



Août 2019

Sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour petit- déjeuner sur le marché suisse

État des lieux en 2018 et comparaison avec les résultats des
années 2016 et 2017

Sommaire

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Introduction | 11 |
| 2 | Procédure de détermination de la teneur en sucres ajoutés | 12 |
| 2.1 | Restrictions dans la comparaison avec les données des années précédentes..... | 14 |
| 2.2 | Explications concernant l'interprétation des diagrammes..... | 15 |
| 3 | Définition et calcul des sucres ajoutés..... | 17 |
| 3.1 | Définition des sucres ajoutés | 17 |
| 3.2 | Calcul des sucres ajoutés | 18 |
| 4 | Teneur en sucres dans les yogourts | 19 |
| 4.1 | Définition et catégorisation des yogourts | 19 |
| 4.2 | Résultats pour les yogourts..... | 20 |
| 5 | Teneur en sucre dans les céréales pour petit-déjeuner..... | 37 |
| 5.1 | Définition et catégorisation des céréales pour petit-déjeuner | 37 |
| 5.2 | Résultats pour les céréales pour petit-déjeuner..... | 38 |
| 6 | Conclusion..... | 54 |
| 7 | Prochaines étapes | 55 |
| 8 | Annexe | 56 |
| 8.1 | Résultats (tableaux)..... | 56 |
| 8.1.1 | Yogourts..... | 56 |
| 8.1.2 | Céréales pour petit-déjeuner..... | 60 |
| 8.2 | Abréviations et terminologie..... | 64 |
| 8.2.1 | Définitions | 64 |
| 8.2.2 | Abréviations..... | 65 |

Liste des figures

| | |
|--|----|
| Figure 1 : Explications concernant les boîtes à moustaches | 15 |
| Figure 2 : Explications concernant les histogrammes avec courbes de densité | 16 |
| Figure 3 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, de 2016 à 2018..... | 21 |
| Figure 4 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aromatisés, de 2016 à 2018 | 22 |
| Figure 5 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits, de 2016 à 2018..... | 23 |
| Figure 6 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts au muesli, de 2016 à 2018 | 24 |
| Figure 7 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits à coque, de 2016 à 2018..... | 25 |
| Figure 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de yogourts, de 2016 à 2018..... | 26 |
| Figure 9 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A à I), de 2016 et 2018..... | 27 |
| Figure 10 : Part* de produits non sucrés dans les différentes catégories de yogourts, de 2016 à 2018 | 28 |
| Figure 11 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits en 2018..... | 29 |
| Figure 12 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, de 2016 à 2018 | 30 |
| Figure 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose, de 2016 à 2018..... | 31 |
| Figure 14 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines, de 2016 à 2018..... | 32 |
| Figure 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont commercialisés comme desserts ou non, de 2016 à 2018 | 33 |
| Figure 16 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, de 2016 et 2018..... | 34 |
| Figure 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés, en 2018 | 35 |
| Figure 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts disponibles toute l'année par rapport aux produits saisonniers seulement, en 2018 | 36 |
| Figure 19 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, de 2016 à 2018..... | 39 |

| | |
|--|----|
| Figure 20 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « bircher », de 2016 à 2018..... | 40 |
| Figure 21 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « crunchy », de 2016 à 2018 | 41 |
| Figure 22 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « extrudées », de 2016 à 2018 | 42 |
| Figure 23 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « porridge », de 2016 à 2018..... | 43 |
| Figure 24 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner, de 2016 et 2018..... | 44 |
| Figure 25 : Part* de produits non sucrés dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner, de 2016 à 2018 | 45 |
| Figure 26 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K), de 2016 et 2018..... | 46 |
| Figure 27 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K), de 2016 et 2018..... | 47 |
| Figure 28 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits, en 2018 | 48 |
| Figure 29 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, de 2016 à 2018 | 49 |
| Figure 30 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, de 2016 à 2018 | 50 |
| Figure 31 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines, de 2016 à 2018 | 51 |
| Figure 32 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner biologiques par rapport aux produits de fabrication conventionnelle, de 2016 et 2018..... | 52 |
| Figure 33 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, de 2016 à 2018 | 53 |

Liste des tableaux

| | |
|--|----|
| Tableau 1 : Liste des analyses effectuées et présentation des résultats..... | 13 |
| Tableau 2 : Catégories de yogourts et définitions | 19 |
| Tableau 3 : Catégories de céréales pour petit-déjeuner et définitions | 37 |
| Tableau 4 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de yogourts..... | 56 |
| Tableau 5 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de yogourts et réductions réalisées, de 2016 à 2018..... | 56 |
| Tableau 6 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts et dans les différentes catégories..... | 56 |
| Tableau 7 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A à I), de 2016 et 2018..... | 57 |
| Tableau 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A à I) et réductions réalisées, de 2016 et 2018..... | 57 |
| Tableau 9 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits en 2018..... | 58 |
| Tableau 10 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, en 2018..... | 58 |
| Tableau 11 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont destinés ou non aux enfants..... | 58 |
| Tableau 12 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose, en 2018..... | 58 |
| Tableau 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines, en 2018 | 58 |
| Tableau 14 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts commercialisés ou non comme desserts, en 2018 | 58 |
| Tableau 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2018 | 59 |
| Tableau 16 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, de 2016 à 2018..... | 59 |
| Tableau 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts disponibles toute l'année par rapport aux produits saisonniers seulement, en 2018 | 59 |
| Tableau 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés, en 2018..... | 59 |
| Tableau 19 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner, de 2016 à 2018..... | 60 |
| Tableau 20 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner et réductions réalisées, de 2016 à 2018 | 60 |

| | |
|--|----|
| Tableau 21 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner et dans les différentes catégories..... | 60 |
| Tableau 22 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K), de 2016 et 2018..... | 61 |
| Tableau 23 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K) et réductions réalisées, de 2016 et 2018 | 61 |
| Tableau 24 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits, en 2018 | 62 |
| Tableau 25 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, en 2018 | 62 |
| Tableau 26 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont destinées ou non aux enfants..... | 62 |
| Tableau 27 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines, en 2018..... | 62 |
| Tableau 28 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2018 | 62 |
| Tableau 29 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, en 2018 | 63 |

Remerciements :

Nous adressons nos sincères remerciements à toutes les entreprises qui ont mis à notre disposition les données nécessaires à cet état des lieux.

Publication du rapport :

Le présent rapport n'est publié que par voie électronique. Gratuit, il peut être consulté sur le site de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires¹.

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion/joghurts-und-fruehstueckscerealien.html>

Synthèse

Le 4 août 2015, dix entreprises suisses signaient une déclaration, dite « Déclaration de Milan », avec le conseiller fédéral Alain Berset. Elles s'engageaient à réexaminer les recettes de leurs produits en vue de réduire progressivement, au cours des années suivantes, la teneur en sucre de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner. Deux ans plus tard, quatre autres sociétés décidaient à leur tour de signer la Déclaration de Milan.

Ce rapport présente les quantités de sucres ajoutés, après l'expiration de la Déclaration de Milan, dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner des entreprises signataires ainsi que l'évolution de ces quantités depuis la première enquête datant de l'automne 2016. Aucune conclusion ne peut cependant être tirée concernant la réduction de la teneur en sucre pendant toute la durée de validité de la Déclaration de Milan, puisque la première enquête n'a pas été réalisée en août 2015 mais un an seulement après la signature du document précité.

Au total, les données de 466 yogourts sucrés et de 210 céréales sucrées pour petit-déjeuner ont été collectées en 2018. L'enquête a montré que les yogourts de toutes les entreprises renferment en moyenne 8,8 g de sucres ajoutés pour 100 g. La quantité de sucres ajoutés a diminué de 3,5 % par rapport à la première enquête de 2016. Si l'on ne considère que les entreprises ayant signé la Déclaration de Milan dès le départ, cette réduction est de 4,3 %.

Dans les céréales pour petit-déjeuner, la quantité de sucres ajoutés a diminué de 13 % par rapport à la première enquête. Elle atteignait en 2018, toutes entreprises confondues, 15,0 g pour 100 g. Si l'on ne considère là encore que les sociétés ayant signé dès le départ la Déclaration de Milan, cette réduction est de 16,2 %.

Les nouveaux yogourts et les nouvelles céréales pour petit-déjeuner mis sur le marché entre les deux enquêtes font état d'une teneur nettement plus faible en sucres ajoutés, une observation qui ne s'applique cependant pas aux articles saisonniers.

Les produits enrichis en protéines et biologiques affichent une teneur moindre en sucre. Les yogourts sans lactose et ceux qui ont été légèrement acidifiés contiennent également moins de sucre. De même, les yogourts pour enfants sont en moyenne nettement moins sucrés que ceux qui ne leur sont pas spécifiquement destinés. Par contre, il n'existe pas de yogourts pour enfants non sucrés.

Pour ce qui est des céréales pour petit-déjeuner, les produits pour enfants sont nettement plus sucrés. Par ailleurs, il n'existe toujours aucun produit destiné aux enfants ne contenant pas de sucres ajoutés, alors que près d'un produit sur dix au total n'en contient pas.

Les réductions de sucres ajoutés convenues avec les entreprises ont pu être atteintes. Il n'en reste pas moins que la teneur en sucre dans ces deux catégories de produits reste considérable et doit continuer à diminuer. La Déclaration de Milan va donc être maintenue pendant toute la durée de la Stratégie suisse de nutrition, c'est-à-dire jusqu'à fin 2024.

Zusammenfassung

Am 4. August 2015 unterzeichneten zehn Schweizer Firmen gemeinsam mit Bundesrat Alain Berset die Erklärung von Mailand. Damit verpflichteten sich die Firmen, die Rezepturen ihrer Produkte zu überprüfen und wo möglich den Zuckergehalt ihrer Joghurts und Frühstückscerealien im Verlauf der nächsten Jahre schrittweise zu reduzieren. Zwei Jahre später konnten vier weitere Firmen dazu gewonnen werden, sich der Erklärung von Mailand anzuschliessen.

Der vorliegende Bericht zeigt auf, wie viel zugesetzter Zucker nach Ablauf der Erklärung von Mailand in Joghurts und Frühstückscerealien der beteiligten Firmen enthalten war und wie sich dieser Anteil seit der ersten Erhebung vom Herbst 2016 verändert hat. Es können jedoch keine Aussagen dazu gemacht werden, wie stark der Zuckergehalt über die ganze Laufzeit der Erklärung von Mailand zurückgegangen ist, denn die erste Erhebung fand nicht im August 2015, sondern erst ein Jahr nach Unterzeichnung statt.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt Daten von 466 gezuckerten Joghurts und von 210 gezuckerten Frühstückscerealien erhoben. Die Erhebung hat gezeigt, dass den Joghurts aller Unternehmen im Durchschnitt 8,8g Zucker pro 100g zugesetzt wurde. Damit sank der Anteil an zugesetztem Zucker um 3,5% gegenüber der ersten Erhebung von 2016. Betrachtet man nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion um 4,3%.

Bei den Frühstückscerealien sank der Anteil an zugesetztem Zucker um 13% gegenüber der ersten Erhebung. Er belief sich 2018 über alle Firmen hinweg auf 15,0g pro 100g. Betrachtet man wiederum nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion um 16,2%.

Joghurts und Frühstückscerealien, welche zwischen den beiden Erhebungen neu eingeführt wurden, besitzen einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker. Bei saisonalen Sorten kann dies hingegen nicht beobachtet werden.

Proteinangereicherte und biologisch produzierte Produkte weisen einen tieferen Zuckergehalt auf. Bei den Joghurts enthalten ausserdem die laktosefreien Sorten und Produkte, welche mit einer mild säuernden Kultur hergestellt wurden, weniger Zucker. Auch Kinderjoghurts sind im Durchschnitt deutlich weniger gezuckert als Joghurts, welche nicht spezifisch an Kinder gerichtet sind. Ungezuckerte Kinderjoghurts gibt es hingegen nicht.

Bei den Frühstückscerealien sind die Kinderprodukte deutlich stärker gezuckert. Ausserdem gibt es immer noch kein einziges an Kinder gerichtetes Produkt, welchem kein Zucker zugefügt wird, obwohl insgesamt fast jedes zehnte Produkt keinen zugesetzten Zucker enthält.

Die mit den Firmen vereinbarten Zuckerreduktionen konnten erreicht werden. Dennoch ist der Zuckergehalt in beiden Produktkategorien immer noch beträchtlich und muss weiter sinken. Die Erklärung von Mailand wird daher während der ganzen Laufzeit der Schweizer Ernährungsstrategie bis Ende 2024 weitergeführt werden.

Sintesi

Il 4 agosto 2015, dieci aziende svizzere hanno sottoscritto insieme al consigliere federale Alain Berset la Dichiarazione di Milano, con la quale si sono impegnate a verificare le composizioni dei loro prodotti e, nel limite del possibile, a ridurre gradualmente la concentrazione di zucchero nei loro yogurt e cereali per la colazione nel corso degli anni successivi. Due anni più tardi, altre quattro aziende si sono convinte a sottoscrivere la Dichiarazione di Milano.

Il presente rapporto indica la quantità di zuccheri aggiunti presente negli yogurt e nei cereali per la colazione delle aziende firmatarie in seguito alla Dichiarazione di Milano, e com'è cambiata questa percentuale dal primo rilevamento effettuato nell'autunno 2016. Non è possibile fare affermazioni sulla riduzione della quantità di zuccheri da quando è stata sottoscritta la Dichiarazione di Milano, visto che il primo rilevamento non è avvenuto nell'agosto 2015 ma solo un anno dopo la firma della dichiarazione stessa.

Nel 2018 sono stati rilevati i dati di 466 yogurt zuccherati e di 210 cereali per la colazione zuccherati. Il rilevamento ha evidenziato che agli yogurt prodotti da tutte le aziende sono stati aggiunti in media 8,8 g di zuccheri per 100 g. Rispetto al primo rilevamento del 2016, la percentuale di zuccheri aggiunti si è ridotta di circa il 3,5 %. Se si considerano solo le aziende che hanno aderito sin dall'inizio alla Dichiarazione di Milano, risulta una riduzione di circa il 4,3 %.

La percentuale degli zuccheri aggiunti ai cereali per la colazione è scesa del 13 % rispetto al primo rilevamento e nell'estate del 2018 ammontava per tutte le aziende a 15,0 g per 100 g. Se si considerano di nuovo solo le aziende che hanno aderito sin dall'inizio alla Dichiarazione di Milano, risulta una riduzione del 16,2 %.

Gli yogurt e i cereali per la colazione introdotti sul mercato tra il primo e il secondo rilevamento presentano un tenore di zuccheri aggiunti significativamente più basso. Non è stato possibile osservare tale andamento nei prodotti stagionali.

I prodotti arricchiti con proteine e realizzati con metodi biologici presentano un tenore di zuccheri inferiore. Per quanto riguarda gli yogurt, presentano meno zuccheri le varietà senza lattosio e i prodotti realizzati con colture leggermente acidificanti. Anche gli yogurt per bambini sono in media decisamente meno zuccherati degli yogurt non specificatamente pensati per i bambini. Tuttavia, non esistono yogurt per bambini non zuccherati.

Summary

Together with Federal Councillor Alain Berset, ten Swiss companies signed the Milan Declaration on 4 August 2015. In doing so, the companies undertook to review the recipes for their products and, where possible, to gradually reduce the sugar in their yoghurts and breakfast cereals over the next few years. Two years later, four additional companies agreed to sign the Milan Declaration.

This report shows how much added sugar was contained in the yoghurts and breakfast cereals sold by the participating companies after the expiry of the Milan Declaration and how this proportion has changed since the first survey conducted in autumn 2016. However, it is not possible to say how much the sugar content has decreased over the whole period of the Milan Declaration, since the first survey was conducted not in August 2015 at the time of signing, but only a year afterwards.

In total, data concerning 466 yoghurts with added sugar and 210 breakfast cereals with added sugar was collected in 2018. The survey found that, across all the companies, yoghurts contained an average of 8.8 g of added sugar per 100 g. This represents a drop in added sugar of around 3.5% compared with the first (2016) survey. If only the companies, which had been involved with the Milan Declaration from the outset, are taken into account, the reduction increases to 4.3%.

The proportion of added sugar found in the breakfast cereals dropped by 13% compared with the first survey, amounting to 15.0 g per 100 g across all the companies in 2018. Again, if only the companies, which had participated in the Milan Declaration from the outset, are taken into account, the reduction is 16.2%.

New yoghurts and breakfast cereals, which were launched in the period between the two surveys, contain significantly less added sugar. However, this is not observed for seasonal varieties.

Protein-enriched and organic products have a lower sugar content. In the case of yoghurts, lactose-free varieties and products made with a mildly acidifying culture also contain less sugar. Considerably less added sugar is also found on average in children's yoghurts than in yoghurts not specifically aimed at children. On the other hand, children's yoghurts with no added sugar do not exist.

When it comes to breakfast cereals, children's products contain much higher levels of added sugar. In addition, sugar is added to every single product aimed at children, despite the fact that almost one-tenth of all products contain no added sugar.

The sugar reductions agreed with the companies were achieved. Nevertheless, the sugar content in both product categories is still considerable and must be further reduced. The Milan Declaration will therefore be continued throughout the term of the Swiss Nutrition Strategy until the end of 2024.

1 Introduction

Le 4 août 2015, les dix entreprises suisses suivantes signaient la Déclaration de Milan avec le conseiller fédéral Alain Berset : *bio-familia AG*, *BOSSY CEREALES SA*, *Coop Société Coopérative*, *Crema SA*, *Emmi Suisse*, *Fédération des coopératives Migros*, *Molkerei Lanz AG*, *Nestlé Suisse S.A.*, *Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG* et *Wander SA*. Elles s'engageaient à réexaminer les recettes de leurs produits et à réduire, si possible, la teneur en sucre de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner, progressivement d'ici fin 2018.²

Deux ans plus tard, quatre autres entreprises [*Aldi Suisse SA*, *Danone SA*, *Kellogg (Schweiz) GmbH* et *Lidl Suisse*] ont elles aussi adhéré à la Déclaration de Milan. Lors d'une table ronde organisée en septembre 2017, le conseiller fédéral Alain Berset et les producteurs suisses de denrées alimentaires et représentants du commerce de détail, désormais au nombre de quatorze, ont convenu d'objectifs concrets de réduction de sucre. La teneur en sucres ajoutés devait, d'ici à fin 2018, être réduite en moyenne de 2,5 % de plus dans les yogourts et de 5 % supplémentaires dans les céréales pour petit-déjeuner.

La teneur en sucre de ces produits a été contrôlée chaque année depuis 2016 afin de vérifier si la réduction promise était effective, et par conséquent, si la Déclaration de Milan s'avérait efficace. Une première enquête a été réalisée pendant l'été 2016. Le deuxième contrôle a eu lieu à l'été 2017 et le troisième recueil de données a été effectué au terme de la période couverte par la Déclaration de Milan, c'est-à-dire fin 2018. Le présent rapport a pour objet de présenter quelle était la teneur en sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner à l'expiration de la Déclaration de Milan et dans quelle mesure elle a évolué par rapport aux chiffres des deux années précédentes.

Aucune conclusion ne peut être tirée concernant la réduction de la teneur en sucre pendant toute la durée de validité de la Déclaration de Milan, puisque la première enquête n'a pas été réalisée en août 2015 mais un an seulement après la signature de ce document.

² Voir www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html

2 Procédure de détermination de la teneur en sucres ajoutés

Les quatorze entreprises ayant signé la Déclaration de Milan ont été priées de remettre à l'OSAV une liste de leur assortiment disponible fin 2018 incluant des informations sur les ingrédients, la teneur en sucres totaux et la teneur en sucres ajoutés.

Il s'agit, réparties par produits, des sociétés suivantes :

| <u>Yogourts</u> | <u>Céréales pour petit-déjeuner</u> |
|---|--|
| <i>Aldi Suisse SA</i> | <i>Aldi Suisse SA</i> |
| <i>Coop Société Coopérative</i> | <i>bio-familia AG</i> |
| <i>Crema SA</i> | <i>BOSSY CEREALES SA</i> |
| <i>Danone SA</i> | <i>Coop Société Coopérative</i> |
| <i>Emmi Suisse</i> | <i>Kellogg (Schweiz) GmbH</i> |
| <i>Lidl Suisse</i> | <i>Lidl Suisse</i> |
| <i>Fédération des coopératives Migros</i> | <i>Fédération des coopératives Migros</i> |
| <i>Molkerei Lanz AG</i> | <i>Nestlé Suisse S.A.</i> |
| <i>Nestlé Suisse S.A.</i> | <i>Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG</i> |
| | <i>Wander SA</i> |

La vraisemblance des données mises à disposition par les entreprises a été contrôlée par échantillonnage. En cas d'incertitudes, des clarifications ont été demandées.

Les produits disponibles dans différentes tailles d'emballage mais ayant la même composition n'ont été inclus qu'une seule fois dans l'enquête.

Contrairement à ce qui s'était passé en 2016 et en 2017, toutes les entreprises ont pu fournir des données sur la quantité de sucres ajoutés en 2018. Les données de 2018 ne contiennent donc pas d'estimations de l'OSAV³.

Pour le calcul des moyennes, seuls ont été pris en compte les produits contenant des sucres ajoutés. Les produits non sucrés et ceux ayant été artificiellement édulcorés ont par contre été exclus des calculs des teneurs en sucres ajoutés.

Les moyennes ont été calculées en valeur non pondérée, puisque l'OSAV ne dispose pas d'informations sur les volumes ou les chiffres de vente.

Le tableau 1 présente une vue d'ensemble des analyses effectuées et des résultats obtenus.

³ L'OSAV avait estimé les teneurs en sucre des produits de chaque entreprise lors des deux enquêtes précédentes et ce, en tenant compte du lactose des yogourts ainsi que du fructose contenu dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner.

Tableau 1 : Liste des analyses effectuées et présentation des résultats

| | 2016 | 2017 | 2018 | Yogourts | C. pour petit-déjeuner | Diagramme | Tableau (annexe) |
|---|------|------|------|----------|------------------------|-----------|------------------|
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et catégorie de produits | x | x | x | x | x | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et entreprise | x | x | x | x | x | x | x |
| Répartition des teneurs en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et tous produits confondus | x | x | x | x | x | x | |
| Répartition des teneurs en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et catégorie de produits | x | x | x | x | x | x | |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon qu'il s'agit ou non d'un nouveau produit | | x | x | x | x | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon que le produit est destiné ou non aux enfants | | x | x | x | x | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon que le produit est sans lactose ou non | | x | x | x | | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon que le produit est enrichi en protéines ou non | | x | x | x | x | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon que le produit est commercialisé ou non comme dessert | | x | x | x | | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon les ferments utilisés (doux ou acidulé) | | | x | x | | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon que le produit est biologique ou de fabrication conventionnelle | | | x | x | x | x | x |
| Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon que le produit est saisonnier seulement ou disponible toute l'année | | | x | x | | x | x |
| Part de produits non sucrés, par an et catégorie | x | x | x | x | x | x | x |
| Part de produits non sucrés, selon le groupe cible (enfants ou non) | x | x | x | x | x | x | x |

2.1 Restrictions dans la comparaison avec les données des années précédentes

Les données du présent rapport ne peuvent pas être comparées directement avec celles des années 2016 et 2017 et ce, principalement pour les raisons suivantes :

- L'OSAV ne disposait pas de données des quatorze entreprises pour rédiger le rapport de la première enquête de 2016. En outre, les données de certaines entreprises avaient été compilées à partir de sources en ligne et fait l'objet d'estimations. Ce n'est qu'à partir de la deuxième enquête, en 2017, que les listes de produits ont été transmises directement à l'OSAV par les quatorze entreprises.
- Les teneurs en sucres ajoutés indiquées dans les jeux de données de 2016 et 2017 reposent pour une grande part sur des estimations de l'OSAV. Chacune des entreprises a pu mettre à disposition un jeu de données quasiment complet sur les sucres ajoutés en 2018.
- Les entreprises ont fourni rétroactivement à l'OSAV, avec les données de 2018, des données supplémentaires ou corrigées concernant les années 2016 et 2017.
- La définition et le calcul des sucres ajoutés n'ont été précisés et harmonisés qu'en 2017 dans un guide de l'OSAV.
- Seule la moyenne avait été déterminée dans le premier état des lieux ; depuis lors, la médiane a été ajoutée et l'accent est mis davantage sur cette valeur du fait de la répartition des données.

