



Teneur en glucides des produits de la Réunion

15 décembre 2011



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Objectif

Avoir des éléments de comparaison de l'offre sur :

- les produits laitiers frais (PLF)
- les boissons rafraichissantes sans alcool (BRSA)

entre la Réunion et la métropole.

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Enjeu

Garantir que cette première étude puisse ensuite être réutilisée par l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (Oqali).

L'Oqali a été instauré dans le cadre du PNNS 2 :

- INRA (Institut national de la recherche agronomique)*
- ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)*

L'Oqali exerce un suivi global de l'offre alimentaire en mesurant l'évolution de la qualité nutritionnelle (composition nutritionnelle, taille des portions, informations nutritionnelles).



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Méthodologie

(vue avec l'ANSES -en charge du suivi des PLF et des BRSA-)

- dans un 1er temps : étude des compositions nutritionnelles des produits, sur la base de l'étiquetage nutritionnel
(analyses nutritionnelles dans un 2ème temps, si nécessaire)

→ visites en magasin (étiquetages)

→ sensibilisation des industriels pour la transmission des valeurs nutritionnelles (si absence d'étiquetage)

- à la Réunion :

→ *toutes les familles de produits sont présentes*

→ *mais, l'offre au sein d'une même gamme de produits est assez restreinte (pas toutes les marques, par exemple)*



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Méthodologie

étude de l'offre Réunion : produits spécifiques (*n'existent pas en métropole*), locaux (*appariés*) et importés

- comparaison de moyennes par famille de produits entre la Réunion et la métropole
- analyse référence par référence : étude des produits appariés, présents en métropole et à la Réunion
- comparaison des variabilités : analyse des écarts type par famille de produits

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Méthodologie

offre métropole (données Oqali / ANSES déjà collectées) :

- familles de produits
- valeurs nutritionnelles par famille
(nombre de produits, moyenne, écarts-type, quartiles)
 - clause de confidentialité dans les conventions de l'Oqali avec les industriels
 - conditions d'usage des données
(garantir l'anonymat des données transmises)

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Boissons rafraichissantes sans alcool (BRSA)

Familles de produits :

- Colas à teneur en sucres $> 2,5\text{g} / 100\text{ ml}$
- Limonades à teneur en sucres $> 2,5\text{g} / 100\text{ ml}$
- Tonics et bitters à teneur en sucres $> 2,5\text{g} / 100\text{ ml}$
- Boissons aux fruits gazeuses à teneur en sucres $> 2,5\text{g} / 100\text{ ml}$

Autres familles (non étudiées) :

- *Light : teneur en sucres $< \text{ou} = 2,5\text{g} / 100\text{ ml}$*
- *Eaux aromatisées*
- *Boissons au thé*
- *Boissons énergisantes*
- *Boissons aux fruits plates*
- *Boissons aux fruits à teneur en fruits $> 50\%$*
- *Boissons aux légumes*
- *Boissons pour le sport*

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Boissons rafraichissantes sans alcool (BRSA)

Industriels rencontrés :

Brasseries de Bourbon : *Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Splash, Schweppes Indian Tonic et Schweppes Pomm'.*

