamme	2	1,6	1,3	3	1,8	1,6	+0,3	+18%							1	2,9		2	1,3	1,8
Hard discount	9	1,1	1,0	1	2,3		+1,2	+111%	5	1,0	1,2				1	2,3				

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Viande en sauce	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	11	1,0	0,7	21	0,8	0,5	-0,1	-15%	6	1,0	0,8				9	0,8	0,6	12	0,8	0,4
Marques nationales	2	1,1	0,8						2	1,1	0,8									
Marques de distributeurs	2	0,9	0,5						1	1,2										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount	6	1,1	0,3						5	1,0	0,3									

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Fromage pane	2012			2016			Différence entre 2012 et 2016	Evolution (%)	Retirés ¹			VN identiques ²			Evolution VN ³			Ajoutés ⁴		
	N	Moy	ET	N	Moy	ET			N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET
Fibres alimentaires (g/100g)																				
Distributeurs spécialisés	1	1,7		4	1,6	0,3	-0,1	-7%							2	1,8	0,1	2	1,4	0,4
Marques nationales																				
Marques de distributeurs	1	3,2							1	3,2										
Marques de distributeurs entrée de gamme																				
Hard discount				1	1,8													1	1,8	

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type

Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

¹produits captés par l'Oqali en 2012 mais pas en 2016 (produits retirés du marché entre 2012 et 2016 ou non captés par l'Oqali en 2016)

²produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 possédant des valeurs nutritionnelles identiques (produits identiques en tout point et produits ayant été modifiés sur un autre paramètre que les valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment)

³produits captés par l'Oqali en 2012 et en 2016 avec au moins une valeur nutritionnelle qui a évolué entre 2012 et 2016 (produits ayant une modification de leurs valeurs nutritionnelles quel que soit le nutriment concerné par cette évolution)

⁴produits captés par l'Oqali en 2016 mais pas en 2012 (innovations, extensions de gamme (nouvelle recette par exemple) et produits non captés par l'Oqali en 2012)

Annexe 11 : Statistiques descriptives des valeurs énergétiques par famille et par année au sein des plats cuisinés surgelés étudiés.