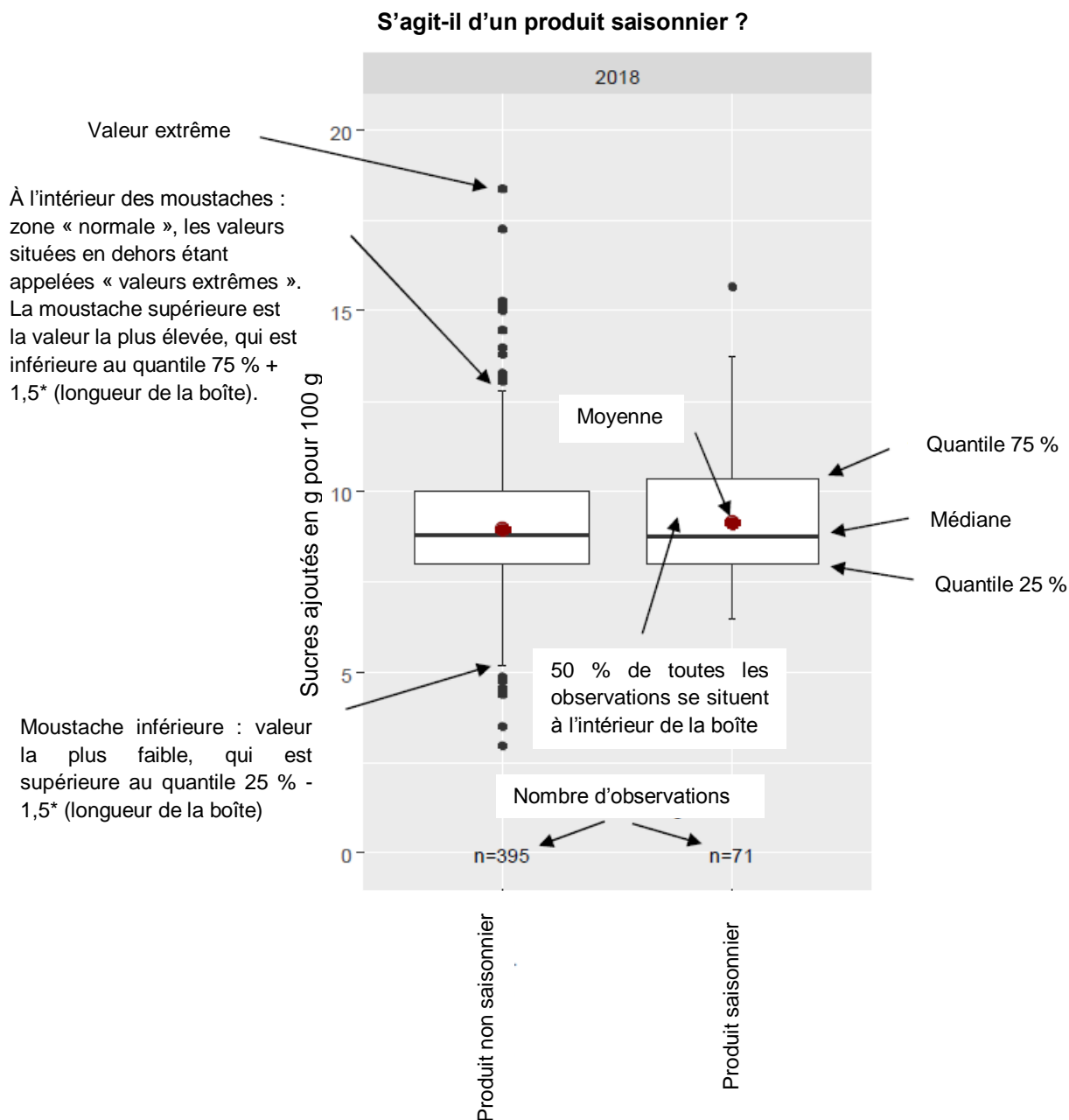
Pour résumer, on peut donc dire que les chiffres présentés dans le présent rapport concernant les teneurs en sucres ajoutés des années 2016 et 2017 ainsi que les réductions de sucre qui en découlent ne concordent pas avec ceux des deux rapports précédents et qu'ils ne peuvent donc pas non plus être comparés.

2.2 Explications concernant l'interprétation des diagrammes

Les teneurs en sucres des céréales pour petit-déjeuner et des yogourts sont principalement représentées sous forme de boîtes à moustaches, qui permettent une présentation graphique, à la fois claire et aisément compréhensible, des répartitions. La boîte à moustaches classique (boîte avec moustaches, médianes et valeurs extrêmes) a été complétée par les indications supplémentaires suivantes (voir fig. 1) :

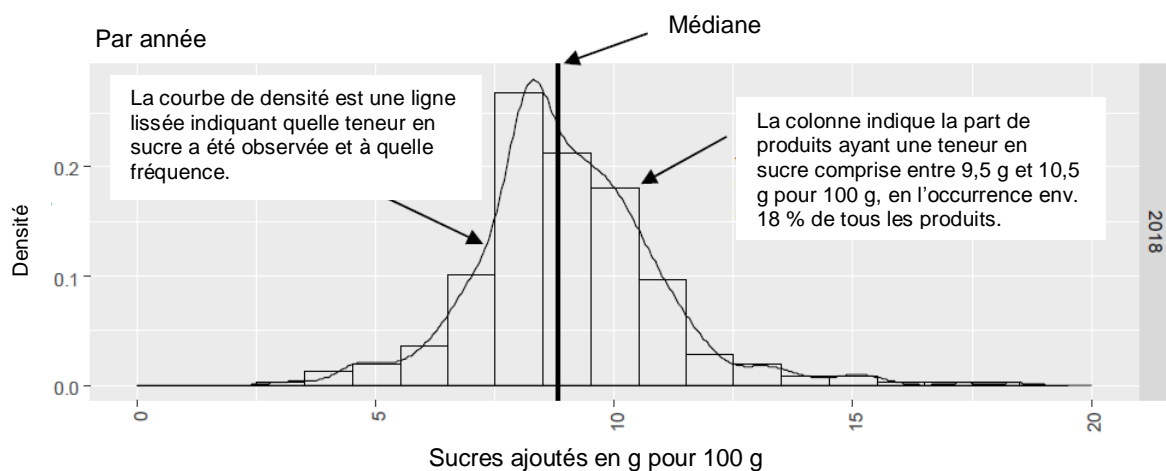
- Représentation graphique de la moyenne à l'aide d'un point rouge à l'intérieur de la boîte
- Indication du nombre d'observations ($n = \dots$)

Figure 1 : Explications concernant les boîtes à moustaches



La vue d'ensemble de toutes les données a également été représentée dans des histogrammes intégrant des courbes de densité (voir fig. 2). Contrairement à un histogramme classique, l'axe des y ne présente pas le nombre absolu de produits, mais leur part relative dans le total. C'est pourquoi il est également appelé « densité ». Une densité de 0,2 correspond à 20 % du total. La surface de toutes les colonnes ou celle figurant sous la courbe de densité forme 1 ou 100 %.

Figure 2 : Explications concernant les histogrammes avec courbes de densité



3 Définition et calcul des sucres ajoutés

Après la première enquête, l'OSAV a élaboré un guide intitulé *Guide pour la définition et le calcul des sucres ajoutés*⁴, qui a vocation à garantir que toutes les entreprises participant à l'enquête utilisent de la même manière la notion de « sucres ajoutés » et calculent de manière comparable la teneur en sucres ajoutés de leurs produits.

3.1 Définition des sucres ajoutés

L'OSAV a adopté la définition donnée par le groupe de haut niveau sur l'alimentation et l'activité physique⁵ (High Level Group on Nutrition and Physical Activity⁶). Cette définition est la suivante :

« Le terme « sucres ajoutés » se réfère au sucrose, fructose, aux hydrolysats d'amidon (sirop de glucose, high-fructose syrup) et aux autres préparations isolées de sucre utilisées telles quelles ou ajoutées durant la préparation ou fabrication de la denrée alimentaire. Les sucres-alcools (polyols), tels que le sorbitol, xylitol, mannitol et lactitol ne sont généralement pas inclus sous le terme « sucres ». Dans le champ d'application de la présente annexe, le terme « sucres ajoutés » inclut également le sucre présent dans le miel, les sirops et jus de fruits ainsi que les jus de fruits concentrés ».
(Définition traduite de l'anglais)

L'OSAV compte également comme sucres ajoutés *des types de sucres venant d'autres aliments et ayant un effet édulcorant comme les poudres et pulpes de fruits ou les extraits de malt*, afin de garantir que la présente définition est en conformité avec la nouvelle législation sur les denrées alimentaires et plus spécifiquement avec l'allégation nutritionnelle « sans sucres ajoutés »⁷.

Par contre, l'indication « dont sucre » de la déclaration nutritionnelle ne correspond pas à la quantité de « sucres ajoutés » mais à celle de tous les monosaccharides et disaccharides d'un produit, comprenant les sucres ajoutés et autres types de sucre comme le lactose des produits laitiers, qui sont naturellement contenus dans les denrées alimentaires. Contrairement aux sucres ajoutés, la mention « dont sucre » peut être déterminée par une méthode analytique. La quantité de sucres ajoutés doit, elle, être calculée.

Dans le présent rapport, le sucre déclaré est appelé « sucres totaux » pour bien le distinguer des « sucres ajoutés ».

⁴ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html> (voir sous « Informations complémentaires »)

⁵ http://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf (en anglais)

⁶ https://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/high_level_group_fr

⁷ Annexe 3, chiffre 19 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires
<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143397/index.html>

3.2 Calcul des sucres ajoutés

Le guide mentionné au chiffre 3.1 ci-dessus explique en détail comment calculer la part de sucres ajoutés. Il s'adresse explicitement aux entreprises signataires de la Déclaration de Milan, et décrit la procédure à suivre lorsque la recette et les spécifications des matières premières sont connues pour un produit.

Lorsque la recette et/ou les spécifications des matières premières d'un produit ne sont pas connues, la teneur en sucres ajoutés ne peut être qu'estimée. Les publications suivantes, entre autres, décrivent la marche à suivre :

- Bowman, Added sugars : Definition and estimation in the USDA Food Patterns Equivalent Databases, *Journal of Food Composition and Analysis*, 2017⁸
- Ng, Estimating added sugars in US consumer packaged goods : An application to beverages in 2007–08, *Journal of Food Composition and Analysis*, 2015⁹
- Louie, A systematic methodology to estimate added sugar content of foods, *European Journal of Clinical Nutrition*, 2015 (69), 154-161¹⁰

⁸ <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2017.07.013>

⁹ <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2015.04.004>

¹⁰ <http://dx.doi.org/10.1038/ejcn.2014.256>

4 Teneur en sucres dans les yogourts

4.1 Définition et catégorisation des yogourts

Les yogourts ont été répartis en quatre catégories (voir tabl. 2), sachant qu'aucune différence n'a été faite entre les yogourts fermes, les yogourts brassés et les yogourts à plusieurs couches. Les produits édulcorés artificiellement ont été exclus de l'enquête, car la réduction des sucres souhaitée par l'OSAV ne doit pas être réalisée en remplaçant les sucres par des agents édulcorants (édulcorants et succédanés du sucre). Les yogourts nature, aussi bien sucrés que non sucrés¹¹, n'ont pas non plus été pris en compte. Seul le nombre de yogourts aux fruits non sucrés nouvellement commercialisés a été recensé, afin de tenir compte de leur part dans l'assortiment total des yogourts disponibles.

Tableau 2 : Catégories de yogourts et définitions

| Catégorie | Définition |
|----------------|--|
| Arôme | Yogourts dont l'ingrédient principal n'est ni un fruit, ni un fruit à coque, ni une céréale. Exemples : chocolat, café, vanille, gianduja, caramel, miel, sirop d'érable, etc. |
| Fruits à coque | Yogourts dont l'ingrédient principal est un fruit à coque ou dont la part de fruits à coque est supérieure à celle d'un autre ingrédient qui détermine le goût du yogourt. Exemples : noisette, vermicelles, noix de coco-vanille, etc. |
| Fruits | Yogourts dont les ingrédients principaux sont des fruits ou dont la part de fruits est supérieure à celle d'un autre ingrédient qui détermine le goût du yogourt. Exemples : fraise, cerise, prune-cannelle, framboise-pistache, orange-gingembre, pêche-vanille, citron-mélisse, belle Hélène, etc. |
| Muesli | Yogourts avec des flocons ou des céréales. Exemples : birchermuesli*, muesli*, yogourt aux céréales, céréales aux fruits rouges, etc. <i>* Les termes de « birchermuesli » et « muesli » s'entendent ici comme de simples dénominations de variétés de yogourts et ne doivent pas être confondus avec les birchermueslis et autres mueslis prêts à être consommés.</i> |

Pour tous les yogourts, les caractéristiques suivantes ont également été prises en compte : commercialisation depuis l'enquête précédente, produits saisonniers seulement ou vendus toute l'année, produits destinés aux enfants¹², sans lactose ou enrichis en protéines, ou de fabrication conventionnelle ou biologiques. En outre, lors du recueil des données, il a été demandé quel type de culture bactérienne (pour fabriquer un yogourt doux ou acidulé) avait été utilisé pour la fabrication.

¹¹ Il n'existe actuellement qu'une seule version sucrée dans les variétés de yogourts nature. Si l'offre de yogourts nature sucrés devait être élargie, il faudrait alors également en tenir compte.

¹² Tous les produits dont l'emballage implique explicitement qu'ils sont destinés aux enfants (p. ex. présence de personnages de dessins animés) ont été inclus.

4.2 Résultats pour les yogourts

Durant cette troisième enquête, les données de 469 yogourts provenant de neuf entreprises ont été compilées¹³, ce qui représente une baisse de 25 yogourts sucrés par rapport aux données précédentes, qui s'explique par l'évolution des gammes et les ajustements qui y ont été apportés.

La teneur moyenne (médiane) en sucres ajoutés (voir fig. 3 et tabl. 4 et 5) était de 8,8 g pour 100 g de yogourt, ce qui représente une diminution de 0,3 g en un peu plus d'un an et une réduction des sucres ajoutés de 3,3 % (voir tabl. 5). Cette baisse est donc légèrement supérieure à l'objectif convenu lors de la table ronde, qui prévoyait une nouvelle réduction de 2,5 %.

Globalement, la teneur en sucres ajoutés dans les yogourts a diminué de 3,5 % entre 2016 et 2018¹⁴ (voir tabl. 5). Si l'on exclut du calcul de cette moyenne les trois entreprises qui n'ont adhéré qu'en 2017 à la Déclaration de Milan, la médiane passe alors de 9,2 g en 2016 à 9,0 g en 2017, puis à 8,8 g en 2018, ce qui représente une réduction de 4,3 %.

Comme lors des deux enquêtes précédentes, ce sont les yogourts aux fruits qui affichaient la quantité la plus faible de sucres ajoutés et les yogourts aromatisés la teneur la plus élevée (voir fig. 8 et tabl. 4). La quantité de sucre des yogourts aromatisés par rapport à celle des yogourts aux fruits est cependant restée quasiment inchangée (- 0,2 % vs - 5,1 %) (voir tabl. 5). Trois produits non sucrés ont été lancés dans la catégorie des yogourts aux fruits (voir fig. 10 et tabl. 11). Ils n'ont cependant pas été pris en compte lors du calcul de la moyenne.

La figure 9 et les tableaux 7 et 8 présentent les différentes teneurs en sucre selon les entreprises. On constate que toutes les entreprises sauf une ont réduit la teneur en sucre dans leur assortiment de yogourts.

Les produits mis sur le marché depuis la dernière enquête ont une teneur en sucres ajoutés nettement plus faible (voir fig. 11 et tabl. 9). De même, les yogourts pour les enfants sont en moyenne nettement moins sucrés que ceux qui ne leur sont pas spécifiquement destinés (voir fig. 12 et tabl. 10). Les produits suivants font eux aussi état d'une teneur plus faible en sucres ajoutés :

- yogourts sans lactose (voir fig. 13 et tabl. 12) ;
- yogourts enrichis en protéines (voir fig. 14 et tabl. 13) ;
- yogourts biologiques (voir fig. 16 et tabl. 15), et
- yogourts contenant des ferments légèrement acidifiants (voir fig. 17 et tabl. 18).

Par contre et comme on pouvait s'y attendre, les yogourts contiennent davantage de sucres ajoutés lorsqu'ils sont commercialisés comme des desserts (voir fig. 15 et tabl. 24). Enfin, aucune différence n'a été constatée entre les yogourts qui sont vendus toute l'année et les produits saisonniers (voir fig. 18 et tabl. 17).

¹³ Les 469 produits se composent de 466 produits sucrés et de 3 produits non sucrés.

¹⁴ Si l'on calcule la réduction de la teneur en sucre sur la base de la valeur de référence initiale obtenue lors la première enquête de 2016, on obtient une réduction de 5,4 %, soit 0,5 g, pour 100 g (de 9,3 g à 8,8 g).

Figure 3 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, de 2016 à 2018

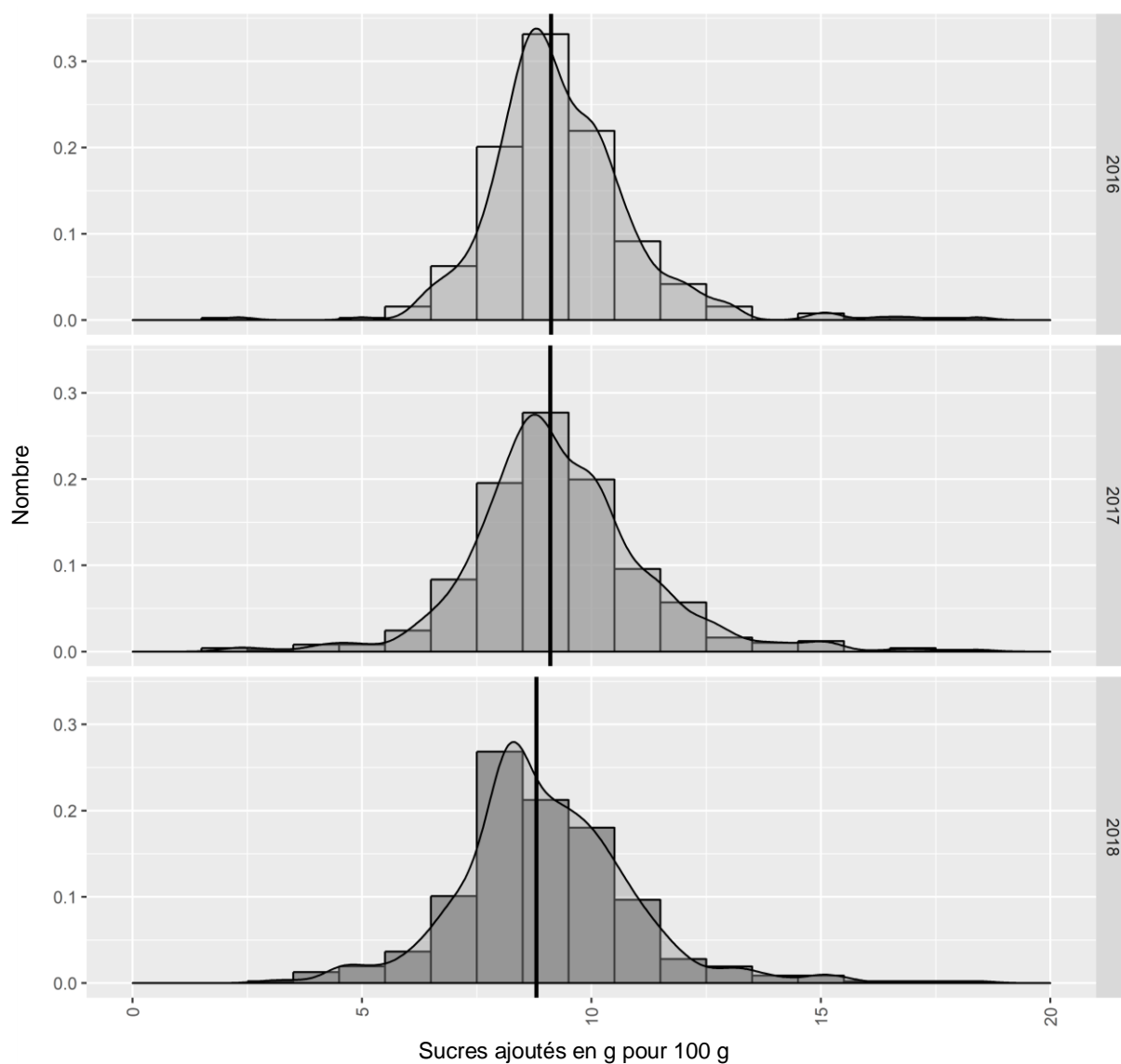


Figure 4 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aromatisés, de 2016 à 2018

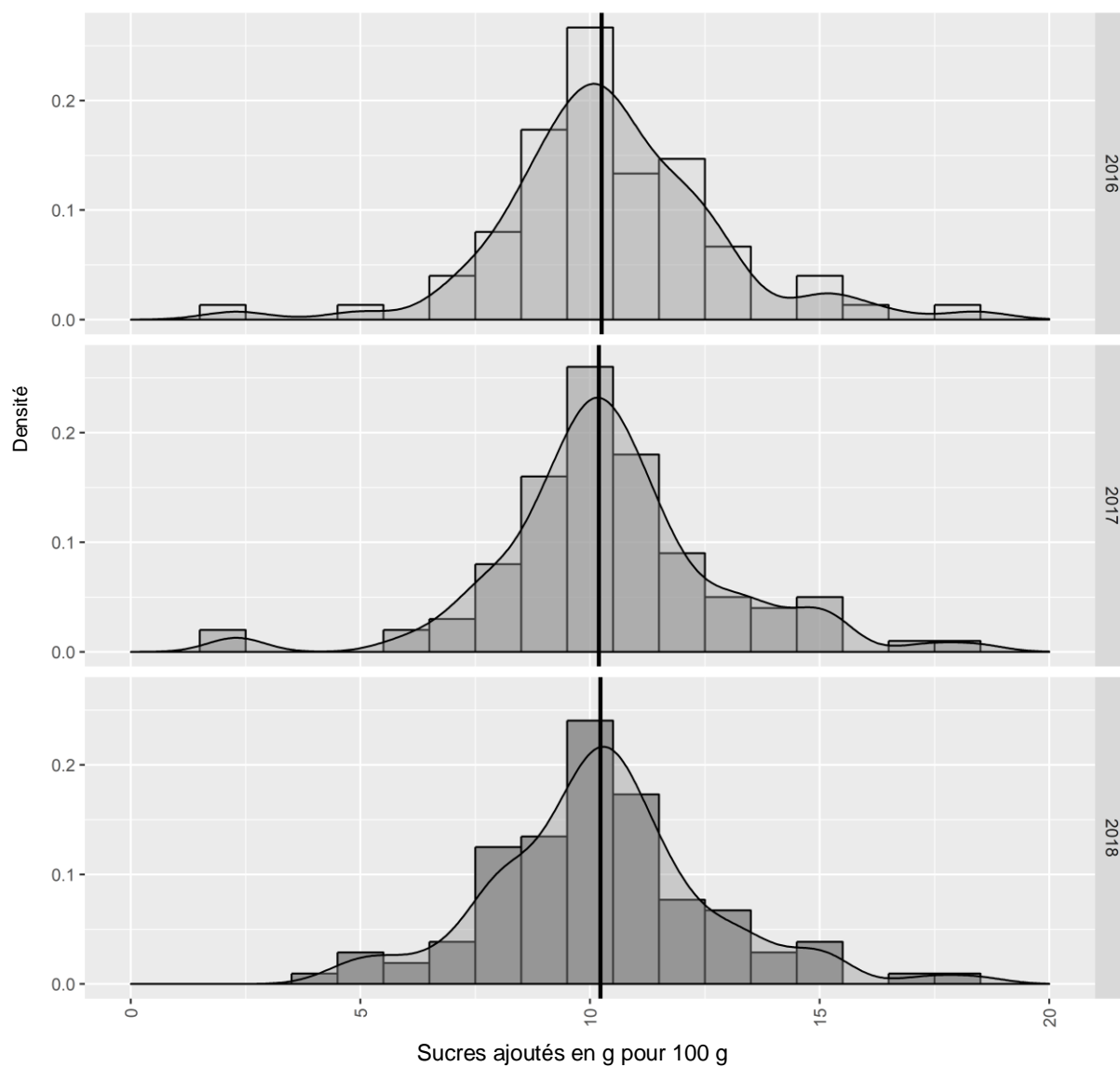


Figure 5 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits, de 2016 à 2018

