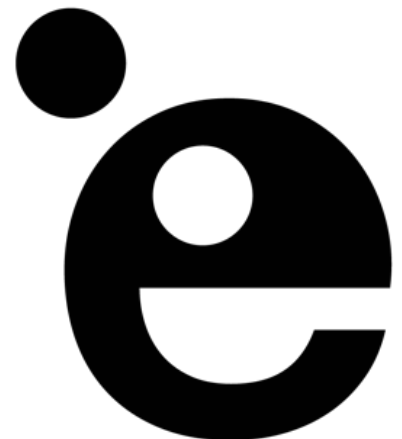


Sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner sur le marché suisse

État des lieux en 2021 et comparaison avec les résultats des
années 2016, 2017 et 2018

Esther Infanger, Externas GmbH
Publié en février 2023

Rapport établi sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)



Impressum

Contrat n° 0714001588 d'évaluation de deux séries d'enquêtes dans le cadre de la Déclaration de Milan.
Rapport remis en octobre 2022.

Mandant

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Berne
www.osav.admin.ch

Auteur

Esther Infanger
Externas GmbH
Aspenweid 2
6214 Schenkon
www.externas.ch

Traduction

Traduit de l'allemand par l'OSAV.

Illustration

icons8.com

Sommaire

Zusammenfassung	11
Sintesi	13
Summary	15
1. Introduction.....	17
2. Explications, définitions et processus	18
2.1. Définition des sucres ajoutés.....	18
2.2. Calcul des sucres ajoutés	19
2.3. Procédure pour déterminer la teneur en sucres ajoutés	19
2.4. Remarques sur la comparaison avec les rapports des années précédentes.....	21
2.5. Explications concernant l'interprétation des diagrammes.....	22
3. Sucre dans les yogourts	24
3.1. Définition et catégorisation des yogourts.....	24
3.2. État des lieux pour les yogourts.....	25
4. Sucre dans les céréales pour petit-déjeuner	45
4.1. Définition et catégorisation des céréales pour petit-déjeuner	45
4.2. État des lieux pour les céréales pour petit-déjeuner.....	46
5. Bilan et conclusions	62
6. Abréviations et définitions	63
6.1. Abréviations	63
6.2. Définitions	63
7. Annexe	65
7.1. Analyses du jeu de données en excluant les produits non sucrés	65
7.1.1. Yogourts	65
7.1.2. Céréales pour petit-déjeuner	70
7.2. Analyses du jeu de données avec les produits non sucrés.....	74
7.2.1. Yogourts	74
7.2.2. Céréales pour petit-déjeuner	79

Liste des tableaux

Tableau 1 : Liste des analyses effectuées pour les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner et présentation des résultats	20
Tableau 2 : Types de yogourts et définition.....	24
Tableau 3 : Types de céréales pour petit-déjeuner et définition.....	45

Liste des figures

Figure 1 : Boîtes à moustaches.....	22
Figure 2 : Histogramme avec courbe de densité.....	23
Figure 3 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)	26
Figure 4 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aromatisés, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)	27
Figure 5 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)	28
Figure 6 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts au muesli, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	29
Figure 7 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits à coque (n=27), en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	30
Figure 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)	31
Figure 9 : Part* de produits non sucrés pour les différents types de yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021	32
Figure 10 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A – I), en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)	33
Figure 11 : Part* de produits non sucrés dans les yogourts des différentes entreprises (A – I), en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	34
Figure 12 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits en 2021 (en excluant les produits non sucrés)	35
Figure 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	36
Figure 14 : Part* de produits non sucrés dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, en 2016, 2017, 2018 et 2021	37
Figure 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts (en excluant les alternatives végétales aux yogourts), selon leur teneur en lactose, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)	38
Figure 16 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	39
Figure 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont commercialisés comme desserts ou non, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)	40
Figure 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	41
Figure 19 : Part* de produits non sucrés dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2016, 2017, 2018 et 2021	42
Figure 20 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés, en 2018 et 2021 (en excluant les alternatives végétales et les produits non sucrés).....	43

Figure 21 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont fabriqués à base de lait ou avec des alternatives végétales au lait, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les alternatives végétales et les produits non sucrés).....	44
Figure 22 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	47
Figure 23 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « bircher », en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	48
Figure 24 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « crunchy », en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	49
Figure 25 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « extrudées », en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	50
Figure 26 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « porridge », en 2016, 2017 et 2018* (en excluant les produits non sucrés).....	51
Figure 27 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	52
Figure 28 : Part* de produits non sucrés pour les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	53
Figure 29 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A – K), en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	54
Figure 30 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A – K), en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	55
Figure 31 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits, en 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	56
Figure 32 : 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 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	57
Figure 33 : Part* de produits non sucrés dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	58
Figure 34 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	59
Figure 35 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner biologiques par rapport aux produits de fabrication conventionnelle, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés).....	60
Figure 36 : Part* de produits non sucrés dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	61

Annexe à la liste des tableaux

Annexe – tableau 1 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	65
Annexe – tableau 2 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021.....	65

Annexe – tableau 3 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts et dans les différents types	65
Annexe – tableau 4 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I), en 2016, 2017, 2018 et 2021	66
Annexe – tableau 5 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021	67
Annexe – tableau 6 : Part (%) des produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts des différentes entreprises (A-I).....	67
Annexe – tableau 7 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête	67
Annexe – tableau 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu’ils sont ou non destinés aux enfants.....	67
Annexe – tableau 9 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts, selon qu’ils sont destinés ou non aux enfants	68
Annexe – tableau 10 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose.....	68
Annexe – tableau 11 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts à base de lait par rapport aux alternatives végétales	68
Annexe – tableau 12 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts, selon qu’ils sont à base de lait ou végétale.....	68
Annexe – tableau 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines.....	68
Annexe – tableau 14 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts commercialisés ou non comme desserts (en excluant les produits non sucrés).....	69
Annexe – tableau 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques.....	69
Annexe – tableau 16 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts, selon qu’ils sont de fabrication conventionnelle ou biologiques.....	69
Annexe – tableau 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés (en excluant les alternatives végétales)	69
Annexe – tableau 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	70
Annexe – tableau 19 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021	70
Annexe – tableau 20 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de céréales pour petit-déjeuner et dans les différents types.....	70
Annexe – tableau 21 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K), en 2016, 2017, 2018 et 2021	71
Annexe – tableau 22 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021	72
Annexe – tableau 23 : Part (%) des produits non sucrés dans l’assortiment total de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K).....	72
Annexe – tableau 24 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête	72
Annexe – 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	72

Annexe – 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.....	73
Annexe – tableau 27 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines.....	73
Annexe – 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.....	73
Annexe – tableau 29 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu’elles sont de fabrication conventionnelle ou biologiques.....	73
Annexe – tableau 30 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	74
Annexe – tableau 31 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021.....	74
Annexe – tableau 32 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts et dans les différents types.....	74
Annexe – tableau 33 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I), en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	75
Annexe – tableau 34 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021.....	76
Annexe – tableau 35 : Part (%) des produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts des différentes entreprises (A-I).....	76
Annexe – tableau 36 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête.....	76
Annexe – tableau 37 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu’ils sont ou non destinés aux enfants.....	76
Annexe – tableau 38 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts, selon qu’ils sont destinés ou non aux enfants.....	77
Annexe – tableau 39 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose (en excluant les alternatives végétales).....	77
Annexe – tableau 40 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts à base de lait par rapport aux alternatives végétales.....	77
Annexe – tableau 41 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts, selon qu’ils sont à base de lait ou végétale.....	77
Annexe – tableau 42 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines.....	77
Annexe – tableau 43 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts commercialisés ou non comme desserts.....	78
Annexe – tableau 44 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques.....	78
Annexe – tableau 45 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de yogourts, selon qu’ils sont de fabrication conventionnelle ou biologiques.....	78
Annexe – tableau 46 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés (en excluant les alternatives végétales).....	78
Annexe – tableau 47 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021.....	79
Annexe – tableau 48 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales de petit-déjeuner et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021.....	79

Annexe – tableau 49 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de céréales pour petit-déjeuner et dans les différents types.....	79
Annexe – tableau 50 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K), en 2016, 2017, 2018 et 2021	80
Annexe – tableau 51 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021	81
Annexe – tableau 52 : Part (%) des produits non sucrés dans l’assortiment total de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K)	81
Annexe – tableau 53 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête	81
Annexe – tableau 54 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu’elles sont ou non destinées aux enfants	81
Annexe – tableau 55 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de céréales de petit-déjeuner, selon qu’elles sont destinées ou non aux enfants.....	82
Annexe – tableau 56 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines.....	82
Annexe – tableau 57 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques	82
Annexe – tableau 58 : Part (en %) de produits non sucrés dans l’assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu’elles sont de fabrication conventionnelle ou biologiques.....	82

Résumé

Depuis l'exposition universelle de Milan en 2015 dont le slogan était « Nourrir la planète, énergie pour la vie », la Confédération travaille en collaboration avec des entreprises actives en Suisse pour que les consommateurs disposent d'un assortiment de produits plus sains lorsqu'ils font leurs courses. Les entreprises signataires de la Déclaration de Milan se sont ainsi volontairement engagées à vérifier la composition de leurs produits et à l'optimiser progressivement. Des objectifs de réduction ont été convenus avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et sont contrôlés lors d'états des lieux de la situation. Le présent rapport décrit la situation à la fin 2021 et la compare avec les trois enquêtes précédentes menées en 2016, 2017 et 2018. Le rapport sert de bilan intermédiaire pour la poursuite des discussions entre l'OSAV et l'industrie agroalimentaire.

Au total, des données de 437 yogourts (dont 16 non sucrés) et 262 céréales pour petit-déjeuner (dont 44 non sucrées) ont été collectées. Une baisse significative de la quantité de sucres ajoutés a été observée pour les deux catégories de produits. Ces réductions s'expliquent par la reformulation des recettes de produits existants, de l'adaptation de l'assortiment et du lancement de nouveaux produits moins sucrés. Elles ont toutes été obtenues sans utiliser d'édulcorants artificiels ni de succédanés du sucre.

Yogourt n=421 (en excluant les produits non sucrés)		Céréales pour petit-déjeuner n=218 (en excluant les produits non sucrés)	
Objectif	à partir de 2018 -5 % jusqu'à 2022, ou -10 % jusqu'à 2024	Objectif	à partir de 2018 -8 % jusqu'à 2022, ou -15 % jusqu'à 2024
État actuel	-5,7 % depuis 2018 (-0,8 g pour 100 g)	État actuel	-13 % depuis 2018 (-1,9 g pour 100 g)
Conclusion	Objectif intermédiaire atteint	Conclusion	Objectif intermédiaire dépassé
Médiane 2021	8,3 g pour 100 g (ou 8,2 g pour 100 g en incluant 16 produits non sucrés)	Médiane 2021	13,1 g pour 100 g (ou 12,0 g pour 100 g en incluant 44 produits non sucrés)
Réduction des sucres	depuis 2016 : -8,9 % (-0,8 g pour 100 g) depuis 2018 : -5,7 % (-0,5 g pour 100 g)	Réduction des sucres	depuis 2016 : -24,3 % (-4,2 g pour 100 g) depuis 2018 : -13 % (-1,9 g pour 100 g)
☞ Les nouveaux produits sont en moyenne moins sucrés que les produits existants.		☞ Les nouveaux produits sont en moyenne moins sucrés que les produits existants.	
☞ Augmentation de l'offre de produits non sucrés.		☞ Légère augmentation de l'offre de produits non sucrés. Nouveauté : deux produits non sucrés destinés aux enfants.	
☞ Seuls quelques produits sont expressément destinés aux enfants.		☞ Les produits destinés aux enfants contiennent en moyenne deux fois plus de sucre que les autres produits.	

Yogourt

n=421 (en excluant les produits non sucrés)

- ⌘ Les yogourts biologiques contiennent en moyenne moins de sucre que ceux de fabrication conventionnelle.
- ⌘ Il n'existe pratiquement plus de yogourts enrichis en protéines et sucrés. La plupart de ces yogourts sont édulcorés artificiellement et n'ont donc pas été pris en compte dans cette enquête.
- ⌘ Les yogourts sans lactose contiennent en moyenne moins de sucre que ceux contenant du lactose.
- ⌘ Les yogourts à base végétale contiennent en moyenne moins de sucre que ceux à base de lait.
- ⌘ Les yogourts fabriqués avec des ferments légèrement acidifiants contiennent en moyenne moins de sucre que ceux fabriqués avec des ferments fortement acidifiants.

Céréales pour petit-déjeuner

n=218 (en excluant les produits non sucrés)

- ⌘ Les céréales pour petit-déjeuner biologiques contiennent en moyenne moins de sucre que celles de fabrication conventionnelle.
- ⌘ Les céréales pour petit-déjeuner enrichies en protéines contiennent en moyenne moins de sucre que les produits non enrichis.

