

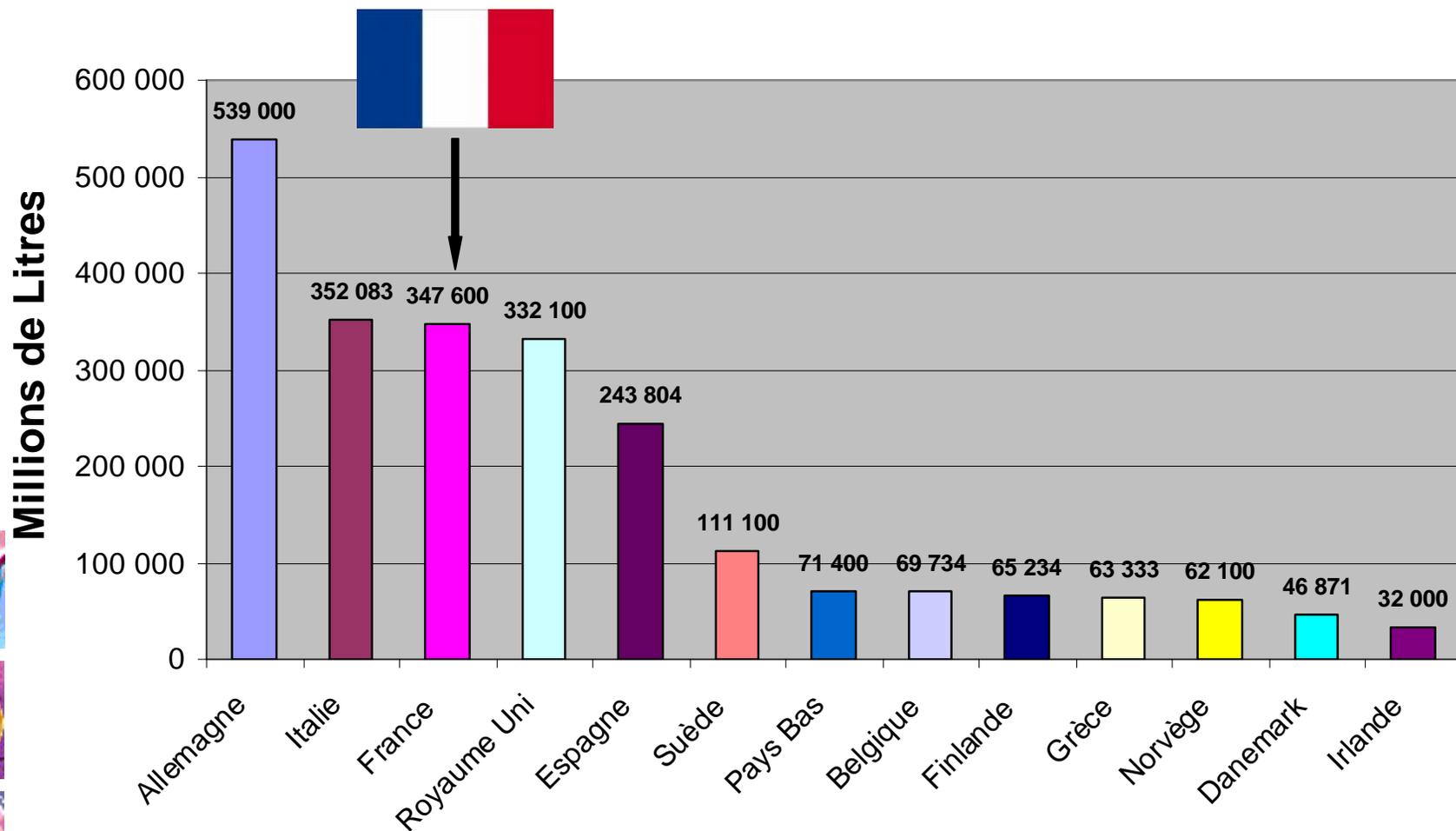
Les glaces alimentaires

Groupe de travail Lipides du 9 Septembre 2008



Le marché européen

Ventes 2007 en volume



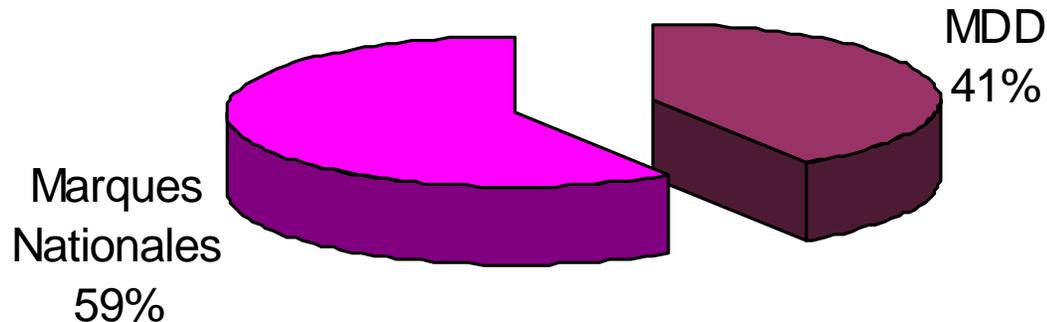
Source : EUROGLACES



Le marché français en 2007

- ✓ *Volume : 347 millions L*
- ✓ *Valeur : 1,632 milliards €*
- ✓ *Vente annuelle moyenne per capita : 5,75 L*
- ✓ *Un marché où les MDD sont bien présentes*

Part de marché des MDD (en volume)



Le marché français et les fabricants (suite)

• 17 fabricants, 3 000 salariés,

• Les principaux industriels,

Boncolac S.A.,
Glaces des Alpes,
General Mills France,
Glaces Thiriet S.A.
L'Angelys,
La Charlotte,
Les Délices du Valplessis,
Mars Chocolat France,

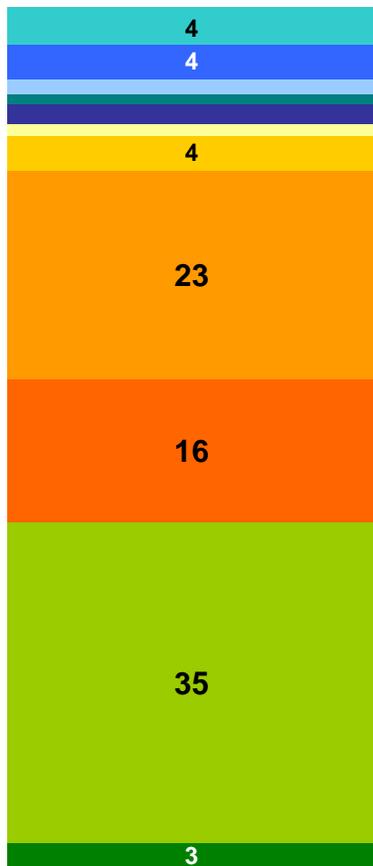
Nestlé Grand Froid,
Compagnie Des Desserts,
Prolainat,
Rolland Flippi,
Richmond & Roncadin,
Unilever France,
Ysco France SAS