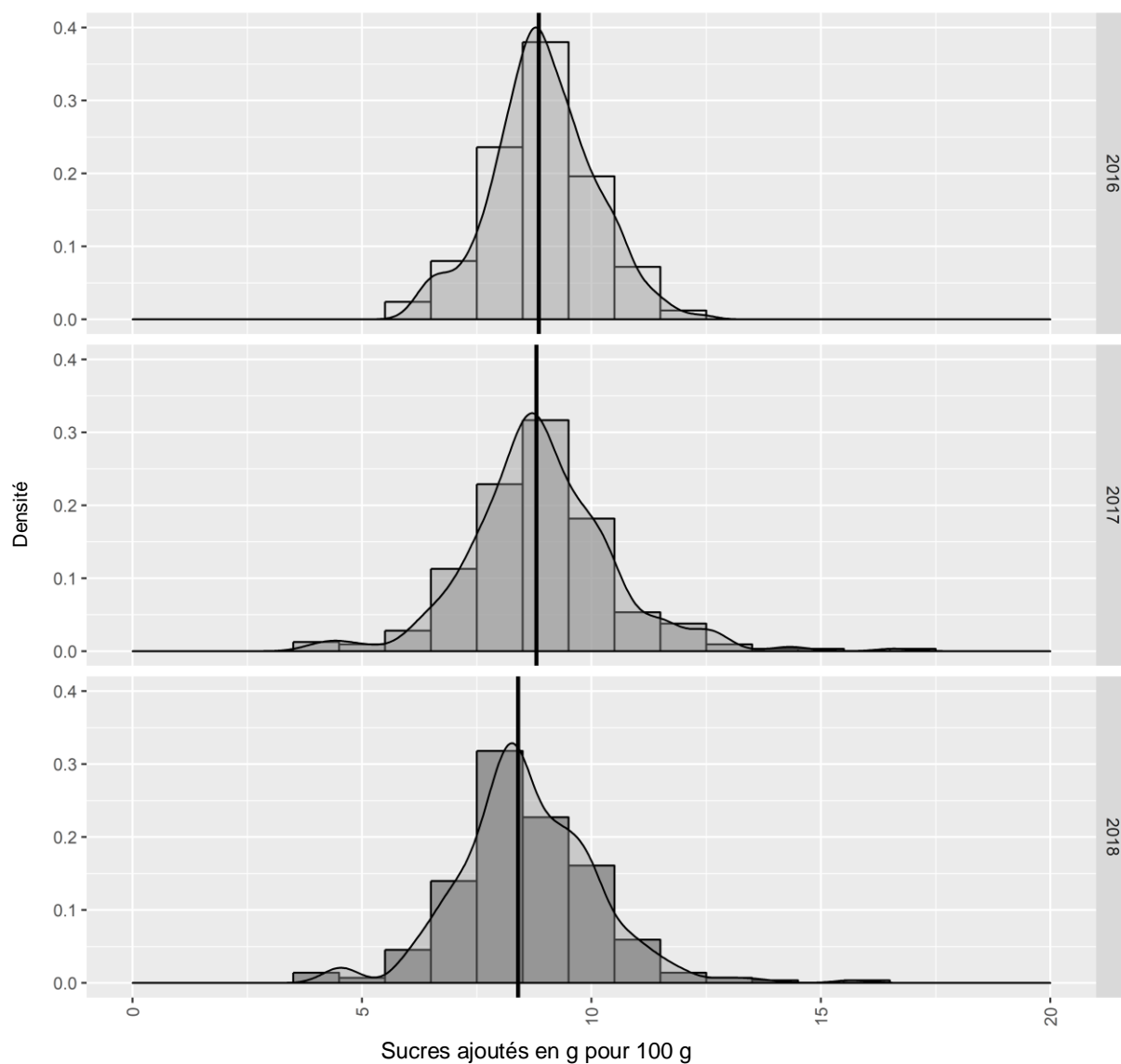


Figure 6 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts au muesli, de 2016 à 2018

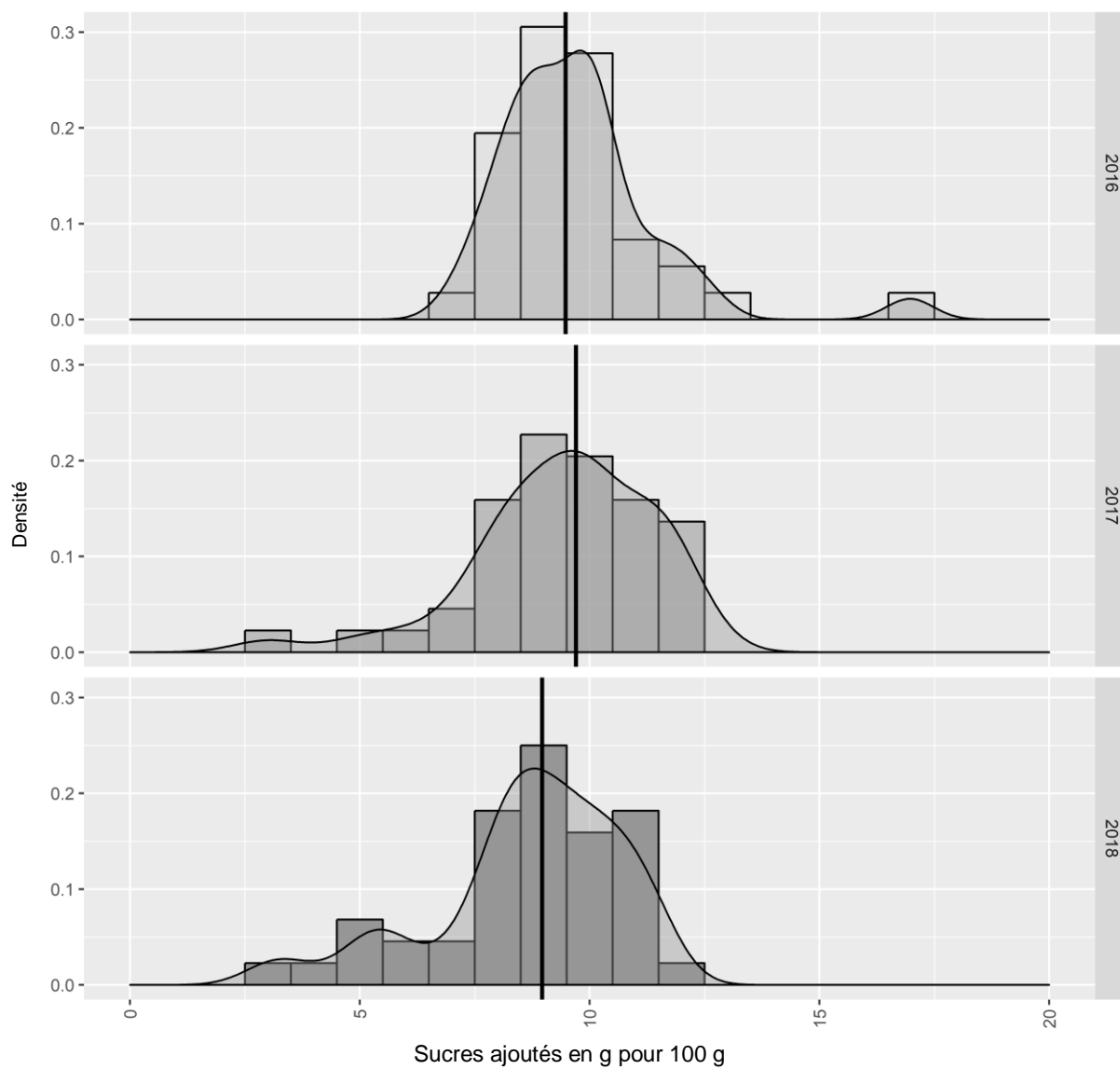


Figure 7 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits à coque, de 2016 à 2018

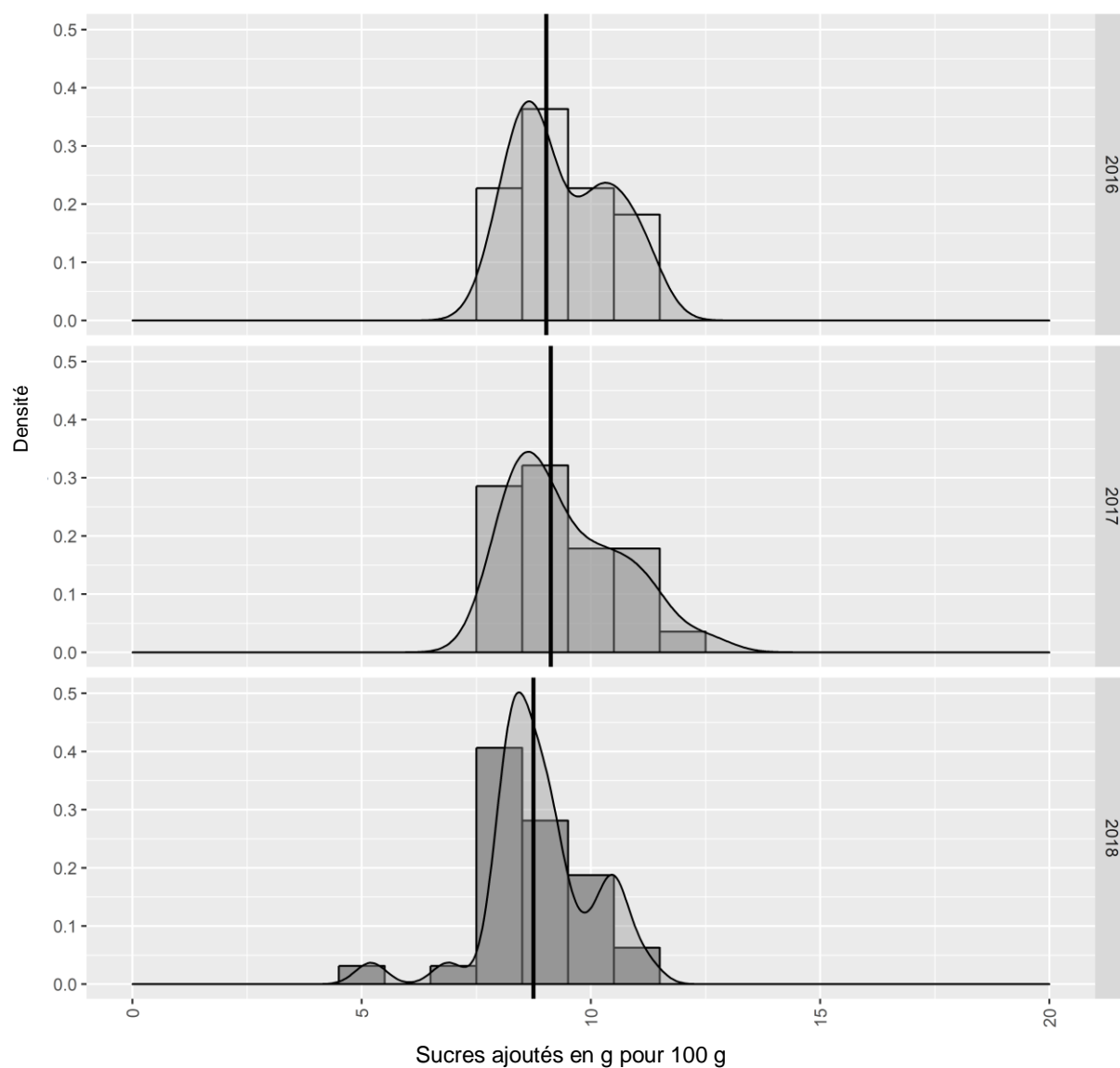


Figure 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de yogourts, de 2016 à 2018

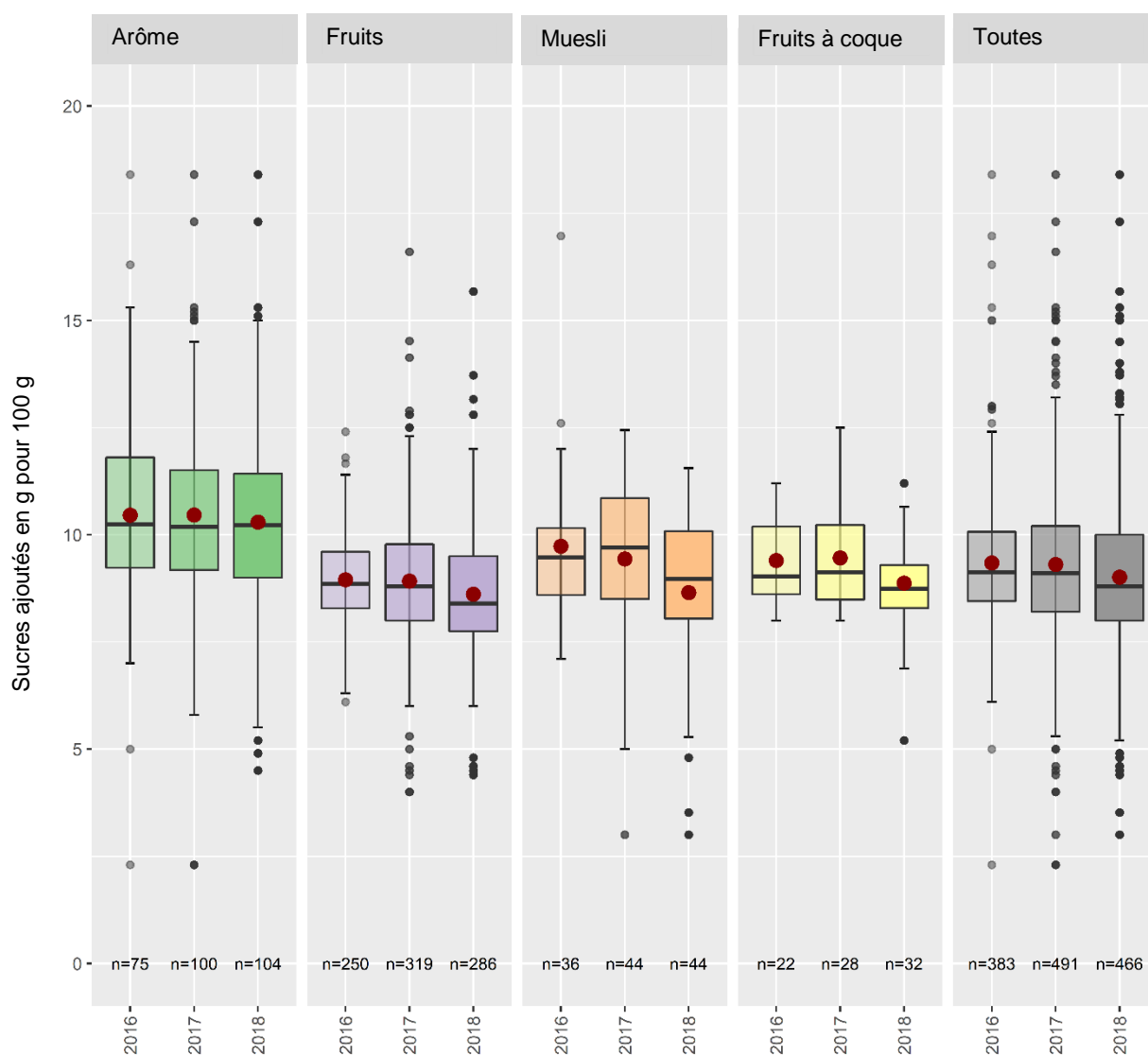


Figure 9 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A à I), de 2016 et 2018

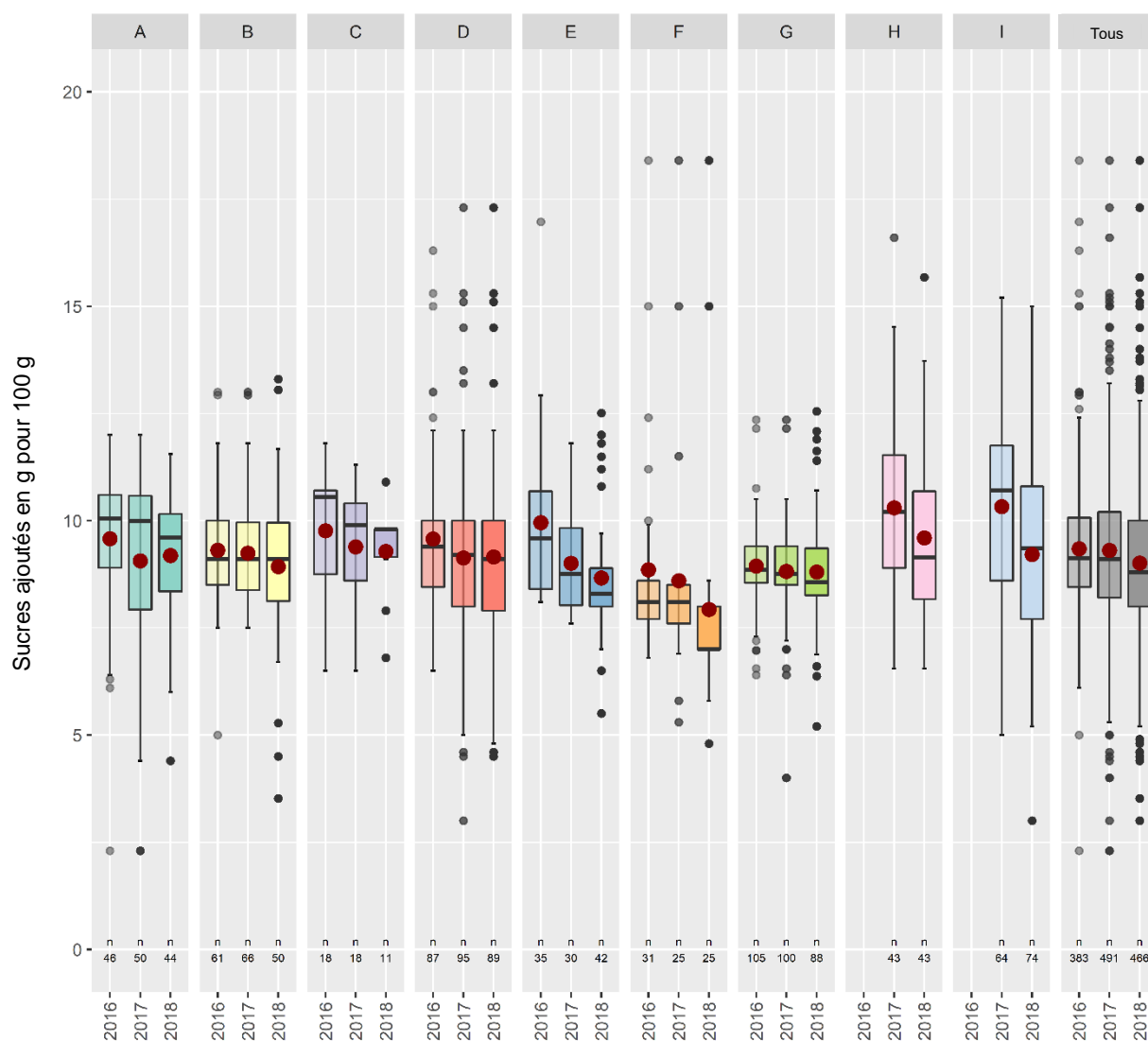
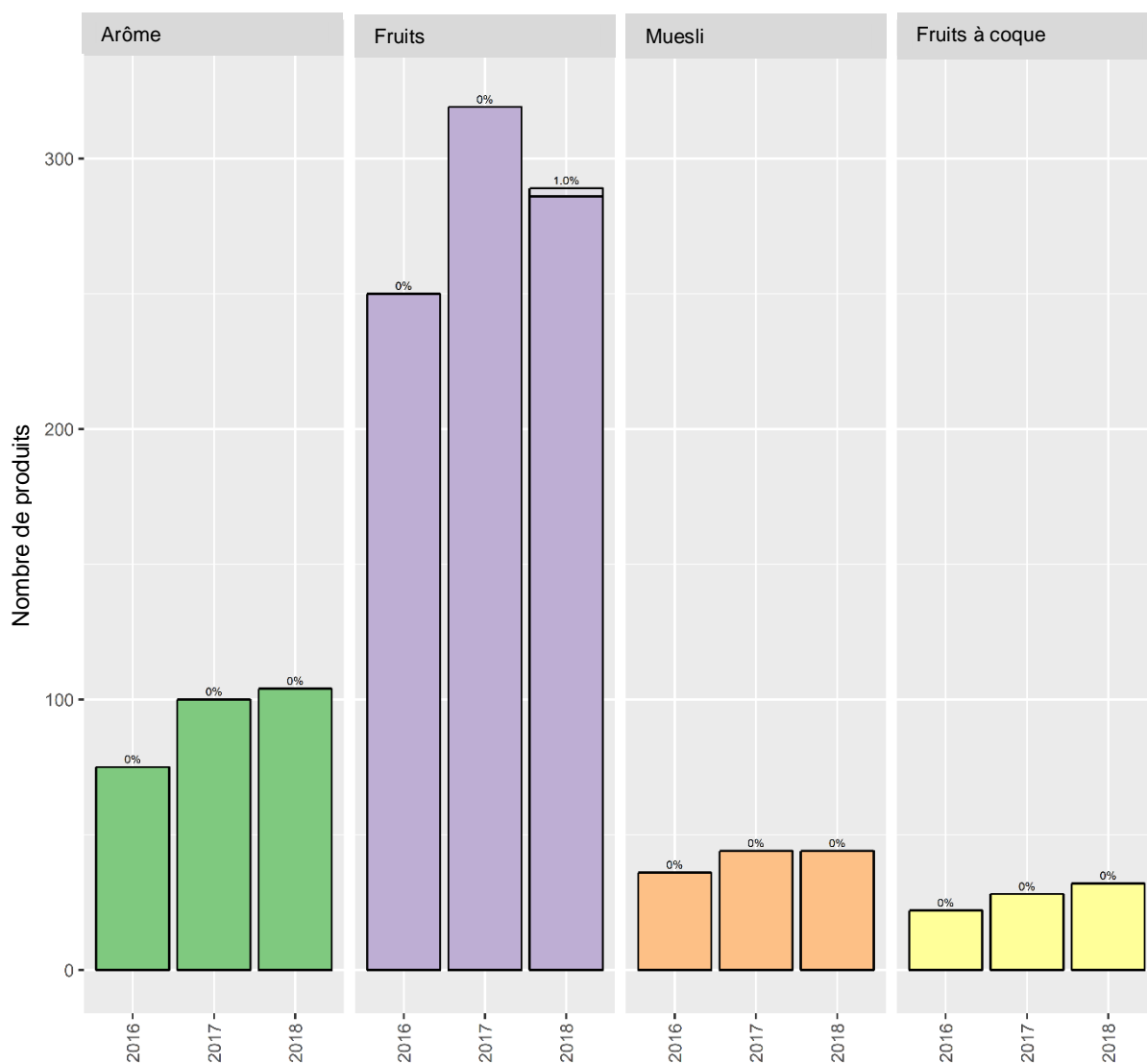


Figure 10 : Part* de produits non sucrés dans les différentes catégories de yogourts, de 2016 à 2018



* Les barres indiquent le nombre absolu de produits dans les différentes catégories. La part de produits non sucrés est présentée en pour cent et représentée par les sections translucides ombrées.