Zusammenfassung

Seit der Weltausstellung «Expo 2015» mit dem Motto «Feeding the planet – Energy for Life» arbeitet der Bund gemeinsam mit in der Schweiz tätigen Unternehmen daran, dass den Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkaufen ein gesünderes Produktsortiment zur Verfügung steht. Die an der sogenannten «Erklärung von Mailand» teilnehmenden Firmen haben sich freiwillig dazu verpflichtet, die Zusammensetzung ihrer Produkte zu überprüfen und schrittweise zu optimieren. Gemeinsam mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) wurden Reduktionsziele vereinbart, welche mittels wiederholter Standortbestimmungen überprüft werden. Der vorliegende Bericht beschreibt die Situation per Ende 2021 und macht einen Vergleich mit den drei vorangehenden Erhebungen in den Jahren 2016, 2017 und 2018. Der Bericht dient als Zwischenbilanz für die weiterführenden Gespräche zwischen dem BLV und der Lebensmittelindustrie.

Insgesamt wurden Daten von 437 Joghurt (davon 16 ungezuckerte) und 262 Frühstückscerealien (davon 44 ungezuckerte) erhoben. Bei beiden Produktkategorien konnte ein signifikanter Rückgang des Anteils an zugesetztem Zucker beobachtet werden. Die Reduktionen sind eine Folge von Reformulierungen bestehender Produkte, Sortimentsanpassungen und Neueinführung von weniger stark gezuckerten Produkten. Sämtliche Reduktionen erfolgten ohne den Einsatz von künstlichen Süsstoffen und Zuckeraustauschstoffen.

Joghurt n=421 (unter Ausschluss der ungezuckerten Produkte)		Frühstückscerealien n=218 (unter Ausschluss der ungezuckerten Produkte)	
Ziel	ab 2018 -5% bis 2022 bzw. -10% bis 2024	Ziel	Ab 2018 -8% bis 2022 bzw. -15% bis 2024
Aktueller Stand	-5.7% seit 2018 (-0.8 g pro 100 g)	Aktueller Stand	-13% seit 2018 (-1.9 g pro 100 g)
Fazit	Zwischenziel erreicht	Fazit	Zwischenziel übertroffen
Median 2021	8,3 g pro 100 g (bzw. 8,2 g pro 100 g unter Einschluss von 16 ungezuckerten Produkten)	Median 2021	13,1 g pro 100 g (bzw. 12,0 g pro 100 g unter Einschluss von 44 ungezuckerten Produkten)
Zuckerreduktion	seit 2016: -8,9% (-0,8 g pro 100g) seit 2018: -5,7% (-0,5 g pro 100 g)	Zuckerreduktion	seit 2016: -24,3% (-4,2 g pro 100 g) seit 2018: -13% (-1,9 g pro 100 g)
☞ Neu eingeführte Produkte sind im Durchschnitt weniger stark gezuckert als bestehende Produkte.		☞ Neu eingeführte Produkte sind im Durchschnitt weniger stark gezuckert als bestehende Produkte.	
☞ Steigendes Angebot an ungezuckerten Produkten.		☞ Leicht steigendes Angebot an ungezuckerten Produkten. Neu auch zwei ungezuckerte Produkte, die sich an Kinder richten.	
☞ Nur noch vereinzelte an Kinder gerichtete Produkte.		☞ An Kinder gerichtete Produkte enthalten im Durchschnitt doppelt so viel Zucker als sonstige Produkte.	
☞ Biologisch produzierte Joghurt enthalten im Durchschnitt weniger Zucker als konventionell produzierte.		☞ Biologisch produzierte Frühstückscerealien enthalten im Durchschnitt weniger Zucker als konventionell produzierte.	

Joghurt

n=421 (unter Ausschluss der ungezuckerten Produkte)

- ☺ Es gibt kaum mehr gezuckerte proteinangereicherte Joghurts. Die meisten solcher Joghurts werden künstlich gesüsst und wurden daher in dieser Erhebung nicht berücksichtigt.
- ☺ Laktosefreie Joghurt enthalten im Durchschnitt weniger Zucker als laktosehaltige.
- ☺ Pflanzenbasierte Joghurt enthalten im Durchschnitt weniger Zucker als milchbasierte.
- ☺ Mittels einer mild säuernden Kultur hergestellte Joghurt enthalten im Durchschnitt weniger Zucker als solche, die mit einer stark säuernden Kultur hergestellt wurden.

Frühstückscerealien

n=218 (unter Ausschluss der ungezuckerten Produkte)

- ☺ Proteinangereicherte Frühstückscerealien enthalten im Durchschnitt weniger Zucker als nicht angereicherte Produkte.

Sintesi

Da quando si è svolta l'esposizione universale «Expo 2015», all'insegna dello slogan «Nutrire il pianeta, energia per la vita», la Confederazione collabora con le aziende che operano in Svizzera per far sì che i consumatori possano acquistare prodotti più sani. Le aziende che partecipano alla cosiddetta «Dichiarazione di Milano» si sono impegnate volontariamente a rivedere e ottimizzare gradualmente la composizione dei loro prodotti. Insieme all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) sono stati concordati obiettivi di riduzione, che vengono periodicamente analizzati e verificati. Il presente rapporto, che descrive la situazione alla fine del 2021 e fa un confronto con i tre precedenti risultati del 2016, 2017 e 2018, funge da valutazione intermedia per ulteriori discussioni tra l'USAV e l'industria alimentare.

In totale sono stati raccolti dati su 437 yogurt (di cui 16 non zuccherati) e 262 cereali per la colazione (di cui 44 non zuccherati). In entrambe le categorie di prodotti è stata osservata una diminuzione significativa della quantità di zuccheri aggiunti. Le riduzioni sono il risultato di riformulazioni di prodotti esistenti, di adeguamenti della gamma di prodotti e dell'introduzione di nuovi prodotti a basso contenuto di zucchero. Tutte le riduzioni sono state effettuate senza l'uso di edulcoranti artificiali e sostituti dello zucchero.

Yogurt n = 421 (prodotti non zuccherati non compresi)		Cereali per la colazione n = 218 (prodotti non zuccherati non compresi)	
Obiettivo	dal 2018 -5 % sino al 2022 e -10 % sino al 2024	Obiettivo	dal 2018 -8 % sino al 2022 e -15 % sino al 2024
Stato attuale	-5.7 % dal 2018 (-0,8 g per 100 g)	Stato attuale	-13 % dal 2018 (-1,9 g per 100 g)
Conclusione	Obiettivo intermedio raggiunto	Conclusione	Obiettivo intermedio superato
Mediana 2021	8,3 g per 100 g (8,2 g per 100 g, 16 prodotti non zuccherati compresi)	Mediana 2021	13,1 g per 100 g (12,0 g per 100 g, 44 prodotti non zuccherati compresi)
Riduzione del contenuto di zucchero	dal 2016 -8,9 % (-0,8 g per 100 g) dal 2018 -5,7 % (-0,5 g per 100 g)	Riduzione del contenuto di zucchero	dal 2016 -24,3 % (-4,2 g per 100 g) dal 2018 -13 % (-1,9 g per 100 g)
☞ I nuovi prodotti sono in media meno zuccherati di quelli esistenti.		☞ I nuovi prodotti sono in media meno zuccherati di quelli esistenti.	
☞ Aumento dell'offerta di prodotti non zuccherati.		☞ Leggero aumento dell'offerta di prodotti non zuccherati. Sono nuovi anche due prodotti non zuccherati destinati ai bambini.	
☞ Solo pochi prodotti indirizzati ai bambini.		☞ I prodotti indirizzati ai bambini contengono in media il doppio dello zucchero rispetto agli altri prodotti.	
☞ In media, gli yogurt prodotti con metodo biologico contengono meno zucchero di quelli prodotti con metodo convenzionale.		☞ In media, i cereali per la colazione prodotti con metodo biologico contengono meno zucchero di quelli prodotti con metodo convenzionale.	

Yogurt

n = 421 (prodotti non zuccherati non compresi)

- ⌘ Non esistono quasi più yogurt zuccherati arricchiti di proteine. La maggior parte di questi yogurt è dolcificata artificialmente e non è stata quindi inclusa in questa valutazione.
- ⌘ In media, gli yogurt senza lattosio contengono meno zucchero di quelli contenenti lattosio.
- ⌘ Gli yogurt a base vegetale contengono in media meno zucchero di quelli a base di latte.
- ⌘ Gli yogurt prodotti con una coltura poco acidificante contengono in media meno zucchero di quelli prodotti con una coltura fortemente acidificante.

Cereali per la colazione

n = 218 (prodotti non zuccherati non compresi)

- ⌘ I cereali per la colazione arricchiti di proteine contengono in media meno zucchero rispetto ai prodotti non arricchiti.

Summary

Since the world exhibition “Expo 2015” under the heading “Feeding the planet – Energy for Life”, the Swiss Confederation has been working with companies operating in Switzerland to provide consumers with a healthier range of products when shopping. The companies participating in the “Milan Declaration” have voluntarily undertaken to review and gradually optimise the composition of their products. Together with the Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO), reduction targets were agreed that will be reviewed by means of recurring situational assessments. This report describes the situation as at the end of 2021 and draws comparisons with the three previous surveys conducted in 2016, 2017 and 2018. The report serves as an interim assessment for ongoing discussions between the FSVO and the food industry.

In total, data were collected on 437 yoghurts (of which 16 were unsweetened) and 262 breakfast cereals (of which 44 were unsweetened). A significant reduction in levels of added sugar was observed in both product categories. The reductions are a result of reformulating existing products, adjusting product ranges and introducing new products containing lower levels of sugar. All reductions were achieved without the use of artificial sweeteners or sugar substitutes.

Yoghurt n=421 (excluding unsweetened products)		Breakfast cereals n=218 (excluding unsweetened products)	
Target	from 2018 -5% by 2022 or -10% by 2024	Target	from 2018 -8% by 2022 or -15% by 2024
Current situation	-5.7% since 2018 (-0.8 g per 100 g)	Current situation	-13% since 2018 (-1.9 g per 100 g)
Conclusion	Interim target achieved	Conclusion	Interim target exceeded
Median 2021	8.3 g per 100 g (or 8.2 g per 100 g including 16 unsweetened products)	Median 2021	13.1 g per 100 g (or 12.0 g per 100 g including 44 unsweetened products)
Sugar reduction	since 2016: -8.9% (-0.8 g per 100g) since 2018: -5.7% (-0.5 g per 100 g)	Sugar reduction	since 2016: -24.3% (-4.2 g per 100 g) since 2018: -13% (-1.9 g per 100 g)
<ul style="list-style-type: none"> ☞ New products contain on average less sugar than existing products. ☞ Increasing range of unsweetened products. ☞ Only a few products aimed at children. ☞ Organically produced yoghurts contain on average less sugar than conventional products. ☞ Hardly any protein-enriched yoghurts with added sugar. Most such yoghurts are artificially sweetened, so were not included in this survey. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ New products contain on average less sugar than existing products. ☞ Slightly increased range of unsweetened products. Two new unsweetened products aimed at children. ☞ Products aimed at children contain on average twice as much sugar as other products. ☞ Organically produced breakfast cereals contain on average less sugar than conventional products. ☞ Protein-enriched breakfast cereals contain on average less sugar than non-enriched products. 		

Yoghurt

n=421 (excluding unsweetened products)

- ⌚ Lactose-free yoghurts contain on average less sugar than those containing lactose.
- ⌚ Plant-based yoghurts contain on average less sugar than milk-based yoghurts.
- ⌚ Yoghurts made using a mildly acidifying culture contain on average less sugar than those made using a strongly acidifying culture.

Breakfast cereals

n=218 (excluding unsweetened products)

1. Introduction

L'exposition universelle organisée à Milan en 2015 avait pour slogan « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». C'est dans ce cadre que, le 15 août 2015, le Conseiller fédéral Alain Berset signait la Déclaration de Milan avec les représentants des dix entreprises suivantes : bio-familia AG, Bossy Céréales SA, Coop Société Coopérative, Cremo SA, groupe Emmi, Fédération des coopératives Migros, Molkerei Lanz AG, Nestlé Suisse S.A., Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG et Wander S.A. Ces entreprises signataires se sont engagées à réexaminer la recette de leurs produits et à réduire progressivement la teneur en sucres de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner lorsque c'est possible.