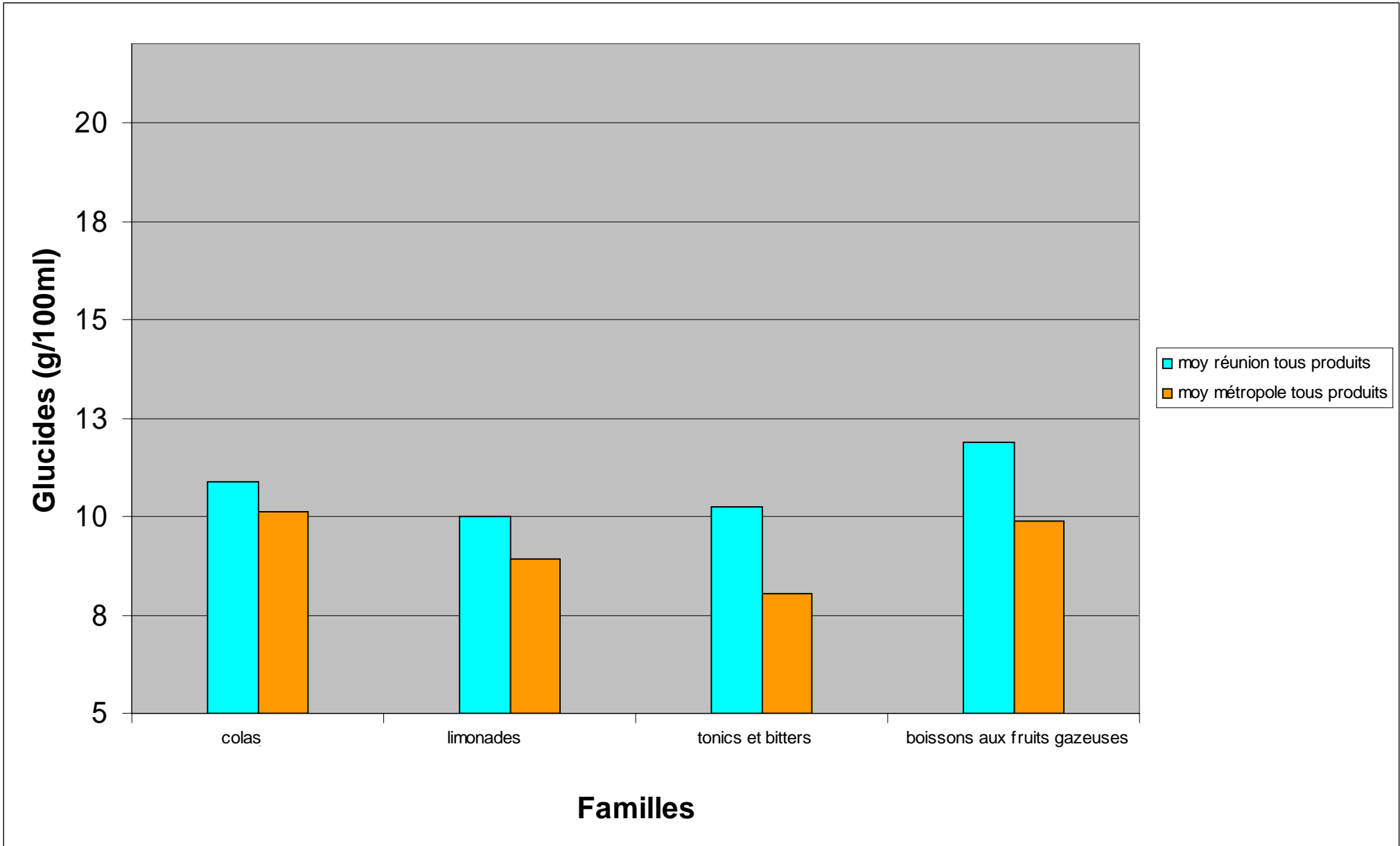
ETS CHAN-OU-TEUNG : *COT (American, Ananas, Citron, Frutallo, Grenadine, Orange, Cola classic, light), Portello, COT PULP (Letchis, Goyavier, Exotic).*

CHANE-HIVE SA : *Pepsi, Pepsi Max, 7 UP, Limonice (pomme, framboise, pêche, ananas, orange), King (orange, orange light, tonic).*

→ **26 références**

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Résultats BRSA Réunion / métropole



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Résultats BRSA Réunion / métropole

Teneurs en glucides : Tous produits

Variable	Observations	Moyenne	Δ	
colas a teneur en sucres > 2,5g/100ml métropole	32	10,13	0,74*	+ 7%*
colas a teneur en sucres > 2,5g/100ml réunion	3	10,87		
limonades a teneur en sucres > 2,5g/100ml métropole	61	8,91	1,08	+ 12%
limonades a teneur en sucres > 2,5g/100ml réunion	15	9,99		
tonics et bitters a teneur en sucres > 2,5g/100ml métropole	17	8,04	2,22	+ 28%
tonics et bitters a teneur en sucres > 2,5g/100ml réunion	3	10,26		
boissons aux fruits gazeuses a teneur en sucres > 2,5g/100ml métropole	75	9,86	2,02	+ 20%
boissons aux fruits gazeuses a teneur en sucres > 2,5g/100ml réunion	5	11,88		

* non significatif

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Boissons rafraichissantes sans alcool (BRSA) Analyse comparative de la composition nutritionnelle

constat :