Figure 11 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits en 2018

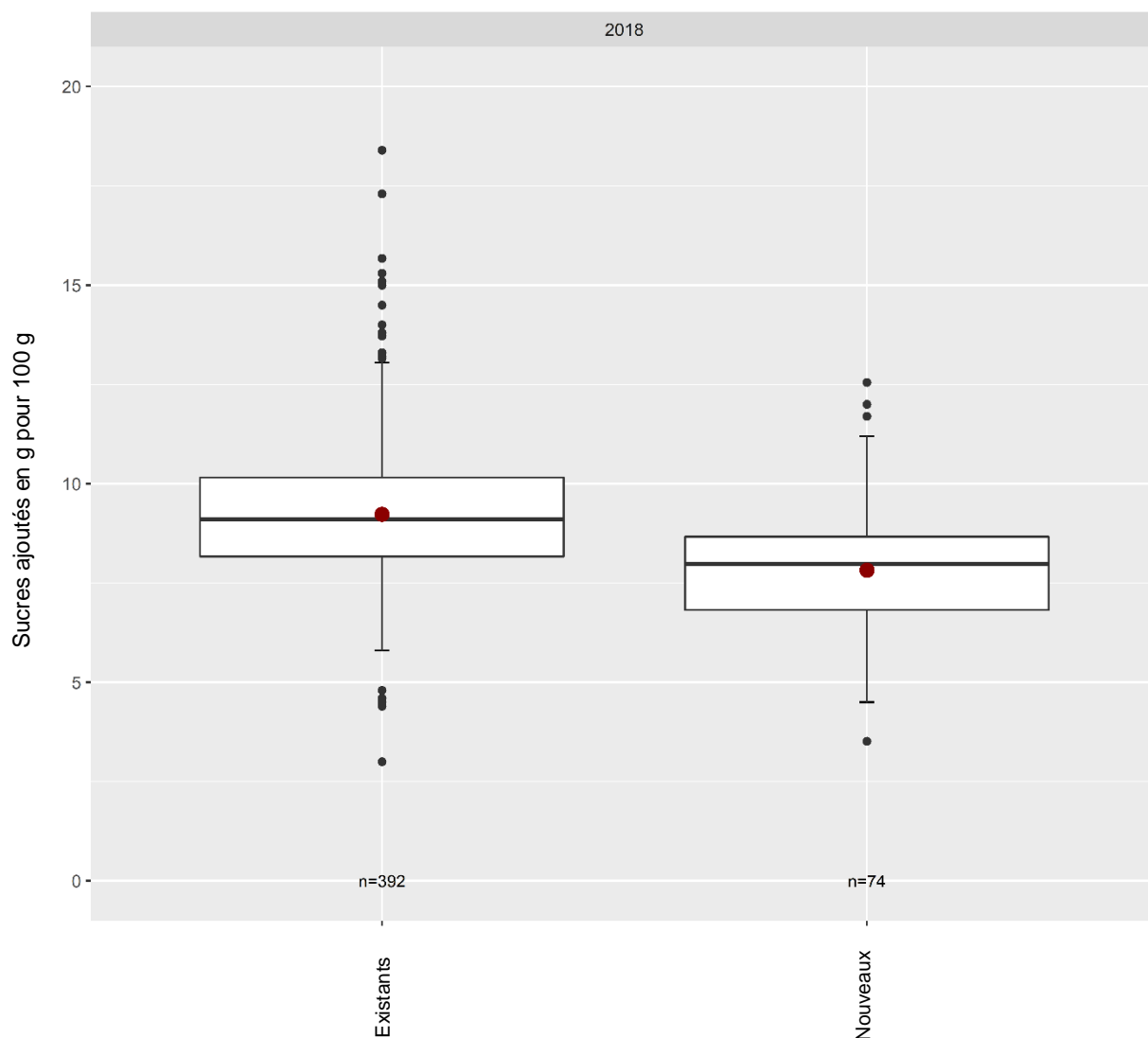


Figure 12 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, de 2016 à 2018

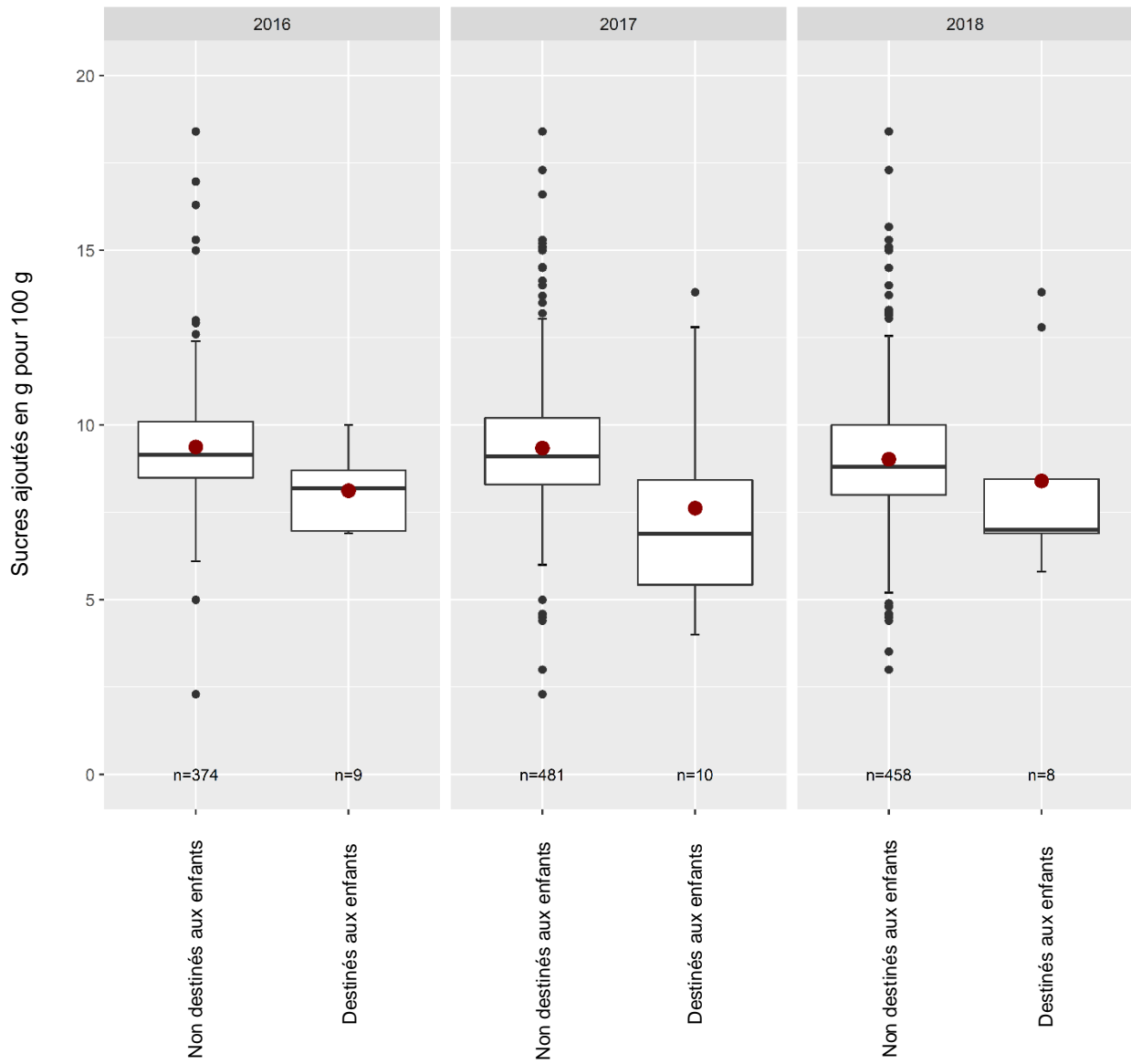


Figure 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose, de 2016 à 2018

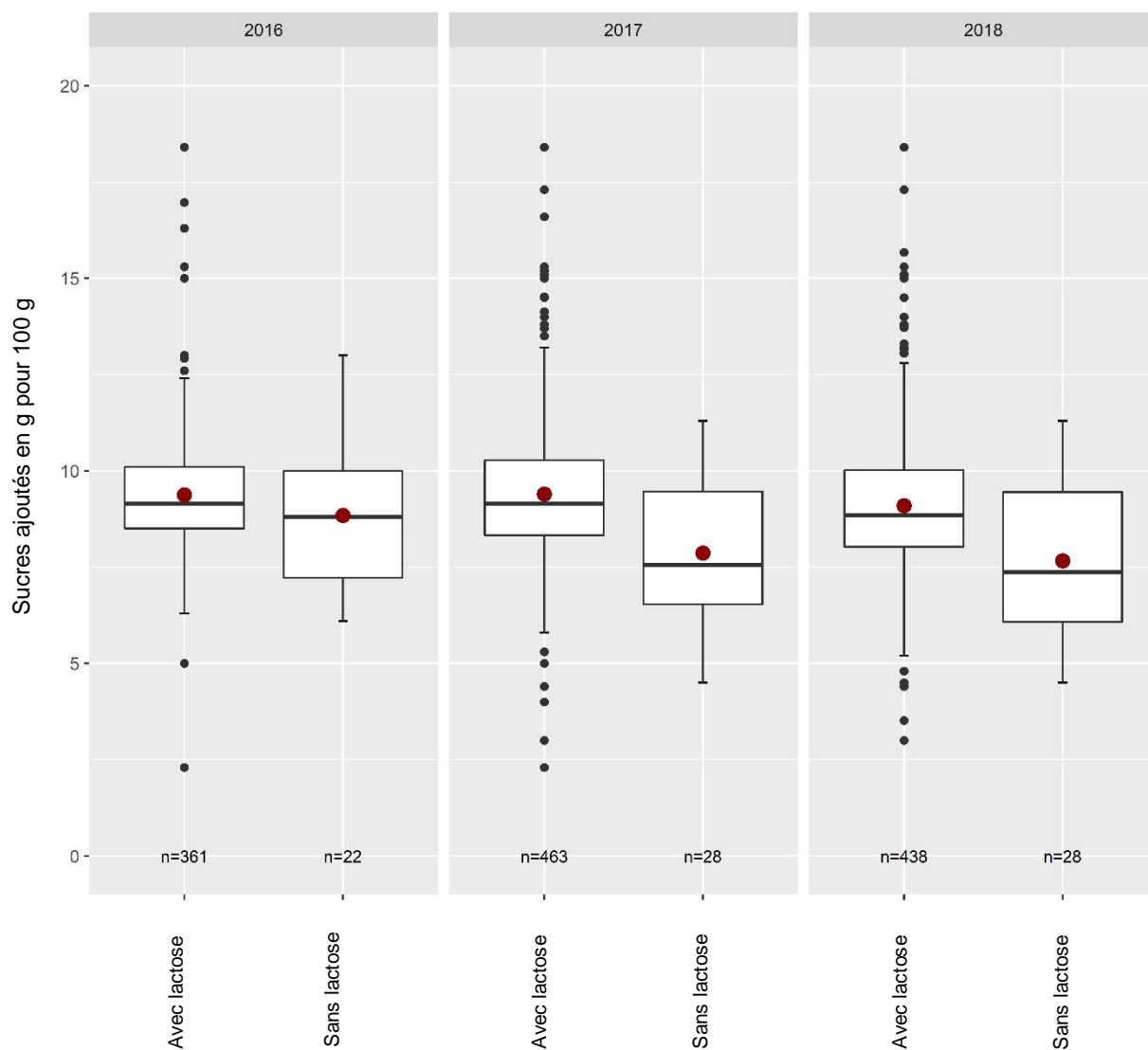


Figure 14 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines, de 2016 à 2018

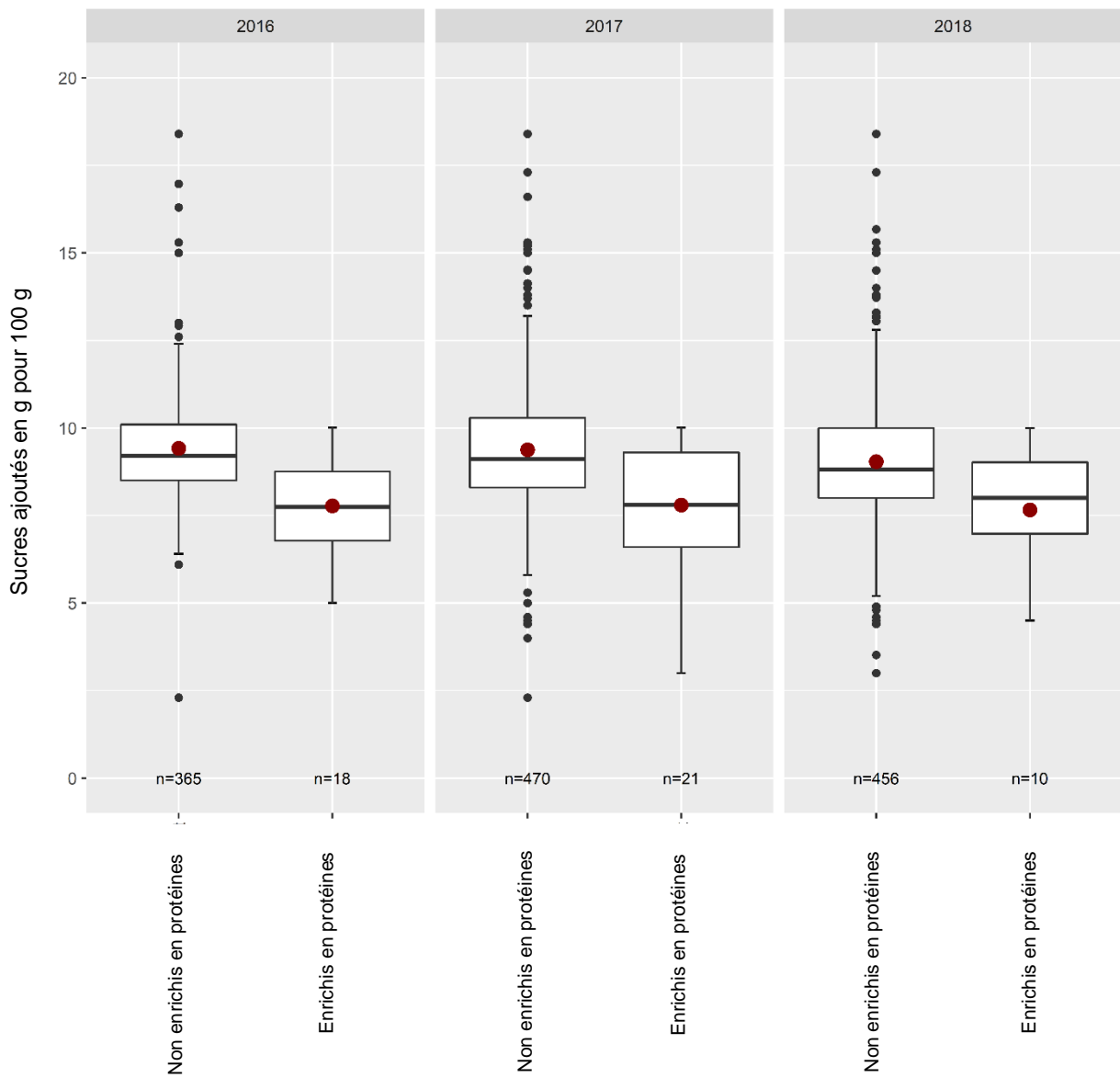


Figure 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont commercialisés comme desserts ou non, de 2016 à 2018