Deux ans plus tard, quatre autres entreprises (Aldi Suisse SA, Danone SA, Kellogg [Schweiz] GmbH et Lidl Schweiz) ont adhéré elles aussi à la Déclaration de Milan. Lors d'une table ronde organisée en septembre 2017, le conseiller fédéral Alain Berset et ces entreprises suisses productrices de denrées alimentaires et représentantes du commerce de détail, désormais au nombre de quatorze, ont convenu d'objectifs concrets de réduction des sucres. La teneur en sucres ajoutés devait, d'ici à fin 2018, être encore réduite en moyenne de 2,5 % dans les yogourts et de 5 % dans les céréales pour petit-déjeuner. Les enquêtes réalisées en 2016, 2017 et 2018, ont révélé que la Déclaration de Milan a permis de réduire la teneur en sucre des yogourts de 3,5 % et de 13 % pour les céréales pour petit-déjeuner. Les objectifs de réduction qui avaient été fixés ont donc été dépassés.

En dépit de ces progrès, les teneurs en sucres dans les yogourts et dans les céréales pour petit-déjeuner restent encore trop élevées et doivent continuer de diminuer. Sur invitation du conseiller fédéral Alain Berset, les signataires de la Déclaration de Milan ont donc fixé de nouveaux objectifs de réduction en se basant sur la dernière enquête de 2018. Ainsi, d'ici à 2024, la teneur en sucres des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner devra encore avoir baissé, respectivement, de 10 et de 15 %. Le Département fédéral de l'intérieur (DFI) se réserve désormais aussi le droit d'exclure de la Déclaration de Milan les entreprises qui ne fournissent pas d'efforts suffisants pour la réduction.

La quatrième enquête décrit la situation fin 2021 et examine les progrès réalisés depuis 2018. Elle sert de bilan intermédiaire pour la poursuite des discussions entre l'OSAV et l'industrie agroalimentaire.

2. Explications, définitions et processus

2.1. Définition des sucres ajoutés

Dans le cadre de la Déclaration de Milan, l'OSAV a élaboré un *Guide pour la définition et le calcul des sucres ajoutés*¹, 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.

L'OSAV reprend la définition européenne figurant dans l'annexe II du *EU Framework for National Initiatives on Selected Nutrients*² :

« Le terme *sucres ajoutés* se réfère au saccharose, fructose, aux hydrolysats d'amidon (sirop de glucose, sirop à haute teneur en fructose) 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, le xylitol, le mannitol et le lactitol, ne sont généralement pas inclus sous le terme *sucres ajoutés*. 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 considère aussi comme sucres ajoutés des types de sucres venant d'autres aliments et ayant un effet édulcorant, comme les poudres et les 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*³.

Par contre, l'indication *dont sucre* de la déclaration nutritionnelle figurant sur l'emballage 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 sucres comme le lactose des produits laitiers, qui sont naturellement présents dans les denrées alimentaires. Contrairement à la teneur en sucres ajoutés, la quantité derrière la mention *dont sucre* peut être déterminée par une méthode analytique. La quantité de sucres ajoutés doit, elle, être calculée.

¹ Guide de l'OSAV pour la définition et le calcul des sucres ajoutés, OSAV, 2018 (www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html)

² EU Framework for National initiatives on selected nutrients, annexe II : Added sugars, https://ec.europa.eu/health/system/files/2016-11/added_sugars_en_0.pdf

³ Annexe 13, chiffre 19 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires OIDA, www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/158/fr

2.2. Calcul des sucres ajoutés

Le guide mentionné au chiffre 2.1 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 Equivalents 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

2.3. Procédure pour déterminer la teneur en sucres ajoutés

Les 14 entreprises signataires de la Déclaration de Milan ont été priées de remettre à l'OSAV une liste de leur assortiment (état à fin 2021) avec mention des ingrédients et de la teneur en sucres ajoutés. Il s'agit des entreprises suivantes :

Yogourts :

- ☪ Aldi Suisse SA
- ☪ Coop Société Coopérative
- ☪ Cremo SA
- ☪ Danone SA
- ☪ Emmi Suisse
- ☪ Lidl Suisse
- ☪ Fédération des coopératives Migros
- ☪ Molkerei Lanz AG
- ☪ Nestlé Suisse SA

Céréales pour petit déjeuner :

- ☪ Aldi Suisse SA
- ☪ bio-familia AG
- ☪ Bossy Céréales SA
- ☪ Coop Société Coopérative
- ☪ Kellogg (Schweiz) GmbH
- ☪ Lidl Suisse
- ☪ Fédération des coopératives Migros
- ☪ Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG
- ☪ Wander SA

La vraisemblance des données mises à disposition par les entreprises a été contrôlée par échantillonnage. Les produits disponibles dans des emballages de tailles différentes, mais présentant la même composition ou les mêmes valeurs nutritionnelles, n'ont été comptabilisés qu'une seule fois. En cas d'incertitude, des clarifications ont été demandées.

Les informations manquantes ont été déduites en s'appuyant sur les ingrédients et les informations nutritionnelles disponibles sur les sites internet des entreprises. Le jeu de données de la présente enquête, tout comme les jeux de données des enquêtes de 2016 et 2017, rassemble des données mises à disposition et des données estimées. Seule l'enquête de 2018 contenait exclusivement des données mises à disposition par les entreprises.

Dans les trois enquêtes précédentes, seuls les produits contenant des sucres ajoutés ont été pris en compte pour le calcul des moyennes (médianes). Les produits nature⁴, non sucrés⁵ et édulcorés artificiellement étaient jusqu'à présent exclus. Dans la présente enquête, les moyennes ont à nouveau été calculées en excluant les produits nature, non sucrés et édulcorés artificiellement, mais elles ont aussi été calculées en tenant compte des produits non sucrés. En raison des différences minimales entre les médianes excluant les produits non sucrés et celles ne les excluant pas, et afin de faciliter la comparaison avec les enquêtes passées, le présent rapport se réfère comme jusqu'à présent aux valeurs excluant les produits non sucrés, sauf mention contraire. En revanche, l'annexe présente sous forme de tableau les résultats des deux variantes de calcul pour toutes les analyses.

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

















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

Tableau 1 : Liste des analyses effectuées pour les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner et présentation des résultats

	2016	2017	2018	2021	Yogourt	Céréales pour petit-déjeuner	Diagramme	Tableau
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et par type								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et par entreprise								
Répartition des teneurs en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et tous produits confondus								
Répartition des teneurs en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et par type								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, selon qu'il s'agit ou non d'un nouveau produit								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et selon que le produit est destiné ou non aux enfants								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et selon que le produit est sans lactose ou non								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et selon que le produit est enrichi en protéines ou non								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et selon que le produit est vendu comme dessert ou non								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et selon les ferments utilisés (doux ou acidulé)								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et selon que le produit est fabriqué de façon conventionnelle ou biologique								
Teneur en sucres ajoutés, pour 100 g, par an et selon que le produit est à base de lait ou à base végétale								
Part des produits non sucrés, par an et par type								
Part des produits non sucrés, par an et par entreprise								

⁴ Dans le cas des céréales pour petit-déjeuner, il s'agit de flocons et de mélanges de flocons (par ex. flocons d'avoine ou mélange de flocons de céréales) sans ajout d'autres ingrédients tels que des fruits ou des fruits à coque.

⁵ Cela inclut tous les yogourts qui ne sont pas nature et les céréales pour petit-déjeuner qui ne contiennent pas de sucres ajoutés (voir chiffre 2.1).

	2016	2017	2018	2021	Yogourt	Céréales pour petit-déjeuner	Diagramme	Tableau
Part des produits non sucrés, par an et selon que le produit est destiné ou non aux enfants								
Part des produits non sucrés, par an et selon que le produit est fabriqué de façon conventionnelle ou biologique								

2.4. Remarques sur la comparaison avec les rapports des années précédentes

La comparaison des données de la présente enquête avec celles des années 2016, 2017 et 2018 connaît certaines limites pour les raisons suivantes :

- ☪ La définition et le calcul des sucres ajoutés n'ont été précisés et harmonisés qu'en 2017 dans un guide de l'OSAV. En 2016, les données ont été collectées alors qu'il n'existait pas de définition standardisée des sucres ajoutés.
- ☪ Lors du premier état des lieux, seules des valeurs moyennes ont été déterminées (moyenne arithmétique). Depuis lors, des valeurs moyennes et des médianes sont calculées. Au vu de la répartition des données, l'accent est toutefois mis sur les médianes.
- ☪ Lorsque les entreprises ont fourni à l'OSAV les données de 2018, elles lui ont aussi fourni rétroactivement des données supplémentaires ou corrigées concernant les années 2016 et 2017.
- ☪ En 2021, l'examen de l'ensemble des données a révélé que certaines valeurs des années précédentes étaient erronées (par ex. mauvaise catégorisation) et elles ont été corrigées en conséquence.

Cela signifie que les chiffres des années 2016, 2017 et 2018 apparaissant dans le présent rapport ne correspondent pas toujours à ceux publiés à l'époque. Une comparaison des teneurs en sucres actuelles avec celles des années précédentes ne devrait donc être effectuée qu'avec les valeurs publiées dans le présent rapport.

2.5. Explications concernant l'interprétation des diagrammes

Les teneurs en sucres sont principalement représentées sous forme de boîtes à moustaches, qui permettent une présentation graphique, à la fois claire et aisément compréhensible, des répartitions. Les boîtes à moustaches de ce rapport servent donc à illustrer les teneurs en sucres des produits étudiés pour en faciliter la comparaison.

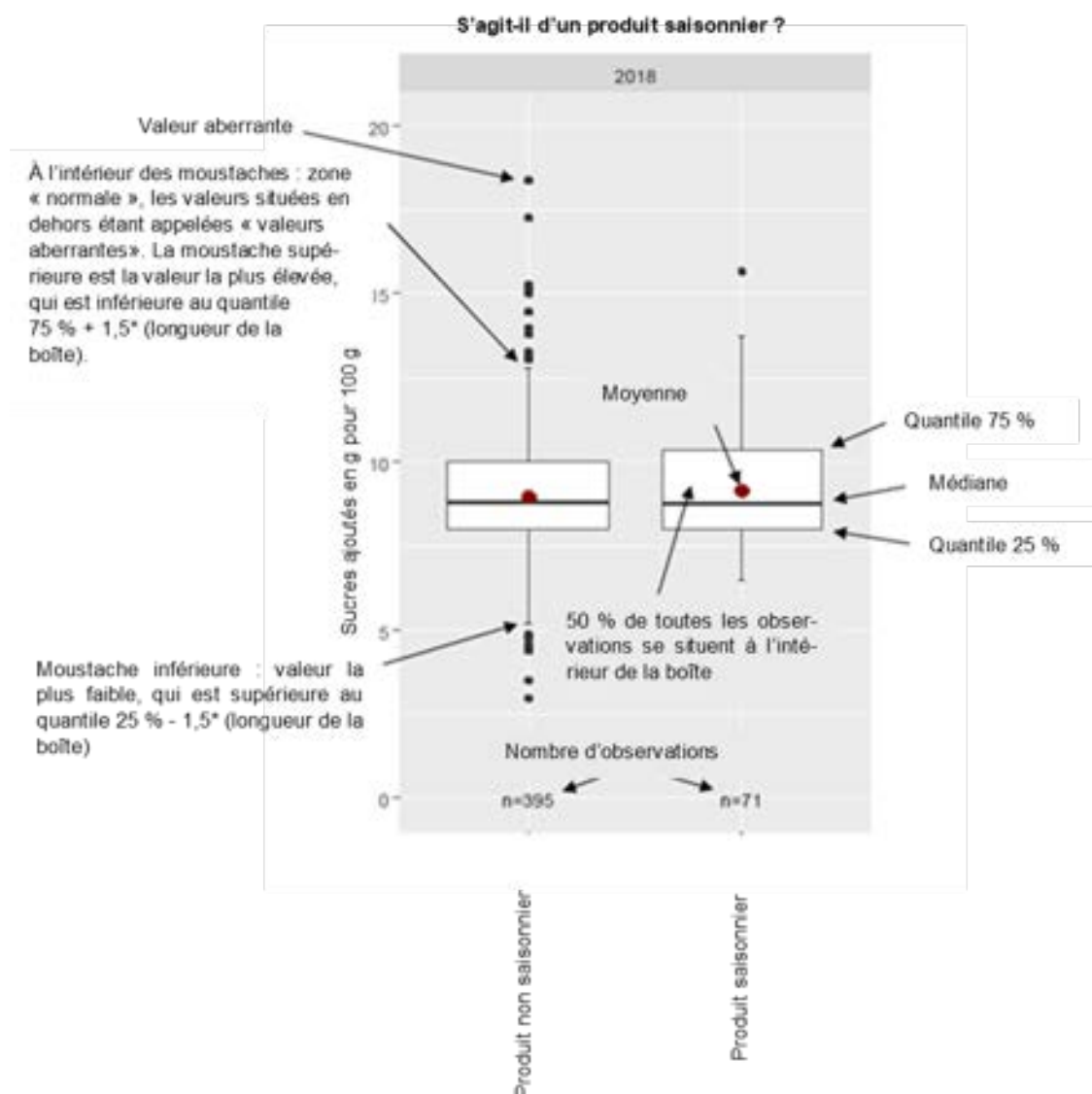


Figure 1 : Boîtes à moustaches

La boîte à moustaches classique (boîte avec moustaches, médianes et valeurs aberrante) a été complétée par les indications supplémentaires suivantes (voir fig. 1) :

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

Dans la boîte (= zone blanche) se trouvent 50 % des données du jeu de données représenté. Un autre 25 % (à l'exclusion de toute valeur aberrante) est affiché avec les deux moustaches au-dessus et au-dessous de la boîte.