La segmentation du marché

Poids des segments

en volume



2007

■ PRODUITS FIN ANNEE

■ SAP

■ BOULES SEP

■ COUPE + LIEGEOIS SEP

■ SPECIALITES ENFANT

■ GLACES EAU

■ BARRES ET SNACK

■ CONES

■ BATONNETS

■ VRAC EN BAC

■ VRAC EN POTS



- ❖ Les glaces sont des denrées alimentaires
 - *dans la composition desquelles peut entrer tout ingrédient alimentaire (dont les additifs et arômes) autorisé par la réglementation en vigueur,*
 - *d'une **consistance pâteuse ou solide,***
 - ***obtenue par congélation ou surgélation,** stockées, transportées, distribuées et **consommées sous forme congelée.***



Les glaces alimentaires

❖ 6 catégories sous le terme générique de « glace » :

- Glace à l'eau,
- Glace,
- Glace au lait,
- Crème glacée,
- glace aux fruits,
- Sorbet,

Dans la suite de ce document, le terme « glace » désignera l'ensemble des catégories.



Un contexte « réglementaire » spécifique : le code des pratiques loyales

- ❖ Autrefois, une définition « très encadrée » des glaces alimentaires dans un décret de 1949...
- ❖ Un 1^{er} code européen en 1999 qui définit les différentes catégories en fonction de critères de composition :
 - Présence obligatoire de certains ingrédients,
 - Et/ou teneur minimale pour d'autres,



Un contexte « réglementaire » spécifique : le code des pratiques loyales (suite)

- ❖ Décliné en France en 2000 avec des spécificités comme le sorbet « plein fruits » (45% mini. de fruits)
- ❖ Commun avec les artisans glaciers
- ❖ En 2008, une nouvelle version du code des usages qui ouvre la porte à des optimisations de composition nutritionnelle...avec :

- La « libération » du % mini. de matière grasse laitière dans les glaces ⇒ la possibilité de formuler des produits uniquement avec des MG végétales
- La diminution de la teneur mini. en MG pour les crèmes glacées,

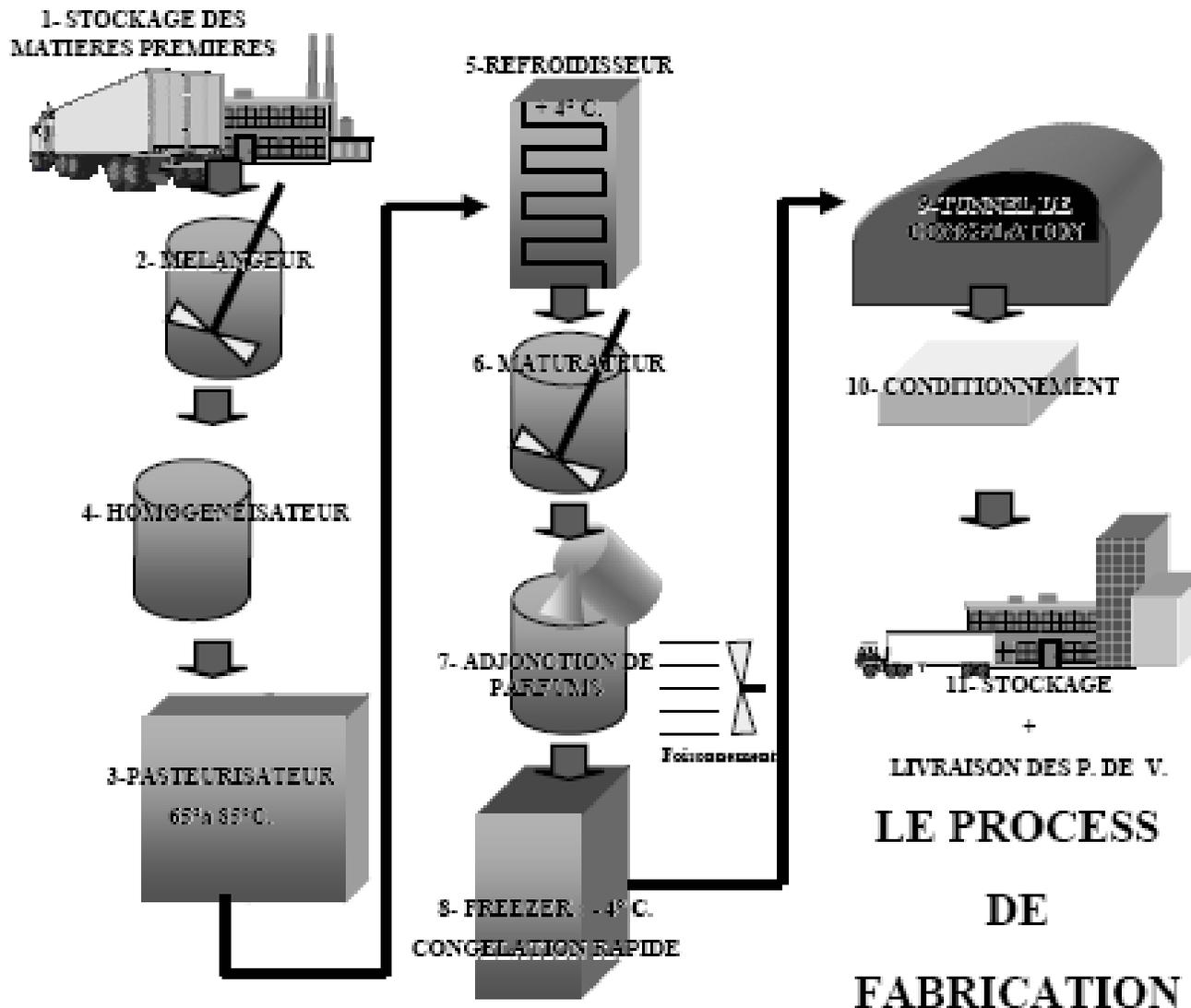


La Matière grasse, facteur de structure et de plaisir

Les glaces alimentaires sont une **famille technologique** de produits dont les points communs sont la **surgélation** et les indispensables propriétés des **sucres** et des **acides gras saturés** pour en faire des produits pâteux et stables

