



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

La qualité de l'offre alimentaire face aux enjeux nutritionnels

Marine Spiteri

Toulouse School of Economics, INRAE,
Université Toulouse Capitole, Toulouse, France
marine.spiteri@inrae.fr

A améliorer la qualité de l'alimentation constitue un levier pour faire face aux enjeux de santé publique liés à la nutrition. Différentes mesures ont été mises en place depuis le début des années 2000 pour agir sur la qualité de la diète. Ces interventions se sont-elles traduites par une progression de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire et des achats ? Cet article synthétise et analyse les résultats de plusieurs études menées à INRAE et l'Oqali sur l'évolution de la composition nutritionnelle des achats entre 2008 et 2020 pour différentes catégories alimentaires. Cette évolution peut être décomposée en trois effets :
i. les changements attribuables directement aux reformulations des recettes par les industriels,
ii. les impacts induits par le renouvellement de l'offre,
iii. la modification des comportements d'achats des consommateurs. Les résultats montrent que les acteurs agroalimentaires ont engagé des reformulations pour de nombreuses catégories alimentaires, mais leurs effets sont souvent modérés. Des reports de consommation vers des produits de la catégorie contenant plus d'acides gras saturés, de sucres et de sel sont également mis en évidence.

Des interventions publiques pour améliorer la qualité de l'alimentation

L'alimentation constitue un facteur de risque pour de nombreuses maladies chroniques. Ainsi, différentes actions de prévention nutritionnelle ont été mises en place ces vingt dernières années par les pouvoirs publics. Les premières interventions, basées sur l'information et l'éducation, visaient essentiellement à agir sur la demande alimentaire. Par la suite, les autorités ont cherché à faire évoluer l'offre alimentaire, en incitant les acteurs agroalimentaires à s'engager individuellement ou collectivement dans des démarches volontaires de progrès nutritionnel. Le Nutri-Score, un système d'étiquetage nutritionnel simplifié, et la taxe « soda » sont venus plus récemment renforcer ces dispositifs.

Dans ce contexte, analyser l'évolution de la composition nutritionnelle des achats nécessite de quantifier ce qui relève d'une part des changements de choix des consommateurs (i.e. l'évolution des parts de marché en volume des produits) et d'autre part de l'évolution de la qualité de l'offre. Cette dernière peut résulter des reformulations de produits (i.e. l'évolution des recettes) et du renouvellement de l'offre (i.e. les retraits et lancements de produits sur le marché).

Des analyses de l'évolution de la qualité nutritionnelle des achats alimentaires

Plusieurs études mettant en oeuvre une méthodologie commune ont analysé l'évolution de la qualité nutritionnelle des achats pour différentes catégories alimentaires et périodes d'observation (*Spiteri et Soler, 2018 ; Oqali, 2019 ; études sectorielles de l'Oqali publiées de 2020 à 2024*). Dans ces études, l'évolution de la composition nutritionnelle moyenne des achats est tout d'abord mesurée à partir de données nutritionnelles¹ et de consommation² collectées en début et fin de période. Puis, les contributions relatives des changements opérés sur l'offre et la demande sont calculées en décomposant l'évolution mesurée.

1 Données de l'Observatoire de l'alimentation (Oqali), qui mesure l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire des produits transformés présents sur le marché français.

2 Données d'achats du panel Kantar Worldpanel, un panel de plus de 20 000 ménages représentatifs de la population française métropolitaine, qui enregistrent leurs achats alimentaires.

Cet article considère les résultats de 15 études sur 16 catégories alimentaires³. L'ensemble des données a été collecté sur une période comprise entre 2008 et 2020. Les nutriments retenus ici sont les acides gras saturés (AGS), les sucres et le sel. Le jeu de données construit comprend ainsi 52 observations, chaque observation correspondant à un triplet catégorie alimentaire, période et nutriment. Pour chaque observation sont relevées l'évolution de la teneur moyenne en nutriment et les contributions des trois effets à cette évolution (exprimées en pourcentage de la teneur moyenne en nutriment initiale). La figure 1 permet de visualiser les résultats.