Coca-Cola, Pepsi, 7UP :

→ même recette dans le monde entier
= même taux de sucre

Fanta, Sprite, Schweppes :

→ recettes différentes de la métropole
= + sucrés à la Réunion

Splash, COT, Limonice, King :

→ produits spécifiques Réunion
= pas de production en métropole

→ au final : une offre plus sucrée qu'en métropole



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Boissons rafraichissantes sans alcool (BRSA)
Analyse comparative de la composition nutritionnelle

contraintes industrielles :

- les recettes dépendent des franchiseurs
(Coca-Cola, PepsiCo, Schweppes)
- certaines recettes sont développées pour la zone Afrique
- les gammes « light » (en sucre) ne fonctionnent pas
auprès des consommateurs

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Boissons rafraichissantes sans alcool (BRSA) Analyse comparative de la composition nutritionnelle

pistes d'amélioration :

→ les industriels ont demandé à leurs franchiseurs une modification de recette avec :

- un taux de sucre équivalent pour les produits existants en métropole
- un baisse significative pour les produits non fabriqués en métropole

→ depuis plusieurs années, les industriels ont engagé une démarche de diminution du taux de sucre dans leurs recettes, sans que les ventes n'en soient affectées

→ étude en cours : perception du sucre au niveau du consommateur sur les différents produits d'une gamme

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Produits laitiers frais (PLF)

Familles de produits :

- Yaourts nature ou yaourts 0% nature aromatisés ou aux fruits
- Yaourts sucrés et/ou aromatisés
- Yaourts aux fruits
- Fromages frais aromatisés ou aux fruits
- Desserts lactés
- (pm : Fromages frais nature – famille non étudiée)

Segments de marché (métropole) :

- *Marques Nationales*
- *Marques De Distributeurs*
- *Premiers Prix*
- *Hard Discount*

→ à la Réunion : Marques Nationales uniquement



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Produits laitiers frais (PLF)

Industriels rencontrés :

SORELAIT (DANONE) : *Danone, Activia, Petit Gervais, Danette, Velouté, Dan'Up, Taillefine.*

(pm : boisson Danao)

N.B. : Actimel n'est pas produit à la Réunion (importé par les distributeurs)

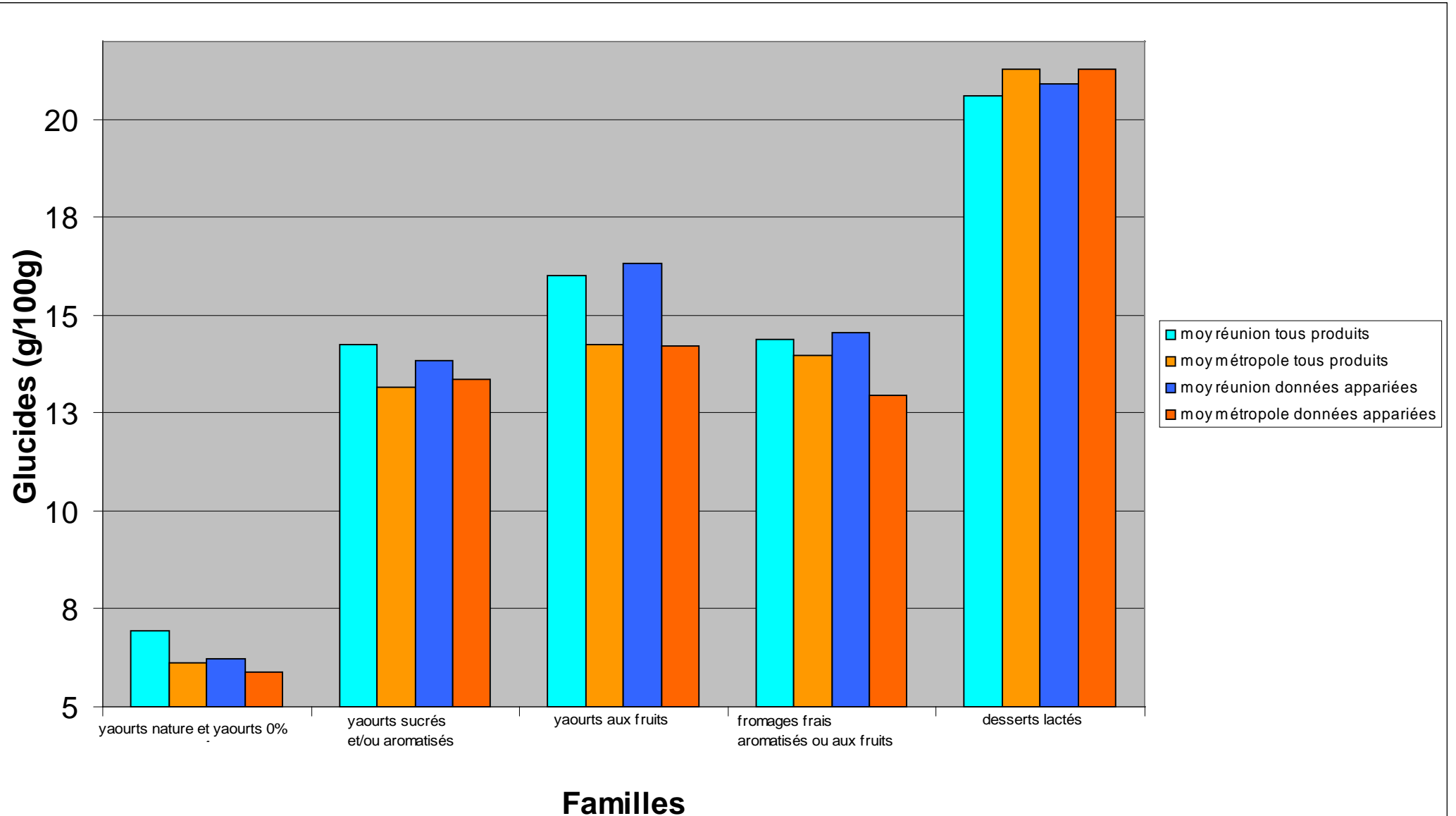
CILAM (YOPLAIT) : *Yoplait, Panier de Yoplait, YOP, Petits Filous, Calin, Caresse, Silhouette, Dolce Vita, Piton des Neiges, Perle de lait, Optimal, Superflan.*