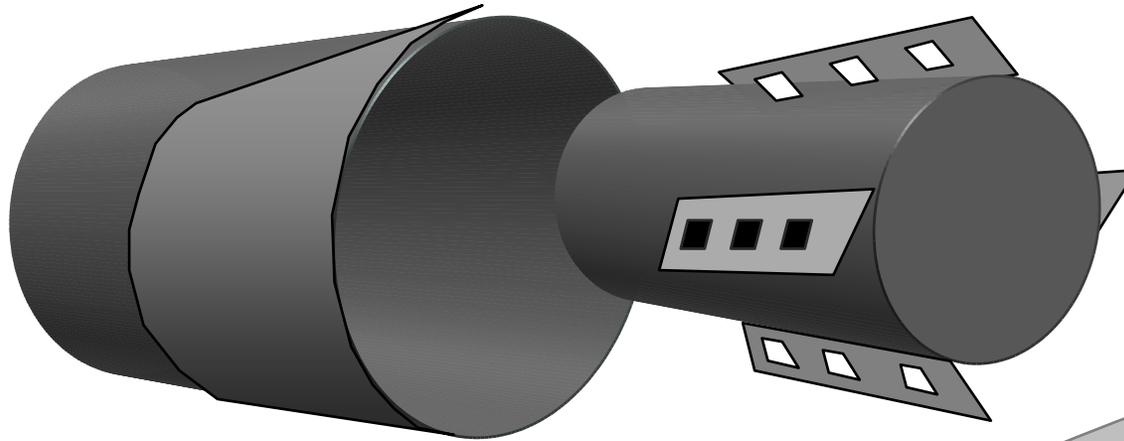


Un procédé de fabrication original, du liquide au solide...



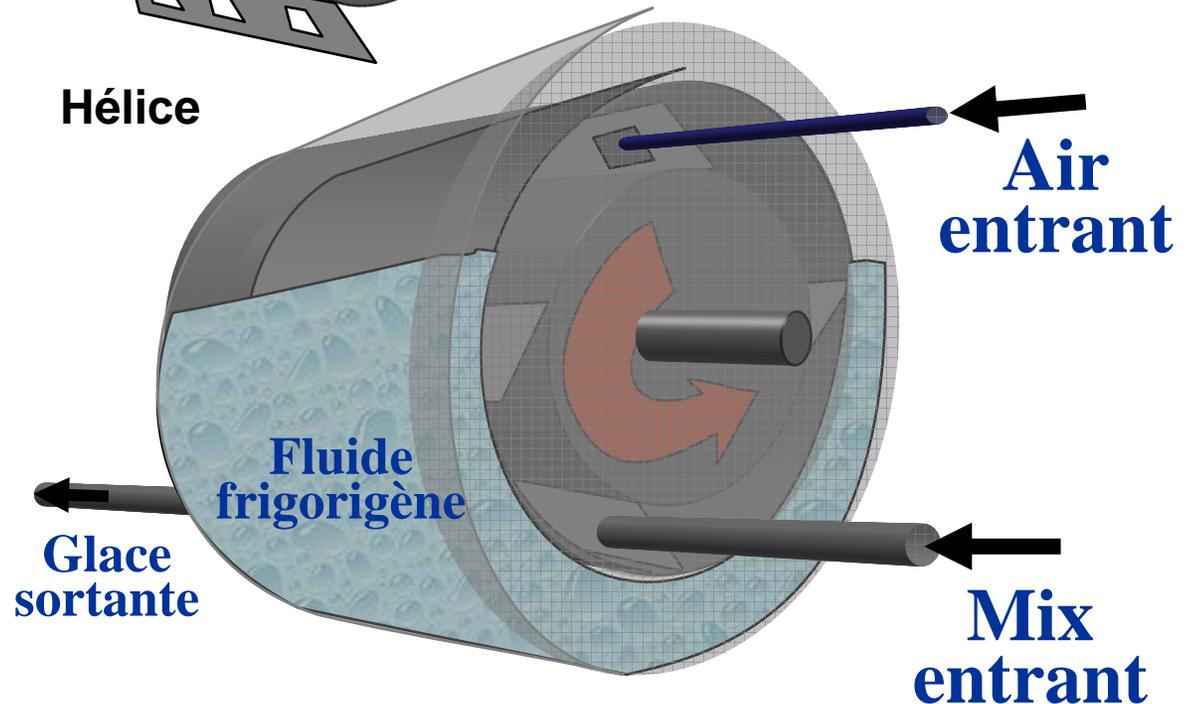
Un procédé de fabrication original, du liquide au solide...(suite)