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. 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 %.

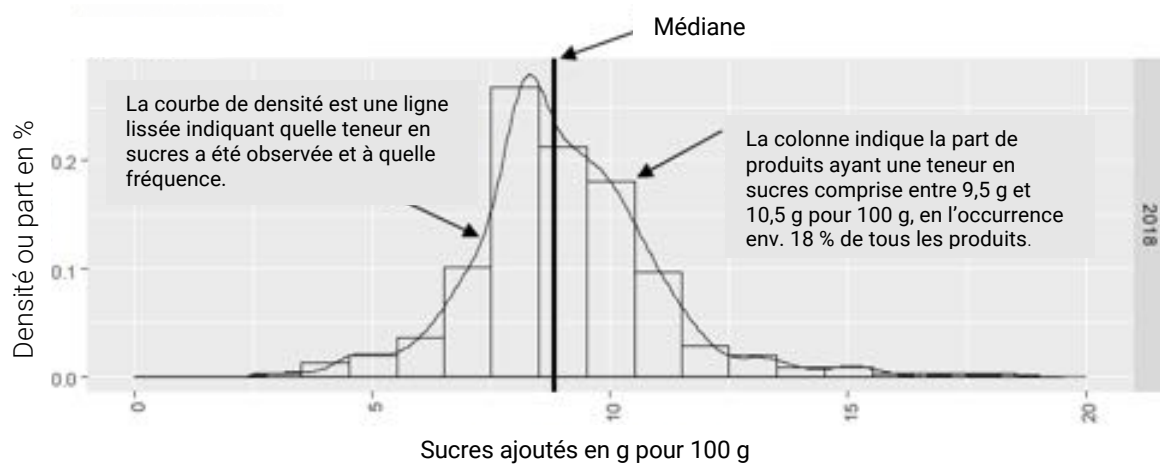


Figure 2 : Histogramme avec courbe de densité

3. Sucre dans les yogourts

3.1. Définition et catégorisation des yogourts

Les yogourts ont été répartis en quatre types différents (tableau 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 sucrés, n'ont pas non plus été pris en compte. En revanche, les yogourts non sucrés qui ne sont pas nature ont été pris en compte⁶.

Tableau 2 : Types de yogourts et définition

Type	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	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.
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.
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 types de yogourts et ne doivent pas être confondus avec les birchermueslis frais 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 destinés aux enfants⁷, à base végétale⁸, sans lactose ou enrichis en protéines, de fabrication conventionnelle ou biologiques. De plus, lors du recueil des données, le type de culture bactérienne utilisé pour la fabrication (yogourt doux ou acidulé) a été demandé.

La différence entre les produits disponibles toute l'année et ceux disponibles uniquement en saison n'a plus été évaluée, car les années précédentes n'ont pas révélé de différences notables.

⁶ L'offre en yogourts non sucrés a augmenté à chaque enquête. Lors des enquêtes précédentes, toutes les analyses ont été effectuées en excluant les produits non sucrés. Seule la part des produits non sucrés dans l'ensemble de l'assortiment a été calculée. Pour cette enquête, toutes les analyses ont été effectuées une fois en excluant les produits non sucrés, comme auparavant, et une fois en les incluant.

⁷ Tous les produits dont l'emballage implique explicitement qu'ils sont destinés aux enfants (par ex. présence de personnages de dessins animés) ont été inclus.

⁸ Ce terme regroupe toutes les alternatives au yogourt qui sont fabriquées à base de plantes (par ex. soja, avoine ou coco).

3.2. État des lieux pour les yogourts

Durant cette quatrième enquête, les données de 437 yogourts (dont 16 non sucrés) provenant de neuf entreprises ont été compilées.

La teneur moyenne en sucres ajoutés (voir fig. 3 et tabl. annexe 1) était de 8,3 g pour 100 g de yogourt. Si l'on prend aussi en compte les produits non sucrés, la médiane s'élève à 8,2 g pour 100 g (tabl. annexe 29). Dans ce chapitre, les résultats présentés excluent en principe les produits non sucrés, sinon cela est explicitement précisé.

La moyenne a baissé de 0,8 g ou 8,9 % sur l'ensemble des enquêtes et de 0,5 g ou 5,7 % depuis la dernière en 2018 (tabl. annexe 2). Dans les deux cas, la réduction est statistiquement très significative ($p < 0,01$). Il semble que la réduction des sucres⁹ de -10 % visée d'ici 2024 (par rapport à l'enquête 2018) pourrait être atteinte. L'objectif intermédiaire de -5 % d'ici début 2022 a au moins déjà été dépassé.

Comme dans toutes les enquêtes précédentes, les yogourts aromatisés sont ceux qui contiennent le plus de sucres ajoutés (9,9 g pour 100 g ou 9,8 g si l'on tient compte des yogourts non sucrés). Ils contiennent nettement plus de sucres que ceux des trois autres types (valeurs incluant et excluant les types de yogourts non sucrés : muesli 7,9 g / fruits 8,0 g / fruits à coque 8,2 g) (fig. 8 et tabl. annexe 1) et leur teneur en sucres n'a que légèrement diminué de -3,4 % depuis 2016. La plus forte baisse est observée pour les yogourts au muesli (-16,2 %). Pour les yogourts aux fruits et aux fruits à coque, les sucres ajoutés ont diminué respectivement de 9,5 % et de 9,1 % (tabl. annexe 2).

Lors des deux premières enquêtes, il n'y avait pas encore de yogourts non sucrés et non nature. En 2018, les trois premiers produits de ce type sont apparus sur le marché. Tous étaient des yogourts aux fruits fabriqués par la même entreprise. Depuis lors, près de la moitié des entreprises proposent des produits non sucrés. Il s'agit pour la plupart de yogourts aux fruits. Mais il existe désormais aussi des yogourts aromatisés et des yogourts au muesli non sucrés. Au total, on compte aujourd'hui 16 yogourts non sucrés et non nature, ce qui représente environ 3,5 % de l'ensemble du marché (fig. 9, 11, 14, 19 et tabl. annexe 3, 6, 9, 15).

La figure 10 et les tableaux des annexes 4 à 6 montrent, sous forme anonymisée, les différentes teneurs en sucres ajoutés par entreprise. Toutes les entreprises ont réduit la teneur en sucres de leur gamme de yogourts, bien qu'à des degrés divers et en combinant différemment la reformulation de produits existants, l'adaptation de la gamme et le lancement de nouveaux produits moins sucrés. Jusqu'à présent, le lancement de nouveaux produits non sucrés ne représente qu'une faible part de la réduction globale des sucres.

Les produits mis sur le marché depuis la dernière enquête ont en moyenne une teneur en sucres ajoutés nettement plus faible que les produits existants (7,7 g contre 8,5 g pour 100 g) (fig. 12 et tabl. annexe 7). De plus, les teneurs en sucres ajoutés varient en fonction des facteurs suivants :

♻ Teneur en lactose¹⁰ : 7,0 g pour 100 g pour les yogourts sans lactose contre 8,4 g pour ceux avec lactose (fig. 15 et tabl. annexe 10).

♻ Méthode de production : 8,1 g pour 100 g pour les yogourts de fabrication biologique contre 8,4 g pour ceux de fabrication conventionnelle (fig. 18 et tabl. annexe 15).

♻ Base : 7,2 g pour 100 g pour les yogourts à base végétale contre 8,3 g pour ceux à base de lait (fig. 21 et tabl. annexe 11).

⁹ Dans l'annexe relative à la réduction des sucres dans les yogourts de la Déclaration de Milan 2019 - 2024, il a été convenu avec les entreprises de réduire les sucres ajoutés dans les yogourts de 5 % d'ici début 2022 et de 10 % d'ici fin 2024. Détails sur www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html

¹⁰ En décomposant le lactose (sucre du lait) en ses éléments constitutifs – le glucose et le galactose – le yogourt sans lactose devient un peu plus doux et requiert par conséquent moins de sucres pour être aussi doux qu'un yogourt contenant du lactose. La contribution de cet effet à la réduction de la teneur en sucres des yogourts sans lactose n'a toutefois pas été étudiée.

☉ Culture bactérienne : 8,4 g pour 100 g pour les yogourts avec ferments légèrement acidifiants contre 9,5 g pour ceux avec ferments fortement acidifiants (fig. 20 et tabl. annexe 16).

À l'inverse, comme on pouvait s'y attendre, les yogourts sont plus sucrés lorsqu'ils sont commercialisés sous forme de desserts (pour 100 g, 11,8 g pour un dessert contre 8,2 g si ce n'est pas un dessert) (fig. 17 et tabl. annexe 13).

Les mêmes schémas ont été observés lors des enquêtes précédentes. En revanche, la situation a changé en ce qui concerne les yogourts enrichis en protéines (fig. 16 et tabl. annexe 12) et les yogourts destinés aux enfants (fig. 13 et tabl. annexe 9). Ces deux catégories ont diminué d'année en année. Si l'on trouve toujours beaucoup de yogourts enrichis en protéines dans les rayons, ceux-ci sont généralement édulcorés artificiellement et ne sont donc pas (plus) pris en compte dans l'enquête. D'une manière générale, les yogourts pour enfants ne semblent plus guère exister.

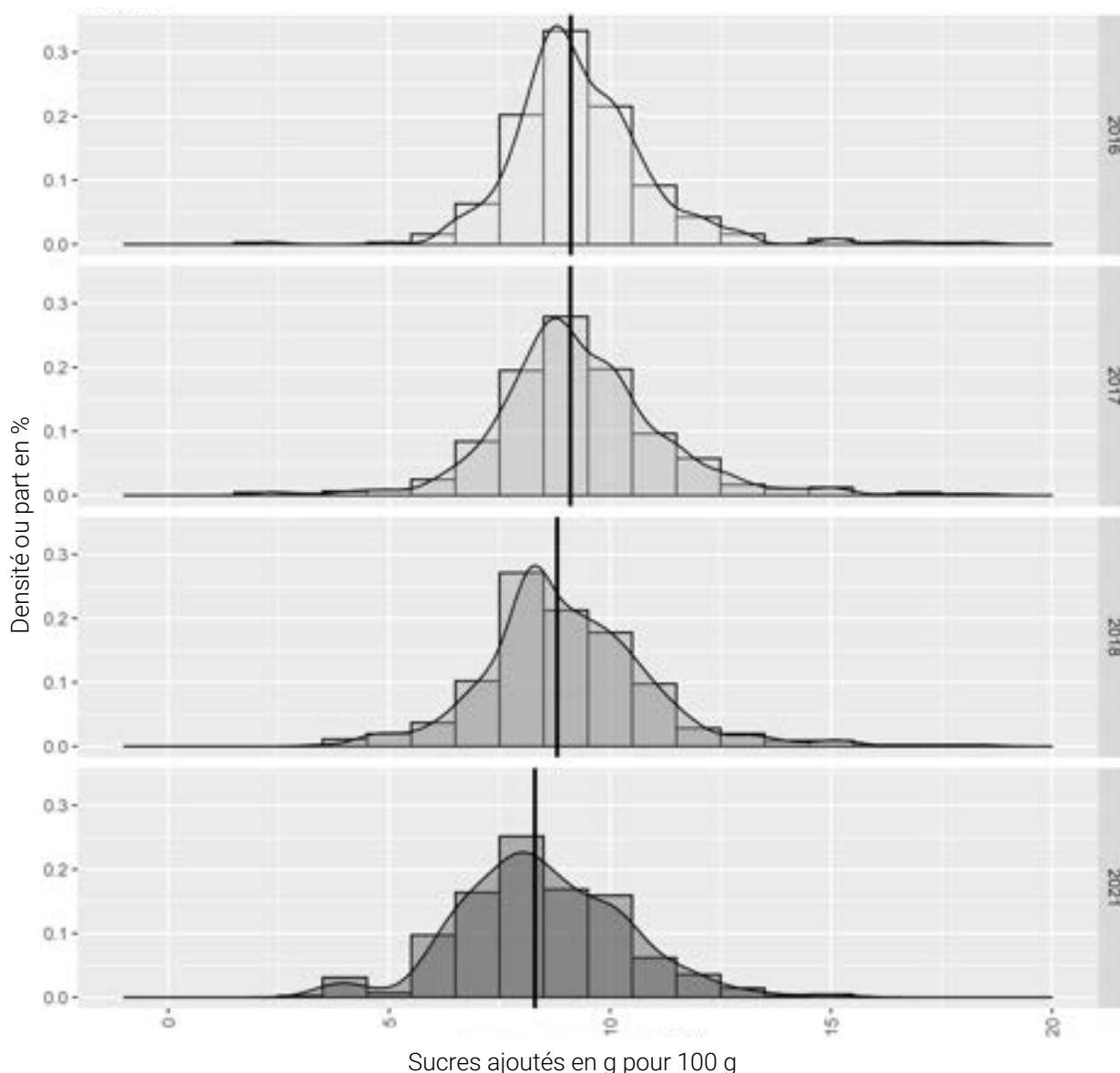


Figure 3 : Répartition des différents teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