(pm : jus de fruits DIEGO, REA)

→ **59 références (dont 30 appariées)**

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Résultats PLF Réunion / métropole



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Résultats PLF Réunion / métropole

Teneurs en glucides : Tous produits

Variable	Observations	Moyenne	Δ	
yaourts nature et yaourts 0% nature aromatisés ou aux fruits métropole	222	6,13	0,80*	+ 13%*
yaourts nature ou yaourts 0% nature aromatisés ou aux fruits réunion	8	6,93		
yaourts sucrés et/ou aromatisés métropole	196	13,17	1,09	+ 8%
yaourts sucrés et/ou aromatisés réunion	25	14,25		
yaourts aux fruits métropole	235	14,26	1,75	+ 12%
yaourts aux fruits réunion	10	16,01		
fromages frais aromatisés ou aux fruits métropole	102	13,99	0,40*	+ 3%*
fromages frais aromatisés ou aux fruits réunion	7	14,39		
desserts lactés métropole	635	21,270	- 0,66*	- 3%*
desserts lactés réunion	9	20,606		

* non significatif

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Résultats PLF Réunion / métropole

Teneurs en glucides : Données appariées

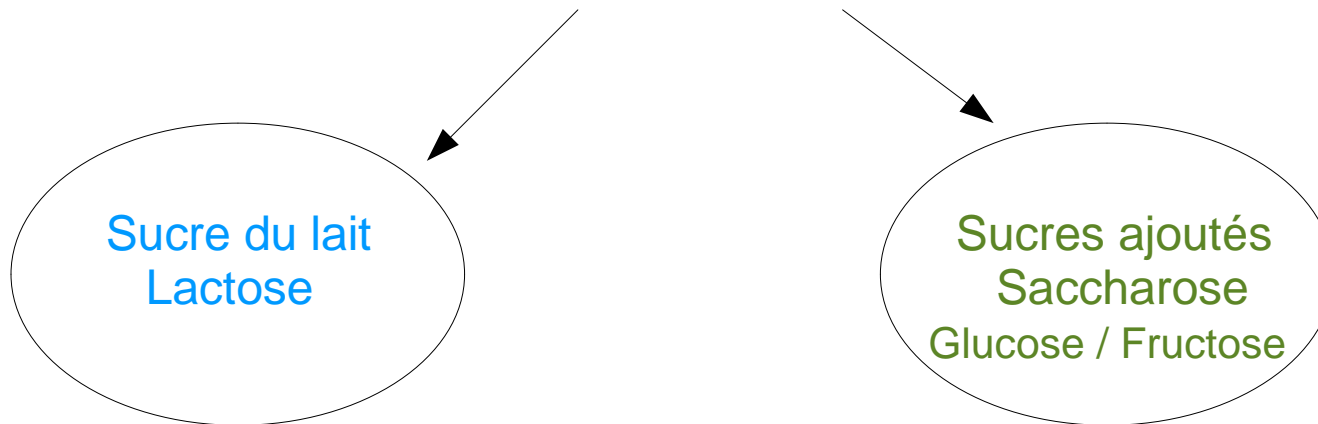
Variable	Observations	Moyenne	Δ	
yaourts nature et yaourts 0% nature aromatisés ou aux fruits métropole	5	5,90	0,32*	+ 5%*
yaourts nature ou yaourts 0% nature aromatisés ou aux fruits réunion	5	6,22		
yaourts sucrés et/ou aromatisés métropole	8	13,36	0,47*	+ 3%*
yaourts sucrés et/ou aromatisés réunion	8	13,83		
yaourts aux fruits métropole	10	14,22	2,10	+ 15%
yaourts aux fruits réunion	10	16,32		
fromages frais aromatisés ou aux fruits métropole	3	12,97	1,58*	+ 12%*
fromages frais aromatisés ou aux fruits réunion	3	14,55		
desserts lactés métropole	4	21,30	- 0,38*	- 2%*
desserts lactés réunion	4	20,92		

* non significatif

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Produits laitiers frais (PLF)

SUCRES TOTAUX
= glucides simples



- . intrinsèque au lait (5-6 g/100g)
et à la poudre de lait
- . faible pouvoir sucrant (0,2)
- . faible index glycémique

- . utilisés pour leur pouvoir sucrant
(Sac=1 ; Glu=0,7 ; Fru=1,2)
- . rôles technologiques et
organoleptiques (texture,
exhausteur de goût, etc.)

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Produits laitiers frais (PLF)