Le freezer



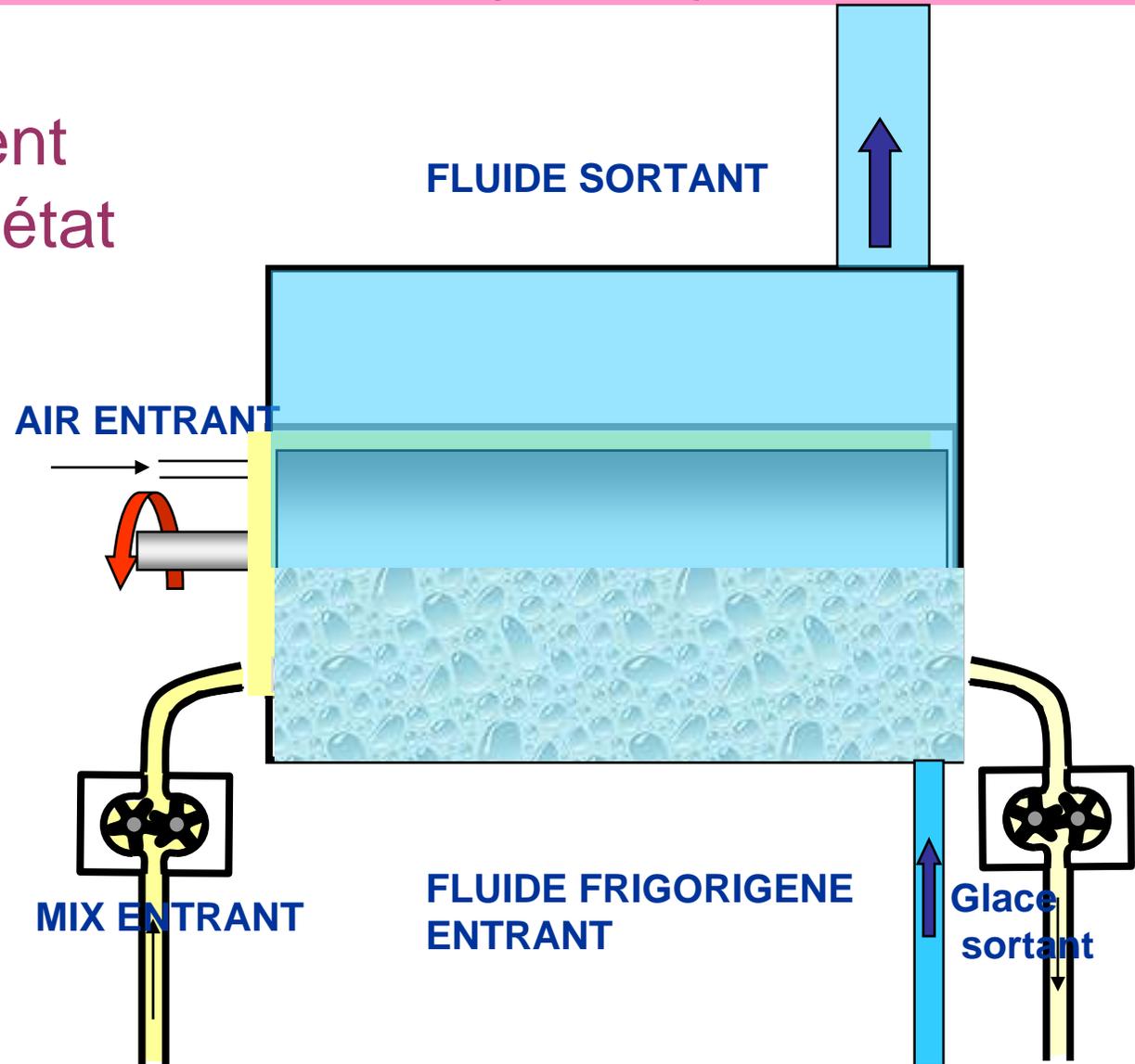
Cylindre

Hélice

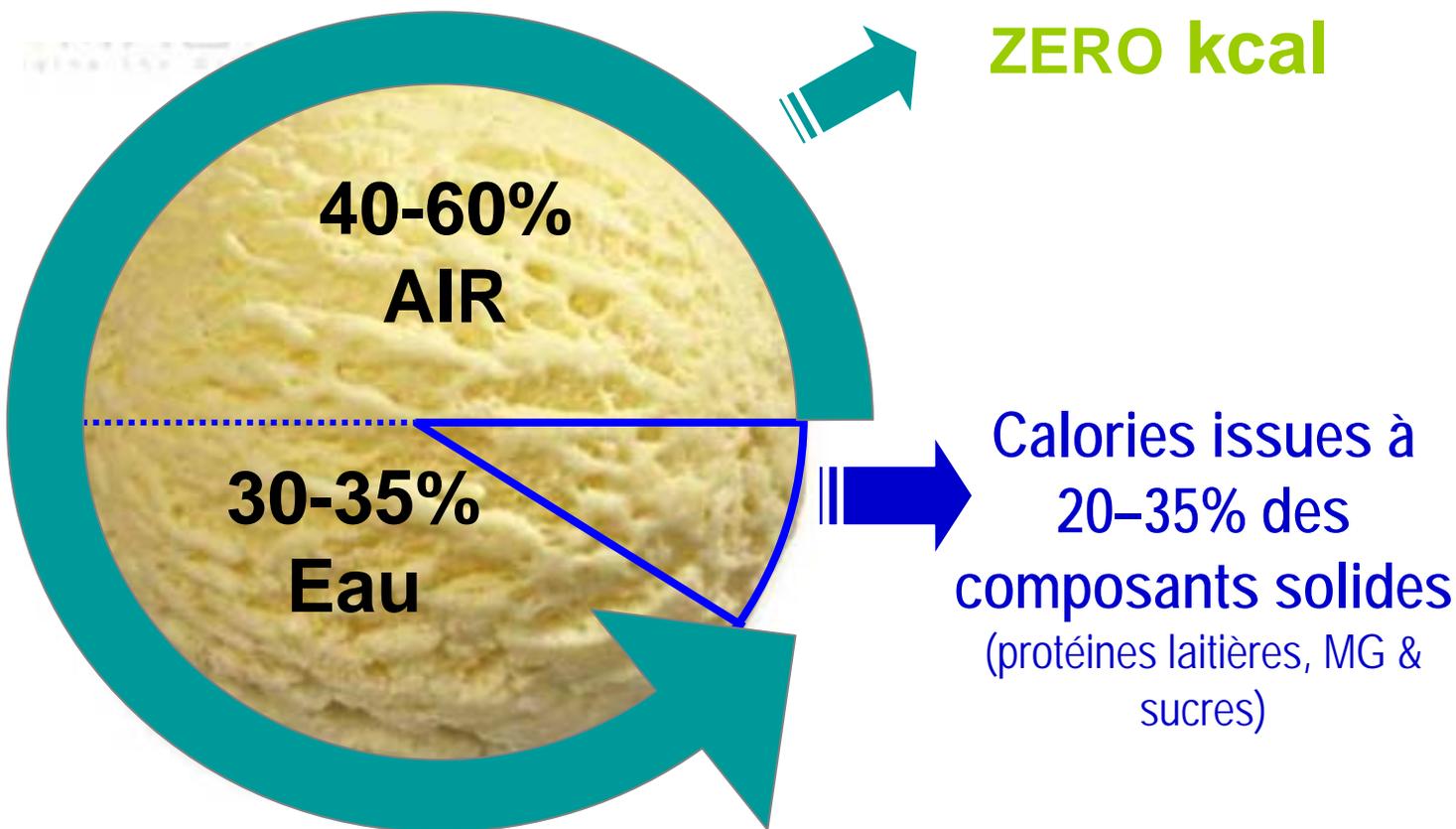


Un procédé de fabrication original, du liquide au solide...(suite)

Le seul aliment
consommé à l'état
congelé...

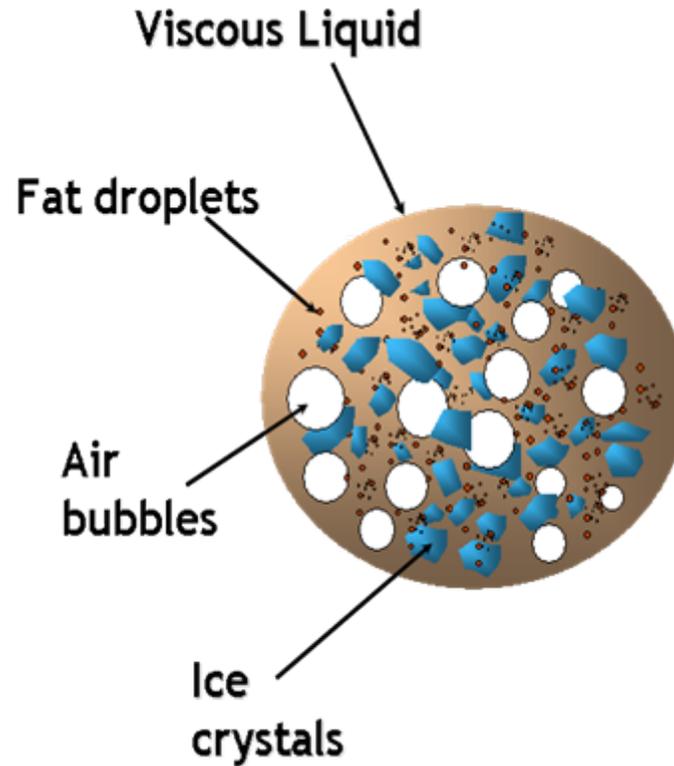
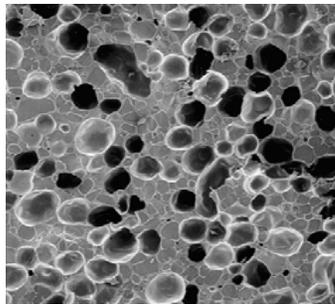
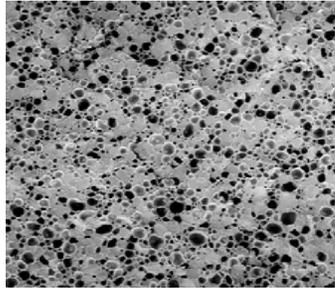