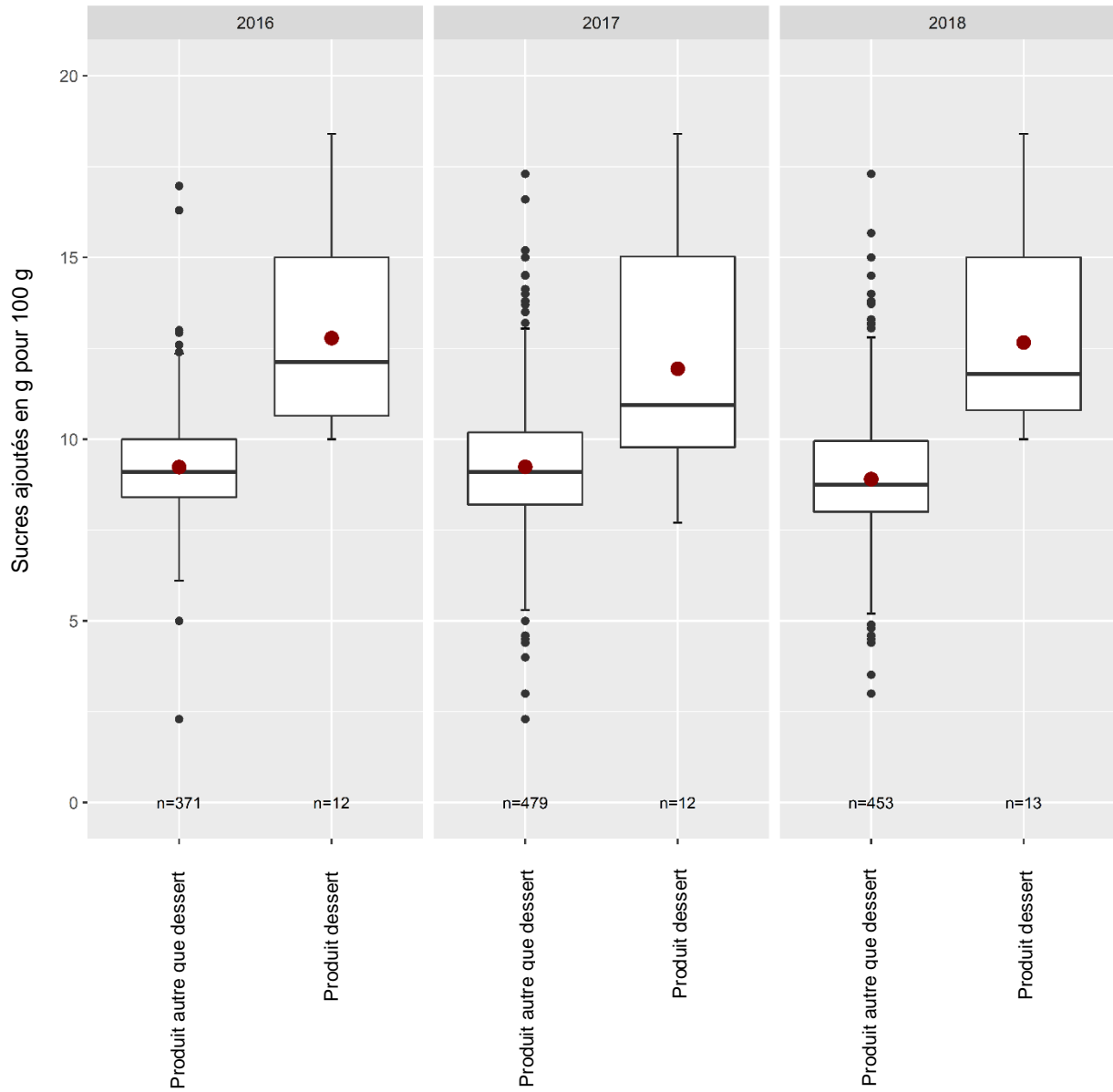


Figure 16 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, de 2016 et 2018

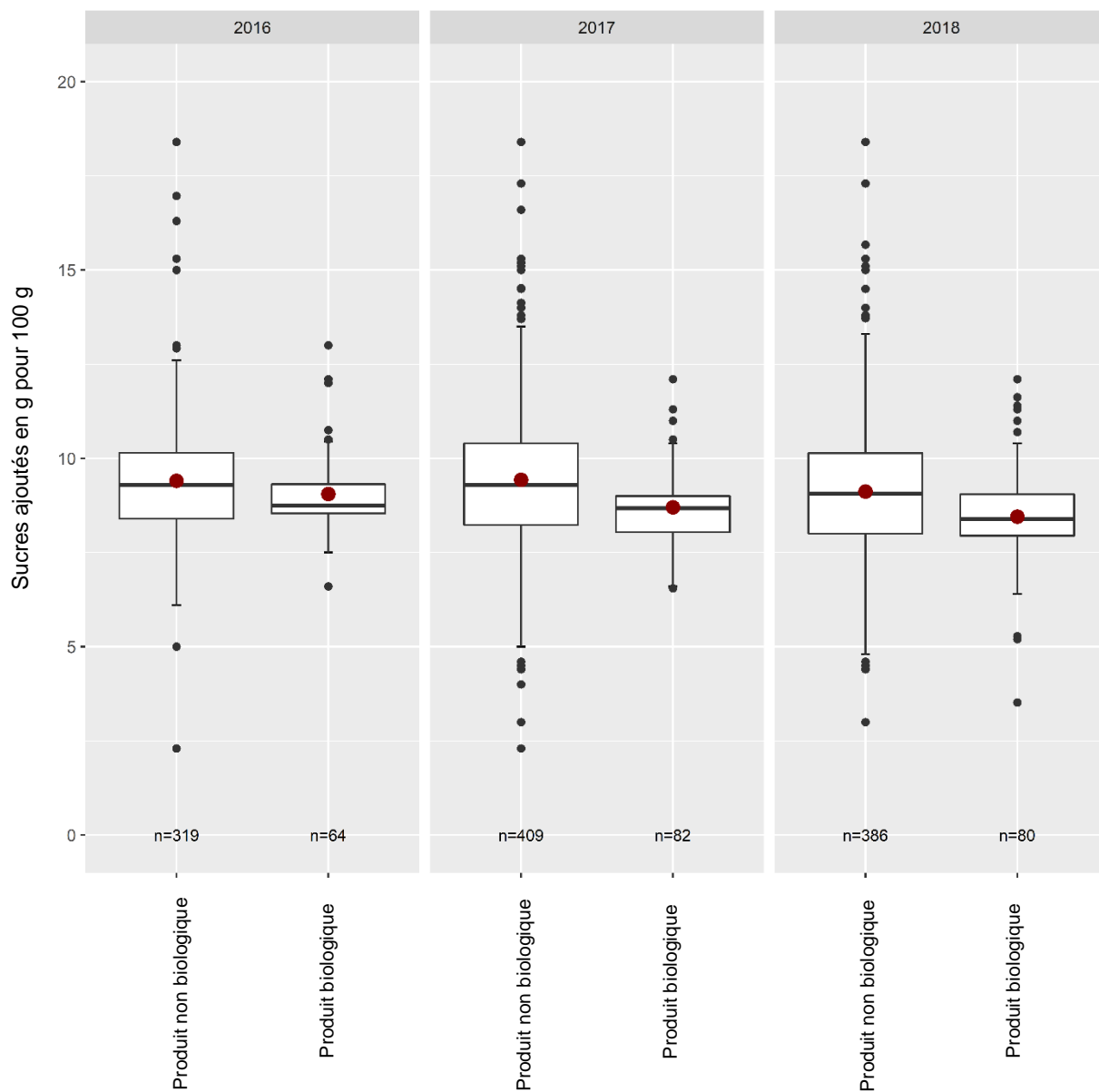


Figure 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés, en 2018

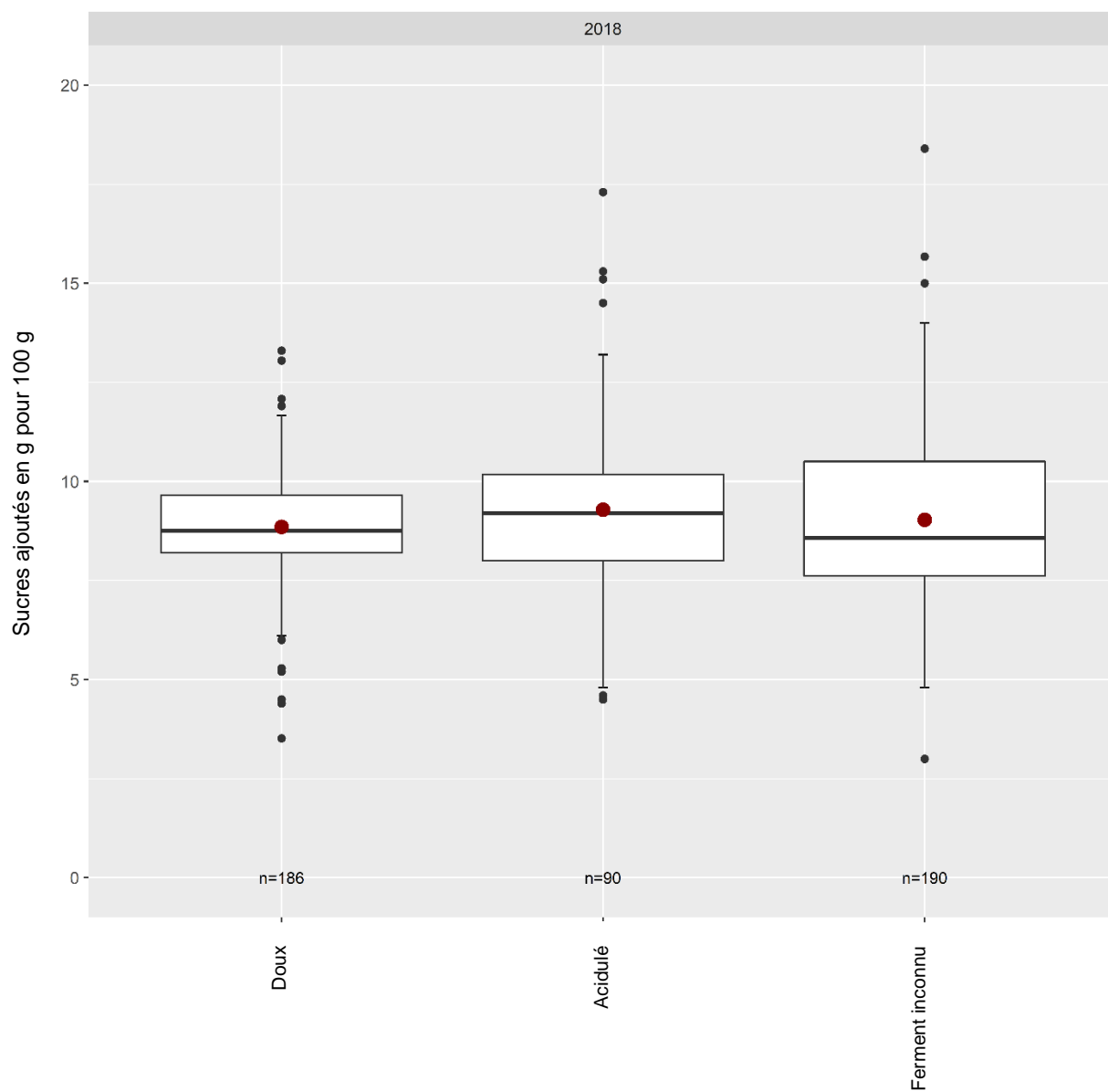
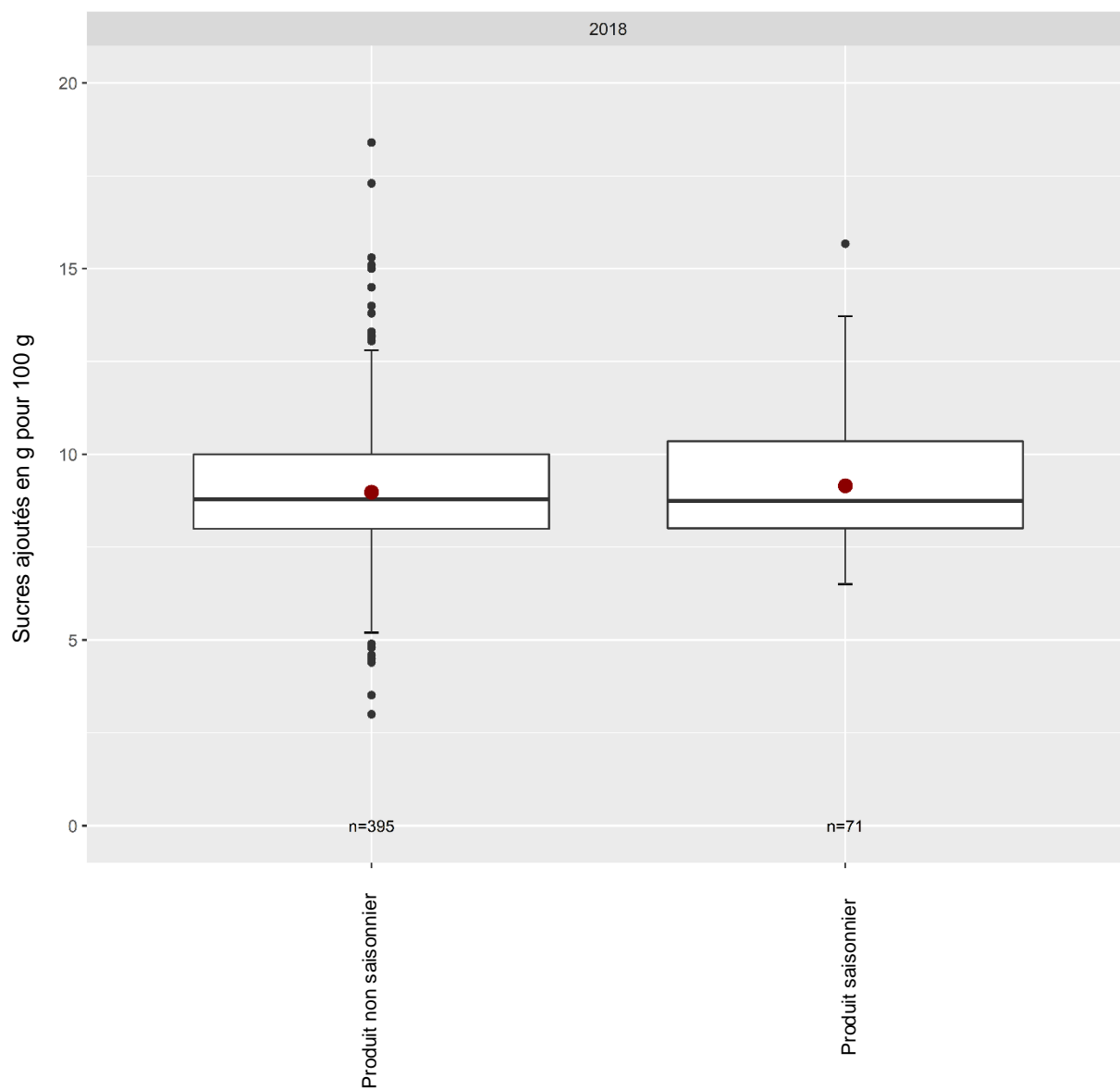


Figure 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts disponibles toute l'année par rapport aux produits saisonniers seulement, en 2018



5 Teneur en sucre dans les céréales pour petit-déjeuner

5.1 Définition et catégorisation des céréales pour petit-déjeuner

Les céréales pour petit-déjeuner ont été réparties en quatre catégories. Les produits édulcorés artificiellement ont été exclus de l'enquête, car la réduction des sucres souhaitée par l'OSAV ne doit pas être réalisée en remplaçant les sucres par des agents édulcorants (édulcorants et succédanés du sucre). Les flocons et mélanges de flocons nature ainsi que les produits non sucrés n'ont pas non plus été pris en compte dans le calcul des moyennes. Par contre, les données concernant les produits non sucrés ont été recueillies, afin de calculer leur part dans l'assortiment total.

Tableau 3 : Catégories de céréales pour petit-déjeuner et définitions

| Catégorie | Définition |
|-------------------------|---|
| Bircher | Mélanges de flocons avec ou sans morceaux de fruits, de fruits à coque et d'ingrédients extrudés/soufflés. Exemples : birchermuesli, etc. |
| Crunchy | Céréales cuites et commercialisées sous l'appellation « croustillant », « crunchy », « crisp », « croc » ou « granola ». Exemples : muesli croustillant, etc. |
| Extrudées ¹⁵ | Produits extrudés, éclatés ou soufflés, y compris ceux qui sont enrobés et fourrés, non composés d'une part importante d'autres ingrédients tels que des fruits ou des fruits à coque. Exemples : Cornflakes, Rice Krispies, All-Bran, Cookie Crisp, Sweet Pops, noisettes d'avoine, Trésors, etc. |
| Porridge | Flocons accompagnés d'autres ingrédients permettant de préparer un porridge (bouillie d'avoine) prêt à être consommé. |

Pour tous les produits, les caractéristiques suivantes ont également été prises en compte : commercialisation depuis l'enquête précédente, produits destinés aux enfants¹⁶, enrichis en protéines, et de fabrication conventionnelle ou biologiques.

¹⁵ Pour plus de simplicité, les céréales de cette catégorie sont appelées « extrudées », même si les produits qu'elles contiennent ne sont pas tous fabriqués par extrusion.

¹⁶ Tous les produits dont l'emballage implique explicitement qu'ils sont destinés aux enfants (p. ex. présence de personnages de dessins animés) ont été inclus.

5.2 Résultats pour les céréales pour petit-déjeuner

Durant cette troisième enquête, les données de 234¹⁷ céréales pour petit-déjeuner provenant de dix entreprises ont été compilées au total, ce qui correspond à une légère hausse, de dix produits, qui s'explique principalement par l'évolution des gammes.

La teneur moyenne (médiane) en sucres ajoutés (voir fig. 19 et tabl. 19) était de 15,0 g pour 100 g de produit en 2018, ce qui représente une diminution de 1,4 g depuis la dernière enquête, toutes catégories confondues et une réduction des sucres ajoutés de 8,5 % (voir tabl. 20). L'objectif convenu lors de la table ronde, qui prévoyait une nouvelle réduction de 5 %, a donc été dépassé.

Globalement, la teneur en sucres ajoutés dans les céréales pour petit-déjeuner a diminué de 13 %¹⁸ entre 2016 et 2018 (voir tabl. 20). Si l'on exclut du calcul de la moyenne les trois entreprises qui n'ont adhéré qu'en 2017 à la Déclaration de Milan, cette moyenne passe alors de 16,7 g en 2016 à 15,0 g en 2017, puis à 14,0 g en 2018, ce qui représente une réduction de 16,2 %.

En 2016, on trouvait sur le marché des céréales pour petit-déjeuner ayant une teneur en sucres ajoutés allant jusqu'à 47,5 g pour 100 g. En 2017, la teneur maximale était de 43,0 g et elle atteignait encore 37,0 g en 2018 (voir tabl. 19).

Comme auparavant, les catégories « bircher » et « porridge » sont celles qui contiennent le moins de sucres ajoutés, et les céréales extrudées celles qui en affichent le plus (voir fig. 24 et tabl. 19). C'est à nouveau dans les céréales extrudées que l'on a pu constater la plus forte réduction de sucre. Depuis 2016, la teneur en sucre dans cette catégorie a été réduite de plus d'un quart, et ne diffère plus maintenant que légèrement en valeur médiane de celle des produits « crunchy » (voir fig. 24 et tabl. 20).

La figure 26 et les tableaux 22 et 23 montrent les différents teneurs en sucre en fonction des entreprises. Toutes les entreprises ont réussi à réduire la teneur moyenne en sucres ajoutés dans leurs gammes.

Les produits mis sur le marché depuis la dernière enquête ont une teneur en sucres ajoutés nettement plus faible (voir fig. 28 et tabl. 24). De même, les produits enrichis en protéines et les produits biologiques font état d'une teneur moins élevée en sucres ajoutés (voir fig. 31 et 32 et tabl. 27 et 28). En revanche, les céréales pour petit-déjeuner destinées aux enfants présentent toujours une teneur en sucres ajoutés nettement plus importante que celles qui ne sont pas explicitement commercialisées comme des produits pour enfants (voir fig. 29 et tabl. 25). Il n'y a en outre toujours pas de produits pour enfants non sucrés (voir fig. 30 et tabl. 26), bien que, globalement, un peu plus d'un produit sur dix ne contienne pas de sucres ajoutés (voir tabl. 26).

¹⁷ Les 234 produits se composent de 210 produits sucrés et de 24 produits non sucrés.

¹⁸ Si l'on calcule la réduction de la teneur en sucre sur la base de la valeur de référence initiale obtenue lors la première enquête de 2016, on obtient une réduction de 13,8 %, soit 2,4 g, pour 100 g (de 17,4 g à 15,0 g).

Figure 19 : Répartition des différents teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, de 2016 à 2018

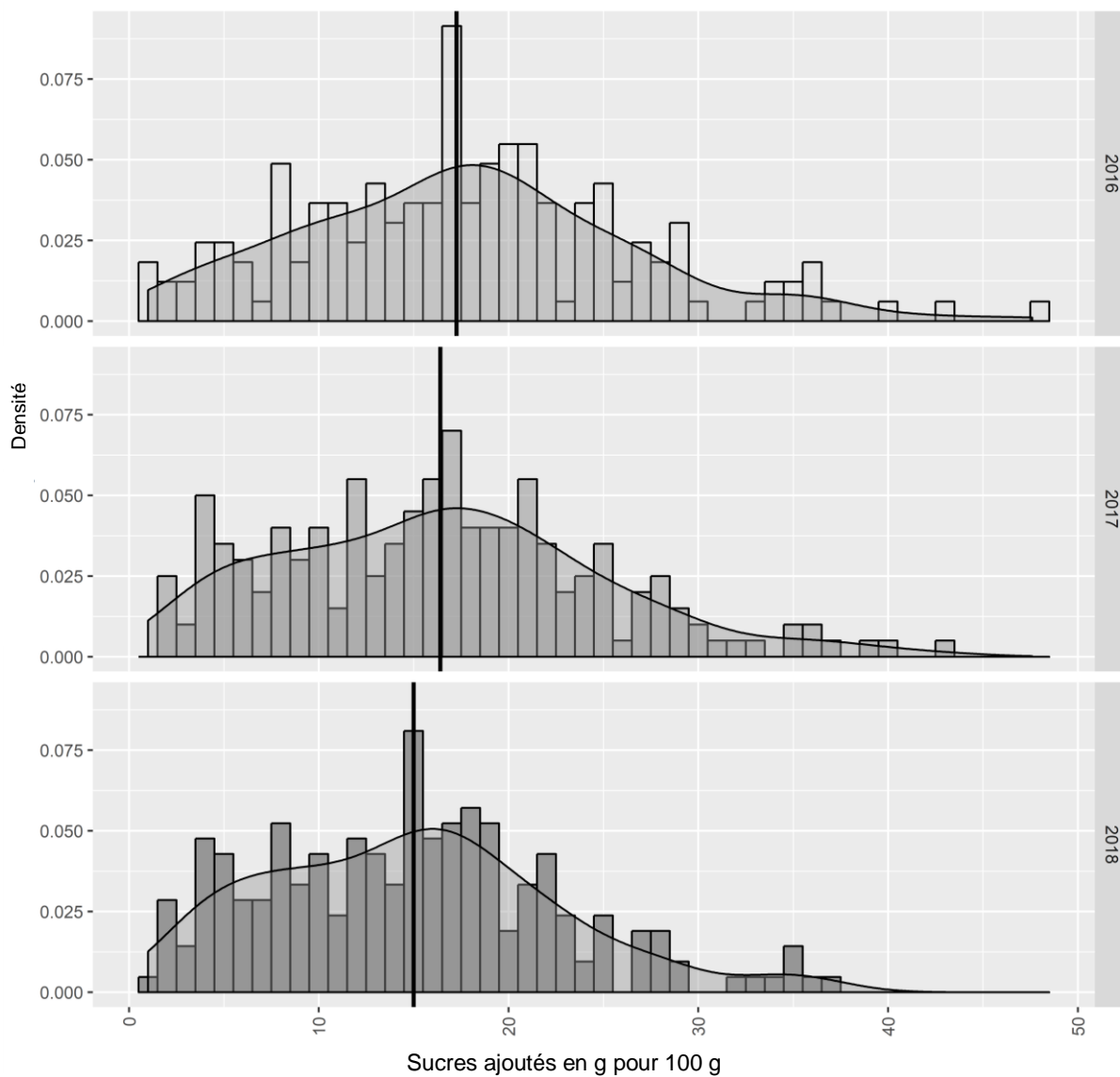


Figure 20 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « bircher », de 2016 à 2018

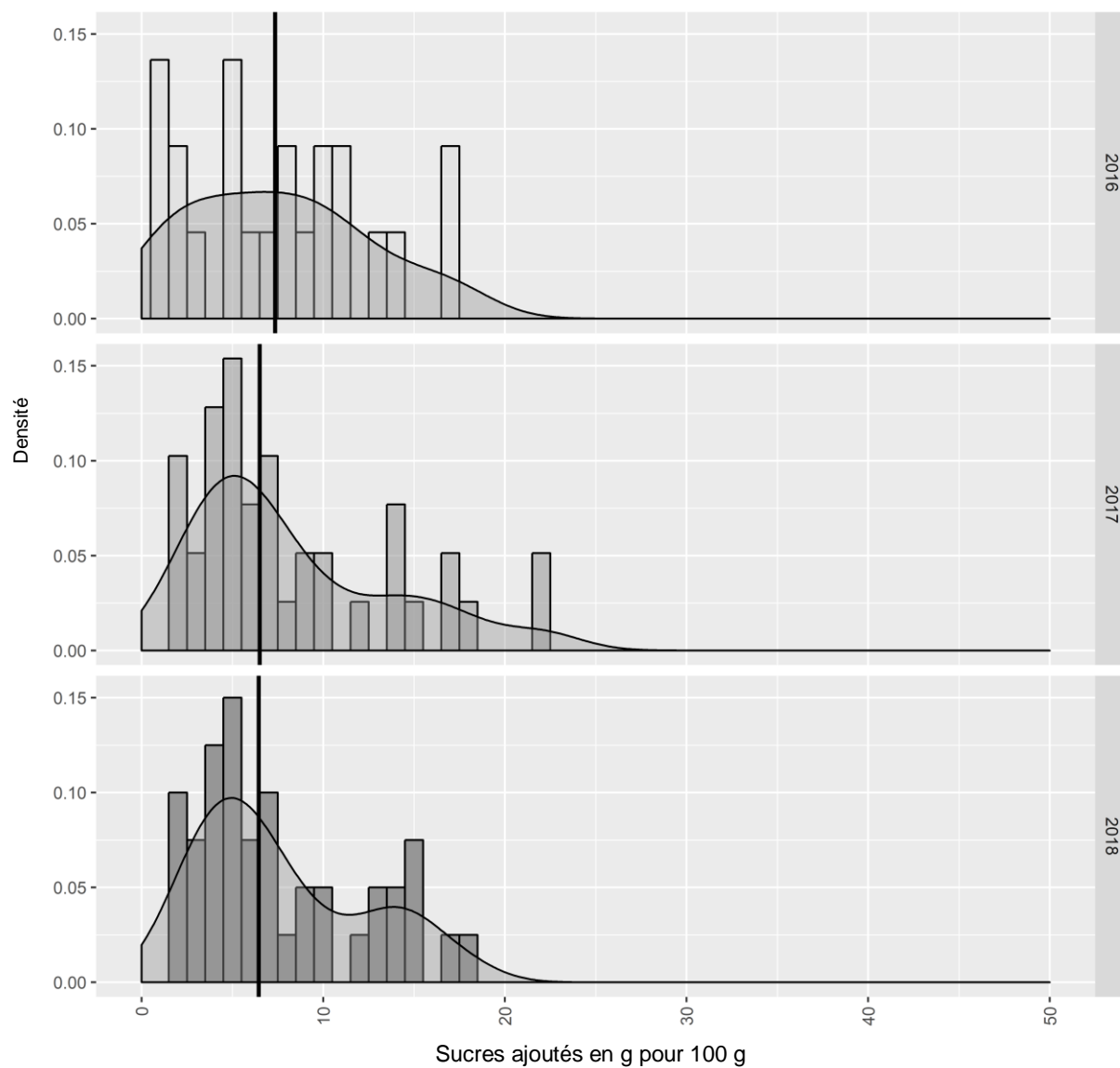


Figure 21 : Répartition des différents teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « crunchy », de 2016 à 2018

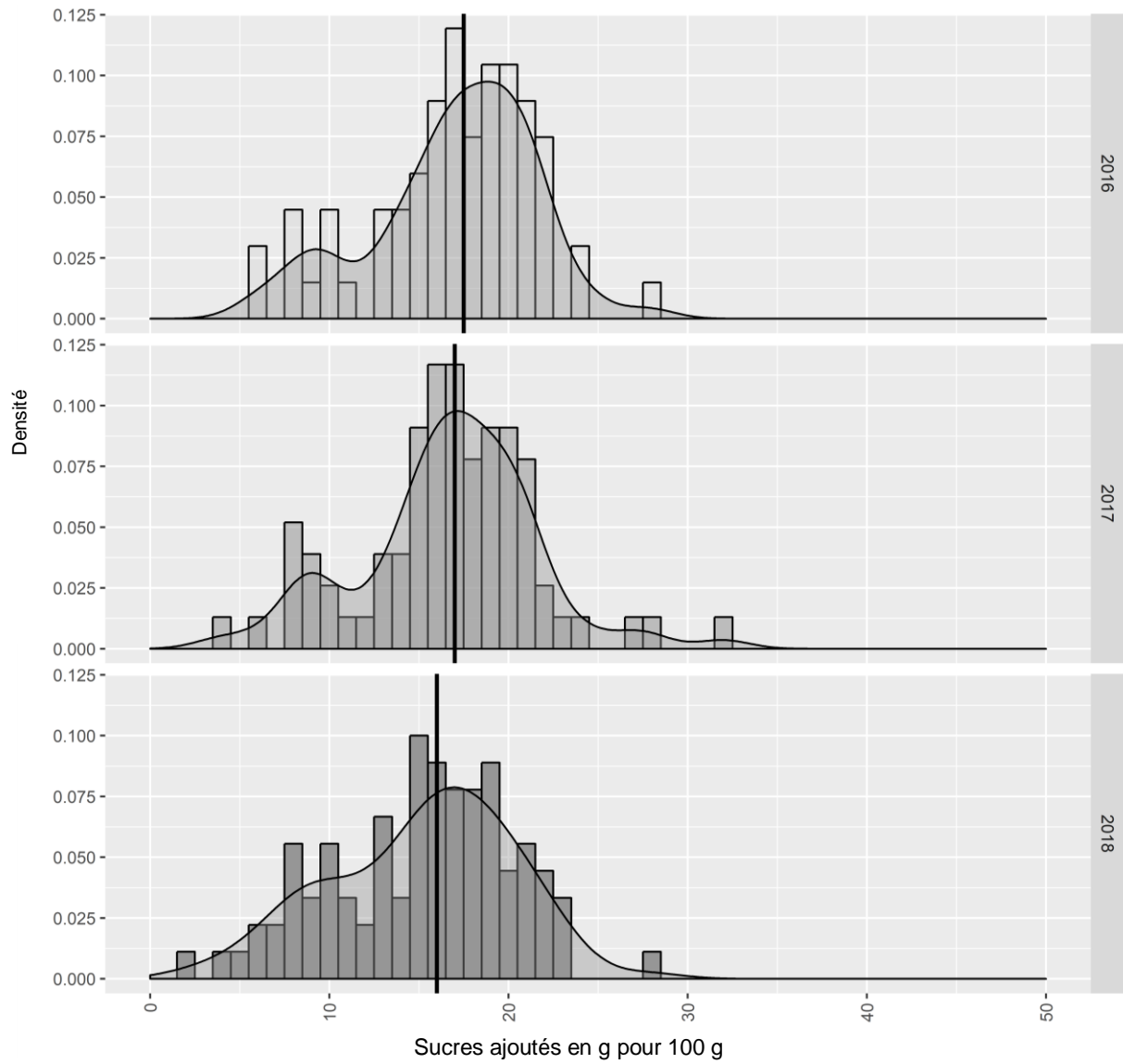


Figure 22 : Répartition des différents teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « extrudées », de 2016 à 2018

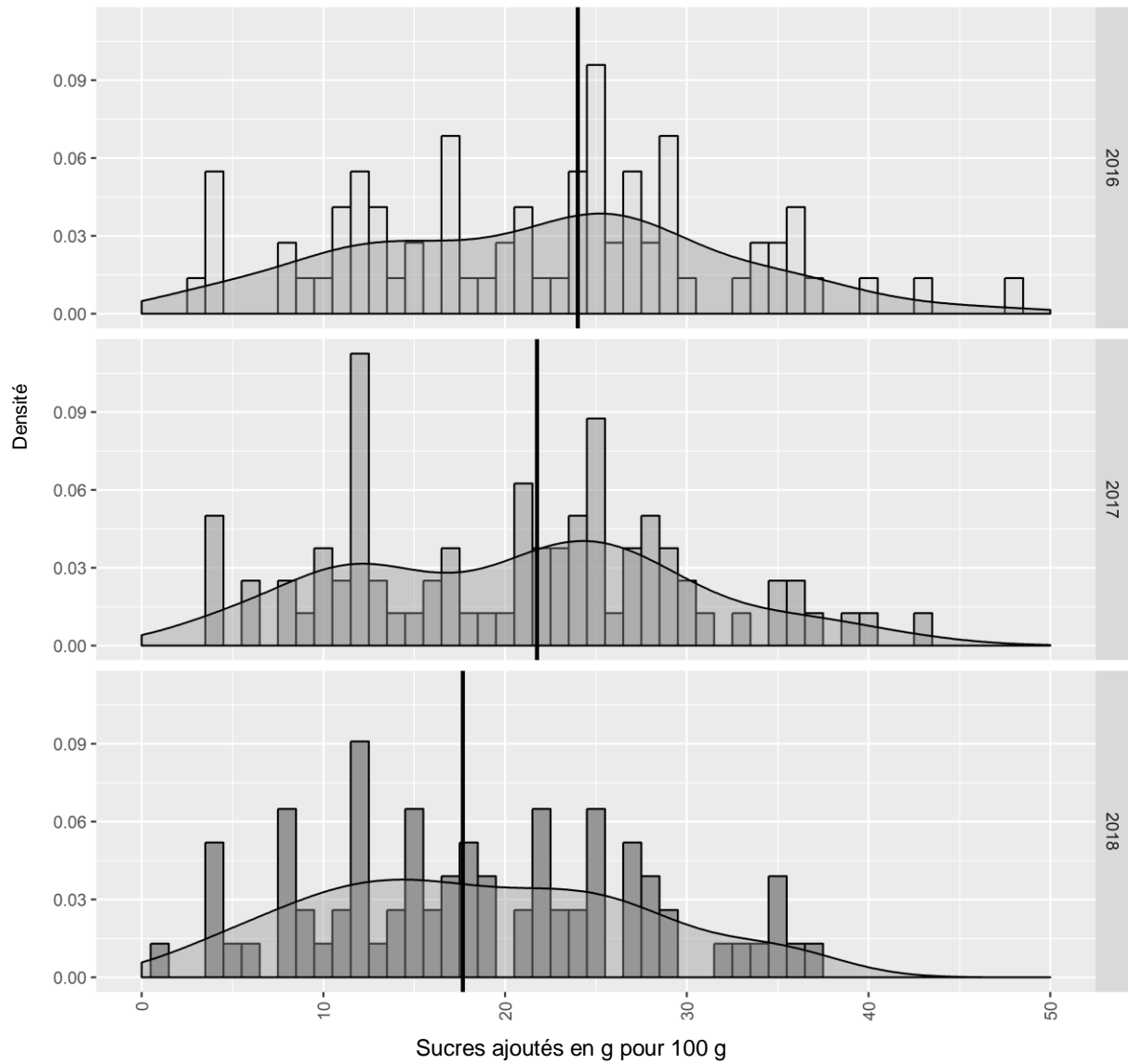


Figure 23 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de la catégorie « porridge », de 2016 à 2018