Analyse comparative de la composition nutritionnelle

1er constat : un taux de lactose plus élevé à la Réunion

→ contrainte locale : insuffisance de matière première

→ lait reconstitué avec de la poudre de lait

→ le taux de lactose élève mécaniquement la teneur
en sucres totaux des produits

2ème constat : un taux de sucres ajoutés un peu plus élevé à
la Réunion

→ volonté d'avoir de bonnes qualités organoleptiques

→ tests consommateurs réguliers (acceptabilité)

→ au final : une offre légèrement plus sucrée
qu'en métropole



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Produits laitiers frais (PLF)

Analyse comparative de la composition nutritionnelle

contraintes industrielles :

installations technologiques différentes

→ procédé de fabrication distinct (**spécificité** des produits)

→ volonté de maintenir une densité nutritionnelle importante des produits

. *poudre de lait* → *calcium, protéines, minéraux, vitamines...*

. *moins d'eau dans le produit fini, plus d'extrait sec*

→ risque de report vers d'autres produits sucrés

. *nutritionnellement moins avantageux*

. *intérêt nutritionnel des PLF (recommandation de consommation)*



Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Produits laitiers frais (PLF)

Analyse comparative de la composition nutritionnelle

pistes d'amélioration :

→ les industriels travaillent depuis près de 10 ans à la réduction progressive de la teneur en sucres ajoutés de leurs produits ; ils poursuivent cette démarche

→ le marché du yaourt nature sucré est particulièrement développé à la Réunion : il existe des produits spécifiques à teneur réduite en sucre dans cette famille de produits

Étude sur la teneur en glucides des produits de la Réunion

Produits laitiers frais (PLF)

Analyse comparative de la composition nutritionnelle

pistes d'amélioration :

→ les industriels sont ouverts à des discussions avec les pouvoirs publics (DAAF, ARS OI), pour étudier les possibilités de faire converger les teneurs en sucres ajoutés des PLF de la Réunion et celles de métropole

→ *à venir : accords d'engagement sur la qualité nutritionnelle des denrées produites à la Réunion*