Les « glaces » sont des émulsions foisonnées congelées



* Les glaces à l'eau ne sont en général pas foisonnées

Structure d'une glace



Structurellement :
3 ingrédients majeurs

- MG
- Sucres
- Protéines

Nutritionnellement :
3 ingrédients majeurs

- MG
- Sucres
- Protéines



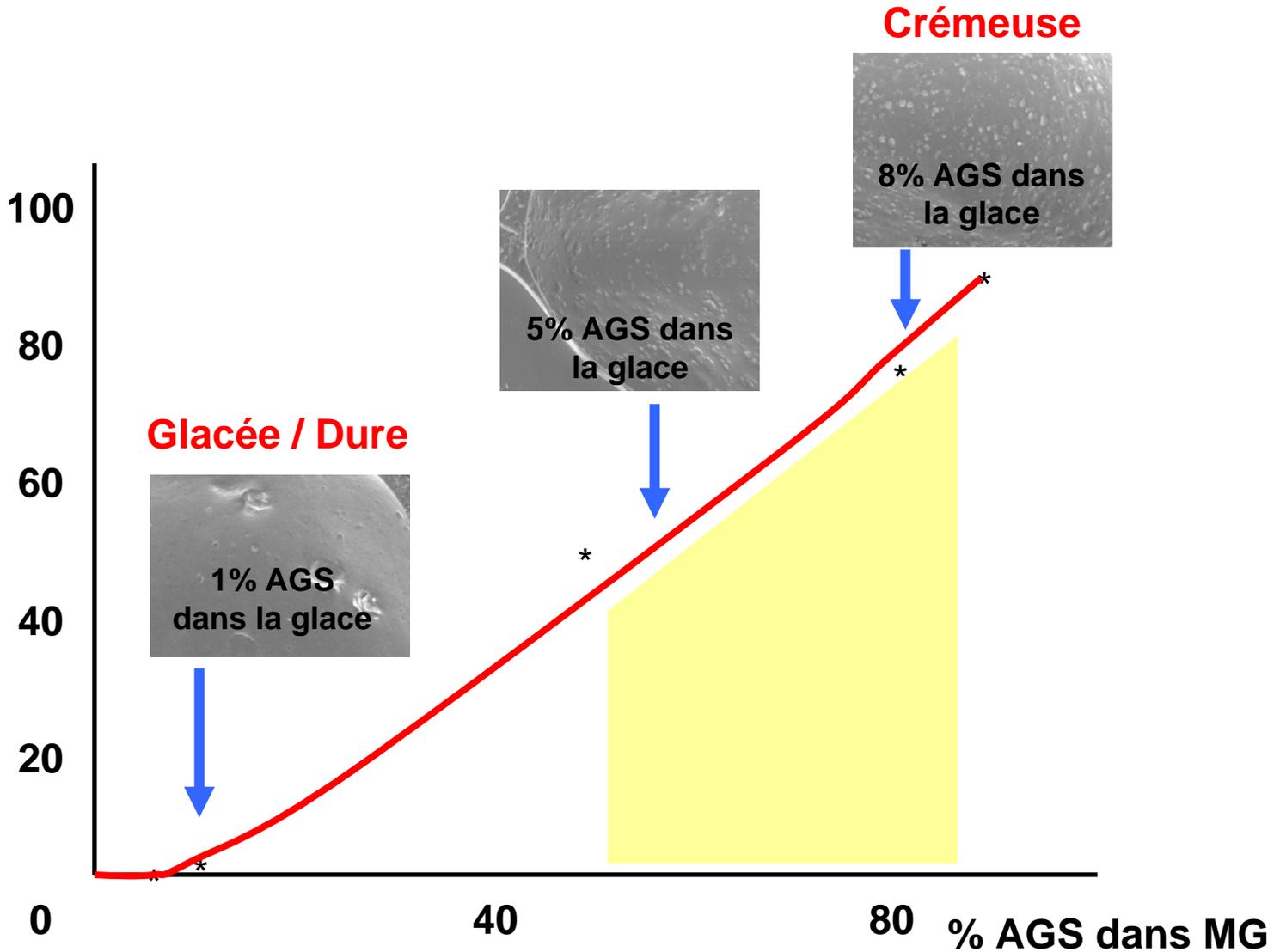
Les MG, un ingrédient majeur, garant de la structure d'une « glace »

- ❖ Essentielle pour le caractère « crémeux » et la stabilité des glaces
- ❖ Nécessité de MG à haut point de fusion,

| Matière grasse | % AGS | MG solide à 5°C |
|--------------------------|-------|-----------------|
| Coco | 90 | 90 |
| Laitière (Beurre, crème) | 65 | 60 |
| Palme | 55 | 55 |
| Tournesol | 11 | 1 |