Valeur energetique (kcal/100g)	2012								2016								Différence de moyennes (g/100g)	Evolution des moyennes (%)
	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET	N	Min	Max	Q1	Med	Q3	Moy	ET		
Couscous/tajine	32	97	168	112	132	139	128	18	28	93	154	117	128	138	126	17	-2	-2%
Moussaka	29	105	168	117	130	140	132	16	30	102	154	115	125	135	126	15	-6	-5%
Paella	35	97	151	110	120	131	121	14	28	101	143	111	118	126	119	11	-3	-2%
Hachis parmentier	50	87	177	107	120	133	121	20	45	80	182	103	117	133	118	21	-3	-3%
Parmentier de poisson/brandade	44	80	180	109	123	140	125	23	37	98	182	118	133	144	132	20	+7	+6%
Viande féculents	53	77	219	127	141	154	144	30	64	81	206	126	145	160	146	26	+2	+1%
Viande légumes	23	54	148	65	88	112	91	27	26	51	148	92	106	132	108	25	+17*	+18%
Viande légumes féculents	90	63	197	99	107	122	114	25	95	71	189	100	110	131	116	24	+2	+2%
Légumes farcis	13	62	163	94	110	127	111	27	15	78	163	91	105	112	106	20	-5	-4%
Poisson féculents	16	87	203	105	128	147	131	33	25	87	170	112	132	149	129	25	-2	-2%
Sushis	6	141	172	149	156	169	157	12	6	152	172	159	164	169	163	7	+6	+4%
Poisson légumes	27	52	173	75	83	106	92	29	24	52	173	85	102	122	103	28	+11	+12%
Poisson légumes féculents	55	72	164	90	96	120	108	25	54	58	164	94	108	129	111	24	+3	+3%
Pâtes bolognaise	86	88	286	112	122	130	124	23	79	101	211	115	123	132	127	17	+2	+2%
Pâtes carbonara	22	135	185	143	153	172	158	16	21	139	215	142	162	175	163	22	+6	+4%
Autres pâtes avec viande/poisson	120	79	192	116	130	144	131	23	128	79	262	118	129	148	134	28	+3	+2%
Autres pâtes sans viande/poisson	53	99	280	135	154	185	158	34	64	81	287	140	155	182	164	40	+6	+4%
Risotto	21	88	191	109	132	141	130	28	27	89	184	115	130	153	134	23	+3	+3%
Riz cantonais	25	107	146	118	123	131	124	10	16	102	142	118	126	129	124	9	+0,002	+0,002%
Autres riz cuisines complets	19	46	150	95	110	124	111	24	17	89	139	97	116	120	112	14	+0,2	+0,2%
Tartiflette	21	128	193	142	149	160	151	16	27	126	177	136	139	160	146	14	-5	-3%
Poêle de pomme de terre complète	63	87	204	132	144	156	144	25	51	82	204	133	145	163	149	23	+5	+3%
Autres plats à base de pomme de terre	10	94	166	117	130	148	132	22	15	91	221	116	137	144	137	30	+4	+3%
Légumes	134	17	180	43	56	70	60	26	180	22	200	43	56	72	63	33	+3	+5%
Légumes féculents	35	46	140	64	76	102	84	27	60	48	212	72	93	110	98	35	+15*	+17%
Céréales et légumineuses cuisinées	9	86	264	117	138	198	155	56	22	61	268	117	151	200	159	54	+4	+2%
Galette/gratin/flan de légumes	84	54	222	89	101	111	103	26	106	63	250	90	101	115	104	26	+1	+1%
Gratin de pomme de terre	29	76	220	111	130	141	130	29	64	97	220	117	128	152	134	25	+4	+3%
Cassolette/coquille de la mer	103	69	183	99	110	122	111	20	100	70	219	101	114	131	118	26	+7	+6%
Produits frits ethniques	32	164	325	200	217	253	229	44	41	164	325	209	233	253	235	40	+6	+3%
Autres entrées	27	77	374	160	207	288	215	73	82	80	390	189	281	331	257	85	+42*	+19%
Crevettes/moules	21	69	162	78	86	103	92	21	12	61	194	84	97	105	100	33	+8	+9%
Poisson en sauce	146	51	290	78	99	128	106	36	134	56	225	80	102	129	107	33	+2	+2%
Poisson haché/pavé	16	80	254	102	190	208	163	58	15	82	254	102	134	185	146	49	-17	-10%
Poisson pané	133	93	256	170	182	199	182	27	192	90	296	176	190	200	188	28	+6	+3%
Viande panée	73	144	279	203	227	238	222	27	98	146	307	202	224	242	222	30	+0,4	+0,2%
Viande sans sauce	38	104	297	180	197	214	199	43	93	98	283	183	205	225	201	40	+3	+1%
Viande en sauce	29	89	221	113	125	148	135	30	27	86	201	117	137	146	135	25	+0,3	+0,2%
Fromage pané	3	296	344	296	327	344	322	24	8	265	344	299	316	327	312	25	-11	-3%

N=Effectif ; Min=Minimum ; Max=Maximum ; Q1=1er quartile ; Med=Médiane ; Q3=3ème quartile ; Moy=Moyenne ; ET=Ecart-type
 Case en violet : diminution significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)
 Case en orange : augmentation significative entre les teneurs moyennes de 2012 et 2016 (* si p<0,05 ; ** si p<0,01 ; *** si p<0,001)