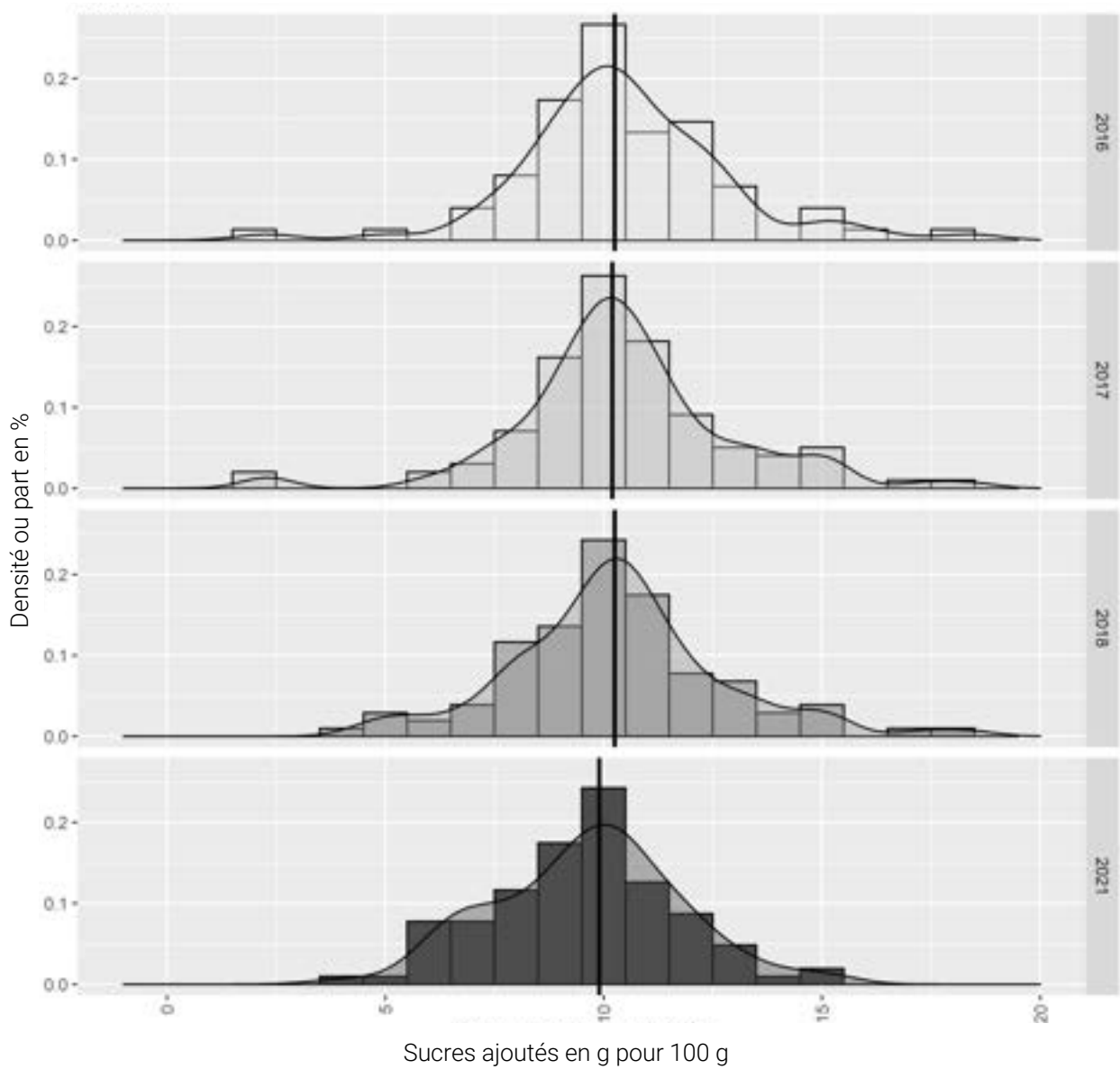


Figure 4 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aromatisés, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

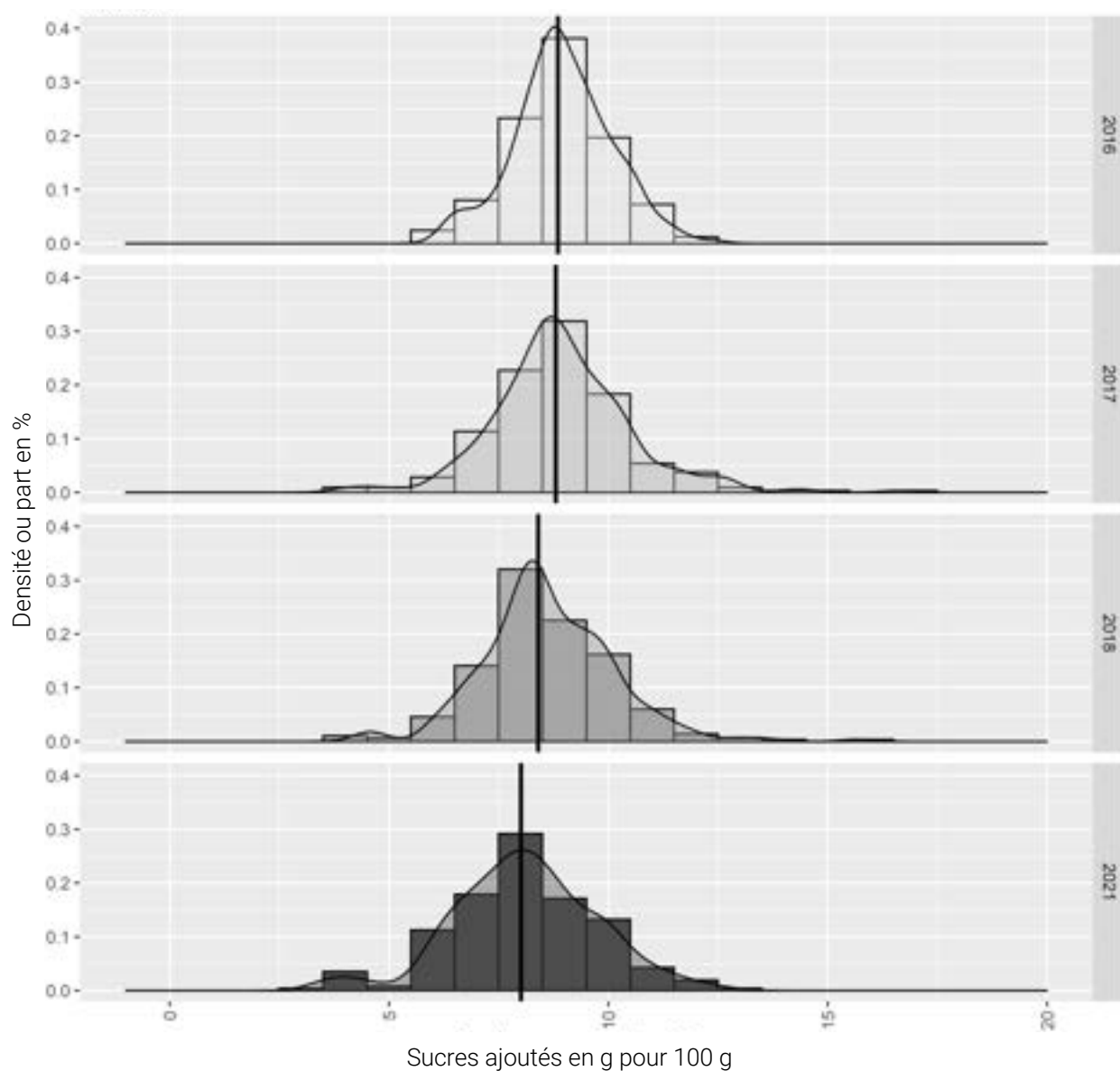


Figure 5 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

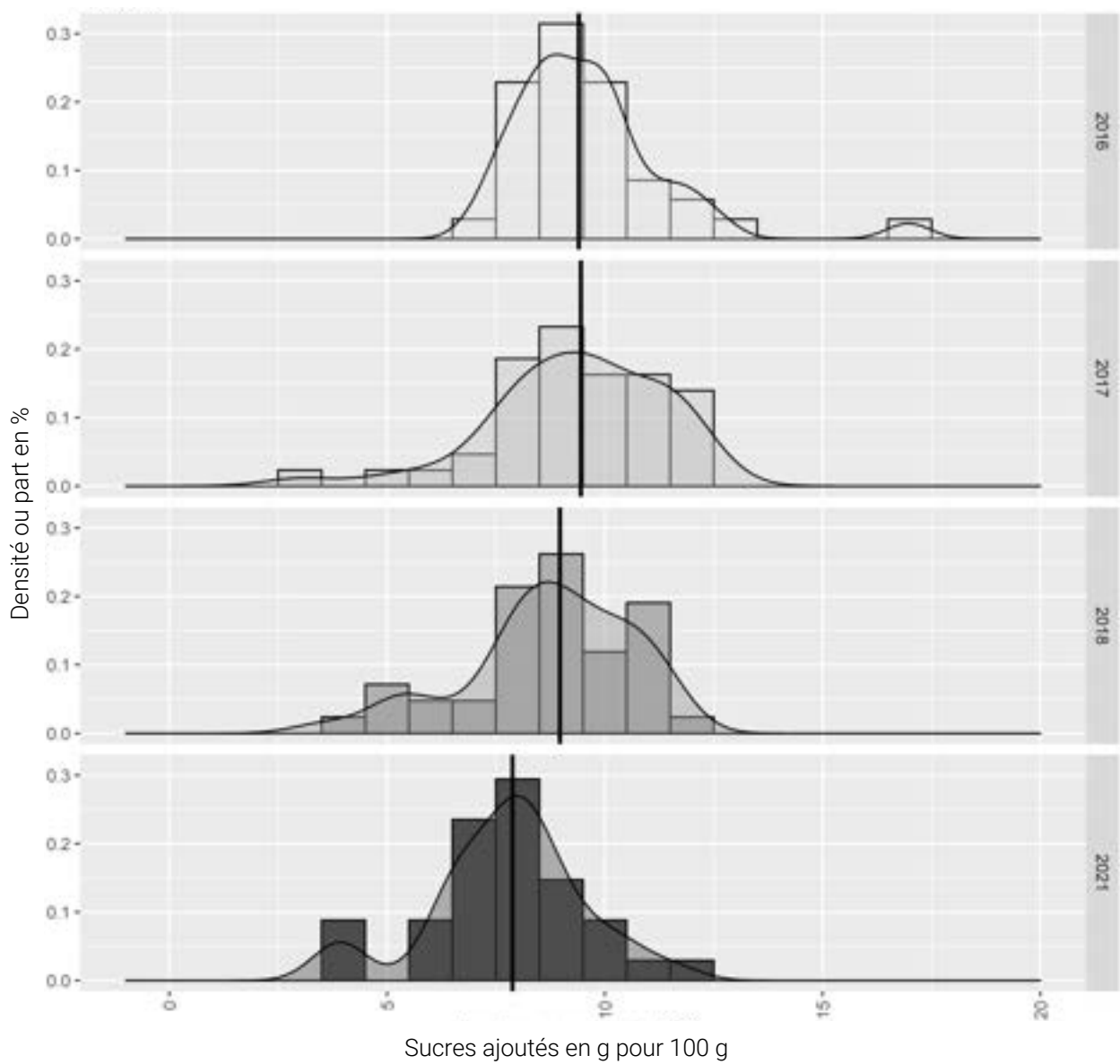


Figure 6 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts au muesli, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