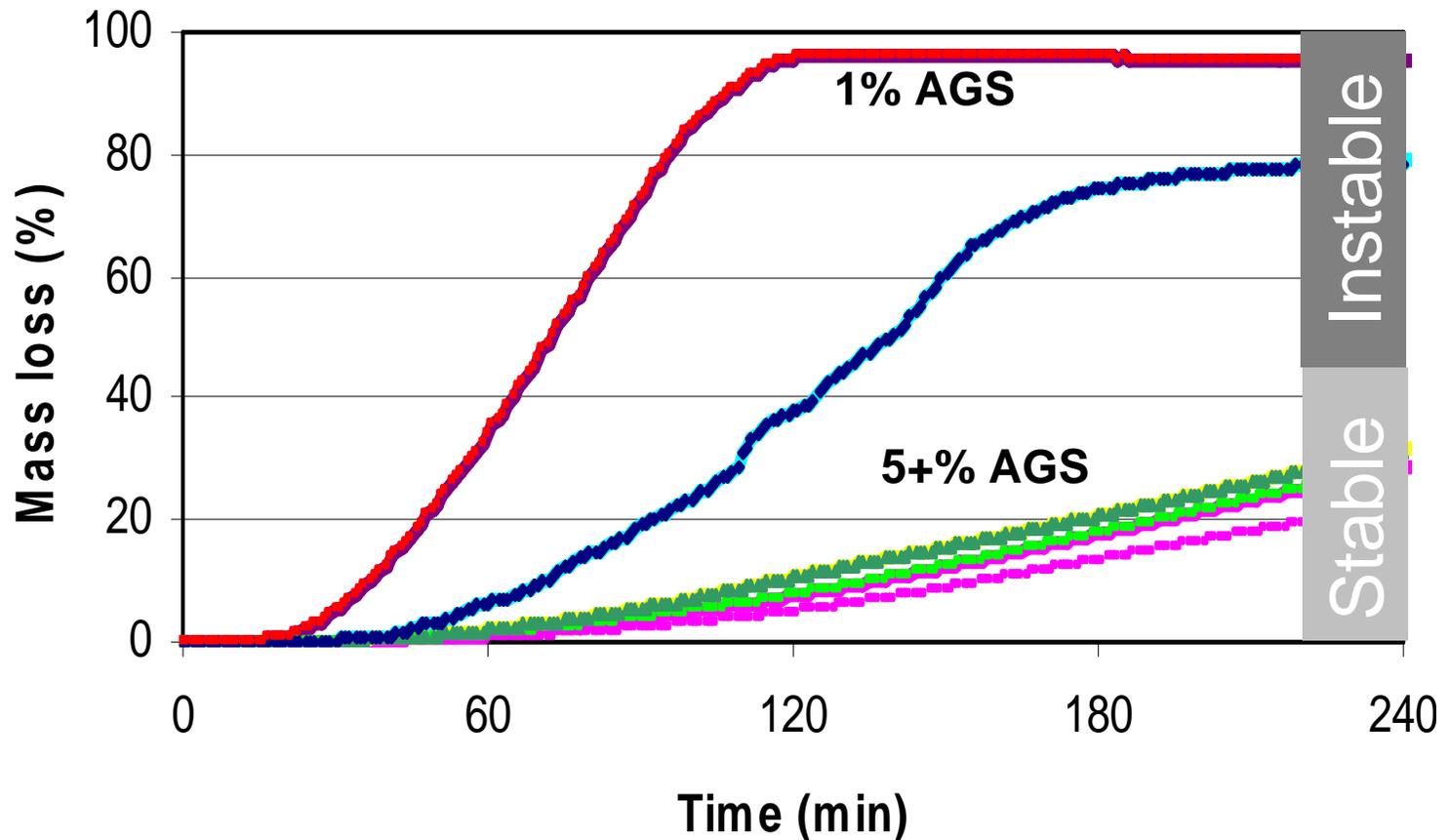


Les propriétés structurantes des Acides Gras Saturés

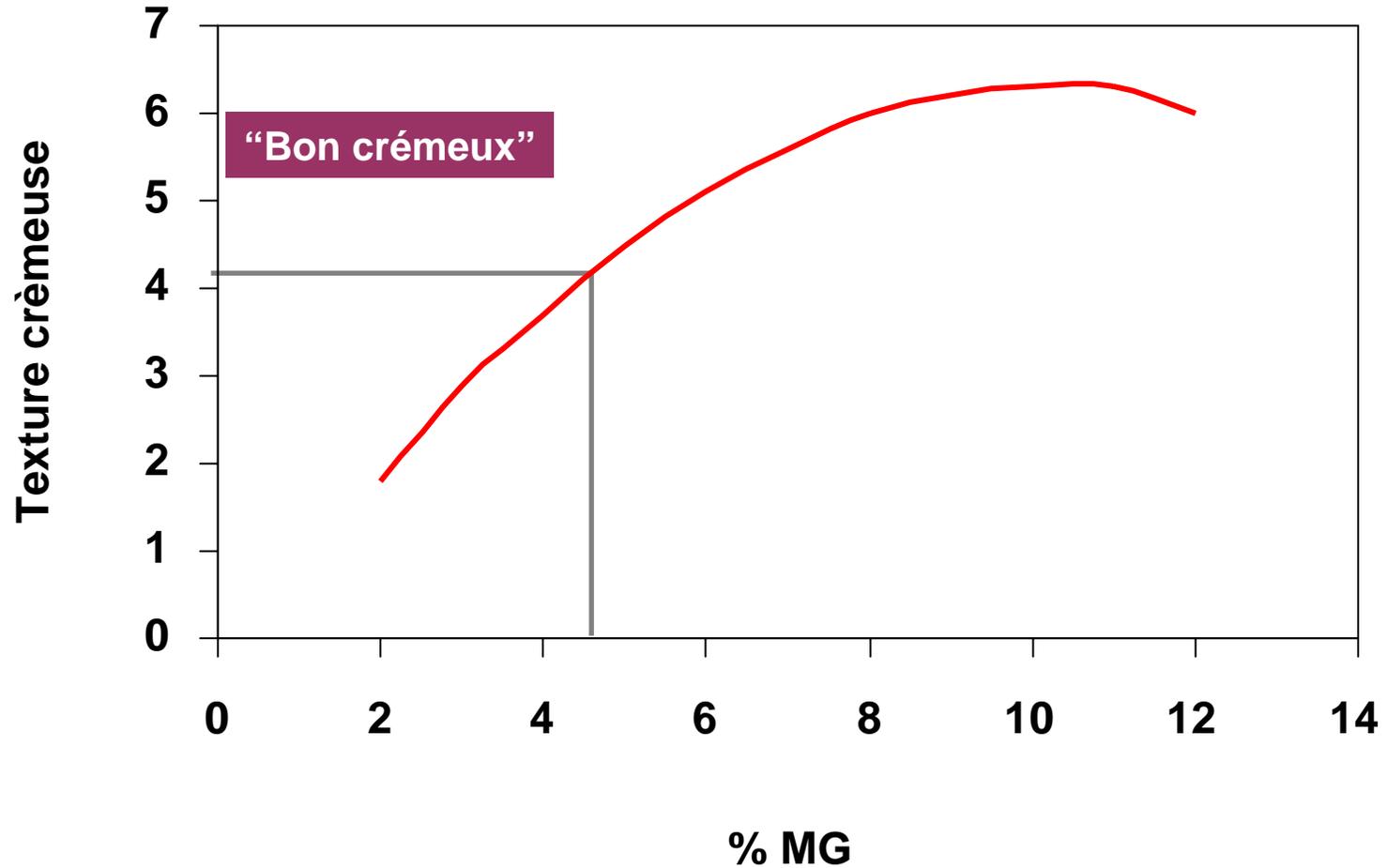


Les AGS et la stabilité

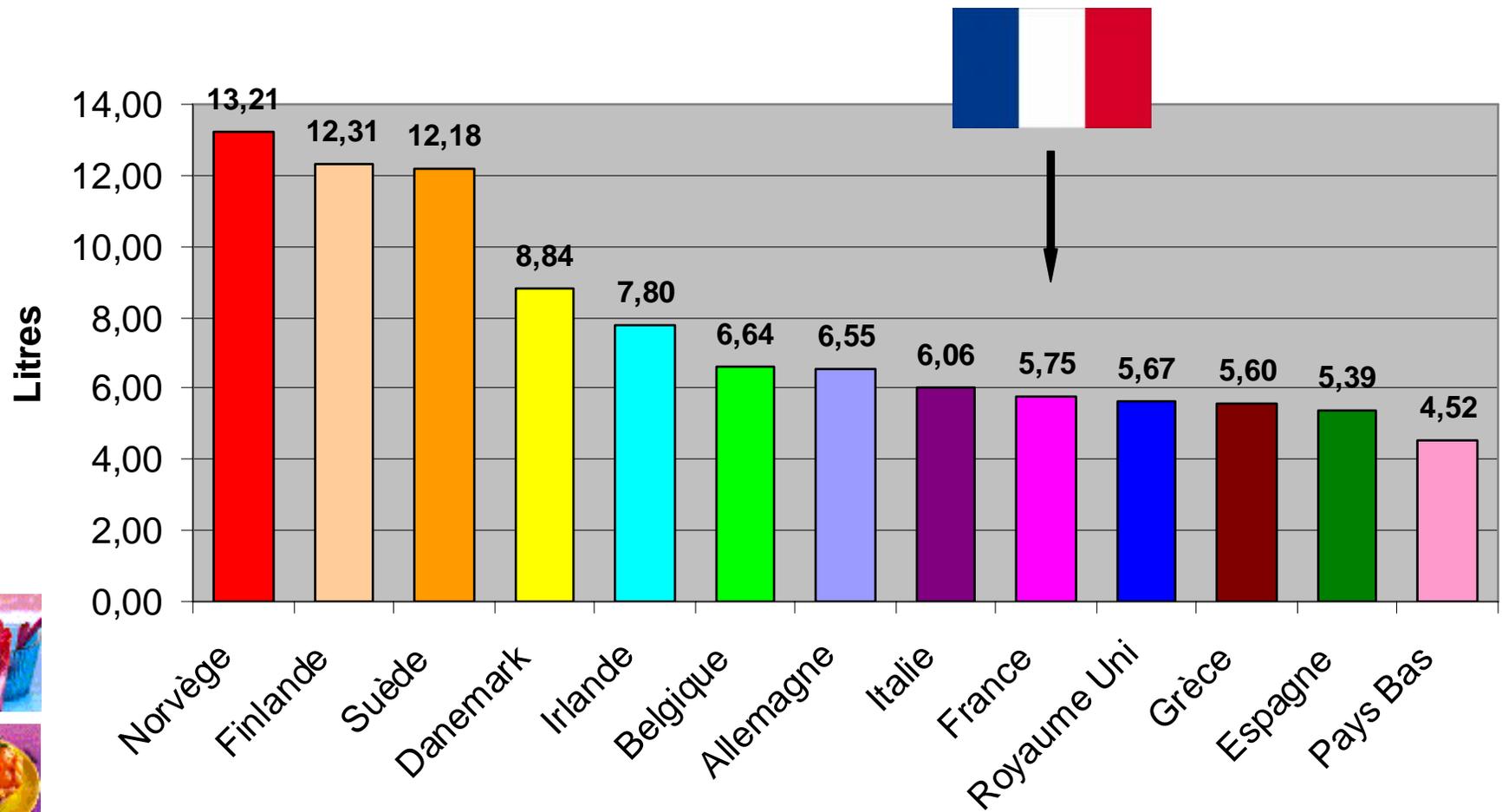
Une faible teneur en AGS conduit à un produit type « glaçon », instable et qui fond rapidement



Les AGS et la sensation de « crémeux »



La consommation de « glaces » en Europe



Les Français, de petits consommateurs en Europe...



La consommation de « glaces » en France

- ❖ 84% des foyers Français achètent des glaces,
- ❖ 82% des individus consomment des glaces
- ❖ Une consommation stable depuis plus de 6 ans

– **5,75 litres / personne / an** dont 4 L à domicile

– Soit, un dé à coudre (16 ml) / Jour



La consommation de « glaces » en France (suite)

- ❖ Une consommation très saisonnière,
- ❖ Une consommation en 2 occasions,

- Dessert 46,3% (Vrac, Spécialité à partager, spécialité individuelle)
- Détente 53,7% (Cône, Bâtonnet et autres produits ludiques)

Source : IRI cumul à fin déc 2007

- ❖ Une consommation

- À domicile pour 70% des volumes,