Données pondérées par les parts de marché ¹	Sel (g/100g)												Protéines (g/100g)												Fibres (g/100g)																																										
	Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)						Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations						Evolutions significatives pour les segments de marché			Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)						Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations						Evolutions significatives pour les segments de marché			Tous produits (ensemble des références 2012 vs ensemble des références 2016)						Produits appariés (références identiques ou modifiées) --> reflet des reformulations						Evolutions significatives pour les segments de marché																								
	2012		2016		2012		2016		Seg	2012		2016		2012		2016		2012		2016		Seg	2012		2016		2012		2016		Seg	2012		2016																																	
	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy		ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N	Moy		ET	N	Moy	ET	N	Moy	ET	N		Moy	ET	N	Moy	ET																															
Tartiflette	17	0,59	0,02	24	0,62	0,02	14	0,58	0,02	15	0,63	0,01				18	5,2	0,2	24	5,4	0,2	14	5,2	0,2	15	5,4	0,1				16	1,6	0,1	18	1,4	0,1	9	1,6	0,1	9	1,3	0,1																									
Poelee de pomme de terre complete	56	0,78	0,05	46	0,76	0,04	33	0,77	0,04	33	0,77	0,04				59	5,2	0,2	46	4,9	0,2	34	5,1	0,2	34	4,9	0,2				55	2,1	0,1	35	2,1	0,1	23	2,1	0,1	23	2,0	0,1																									
Autres plats a base de pomme de terre	8	0,79	0,04	14	0,81	0,03	6	0,80	0,05	7	0,76	0,02				9	7,6	0,2	14	7,0	0,2	7	7,6	0,2	8	7,1	0,2				7	0,9	0,1	9	1,3	0,1	1	1,0		1	1,0																										
Legumes	124	0,60	0,06	163	0,55	0,04	88	0,58	0,05	87	0,60	0,04	DS MN	24 13	0,62 0,69	0,02 0,05	44 17	0,49 0,56	0,04 0,08	128	2,2	0,3	163	2,1	0,2	91	2,2	0,3	92	2,1	0,3	MDD	69	2,0	0,2	82	1,7	0,1	121	3,0	0,3	157	2,6	0,2	84	3,0	0,4	82	2,5	0,2	MDD HD	69 16	3,3 2,4	0,4 0,1	79 17	2,5 3,2	0,2 0,2										
Legumes fuculents	29	0,70	0,06	53	0,61	0,04	20	0,72	0,05	20	0,50	0,04	MDD	13	0,89	0,06	20	0,63	0,05	32	2,3	0,2	53	2,4	0,2	21	2,4	0,2	21	2,3	0,1				28	2,7	0,2	50	2,9	0,2	18	2,8	0,1	18	3,0	0,1	MN	6	2,8	0,1	7	3,5	0,1														
Cereales et legumineuses cuites	6	0,72	0,01	17	0,67	0,03	4	0,72	0,01	3	0,71	0,01				6	5,2	0,2	17	5,3	0,2	4	5,3	0,2	3	5,0	0,1				6	3,1	0,2	16	3,9	0,2	4	3,1	0,2	3	3,9	0,2																									
Galette/gratin/flan de legumes	65	0,70	0,04	97	0,72	0,03	49	0,69	0,04	52	0,74	0,03				73	3,7	0,2	97	3,5	0,2	52	3,2	0,2	56	3,3	0,1				61	2,9	0,2	84	2,9	0,2	41	2,8	0,2	41	3,0	0,1	DS HD	8 7	1,9 2,3	0,1 0,1	28 7	2,7 2,9	0,1 0,1																		
Gratin de pomme de terre	20	0,67	0,02	52	0,60	0,02	17	0,66	0,02	20	0,67	0,01				22	3,9	0,1	52	3,7	0,1	18	4,0	0,1	21	3,7	0,1	MDD	12	4,4	0,1	21	3,4	0,1	18	1,7	0,1	43	1,6	0,1	14	1,7	0,1	14	1,6	0,1																					