Figure 1 : Effet des reformulations, du renouvellement de l'offre et des changements de choix des consommateurs sur les teneurs moyennes en AGS, sucres et sel des achats, par catégorie alimentaire (données collectées entre 2008 et 2020)



*Clé de lecture : chaque point correspond à un effet pour une observation donnée (i.e. un triplet catégorie C * période d'observation P * nutriment N). L'abscisse X du point indique que l'effet considéré (reformulation / renouvellement / substitution) a contribué à faire varier de X% la teneur moyenne initiale en nutriment N pour la catégorie C, sur la période P.*

Les reformulations contribuent à améliorer la qualité nutritionnelle des achats pour de nombreuses catégories, mais leur effet est généralement modéré

Les reformulations vont dans le sens des objectifs de santé publique (mesurés par une diminution des teneurs moyennes en AGS, sucres et sel) pour près de trois quarts des observations. Les progrès liés aux reformulations sont plus fréquents pour le sel (15 observations sur 17) que pour les AGS (13/17) et les sucres (10/18).

L'amplitude des effets des reformulations est généralement modérée, inférieure ou égale à 10 % en valeur absolue pour 47 observations sur 52. L'impact des reformulations est en moyenne plus fort sur les AGS (-6,7 %) que sur le sel (-2,9 %) et les sucres (-1,1 %). Les effets les plus importants sont relevés pour les teneurs en AGS des chips (-52 %), des produits de panification croustillante et moelleuse (-21 %) et des céréales pour le petit déjeuner (-18 %).

3 Pour 5 catégories, les relevés d'observation permettent de suivre l'évolution de la composition nutritionnelle sur deux périodes consécutives comprises entre 2008 et 2020.

Selon les catégories, le renouvellement de l'offre a des effets hétérogènes sur la qualité nutritionnelle des achats

Les effets du renouvellement de l'offre sont plus ambigus. Ils peuvent aller dans le sens ou à l'encontre des objectifs de santé publique. Comme pour les reformulations, le renouvellement de l'offre constitue plus fréquemment un levier d'amélioration de la qualité nutritionnelle pour le sel (13 observations sur 17) que pour les sucres (9/18) ou les AGS (6/17).

En termes d'amplitude des effets, le renouvellement de l'offre a un impact généralement modéré (48 observations sur 52). Les effets les plus marqués relevés concernent là encore les AGS (-25 % pour les sauces chaudes, -22 % pour les chips), mais aussi le sel (-18 % pour les céréales petit-déjeuner).

Des reports de consommation vers des produits moins vertueux de la catégorie sont mis en évidence

Les substitutions entre produits d'une même catégorie opérées par les consommateurs vont majoritairement à l'encontre des objectifs de santé publique. En effet, pour près des deux tiers des observations, l'évolution des parts de marché des produits conduit à une hausse de la teneur moyenne en nutriment, la tendance étant similaire quel que soit le nutriment.

Concernant l'amplitude des effets, ceux-ci sont la plupart du temps modérés (48 observations sur 52). Les effets les plus forts liés aux changements de choix des consommateurs sont relevés pour les teneurs en AGS des chips (+16 %), des céréales petit-déjeuner (+13 %) et des sauces chaudes (+12 %), trois catégories pour lesquelles des évolutions conséquentes relevant de modifications de l'offre ont aussi été mises en évidence.

Conclusion

Cette analyse montre que les acteurs agroalimentaires se sont engagés dans des reformulations pour de nombreuses catégories alimentaires, les efforts étant plus systématiques pour le sel. Néanmoins, les reformulations ont généralement un impact modéré sur la qualité nutritionnelle des achats. Une exception concerne les AGS pour lesquels les reformulations ont eu des effets plus forts pour trois catégories : les chips, la panification croustillante et moelleuse et les céréales pour le petit-déjeuner. Par ailleurs, à l'échelle de la catégorie alimentaire, le renouvellement de l'offre ne constitue pas systématiquement un levier de progrès nutritionnel. Enfin, des reports de consommation vers des produits moins vertueux de la catégorie sont mis en évidence. Dans un contexte concurrentiel, ceci peut constituer un frein aux initiatives de progrès nutritionnel des acteurs agroalimentaires.

L'auteur remercie Zohra Bouamra-Mechemache, Céline Bonnet et Ghislaine Narayanane pour leurs conseils et commentaires.

Pour en savoir plus

Spiteri M. et Soler L.-G. (2018). Food reformulation and nutritional quality of food consumption: an analysis based on households panel data in France. *European Journal of Clinical Nutrition*, 72(2), 228-235.

Oqali (2019). Contributions de l'offre et de la demande à l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'alimentation. <https://www.oqali.fr>.

Oqali. Etudes par catégories d'aliments publiées de 2020 à 2024. <https://www.oqali.fr>.