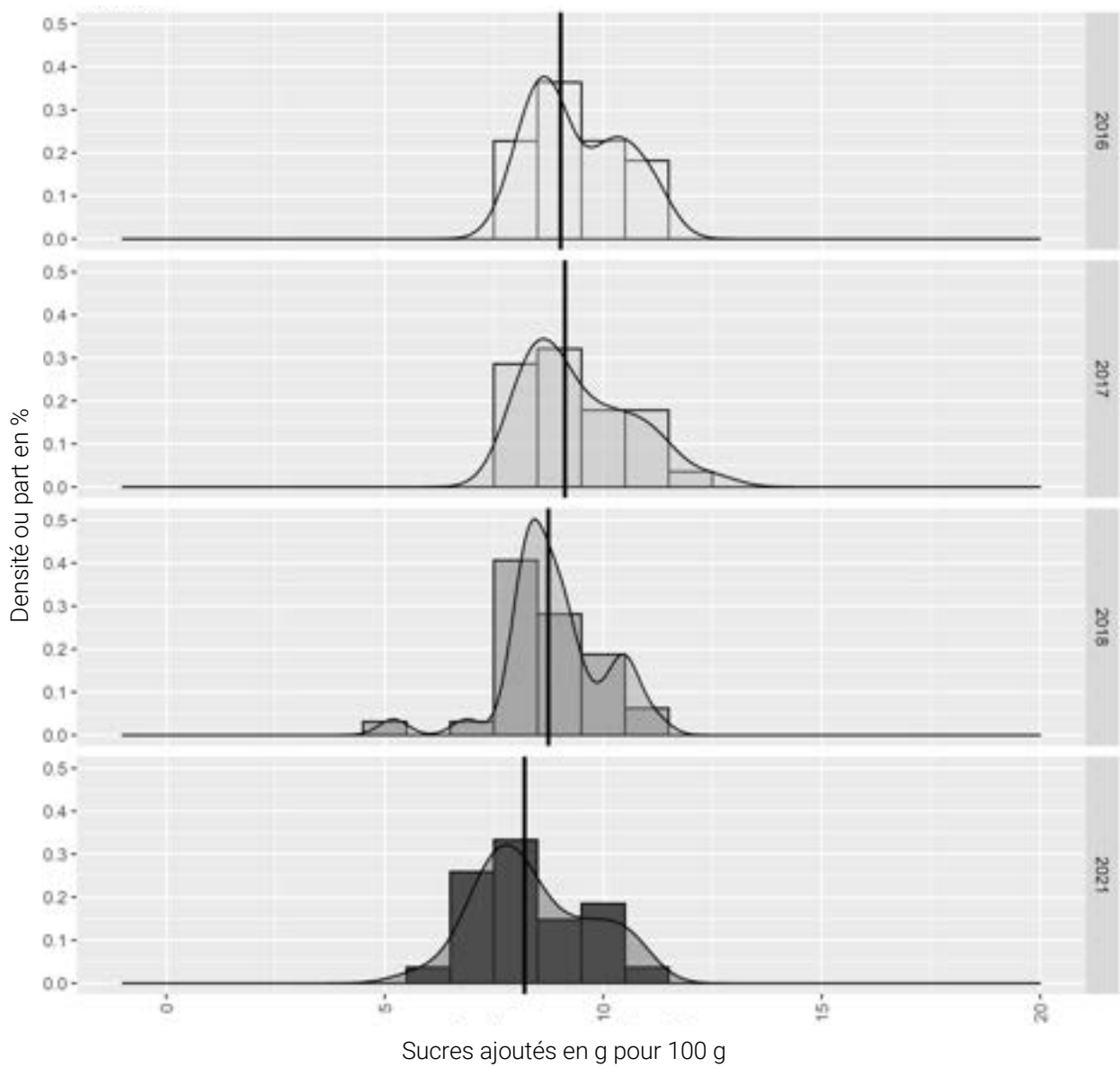


Figure 7 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts aux fruits à coque (n=27), en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

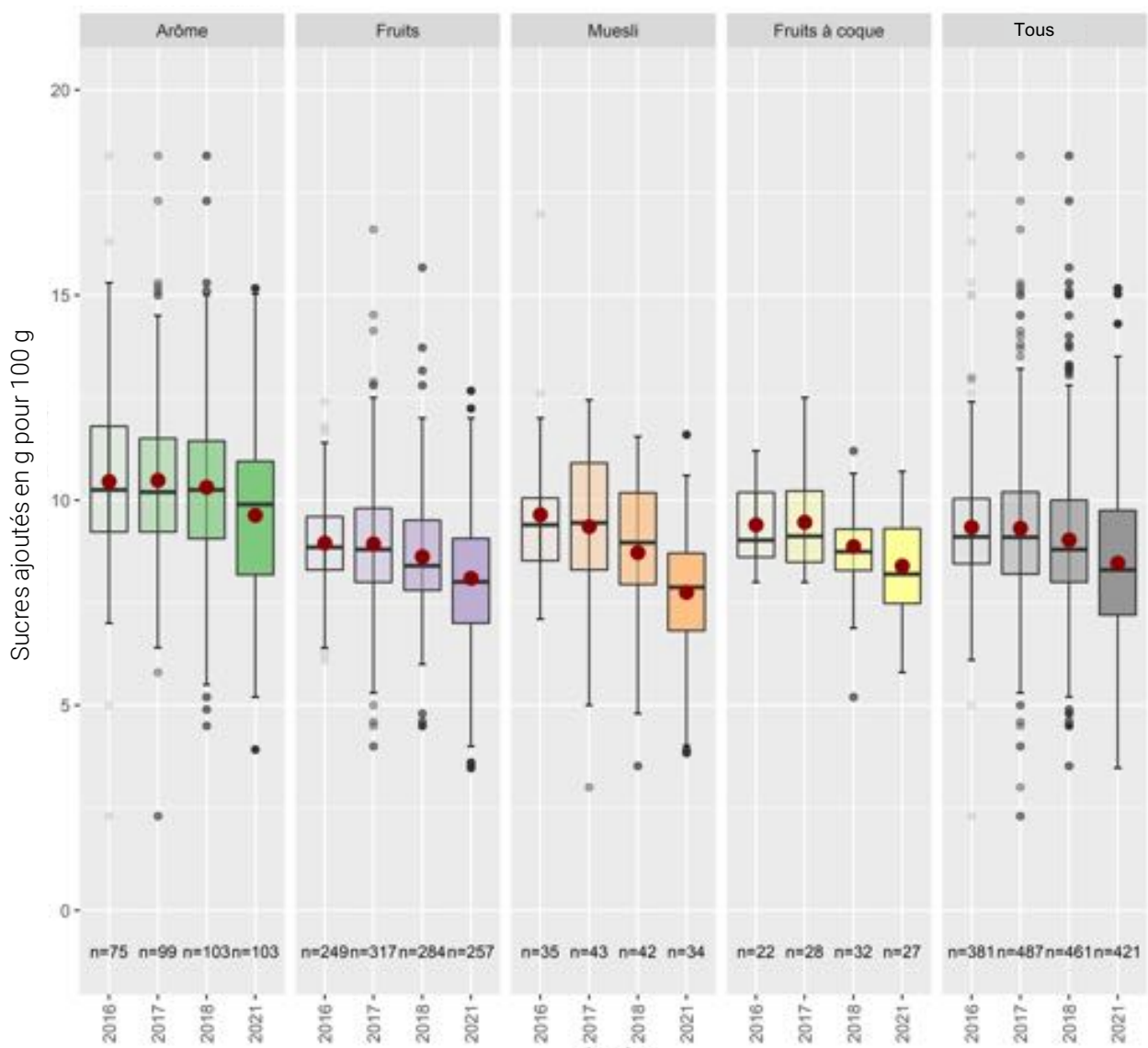


Figure 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

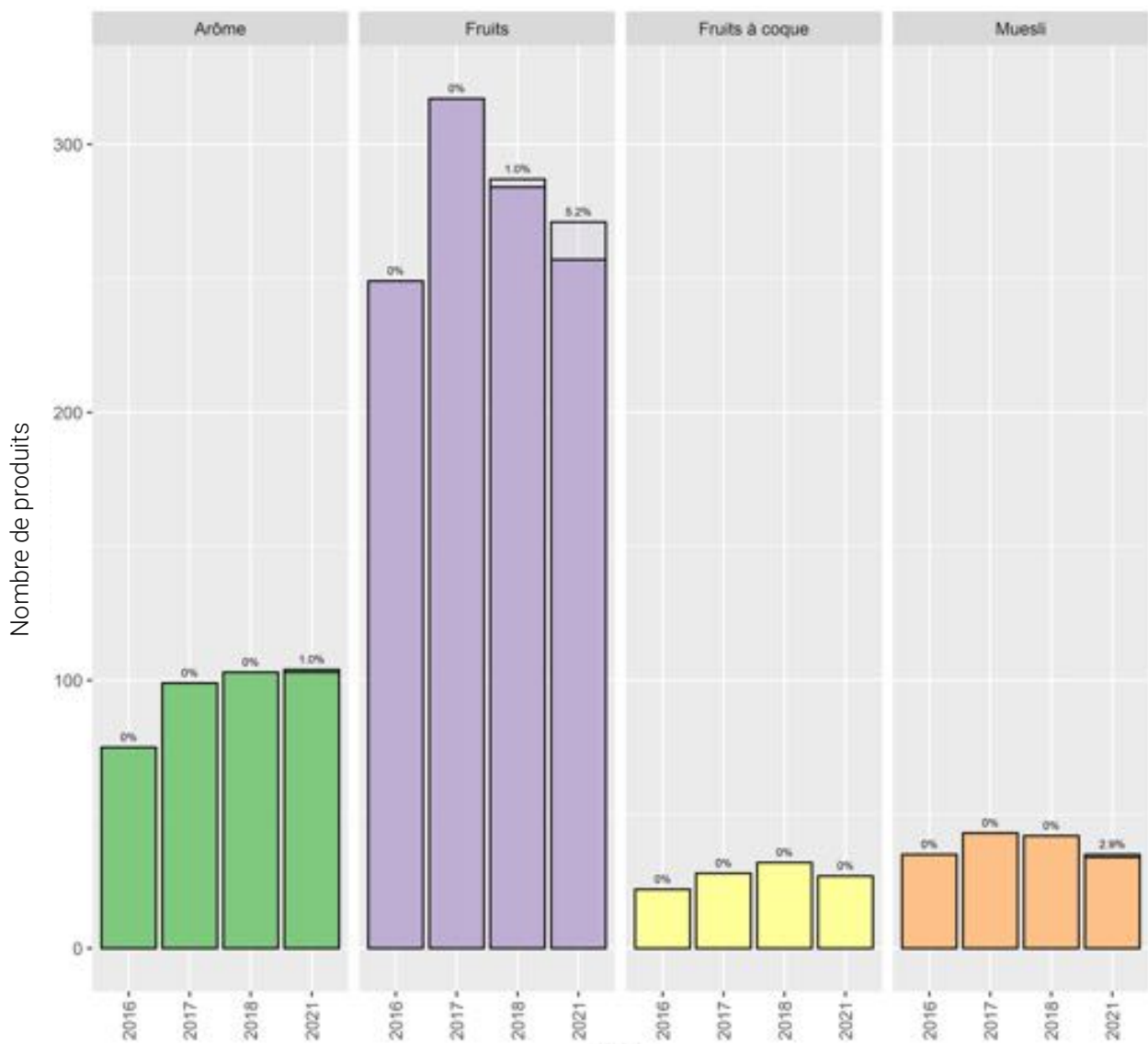


Figure 9 : Part* de produits non sucrés pour les différents types de yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021

* Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.