Cassolette/coquille de la mer	57	0,85	0,02	87	0,83	0,02	35	0,86	0,02	35	0,81	0,01				68	7,5	0,2	87	6,8	0,2	42	7,4	0,2	43	6,8	0,2	MDD HD	25 7	7,1 7,0	0,1 0,1	26 6	7,7 4,9	0,1 0,1	47	0,9	0,1	64	0,7	0,03	24	0,8	0,05	23	0,8	0,04																					
Produits frits ethniques	17	1,11	0,02	17	1,24	0,06	15	1,12	0,02	14	1,15	0,03				19	6,9	0,2	17	6,8	0,2	17	6,9	0,2	16	6,8	0,2				14	2,3	0,1	16	2,2	0,1	13	2,3	0,1	12	2,2	0,1																									
Autres entrees	18	1,31	0,03	56	1,22	0,03	8	1,42	0,04	7	1,25	0,01	MDD	3	1,38	0,003	17	1,08	0,02	20	12,7	0,3	56	9,9	0,2	8	13,9	0,4	7	10,8	0,2				18	1,0	0,1	40	1,1	0,1	8	0,7	0,1	7	1,0	0,02																					
Crevettes/moules	11	1,04	0,02	11	0,78	0,03	2	0,87	0,01	4	0,93	0,02				13	10,0	0,2	11	12,9	0,2	4	10,7	0,2	6	11,1	0,2	HD DS HD	3 37 11	10,5 10,0 8,8	0,2 0,2 0,1	5 34 14	13,6 10,8 10,1	0,2 0,2 0,3	6	1,2	0,1	5	0,3	0,01	1	0,0		2	0,5	0,0																					
Poisson en sauce	117	0,70	0,03	120	0,69	0,04	77	0,72	0,04	76	0,70	0,04				128	9,8	0,3	120	10,1	0,3	82	9,8	0,3	81	9,8	0,3				112	0,8	0,1	90	0,5	0,1	57	0,7	0,1	53	0,5	0,1																									
Poisson hache/pave	13	0,73	0,02	9	0,81	0,03	1	0,88		1	0,33		MN	4	0,54	0,01	3	0,91	0,01	13	15,4	0,2	9	14,5	0,3	1	13,4		1	14,4																																					
Poisson pane	105	0,84	0,07	169	0,81	0,06	72	0,82	0,07	81	0,79	0,08				116	11,8	0,4	169	11,7	0,4	77	11,8	0,4	86	11,7	0,5				102	1,0	0,2	125	0,9	0,1	55	0,9	0,2	54	0,9	0,1																									
V viande panee	47	1,20	0,06	82	1,31	0,06	34	1,26	0,06	38	1,32	0,07				56	13,7	0,4	82	13,1	0,4	39	13,6	0,4	46	13,4	0,4				40	1,4	0,1	52	1,3	0,1	19	1,2	0,1	19	1,2	0,1																									
V viande sans sauce	20	1,22	0,09	57	0,99	0,07	13	1,10	0,04	12	0,95	0,08	MN	2	2,67	0,02	9	0,97	0,05	24	13,9	0,4	57	14,2	0,4	15	14,0	0,4	15	13,6	0,4				18	2,0	0,2	37	1,7	0,2	7	2,5	0,1	7	2,0	0,2	MDD	9	2,6	0,1	15	1,9	0,2														
V viande en sauce	24	0,72	0,02	22	0,78	0,02	9	0,77	0,02	9	0,74	0,02				25	12,9	0,3	22	12,6	0,3	10	13,5	0,2	10	12,9	0,3				18	1,1	0,1	16	0,9	0,05	5	0,5	0,1	5	1,0	0,1																									
Fromage pane	2	1,95	0,03				1	1,50								3	11,9	0,1				2	12,5	0,1																																											

Chiffres grisés : effectif d'au moins une des 2 années égal à 1 ou 2 ; également utilisés pour les familles dont l'étude n'est pas pertinente pour les fibres alimentaires (cas des viandes ou poissons secs)

N=effectif ; Moy=moyenne ; ET=écart-type ; Seg=segment de marché

DS=distributeurs spécialisés ; MN=marques nationales ; MDD=marques de distributeurs ; MDDeg=marques de distributeurs entrée de gamme ; HD=hard discount

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