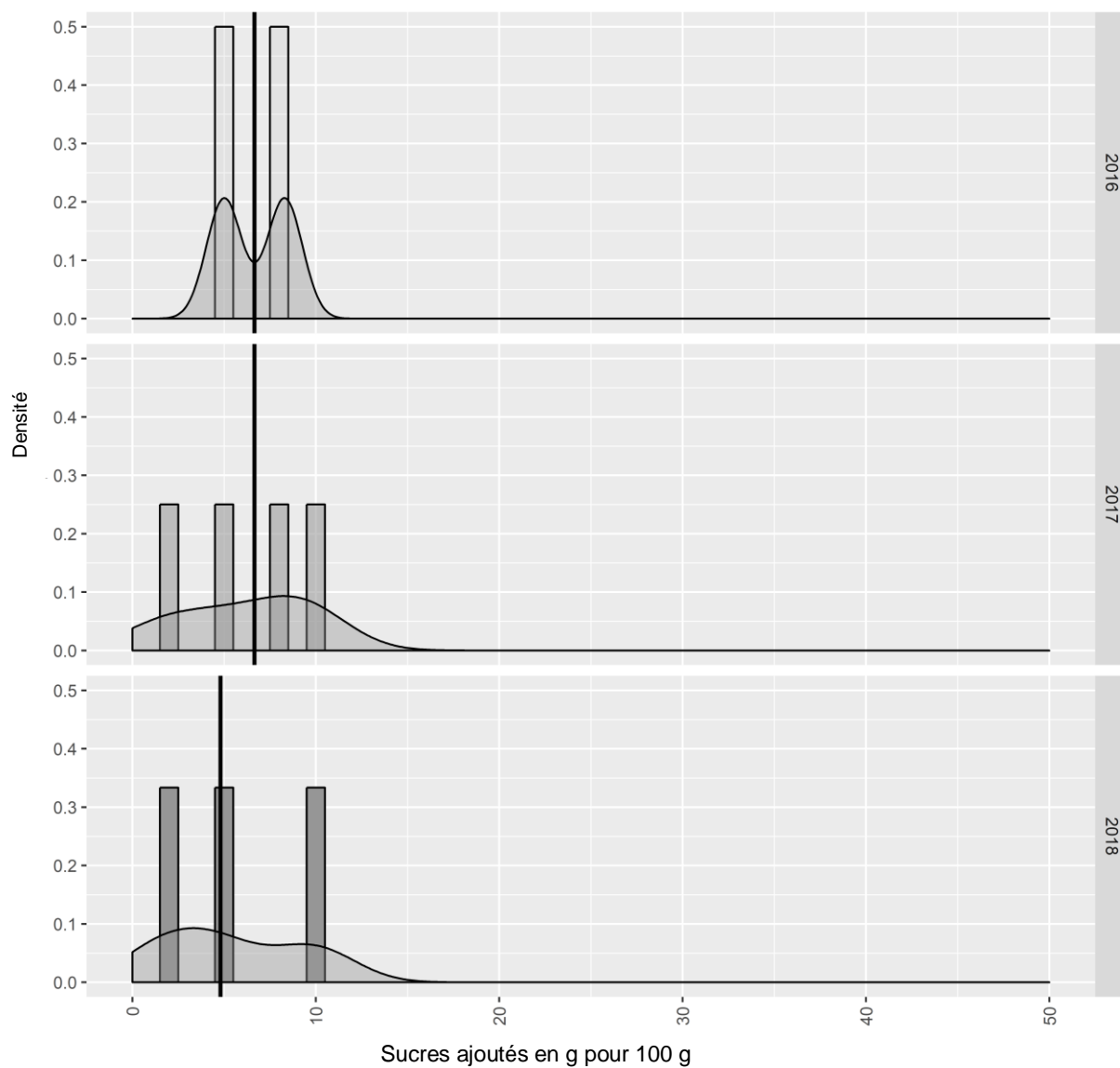


Figure 24 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner, de 2016 et 2018

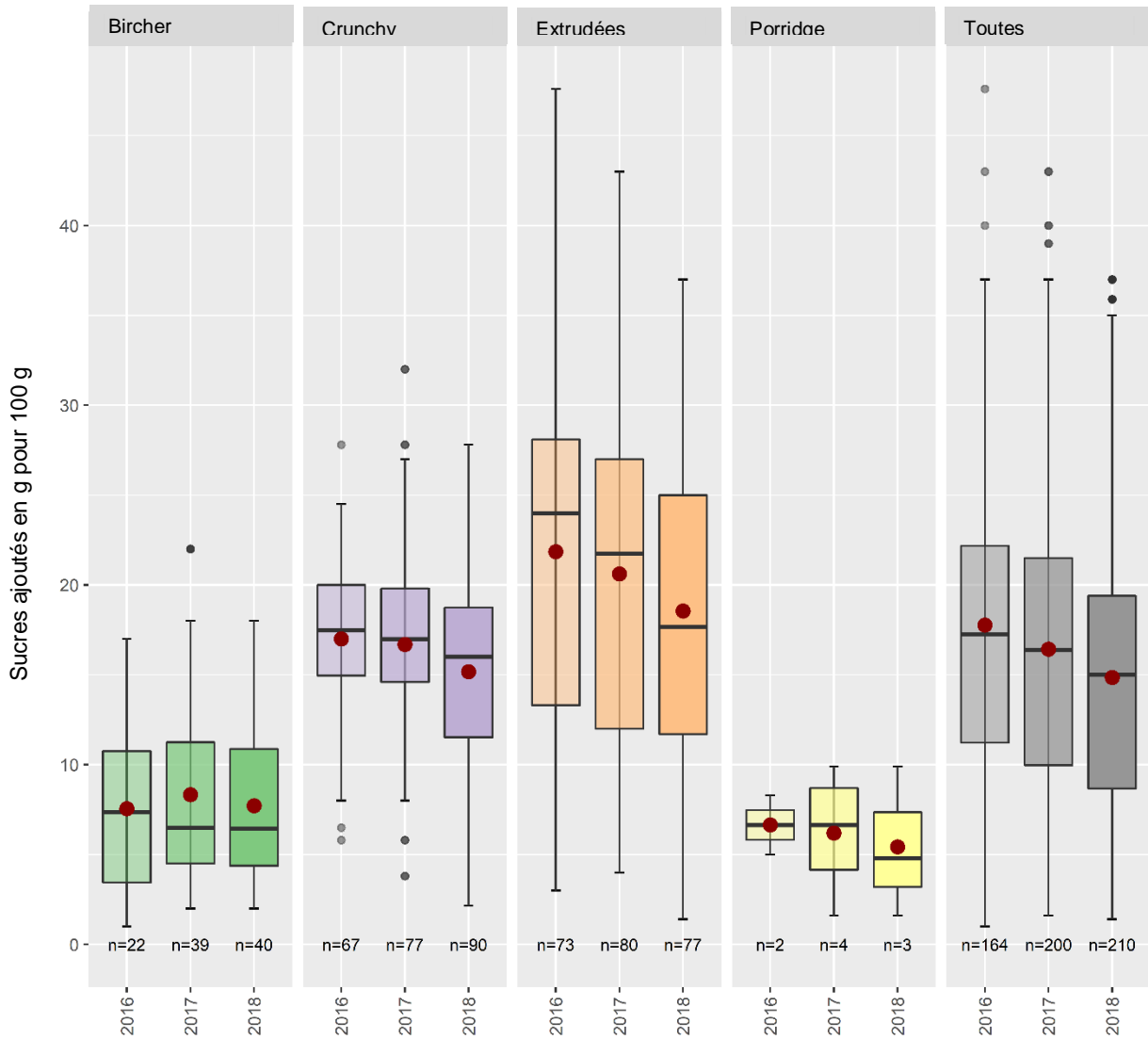
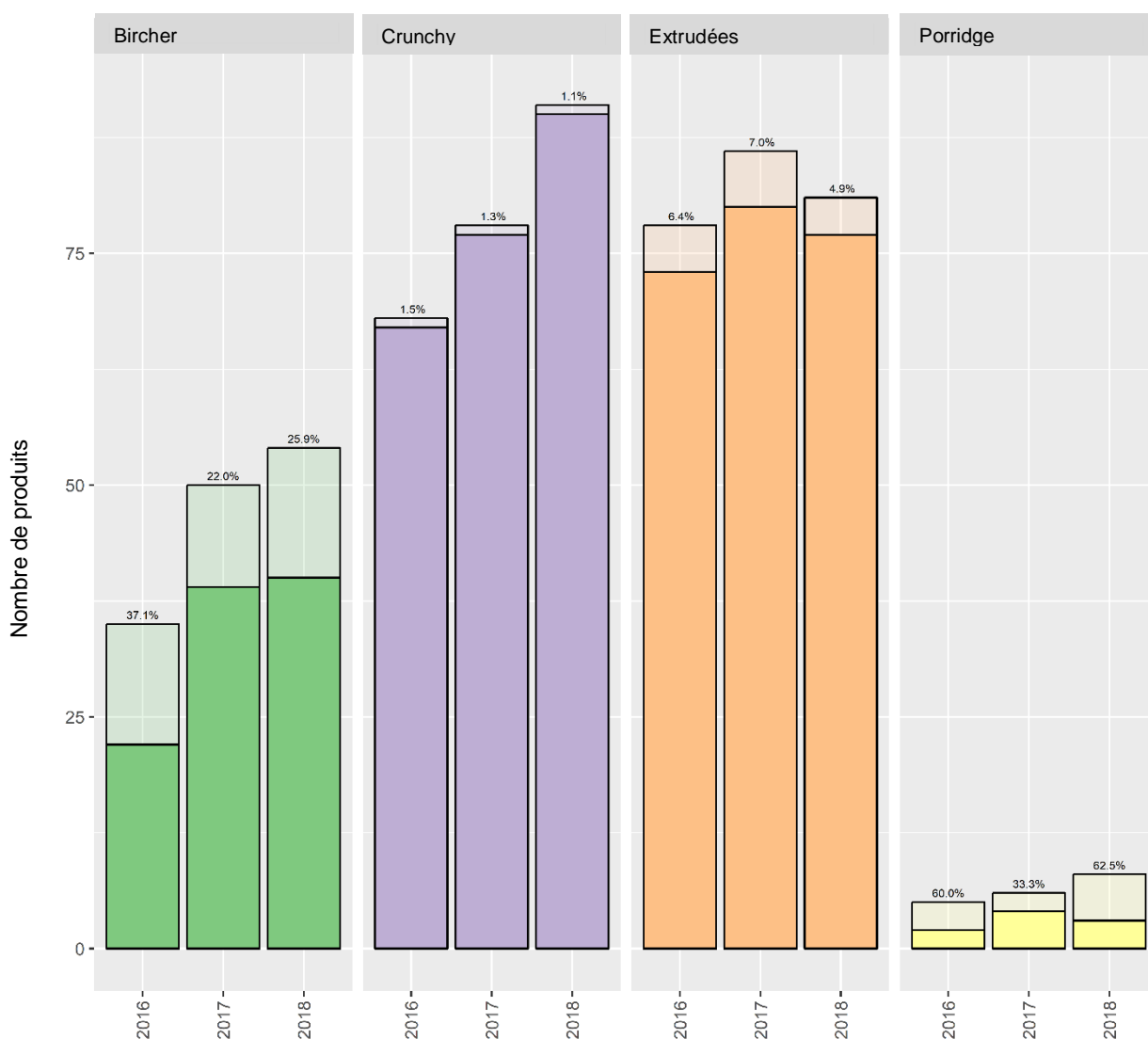


Figure 25 : Part* de produits non sucrés dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner, de 2016 à 2018



* Les barres indiquent le nombre absolu de produits dans les différentes catégories. La part de produits non sucrés est présentée en pour cent et représentée par les sections moins ombrées.

Figure 26 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K), de 2016 et 2018

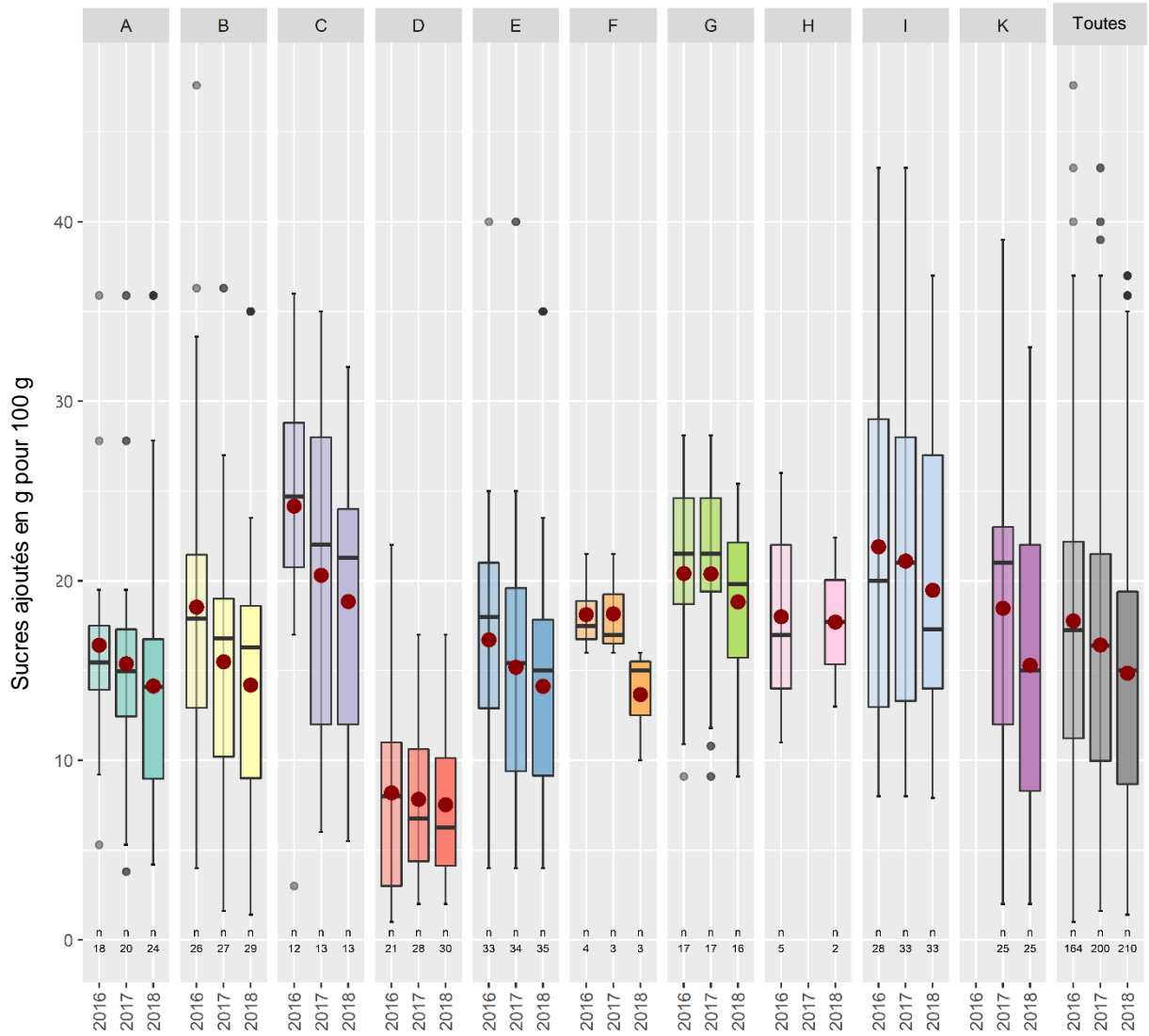
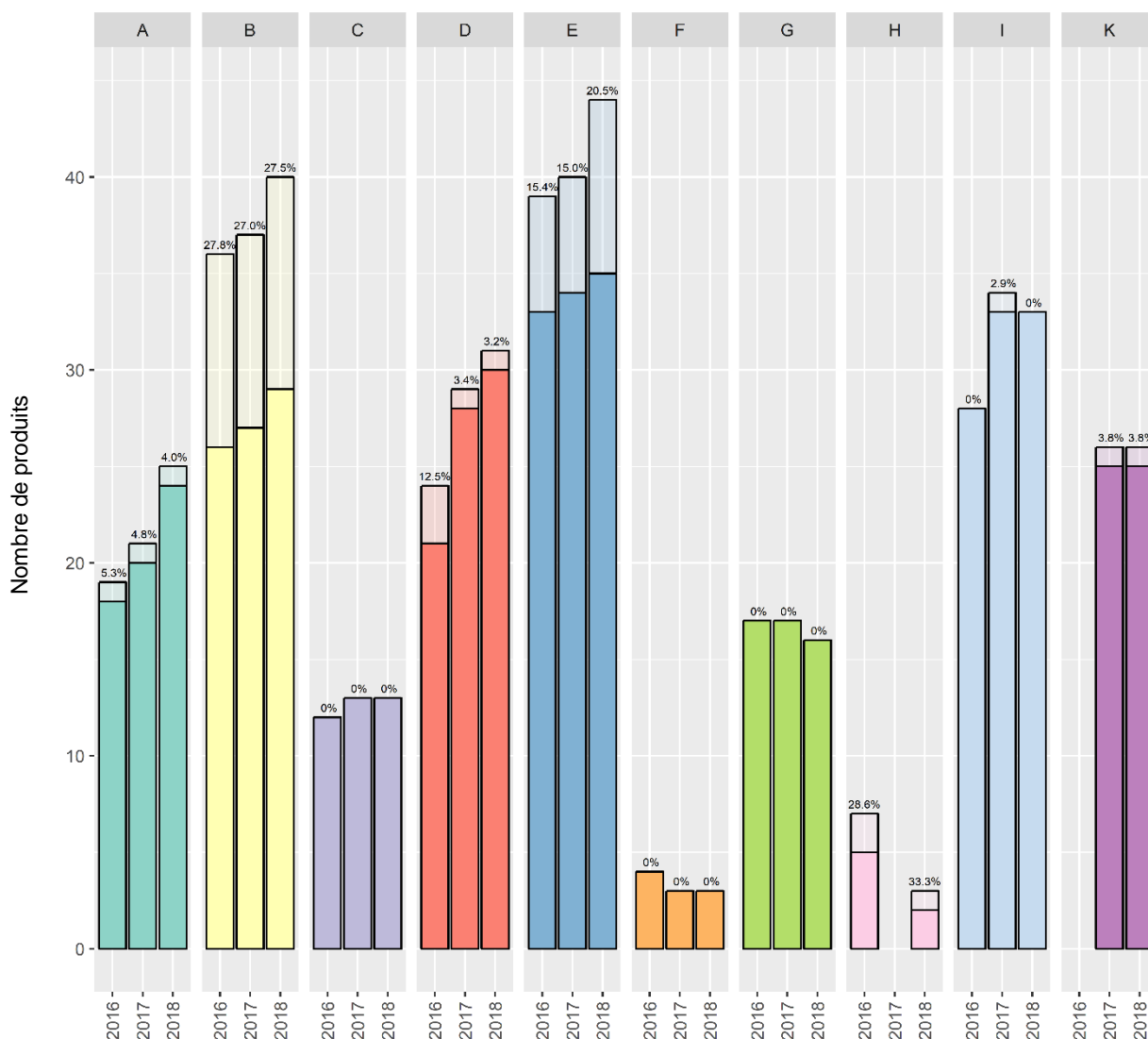


Figure 27 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K), de 2016 et 2018



* Les barres indiquent le nombre absolu de produits dans les différentes catégories. La part de produits non sucrés est présentée en pour cent et représentée par les sections translucides ombrées.