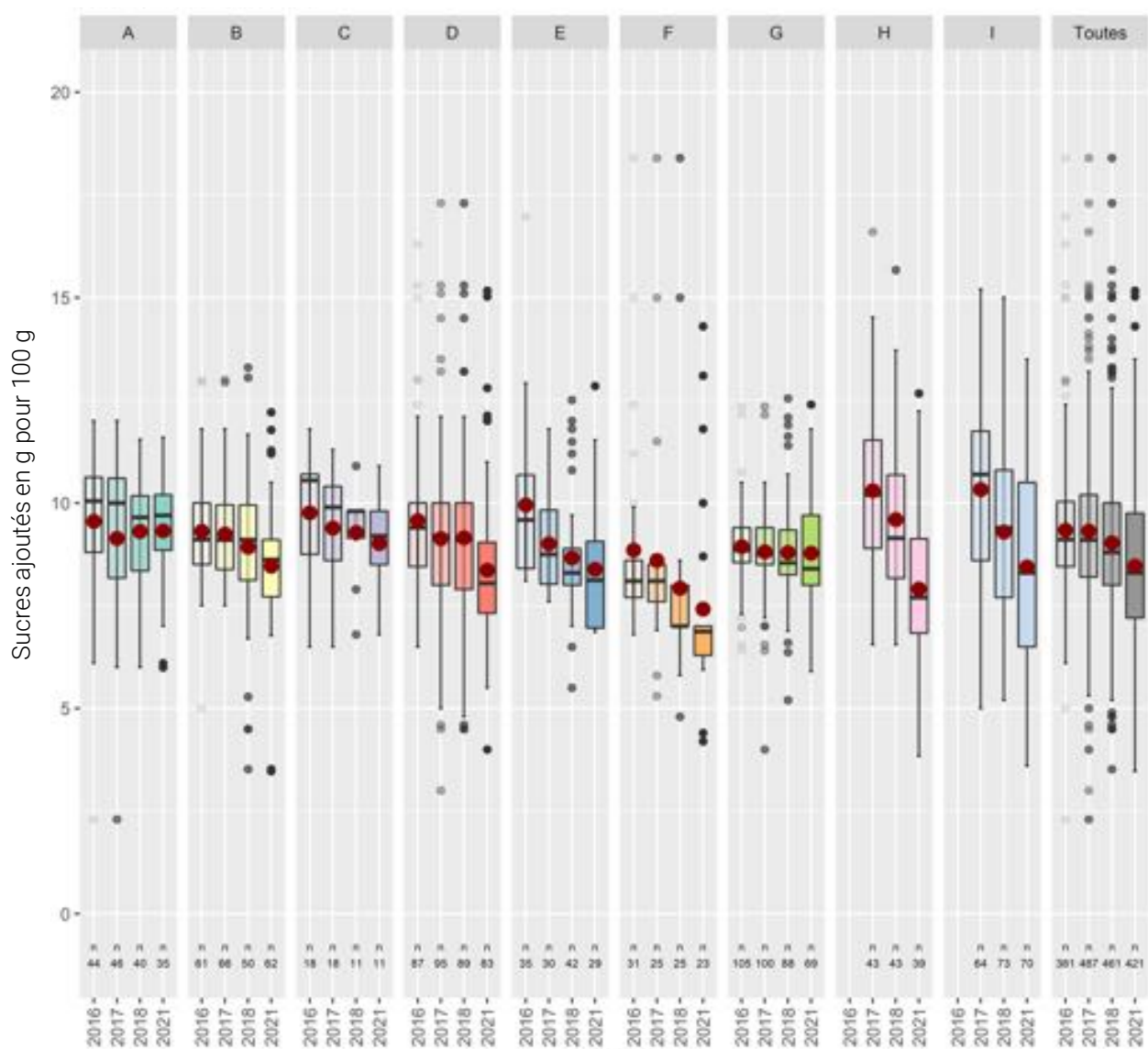


Figure 10 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A - I), en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

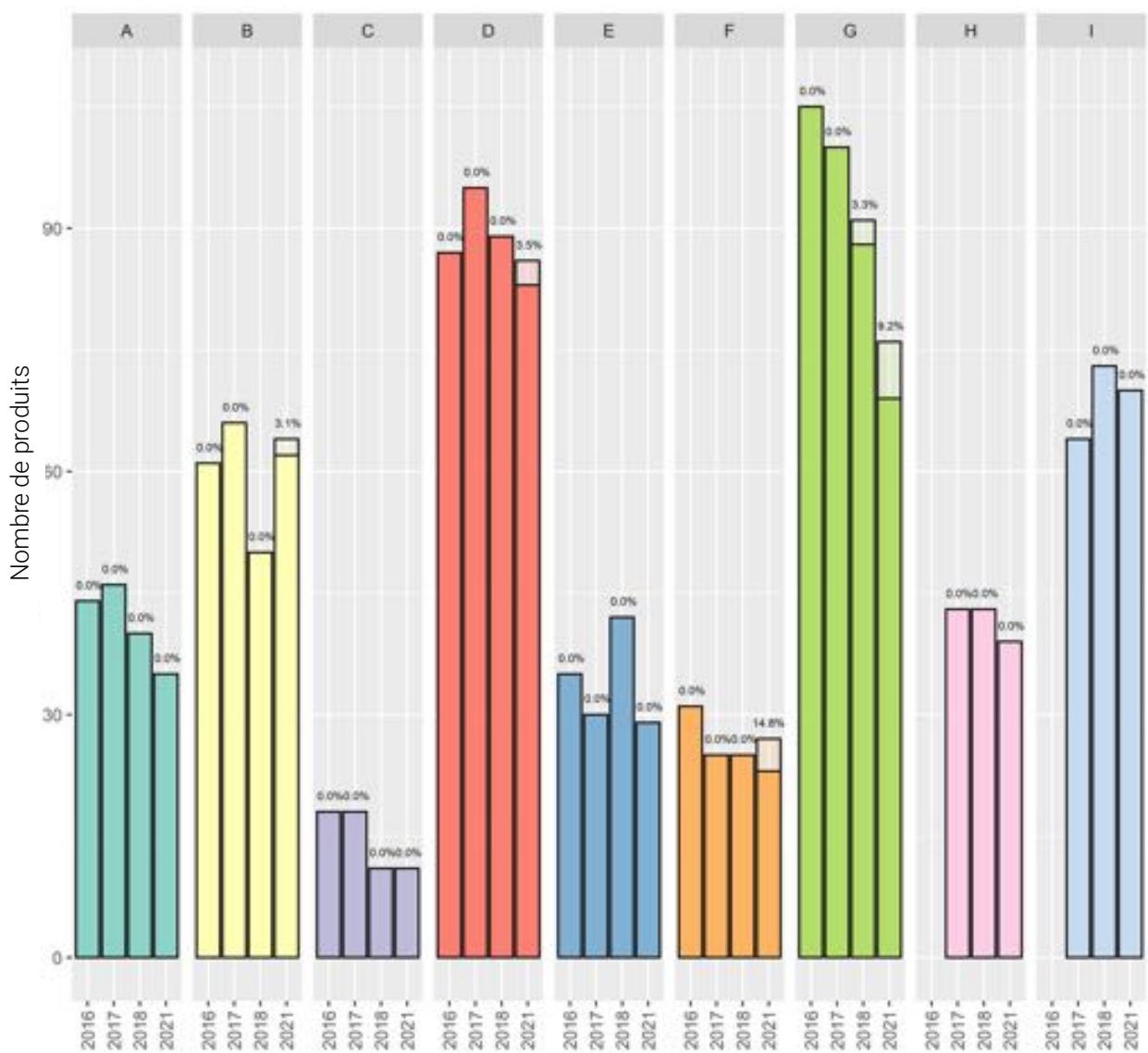


Figure 11 : Part* de produits non sucrés dans les yogourts des différentes entreprises (A - I), en 2016, 2017, 2018 et 2021

** Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.*

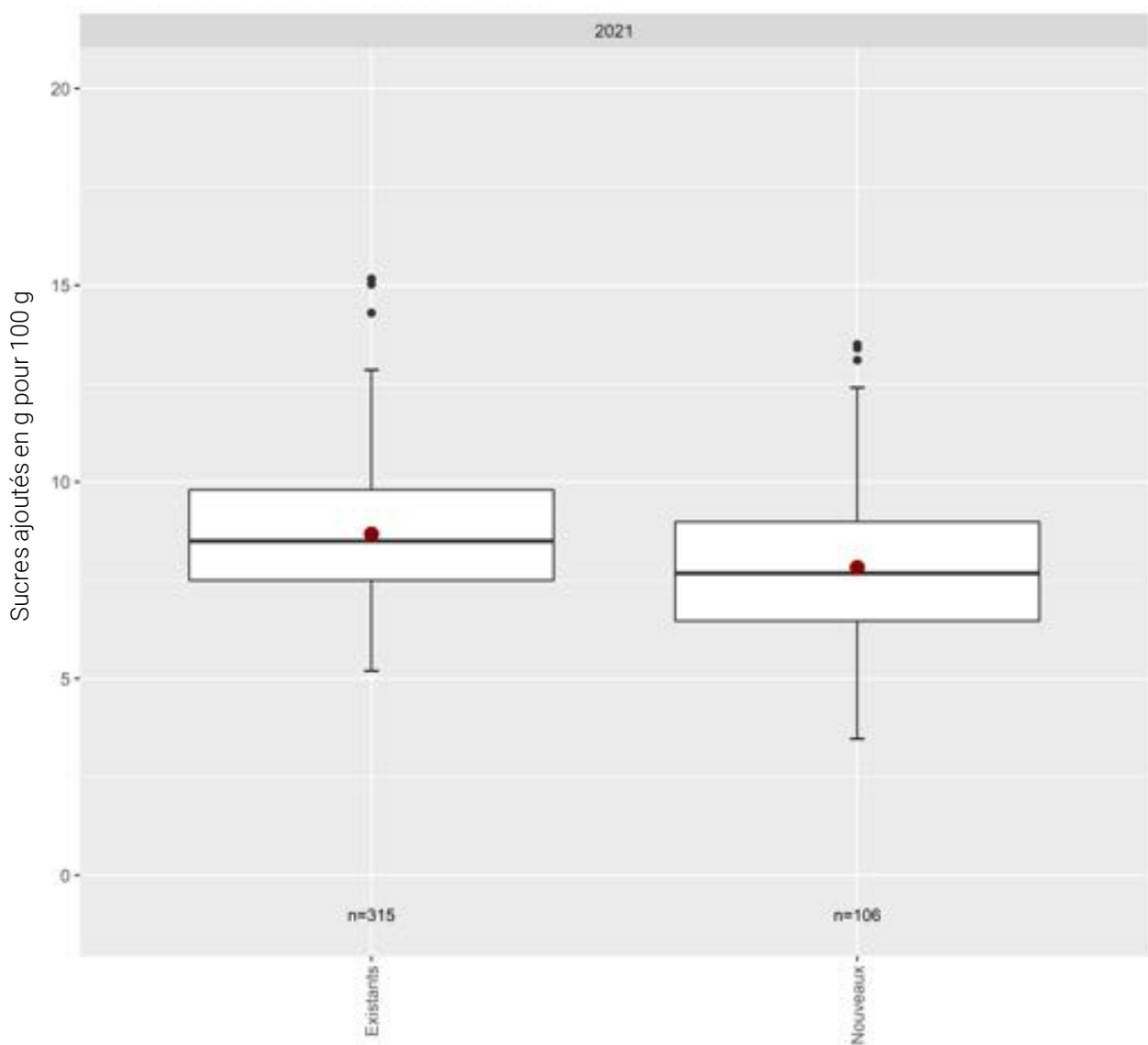


Figure 12 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits en 2021 (en excluant les produits non sucrés)