- Hors de domicile pour 30% des volumes,

Source TNS World Panel



Une consommation partagée entre les générations



Et les **moins de 20 ans** représentent **22%** des volumes ...



21% sont consommées par des 50-64 ans
84% en consomment



17% par des 65 ans et plus
76% d'entre eux en consomment



La consommation de « glaces » en France (suite)

➤ Une consommation hebdomadaire qui touche (moy / an) :

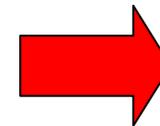
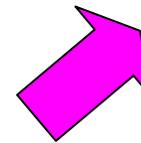
– 32,5 % des adultes

– 41,3 % des enfants

➤ Une consommation de $\frac{1}{2}$ boule de glace / Jour

– 8,5 g/j pour les adultes

– 10g/j pour les enfants



❖ La glace est « un moment de plaisir, de détente et de partage »

❖ Le consommateur recherche :

- La variété,
- La texture,
- Le goût,
- Les contrastes : dur/mou, froid/tiède...



❖ Pour une consommation « hors du temps ».



Les attentes des consommateurs (suite)

❖ Un segment « allégé » qui n'a trouvé pas son public

- Au pic de ses ventes, ce segment représentait moins de 2% en volume du marché des glaces
- Un segment de marché inexistant à ce jour.