Figure 28 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits, en 2018

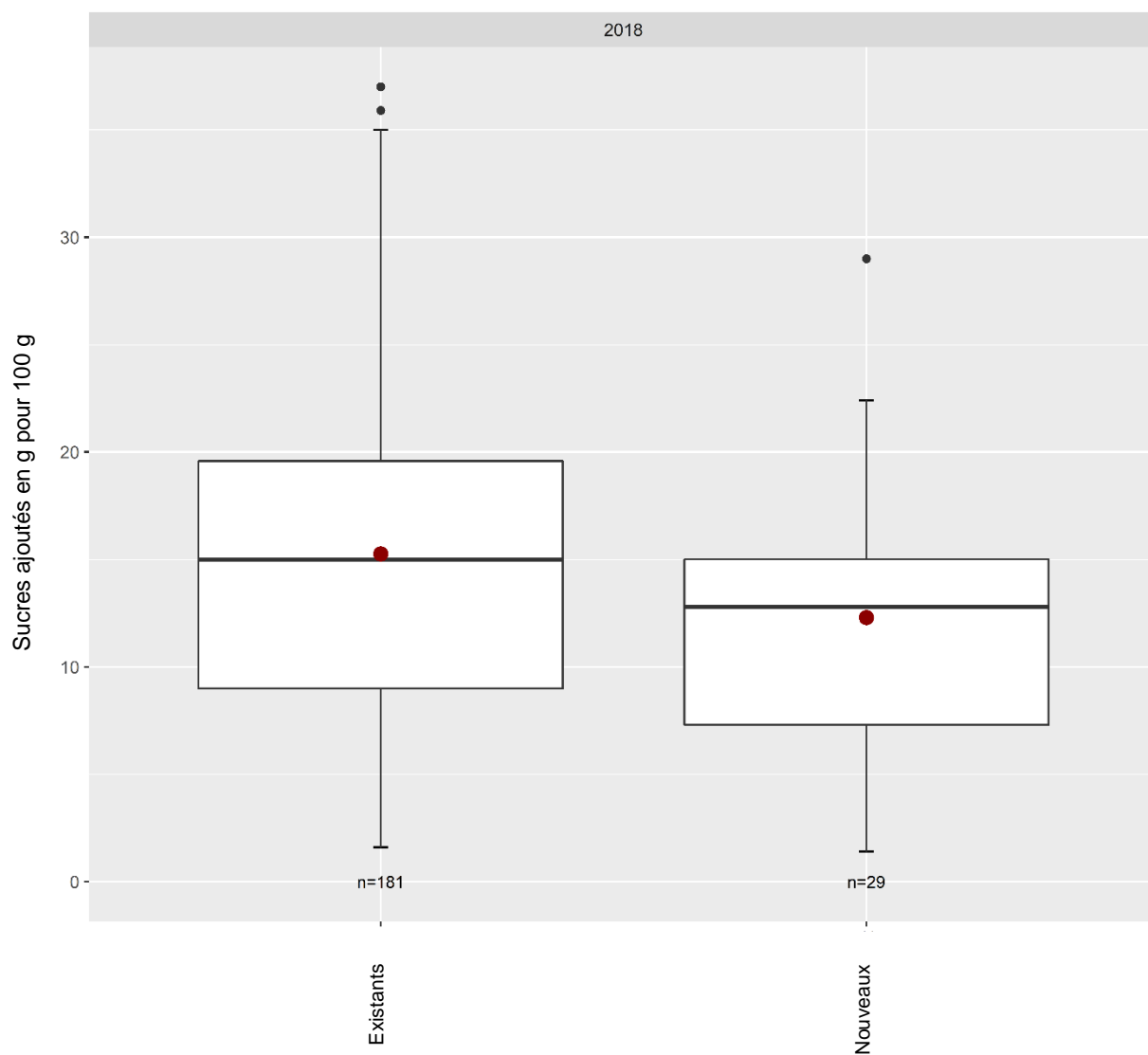


Figure 29 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, de 2016 à 2018

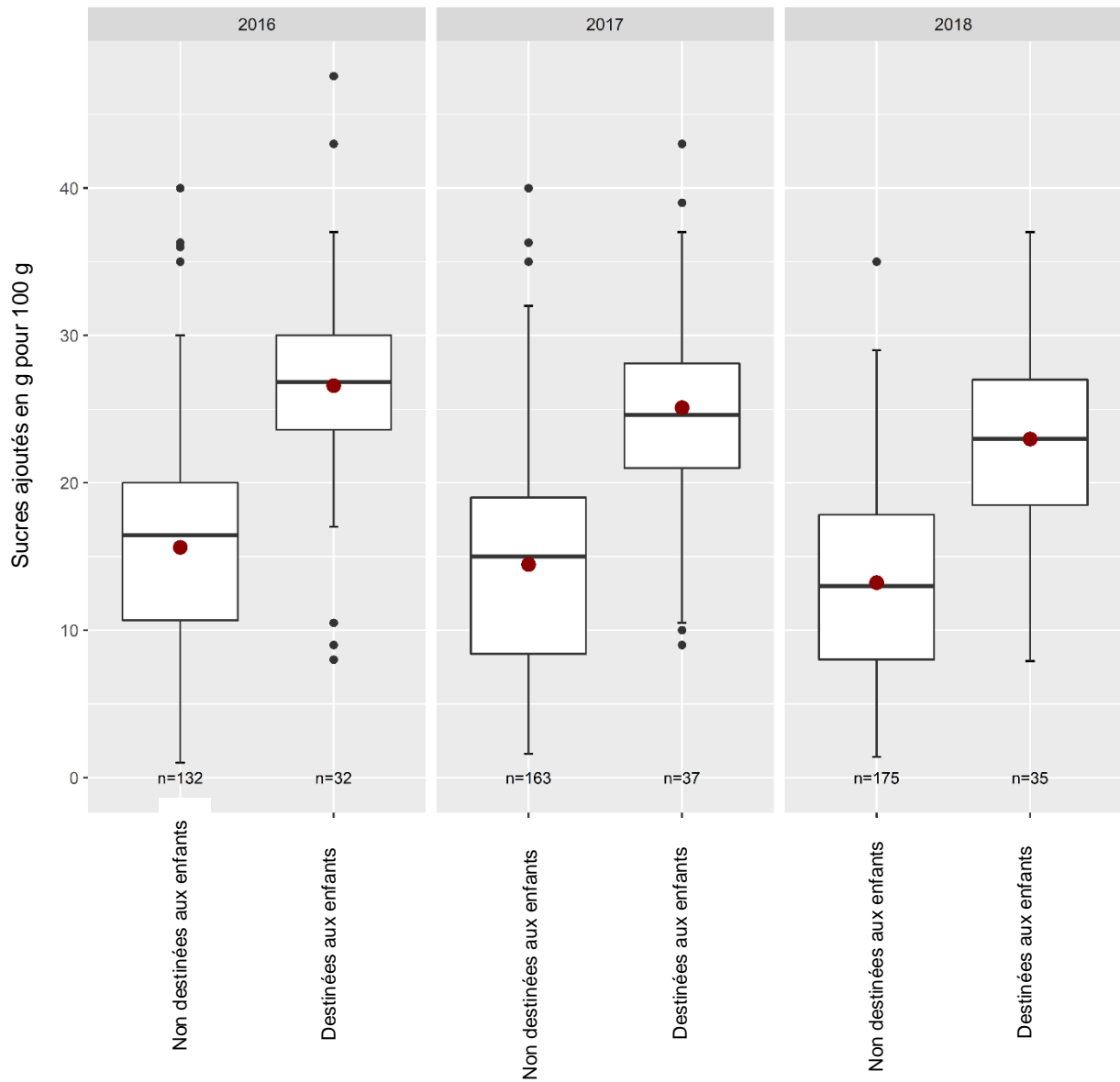
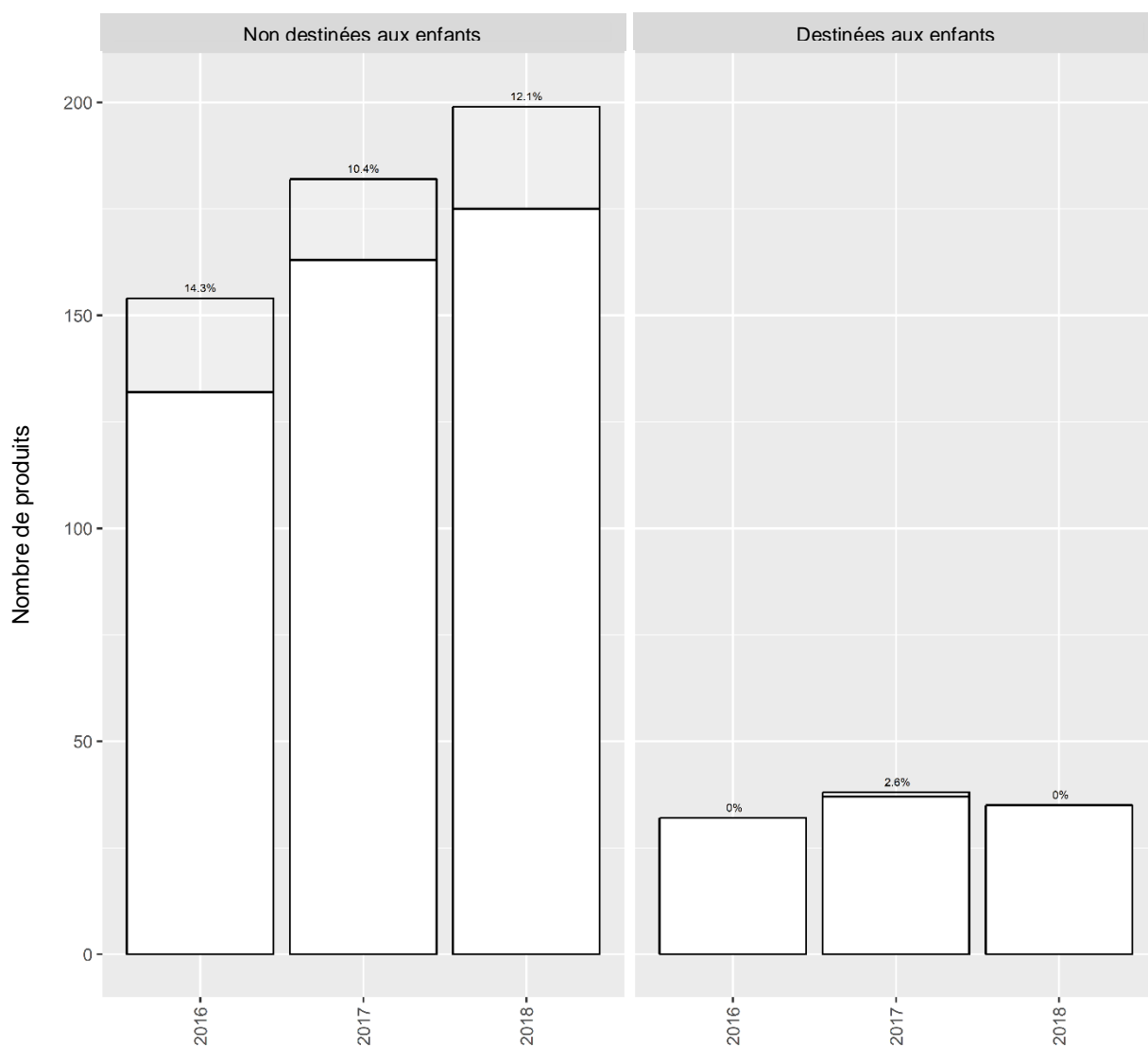


Figure 30 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, de 2016 à 2018



* Les barres indiquent le nombre absolu de produits dans les différentes catégories. La part de produits non sucrés est présentée en pour cent et représentée par les sections ombrées en gris.

Figure 31 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines, de 2016 à 2018

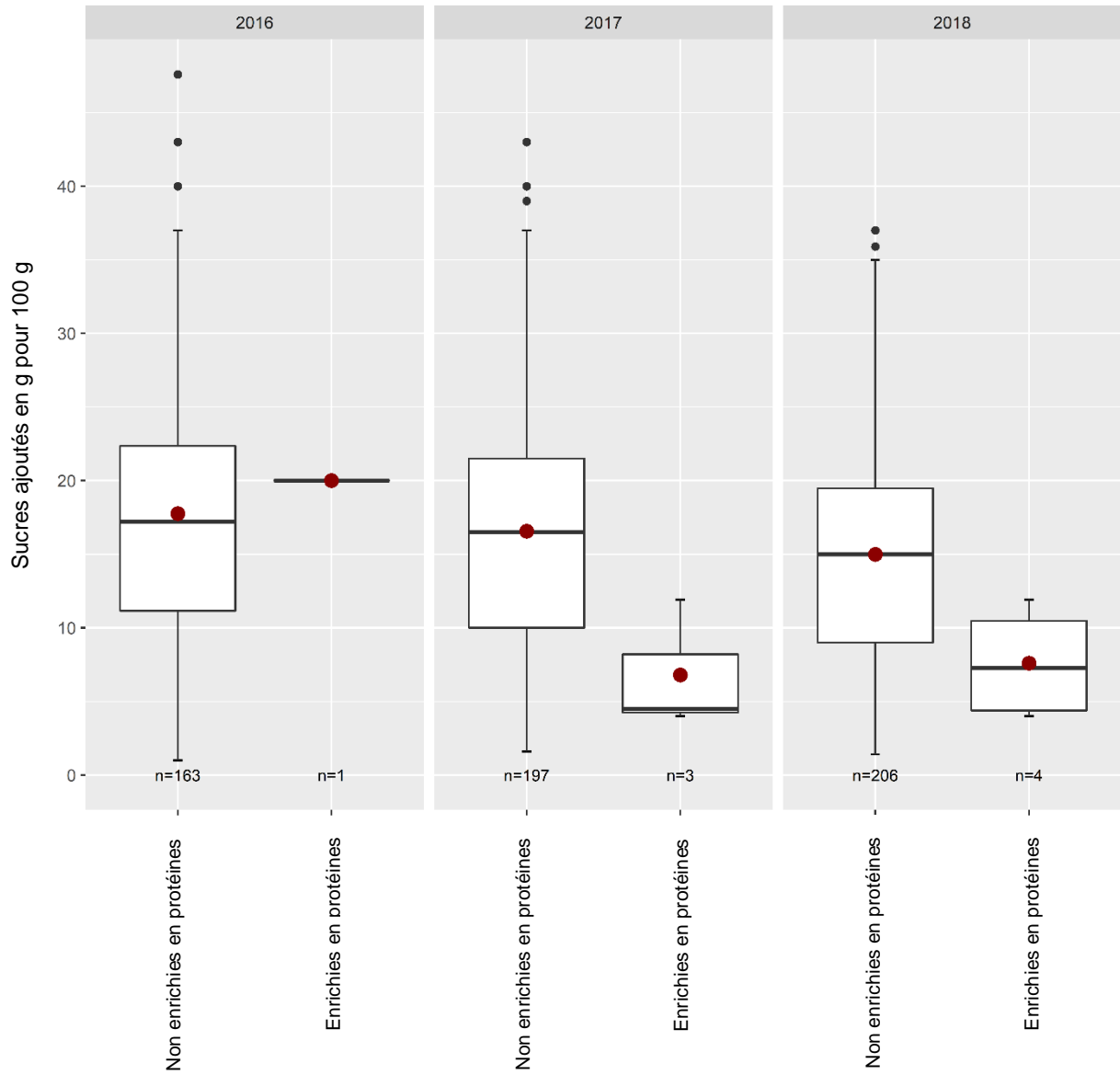


Figure 32 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner biologiques par rapport aux produits de fabrication conventionnelle, de 2016 et 2018

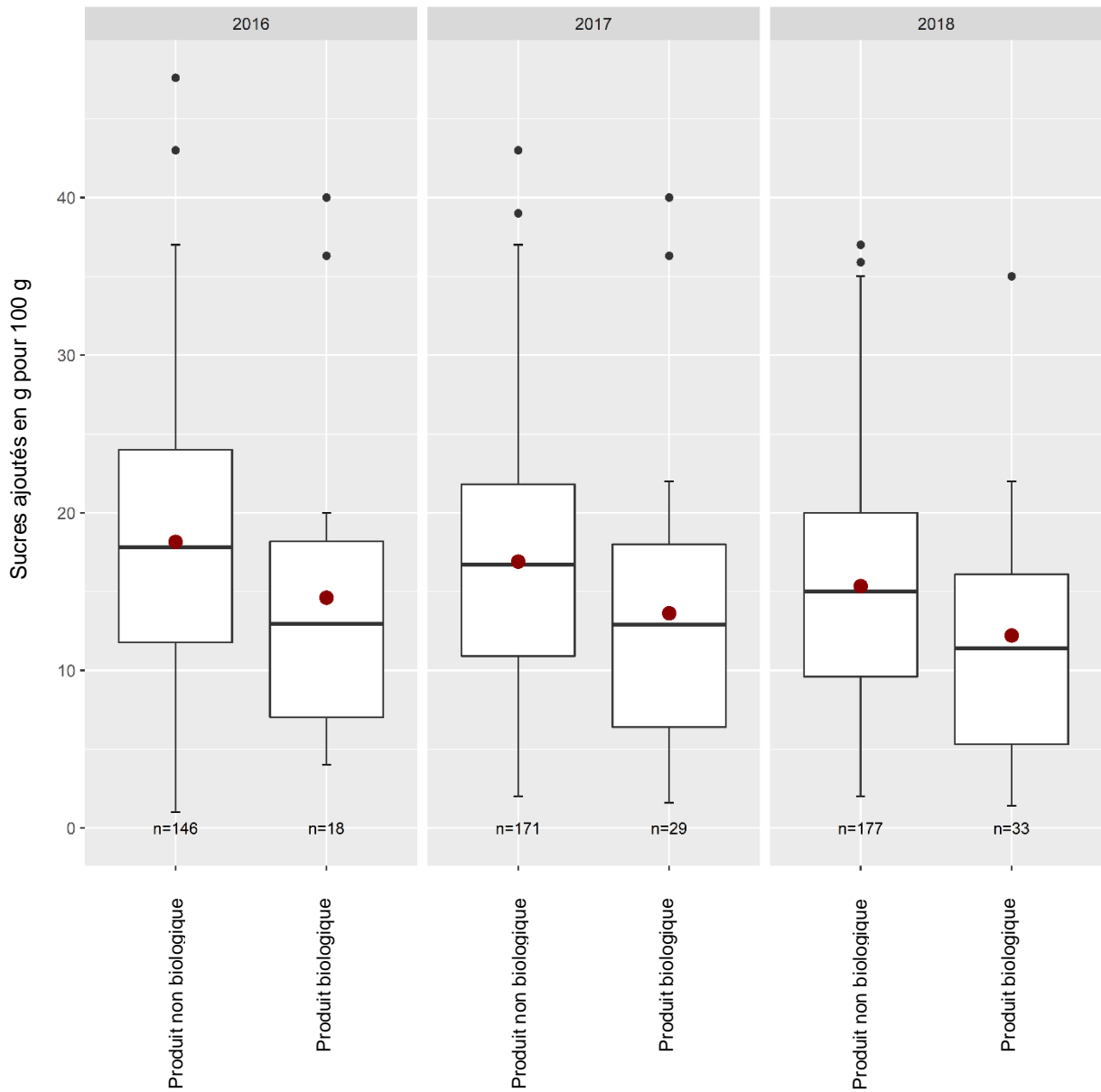
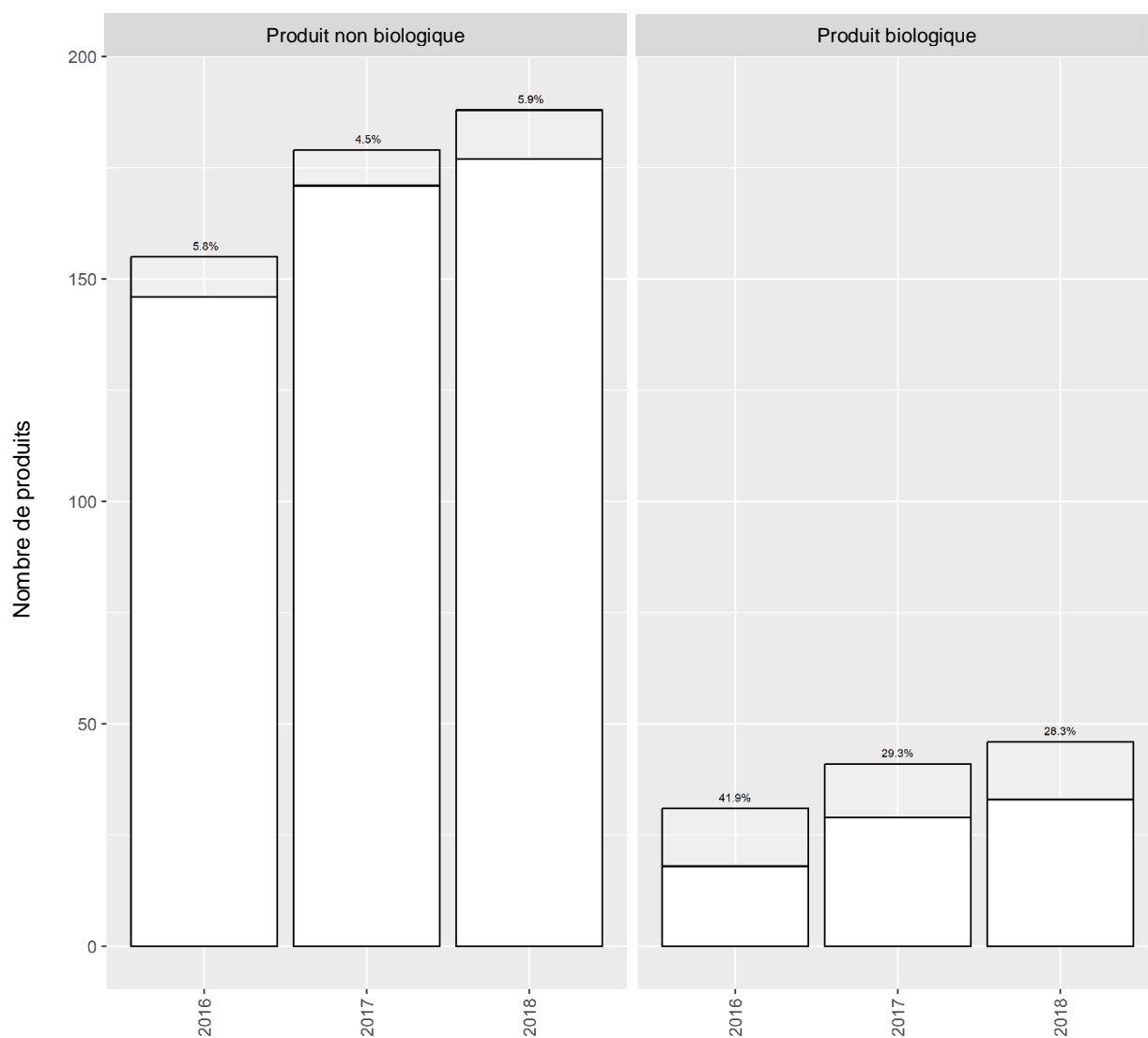


Figure 33 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, de 2016 à 2018



* Les barres indiquent le nombre absolu de produits dans les différentes catégories. La part de produits non sucrés est présentée en pour cent et représentée par les sections ombrées en gris.

6 Conclusion

Motivées par l'engagement qu'elles avaient pris, les quatorze entreprises signataires de la Déclaration de Milan ont pu réduire la teneur en sucre de leurs gammes de yogourts de 3,5 % et celle de leurs assortiments de céréales pour petit-déjeuner de 13 % en l'espace de deux ans. Les dix entreprises qui avaient adhéré à la Déclaration de Milan dès août 2015 ont même atteint une baisse de la teneur en sucre d'un peu plus de 4 % dans les yogourts et de plus de 16 % dans les céréales pour petit-déjeuner.

La première enquête sur la teneur en sucre dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner a eu lieu à l'été 2016, soit un an après la signature de la Déclaration de Milan. On peut donc supposer que la teneur en sucre de ces deux catégories de produits a diminué encore légèrement plus pendant toute la durée de validité de la déclaration, c'est-à-dire d'août 2015 à décembre 2018.

Cette réduction est le fruit de la combinaison de plusieurs mesures :

- Certains produits extrêmement sucrés ont été retirés du marché
- La teneur en sucre des produits existants a été réduite
- De nouveaux produits contenant moins de sucre ont été mis sur le marché

Cette enquête montre qu'une démarche volontaire telle que la Déclaration de Milan peut faire évoluer la situation, à condition d'une part, que les entreprises participantes soient motivées et d'autre part, que les attentes et des objectifs concrets soient fixés et communiqués et que la réalisation de ces objectifs fasse l'objet d'un contrôle régulier.

Quant à savoir si les résultats obtenus à ce jour peuvent être considérés comme un succès, seul l'avenir nous le dira. Ces deux catégories de produits contiennent en effet encore des teneurs considérables en sucre. Il subsiste en outre des céréales pour petit-déjeuner composées à plus d'un tiers de sucre et de yogourts dont près d'un cinquième est du sucre.

Il faut donc que la teneur en sucre continue de diminuer et qu'elle reste ensuite à un niveau bas. Deux projets de recherche mandatés par l'OSAV et qui doivent être achevés cette année, montrent qu'il existe des technologies prometteuses pour diminuer la teneur en sucre sans que les consommateurs ne puissent le percevoir d'un point de vue organoleptique. Des réductions « silencieuses » de ce type seraient parfaites pour les produits déjà commercialisés. Par contre, les nouveaux produits et ceux qui sont saisonniers et ne sont donc disponibles qu'une partie de l'année pourraient et devraient ne contenir dès le départ qu'une quantité nettement plus faible de sucres ajoutés.

Ce qui importe, c'est que des produits moins sucrés ne soient pas supprimés des gammes, qu'ils soient de plus en plus proposés dans les rayons et qu'ils soient achetés et acceptés par les consommateurs.

Enfin, il ne faut pas se focaliser uniquement sur ces deux catégories de produits et sur les sucres ajoutés. Afin d'améliorer durablement l'offre de denrées alimentaires et de promouvoir la santé, il faut améliorer aussi la composition d'autres types de produits.

7 Prochaines étapes

Il a été décidé, lors de la deuxième table ronde de l'automne 2017, de maintenir la Déclaration de Milan jusqu'en 2024 dans le cadre du plan d'action de la Stratégie suisse de nutrition. Cette période devra aussi être mise à profit pour réduire la teneur en sucre d'autres catégories de produits, qu'il reste à définir.

Cette Déclaration de Milan 2019 – 2024 sera signée à l'occasion de la troisième table ronde, qui aura lieu le 27 août 2019. Le nouveau document vise à améliorer la composition de denrées alimentaires en réduisant leur teneur en sucre mais aussi en sel. Comme auparavant, des objectifs concrets de réduction doivent être fixés et contrôlés régulièrement. Le Département fédéral de l'intérieur se réservera désormais le droit d'exclure de la Déclaration de Milan les entreprises qui ne seront pas en mesure de prouver qu'elles ont fait des efforts crédibles pour réduire les teneurs en sucre ou en sel des produits rattachés aux groupes concernés.

Quant à savoir de quels types de produits il s'agira, en plus des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner, rien n'a encore été décidé. Une analyse des données recueillies à l'occasion de l'enquête nationale sur l'alimentation « menuCH »¹⁹ fournit des indications sur les groupes de denrées alimentaires qui figurent parmi les sources les plus importantes de sucre et de sel. Des approches différenciées devront cependant être appliquées pour chacun de ces groupes de produits.

¹⁹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch.html>

8 Annexe

8.1 Résultats (tableaux)

8.1.1 Yogourts

Tableau 4 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de yogourts

| Catégorie | Année | n | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|----------------|-------|-----|---------|---------|------|------|------|
| Toutes | 2016 | 383 | 9,1 | 9,3 | 2,3 | 18,4 | 1,6 |
| | 2017 | 491 | 9,1 | 9,3 | 2,3 | 18,4 | 1,9 |
| | 2018 | 466 | 8,8 | 9,0 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Arôme | 2016 | 75 | 10,2 | 10,5 | 2,3 | 18,4 | 2,4 |
| | 2017 | 100 | 10,2 | 10,5 | 2,3 | 18,4 | 2,5 |
| | 2018 | 104 | 10,2 | 10,3 | 4,5 | 18,4 | 2,4 |
| Fruits | 2016 | 250 | 8,8 | 9,0 | 6,1 | 12,4 | 1,1 |
| | 2017 | 319 | 8,8 | 8,9 | 4,0 | 16,6 | 1,6 |
| | 2018 | 286 | 8,4 | 8,6 | 4,4 | 15,7 | 1,5 |
| Muesli | 2016 | 36 | 9,5 | 9,7 | 7,1 | 17,0 | 1,8 |
| | 2017 | 44 | 9,7 | 9,4 | 3,0 | 12,4 | 1,9 |
| | 2018 | 44 | 9,0 | 8,6 | 3,0 | 11,6 | 2,1 |
| Fruits à coque | 2016 | 22 | 9,0 | 9,4 | 8,0 | 11,2 | 1,0 |
| | 2017 | 28 | 9,1 | 9,5 | 8,0 | 12,5 | 1,2 |
| | 2018 | 32 | 8,7 | 8,9 | 5,2 | 11,2 | 1,2 |

Tableau 5 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de yogourts et réductions réalisées, de 2016 à 2018

| Catégorie | n | | | Médiane | | | Réduction de 2017 à 2018 | | Réduction de 2016 à 2018 | | |
|----------------|------|------|------|---------|------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|----------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | g | % | g | % | Valeur p |
| Toutes | 383 | 491 | 466 | 9,1 | 9,1 | 8,8 | -0,3 | -3,3 | -0,3 | -3,5 | 0,011* |
| Arôme | 75 | 100 | 104 | 10,2 | 10,2 | 10,2 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | -0,2 | 0,862 |
| Fruits | 250 | 319 | 286 | 8,8 | 8,8 | 8,4 | -0,4 | -4,5 | -0,4 | -5,1 | 0,010* |
| Muesli | 36 | 44 | 44 | 9,5 | 9,7 | 9,0 | -0,7 | -7,5 | -0,5 | -5,4 | 0,035* |
| Fruits à coque | 22 | 28 | 32 | 9,0 | 9,1 | 8,7 | -0,4 | -4,2 | -0,3 | -3,1 | 0,105 |

*Étapes de réduction statistiquement significatives

Tableau 6 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts et dans les différentes catégories

| Catégorie | Total produits (n) | | | Nombre de produits non sucrés (n) | | | Part de produits non sucrés (en %) | | |
|----------------|--------------------|------|------|-----------------------------------|------|------|------------------------------------|------|------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Tous | 383 | 491 | 469 | 0 | 0 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,64 |
| Arôme | 75 | 100 | 104 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Fruits | 250 | 319 | 289 | 0 | 0 | 3 | 0,00 | 0,00 | 1,04 |
| Muesli | 36 | 44 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Fruits à coque | 22 | 28 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

Tableau 7 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A à I), de 2016 et 2018

| Entreprise | Année | n | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|------------|-------|-----|---------|---------|-------|-------|-------|
| Toutes | 2016 | 383 | 9,1 | 9,3 | 2,3 | 18,4 | 1,6 |
| | 2017 | 491 | 9,1 | 9,3 | 2,3 | 18,4 | 1,9 |
| | 2018 | 466 | 8,8 | 9,0 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| A | 2016 | 46 | 10,1 | 9,6 | 2,3 | 12,0 | 1,8 |
| | 2017 | 50 | 10,0 | 9,1 | 2,3 | 12,0 | 2,2 |
| | 2018 | 44 | 9,6 | 9,2 | 4,4 | 11,6 | 1,6 |
| B | 2016 | 61 | 9,1 | 9,3 | 5,0 | 13,0 | 1,3 |
| | 2017 | 66 | 9,1 | 9,2 | 7,5 | 13,0 | 1,2 |
| | 2018 | 50 | 9,1 | 8,9 | 3,5 | 13,3 | 1,8 |
| C | 2016 | 18 | 10,6 | 9,8 | 6,5 | 11,8 | 1,7 |
| | 2017 | 18 | 9,9 | 9,4 | 6,5 | 11,3 | 1,5 |
| | 2018 | 11 | 9,8 | 9,3 | 6,8 | 10,9 | 1,1 |
| D | 2016 | 87 | 9,4 | 9,6 | 6,5 | 16,3 | 1,8 |
| | 2017 | 95 | 9,2 | 9,1 | 3,0 | 17,3 | 2,2 |
| | 2018 | 89 | 9,1 | 9,2 | 4,5 | 17,3 | 2,2 |
| E | 2016 | 35 | 9,6 | 10,0 | 8,1 | 17,0 | 1,8 |
| | 2017 | 30 | 8,8 | 9,0 | 7,6 | 11,8 | 1,2 |
| | 2018 | 42 | 8,3 | 8,7 | 5,5 | 12,5 | 1,4 |
| F | 2016 | 31 | 8,1 | 8,9 | 6,8 | 18,4 | 2,5 |
| | 2017 | 25 | 8,1 | 8,6 | 5,3 | 18,4 | 2,7 |
| | 2018 | 25 | 7,0 | 7,9 | 4,8 | 18,4 | 2,8 |
| G | 2016 | 105 | 8,8 | 8,9 | 6,4 | 12,3 | 0,9 |
| | 2017 | 100 | 8,8 | 8,8 | 4,0 | 12,3 | 1,2 |
| | 2018 | 88 | 8,6 | 8,8 | 5,2 | 12,6 | 1,2 |
| H | 2016 | 0 | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. |
| | 2017 | 43 | 10,2 | 10,3 | 6,5 | 16,6 | 2,2 |
| | 2018 | 43 | 9,2 | 9,6 | 6,5 | 15,7 | 1,9 |
| I | 2016 | 0 | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. |
| | 2017 | 64 | 10,7 | 10,3 | 5,0 | 15,2 | 2,2 |
| | 2018 | 74 | 9,4 | 9,2 | 3,0 | 15,0 | 2,3 |

Tableau 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A à I) et réductions réalisées, de 2016 et 2018

| Entreprise | n | | | Médiane | | | Réduction de 2017 à 2018 | | Réduction de 2016 à 2018 | | |
|------------|------|------|------|---------|------|------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|----------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | g | % | g | % | Valeur p |
| Toutes | 383 | 491 | 466 | 9,1 | 9,1 | 8,8 | -0,3 | -3,3 | -0,3 | -3,5 | 0,011* |
| A | 46 | 50 | 44 | 10,1 | 10,0 | 9,6 | -0,4 | -4,0 | -0,4 | -4,5 | 0,387 |
| B | 61 | 66 | 50 | 9,1 | 9,1 | 9,1 | 0,0 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,345 |
| C | 18 | 18 | 11 | 10,6 | 9,9 | 9,8 | -0,1 | -1,0 | -0,8 | -7,1 | 0,656 |
| D | 87 | 95 | 89 | 9,4 | 9,2 | 9,1 | -0,1 | -1,1 | -0,3 | -3,2 | 0,272 |
| E | 35 | 30 | 42 | 9,6 | 8,8 | 8,3 | -0,4 | -5,1 | -1,3 | -13,5 | 0,001* |
| F | 31 | 25 | 25 | 8,1 | 8,1 | 7,0 | -1,1 | -13,6 | -1,1 | -13,6 | 0,422 |
| G | 105 | 100 | 88 | 8,8 | 8,8 | 8,6 | -0,2 | -2,1 | -0,3 | -3,3 | 0,612 |
| H | 0 | 43 | 43 | A. d. | 10,2 | 9,2 | -1,0 | -10,3 | A. d. | A. d. | 0,115 |
| I | 0 | 64 | 74 | A. d. | 10,7 | 9,4 | -1,3 | -12,6 | A. d. | A. d. | 0,004* |

* Étapes de réduction statistiquement significatives

Tableau 9 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|--------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 8,8 | 9,0 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Produits existants | 2018 | 392 | 84 | 9,1 | 9,2 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Nouveaux produits | 2018 | 74 | 16 | 8,0 | 7,8 | 3,5 | 12,6 | 1,8 |

Tableau 10 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, en 2018

| | Année | n | % de n | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|--------------------------|-------|-----|--------|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Non destinés aux enfants | 2018 | 458 | 98 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Destinés aux enfants | 2018 | 8 | 2 | 8,4 | 7,0 | 5,8 | 13,8 | 3,1 |

Tableau 11 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont destinés ou non aux enfants

| | Total produits (n) | | | Nombre de produits non sucrés (n) | | | Part de produits non sucrés (en %) | | |
|--------------------------|--------------------|------|------|-----------------------------------|------|------|------------------------------------|------|------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Tous | 383 | 491 | 469 | 0 | 0 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,64 |
| Non destinés aux enfants | 374 | 481 | 461 | 0 | 0 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,65 |
| Destinés aux enfants | 9 | 10 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

Tableau 12 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|--------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Avec lactose | 2018 | 438 | 94 | 9,1 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Sans lactose | 2018 | 28 | 6 | 7,7 | 7,4 | 4,5 | 11,3 | 2,1 |

Tableau 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|---------------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Non enrichis en protéines | 2018 | 456 | 98 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Enrichis en protéines | 2018 | 10 | 2 | 7,7 | 8,0 | 4,5 | 10,0 | 1,9 |

Tableau 14 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts commercialisés ou non comme desserts, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|------------------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Produits autres que desserts | 2018 | 453 | 97 | 8,9 | 8,7 | 3,0 | 17,3 | 1,8 |

| | | | | | | | | |
|-------------------|------|----|---|------|------|------|------|-----|
| Produits desserts | 2018 | 13 | 3 | 12,7 | 11,8 | 10,0 | 18,4 | 2,5 |
|-------------------|------|----|---|------|------|------|------|-----|

Tableau 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|-----------------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Fabrication conventionnelle | 2018 | 386 | 83 | 9,1 | 9,1 | 3,0 | 18,4 | 2,0 |
| Biologiques | 2018 | 80 | 17 | 8,5 | 8,4 | 3,5 | 12,1 | 1,4 |

Tableau 16 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, de 2016 à 2018

| | Total produits (n) | | | Nombre de produits non sucrés (n) | | | Part de produits non sucrés (en %) | | |
|-----------------------------|--------------------|------|------|-----------------------------------|------|------|------------------------------------|------|------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Tous | 383 | 491 | 469 | 0 | 0 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,64 |
| Fabrication conventionnelle | 319 | 409 | 386 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Biologiques | 64 | 82 | 83 | 0 | 0 | 3 | 0,00 | 0,00 | 3,61 |

Tableau 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts disponibles toute l'année par rapport aux produits saisonniers seulement, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|-----------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Non saisonniers | 2018 | 395 | 85 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 2,0 |
| Saisonniers | 2018 | 71 | 15 | 9,2 | 8,8 | 6,5 | 15,7 | 1,6 |

Tableau 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|----------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Tous | 2018 | 466 | 100 | 9,0 | 8,8 | 3,0 | 18,4 | 1,9 |
| Doux | 2018 | 186 | 40 | 8,9 | 8,8 | 3,5 | 13,3 | 1,4 |
| Acidulés | 2018 | 90 | 19 | 9,3 | 9,2 | 4,5 | 17,3 | 2,2 |
| Inconnus | 2018 | 190 | 41 | 9,0 | 8,6 | 3,0 | 18,4 | 2,1 |

8.1.2 Céréales pour petit-déjeuner

Tableau 19 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner, de 2016 à 2018

| Catégorie | Année | n | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|-----------|-------|-----|---------|---------|------|------|------|
| Toutes | 2016 | 164 | 17,2 | 17,8 | 1,0 | 47,6 | 8,9 |
| | 2017 | 200 | 16,4 | 16,4 | 1,6 | 43,0 | 8,5 |
| | 2018 | 210 | 15,0 | 14,9 | 1,4 | 37,0 | 7,8 |
| Bircher | 2016 | 22 | 7,3 | 7,5 | 1,0 | 17,0 | 5,0 |
| | 2017 | 39 | 6,5 | 8,3 | 2,0 | 22,0 | 5,5 |
| | 2018 | 40 | 6,5 | 7,7 | 2,0 | 18,0 | 4,6 |
| Crunchy | 2016 | 67 | 17,5 | 17,0 | 5,8 | 27,8 | 4,5 |
| | 2017 | 77 | 17,0 | 16,7 | 3,8 | 32,0 | 4,9 |
| | 2018 | 90 | 16,0 | 15,2 | 2,1 | 27,8 | 5,1 |
| Extrudées | 2016 | 73 | 24,0 | 21,9 | 3,0 | 47,6 | 10,0 |
| | 2017 | 80 | 21,8 | 20,6 | 4,0 | 43,0 | 9,5 |
| | 2018 | 77 | 17,7 | 18,6 | 1,4 | 37,0 | 9,0 |
| Porridge | 2016 | 2 | 6,7 | 6,7 | 5,0 | 8,3 | 2,3 |
| | 2017 | 4 | 6,7 | 6,2 | 1,6 | 9,9 | 3,7 |
| | 2018 | 3 | 4,8 | 5,4 | 1,6 | 9,9 | 4,2 |

Tableau 20 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner et réductions réalisées, de 2016 à 2018

| Catégorie | n | | | Médiane | | | Réduction de 2017 à 2018 | | Réduction de 2016 à 2018 | | |
|-----------|------|------|------|---------|------|------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|----------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | g | % | g | % | Valeur p |
| Toutes | 164 | 200 | 210 | 17,2 | 16,4 | 15,0 | -1,4 | -8,5 | -2,2 | -13,0 | 0,004 |
| Bircher | 22 | 39 | 40 | 7,3 | 6,5 | 6,5 | 0,0 | -0,8 | -0,9 | -12,2 | 0,801 |
| Crunchy | 67 | 77 | 90 | 17,5 | 17,0 | 16,0 | -1,0 | -5,9 | -1,5 | -8,6 | 0,040 |
| Extrudées | 73 | 80 | 77 | 24,0 | 21,8 | 17,7 | -4,1 | -18,8 | -6,3 | -26,4 | 0,099 |
| Porridge | 2 | 4 | 3 | 6,7 | 6,7 | 4,8 | -1,9 | -27,8 | -1,9 | -27,8 | 0,931 |

*Étapes de réduction statistiquement significatives

Tableau 21 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner et dans les différentes catégories

| Catégorie | Total produits (n) | | | Nombre de produits non sucrés (n) | | | Part de produits non sucrés (en %) | | |
|-----------|--------------------|------|------|-----------------------------------|------|------|------------------------------------|-------|-------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Toutes | 186 | 220 | 234 | 22 | 20 | 24 | 11,83 | 9,09 | 10,26 |
| Bircher | 35 | 50 | 54 | 13 | 11 | 14 | 37,14 | 22,00 | 25,93 |
| Crunchy | 68 | 78 | 91 | 1 | 1 | 1 | 1,47 | 1,28 | 1,10 |
| Extrudées | 78 | 86 | 81 | 5 | 6 | 4 | 6,41 | 6,98 | 4,94 |
| Porridge | 5 | 6 | 8 | 3 | 2 | 5 | 60,00 | 33,33 | 62,50 |

Tableau 22 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K), de 2016 et 2018

| Entreprise | Année | n | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|------------|-------|-----|---------|---------|-------|-------|-------|
| Toutes | 2016 | 164 | 17,2 | 17,8 | 1,0 | 47,6 | 8,9 |
| | 2017 | 200 | 16,4 | 16,4 | 1,6 | 43,0 | 8,5 |
| | 2018 | 210 | 15,0 | 14,9 | 1,4 | 37,0 | 7,8 |
| A | 2016 | 18 | 15,4 | 16,4 | 5,3 | 35,9 | 6,8 |
| | 2017 | 20 | 14,9 | 15,4 | 3,8 | 35,9 | 7,2 |
| | 2018 | 24 | 14,1 | 14,1 | 4,2 | 35,9 | 7,2 |
| B | 2016 | 26 | 17,9 | 18,5 | 4,0 | 47,6 | 10,2 |
| | 2017 | 27 | 16,8 | 15,5 | 1,6 | 36,3 | 7,8 |
| | 2018 | 29 | 16,3 | 14,2 | 1,4 | 35,0 | 7,7 |
| C | 2016 | 12 | 24,7 | 24,2 | 3,0 | 36,0 | 8,6 |
| | 2017 | 13 | 22,0 | 20,3 | 6,0 | 35,0 | 9,2 |
| | 2018 | 13 | 21,3 | 18,8 | 5,5 | 31,9 | 7,9 |
| D | 2016 | 21 | 8,0 | 8,2 | 1,0 | 22,0 | 5,7 |
| | 2017 | 28 | 6,8 | 7,8 | 2,0 | 17,0 | 4,6 |
| | 2018 | 30 | 6,2 | 7,5 | 2,0 | 17,0 | 4,5 |
| E | 2016 | 33 | 18,0 | 16,7 | 4,0 | 40,0 | 7,4 |
| | 2017 | 34 | 15,4 | 15,2 | 4,0 | 40,0 | 7,3 |
| | 2018 | 35 | 15,0 | 14,1 | 4,0 | 35,0 | 6,5 |
| F | 2016 | 4 | 17,5 | 18,1 | 16,0 | 21,5 | 2,4 |
| | 2017 | 3 | 17,0 | 18,2 | 16,0 | 21,5 | 2,9 |
| | 2018 | 3 | 15,0 | 13,7 | 10,0 | 16,0 | 3,2 |
| G | 2016 | 17 | 21,5 | 20,4 | 9,1 | 28,1 | 5,5 |
| | 2017 | 17 | 21,5 | 20,4 | 9,1 | 28,1 | 5,5 |
| | 2018 | 16 | 19,8 | 18,8 | 9,1 | 25,4 | 5,1 |
| H | 2016 | 5 | 17,0 | 18,0 | 11,0 | 26,0 | 6,0 |
| | 2017 | 0 | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. |
| | 2018 | 2 | 17,7 | 17,7 | 13,0 | 22,4 | 6,6 |
| I | 2016 | 28 | 20,0 | 21,9 | 8,0 | 43,0 | 9,8 |
| | 2017 | 33 | 21,0 | 21,1 | 8,0 | 43,0 | 8,9 |
| | 2018 | 33 | 17,3 | 19,5 | 7,9 | 37,0 | 8,2 |
| K | 2016 | 0 | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. | A. d. |
| | 2017 | 25 | 21,0 | 18,5 | 2,0 | 39,0 | 9,3 |
| | 2018 | 25 | 15,0 | 15,3 | 2,0 | 33,0 | 8,1 |

Tableau 23 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A à K) et réductions réalisées, de 2016 et 2018

| Entreprise | n | | | Médiane | | | Réduction de 2017 à 2018 | | Réduction de 2016 à 2018 | | |
|------------|------|------|------|---------|-------|------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|----------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | g | % | g | % | Valeur p |
| Toutes | 164 | 200 | 210 | 17,2 | 16,4 | 15,0 | -1,4 | -8,5 | -2,2 | -13,0 | 0,004 |
| A | 18 | 20 | 24 | 15,4 | 14,9 | 14,1 | -0,8 | -5,7 | -1,3 | -8,7 | 0,581 |
| B | 26 | 27 | 29 | 17,9 | 16,8 | 16,3 | -0,5 | -3,0 | -1,6 | -8,9 | 0,169 |
| C | 12 | 13 | 13 | 24,7 | 22,0 | 21,3 | -0,7 | -3,2 | -3,4 | -13,8 | 0,294 |
| D | 21 | 28 | 30 | 8,0 | 6,8 | 6,2 | -0,5 | -7,4 | -1,8 | -21,9 | 0,895 |
| E | 33 | 34 | 35 | 18,0 | 15,4 | 15,0 | -0,4 | -2,6 | -3,0 | -16,7 | 0,324 |
| F | 4 | 3 | 3 | 17,5 | 17,0 | 15,0 | -2,0 | -11,8 | -2,5 | -14,3 | 0,137 |
| G | 17 | 17 | 16 | 21,5 | 21,5 | 19,8 | -1,7 | -7,9 | -1,7 | -7,9 | 0,632 |
| H | 5 | 0 | 2 | 17,0 | A. d. | 17,7 | A. d. | A. d. | 0,7 | 4,1 | 0,956 |
| I | 28 | 33 | 33 | 20,0 | 21,0 | 17,3 | -3,7 | -17,6 | -2,7 | -13,5 | 0,553 |
| K | 0 | 25 | 25 | A. d. | 21,0 | 15,0 | -6,0 | -28,6 | A. d. | A. d. | 0,203 |

*Étapes de réduction statistiquement significatives

Tableau 24 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|--------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Toutes | 2018 | 210 | 100 | 14,9 | 15,0 | 1,4 | 37,0 | 7,8 |
| Produits existants | 2018 | 181 | 86 | 15,3 | 15,0 | 1,6 | 37,0 | 7,9 |
| Nouveaux produits | 2018 | 29 | 14 | 12,3 | 12,8 | 1,4 | 29,0 | 6,5 |

Tableau 25 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|---------------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Toutes | 2018 | 210 | 100 | 14,9 | 15,0 | 1,4 | 37,0 | 7,8 |
| Non destinées aux enfants | 2018 | 175 | 83 | 13,2 | 13,0 | 1,4 | 35,0 | 6,9 |
| Destinées aux enfants | 2018 | 35 | 17 | 23,0 | 23,0 | 7,9 | 37,0 | 6,9 |

Tableau 26 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont destinées ou non aux enfants

| | Total produits (n) | | | Nombre de produits non sucrés (n) | | | Part de produits non sucrés (en %) | | |
|---------------------------|--------------------|------|------|-----------------------------------|------|------|------------------------------------|-------|-------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Toutes | 186 | 220 | 234 | 22 | 20 | 24 | 11,83 | 9,09 | 10,26 |
| Non destinées aux enfants | 154 | 182 | 199 | 22 | 19 | 24 | 14,29 | 10,44 | 12,06 |
| Destinées aux enfants | 32 | 38 | 35 | 0 | 1 | 0 | 0,00 | 2,63 | 0,00 |

Tableau 27 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|----------------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Toutes | 2018 | 210 | 100 | 14,9 | 15,0 | 1,4 | 37,0 | 7,8 |
| Non enrichies en protéines | 2018 | 206 | 98 | 15,0 | 15,0 | 1,4 | 37,0 | 7,8 |
| Enrichies en protéines | 2018 | 4 | 2 | 7,6 | 7,2 | 4,0 | 11,9 | 4,0 |

Tableau 28 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2018

| | Année | n | % | Médiane | Moyenne | Min. | Max. | SDev |
|-----------------------------|-------|-----|-----|---------|---------|------|------|------|
| Toutes | 2018 | 210 | 100 | 14,9 | 15,0 | 1,4 | 37,0 | 7,8 |
| Fabrication conventionnelle | 2018 | 177 | 84 | 15,3 | 15,0 | 2,0 | 37,0 | 7,6 |
| Biologiques | 2018 | 33 | 16 | 12,2 | 11,4 | 1,4 | 35,0 | 8,2 |

Tableau 29 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, en 2018

| | Total produits (n) | | | Nombre de produits non sucrés (n) | | | Part de produits non sucrés (en %) | | |
|-----------------------------|--------------------|------|------|-----------------------------------|------|------|------------------------------------|-------|-------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Toutes | 186 | 220 | 234 | 22 | 20 | 24 | 11,83 | 9,09 | 10,26 |
| Fabrication conventionnelle | 155 | 179 | 188 | 9 | 8 | 11 | 5,81 | 4,47 | 5,85 |
| Biologiques | 31 | 41 | 46 | 13 | 12 | 13 | 41,94 | 29,27 | 28,26 |

8.2 Abréviations et terminologie

8.2.1 Définitions

| | |
|-----------------------|---|
| Arôme | Catégorie de yogourts, voir définition au chiffre 4.1 |
| Axe des y | Axe vertical des ordonnées |
| Bircher | Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chiffre 5.1 |
| Boîte à moustaches | Type de diagramme, voir explications au chiffre 2.2 |
| (Courbe de) densité | Information supplémentaire insérée dans les histogrammes, voir explications au chiffre 2.2 |
| Crunchy | Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chiffre 5.1 |
| Extrudées | Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chiffre 5.1 |
| Fruits | Catégorie de yogourts, voir définition au chiffre 4.1 |
| Fruits à coque | Catégorie de yogourts, voir définition au chiffre 4.1 |
| Histogramme | Type de diagramme, voir explications au chiffre 2.2 |
| Médiane | Type de valeur moyenne statistique. Pour la calculer, les éléments recueillis sont classés par ordre de grandeur, la médiane étant la valeur située exactement au milieu de la liste de ces éléments |
| Moyenne | Correspond dans le présent rapport à la valeur moyenne statistique de la « moyenne arithmétique », calculée en faisant la somme des valeurs recueillies, le résultat étant ensuite divisé par le nombre de valeurs. |
| Muesli | Catégorie de yogourts, voir définition au chiffre 4.1 |
| Porridge | Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chiffre 5.1 |
| Produits pour enfants | Sous-catégorie de yogourts et de céréales pour petit-déjeuner. Tous les produits dont l'emballage implique explicitement qu'ils sont destinés aux enfants (p. ex. présence de personnages de dessins animés) ont été inclus |
| Quantile | Terme statistique désignant une certaine partie d'une quantité de données |
| Sucres ajoutés | Voir définition au chiffre 3.1 |
| Sucres totaux | Total de tous les monosaccharides et disaccharides. Correspond à la mention « dont sucre » de la déclaration nutritionnelle relative à une denrée alimentaire ²⁰ |
| Valeur p | Quantifie la significativité d'un résultat |

²⁰ Annexe 1, alinéa 16 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)
<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143397/index.html>

8.2.2 Abréviations

| | |
|-------|--|
| A. d. | Aucune donnée |
| fig. | figure |
| g | gramme |
| Min. | Minimum, c'est-à-dire teneur la plus faible |
| Max. | Maximum, c'est-à-dire teneur la plus élevée |
| n | nombre |
| SDev | Standard Deviation, soit écart-type, notion statistique mesurant la dispersion des données |
| Tabl. | tableau |
| vs | versus |
| % | pour cent |