**Les glaces sont avant tout un instant de
« plaisir » lié à un achat d'impulsion très
dépendant de la météo**



La composition lipidique et nutritionnelle des « glaces »

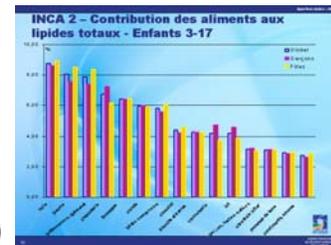
❖ Petit rappel : Les deux premiers ingrédients des glaces sont l'air et l'eau

❖ Les « glaces » sont de faibles contributeurs aux apports lipides

– **24^{ème} rang pour les adultes** (1% des apports lipidiques moyens/j),

– **23^{ème} rang pour les enfants** (3 à 17 ans) (1,5% des apports lipidiques moyens /j),

– Elles ne sont pas citées comme famille de produits contributeurs des apports lipides dans l'étude INCA2



La composition lipidique et nutritionnelle des « glaces » (suite)

- Une grande diversité de produits, une grande diversité de composition

Composition lipidique moyenne des glaces alimentaires

| | Energie kcal / 100 ml * | Lipides g / 100 ml * | AGS g / 100 ml * | AGMI g / 100 ml * | AGPI g / 100 ml * |
|--|-------------------------|----------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Sorbet | 60 | 0,33 | 0,24 | 0,07 | 0,005 |
| Crème glacée | 102 | 5 | 3,57 | 0,99 | 0,17 |
| Crème glacée au chocolat | 105 | 5,7 | 3,76 | 1,475 | 0,205 |
| Glace en cornet | 139 | 7,45 | 5,6 | 1,195 | 0,255 |
| Glace sur bâtonnet enrobée de chocolat | 143 | 9 | 5,65 | 2,335 | 0,51 |
| Barre chocolatée glacée | 183,5 | 10,9 | 6,85 | 2,705 | 0,83 |

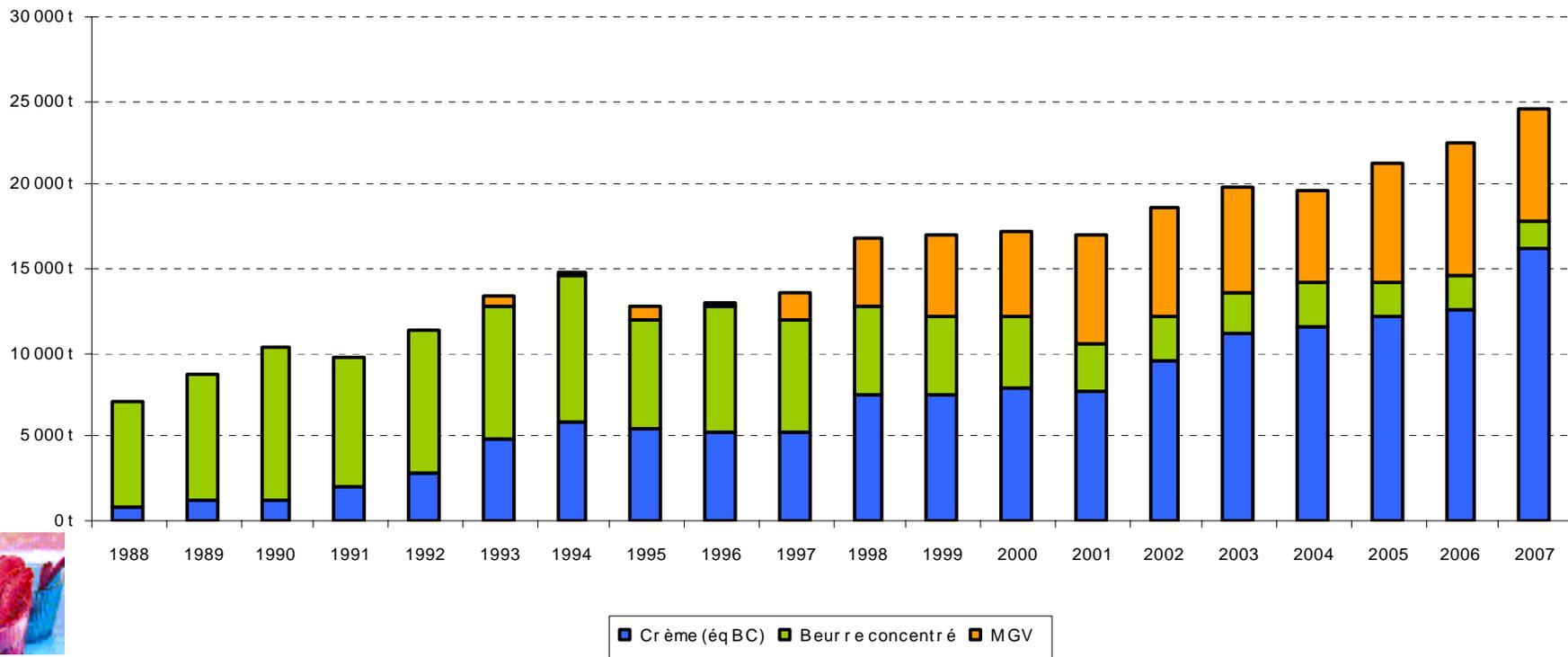
Source : * Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2008

(Calcul sur la base d'un taux de foisonnement de 100% - 100 ml correspond à 2 boules de glaces selon la définition européenne de la portion)



Les principales MG utilisées

Sources de MG



❖ Les principales MG (99% des glaces) : Laitières, Palme, Coprah

❖ Une tendance à remplacer les MG laitières par des MG Végétales pour les produits MDD



Les Glaces et les AG Trans

- ❖ Les fabricants ont supprimé les *trans* d'origine technologique : 100% des matières grasses végétales utilisées par la profession sont des matières grasses non hydrogénées.
- ❖ Les *trans* des glaces sont d'origine laitière.

Les *trans* du lait ont une origine naturelle...

- ❖ **Des teneurs en AGT très faibles**, inférieures à 1g/100 g (Recommandation AFSSA)



Les actions déjà réalisées en matière de nutrition

Composition nutritionnelle



- Réduction des teneurs en lipides et en sucres des glaces au profit d'autres ingrédients ou nutriments,
- Optimisation qualitative des lipides (AGS et AGT), les teneurs résiduelles en AGT proviennent des MG laitières et sont en deçà du seuil maximal préconisé par l'AFSSA

Information et comportement du consommateur

- Accord européen de portions de référence de 50g à 60g pour les produits individuels ou à « portionner »,
- Etiquetage nutritionnel



Les actions déjà réalisées en matière de nutrition (suite)

❖ Réduction de la taille des portions



51 g = 41 kcal



50 g = 146 kcal

❖ Communication

- Pas de pub (tout support) à destination des enfants < 12 ans,
- Engagement européen des entreprises pour ne plus communiquer dans les écrans enfants

Pour tenir compte de l'absence de discernement et d'éducation de ce type de consommateurs



Des pistes d'engagement

- Poursuite de la diminution des portions,
- Poursuite de l'amélioration des MG,
- Création de produits avec un profil nutritionnel et lipidique selon les recommandations PNNS,
- Autre piste d'optimisation nutritionnelle : la poursuite de la diminution des teneurs en sucres, *(avec cependant également de fortes contraintes technologiques, les sucres ayant un rôle*



Conclusions

- Des contraintes technologiques fortes,
- Un aliment plaisir et occasionnel,
- Une grande diversité de produits correspondant à une vraie diversité de composition nutritionnelle,
- Une très faible contribution aux apports lipidiques,
- Des actions déjà réalisées par les professionnels
 - Une diminution de la taille des portions
 - Une information transparente pour les consommateurs,
 - Pas de pub enfants



Merci pour votre attention