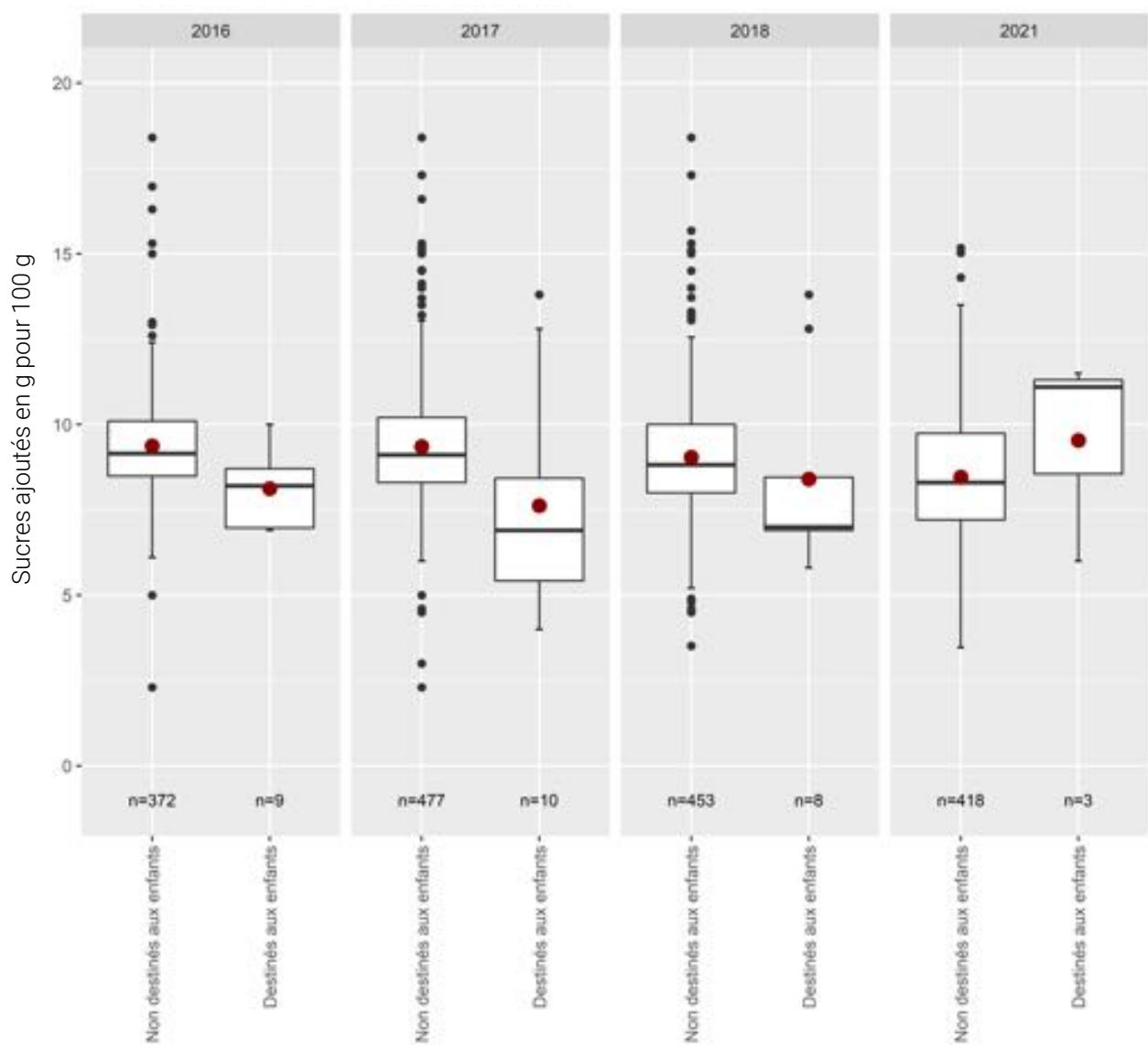


Figure 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

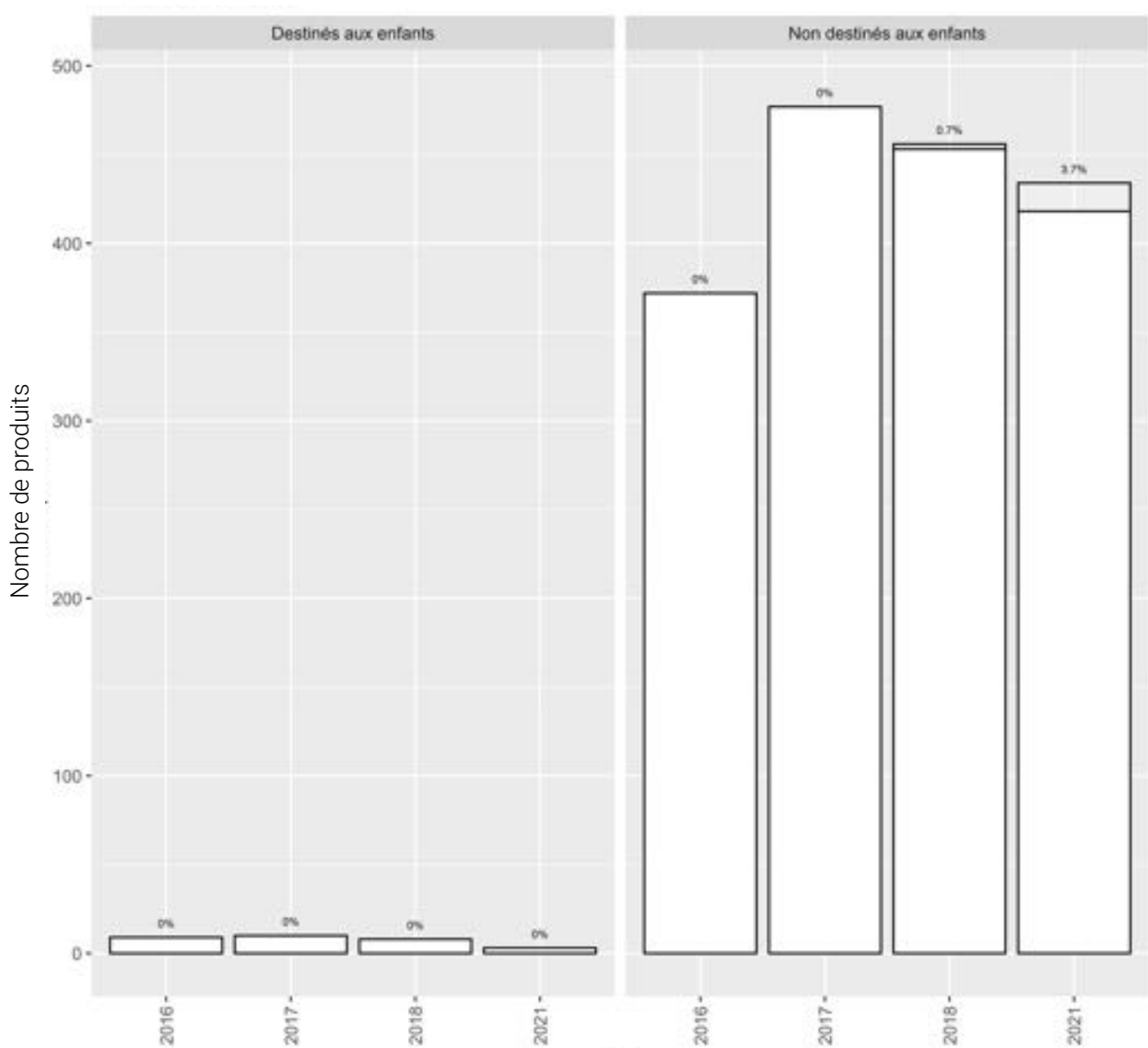


Figure 14 : Part* de produits non sucrés dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants, en 2016, 2017, 2018 et 2021

* Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.

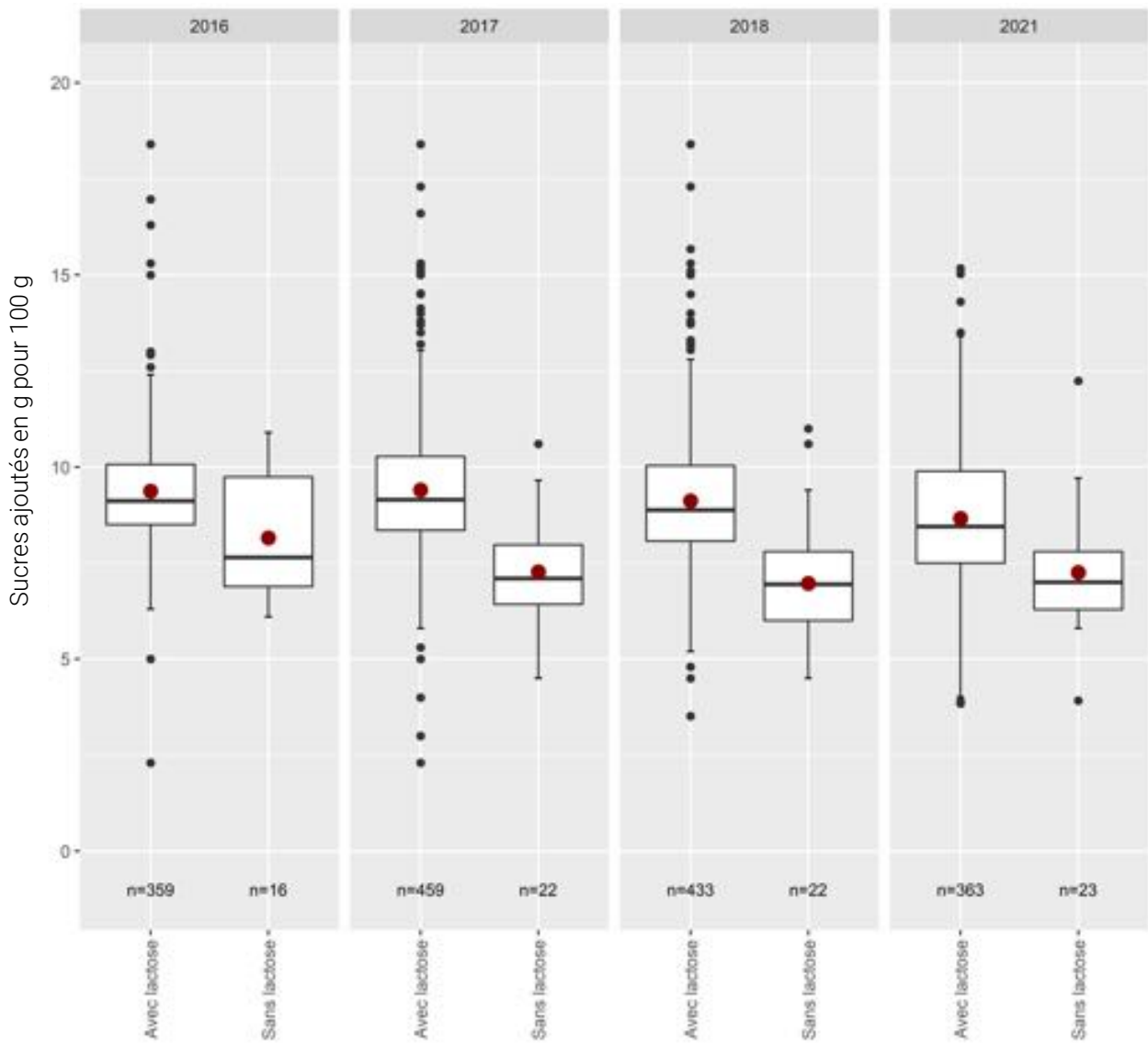


Figure 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts (en excluant les alternatives végétales aux yogourts), selon leur teneur en lactose, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

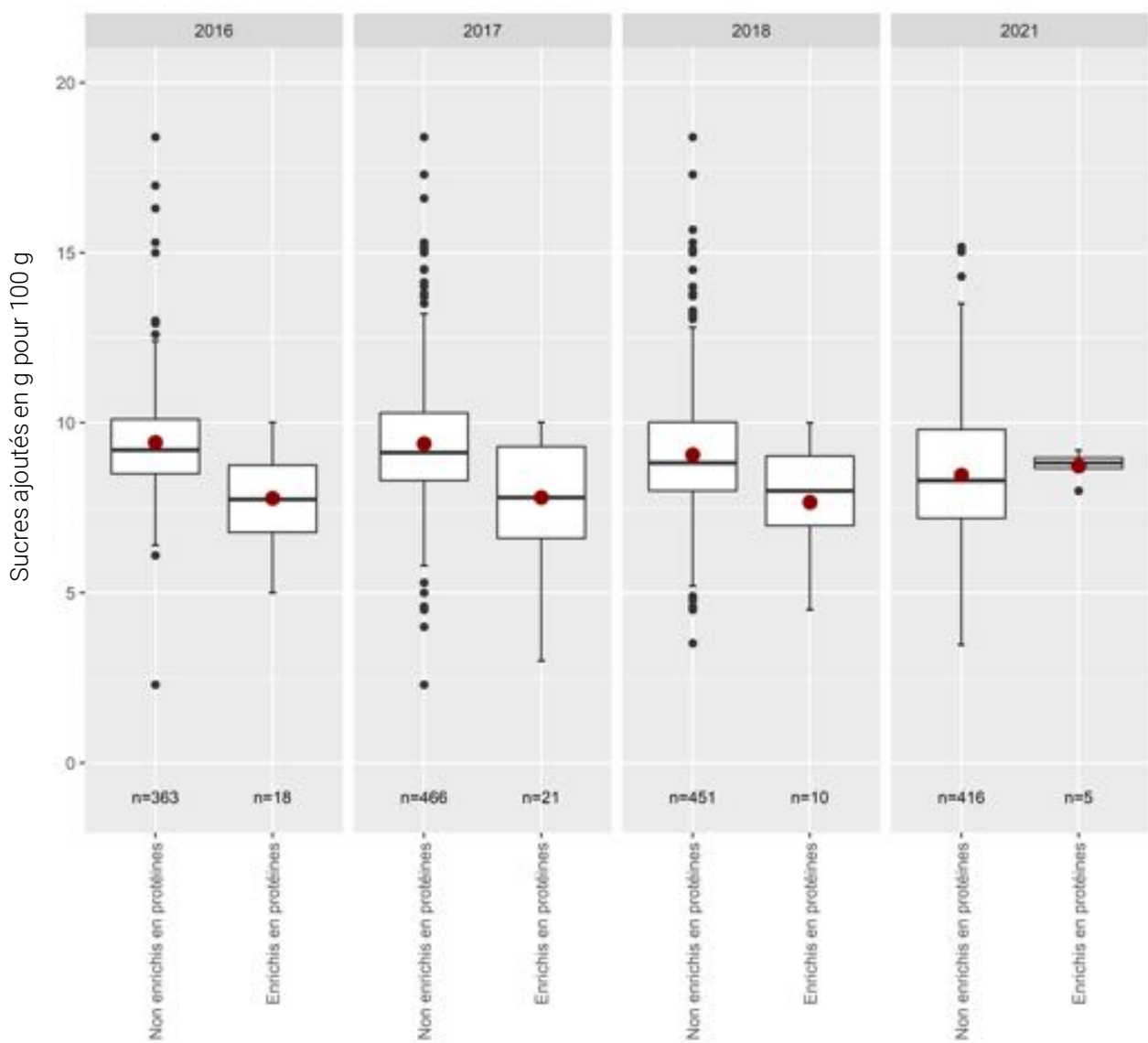


Figure 16 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

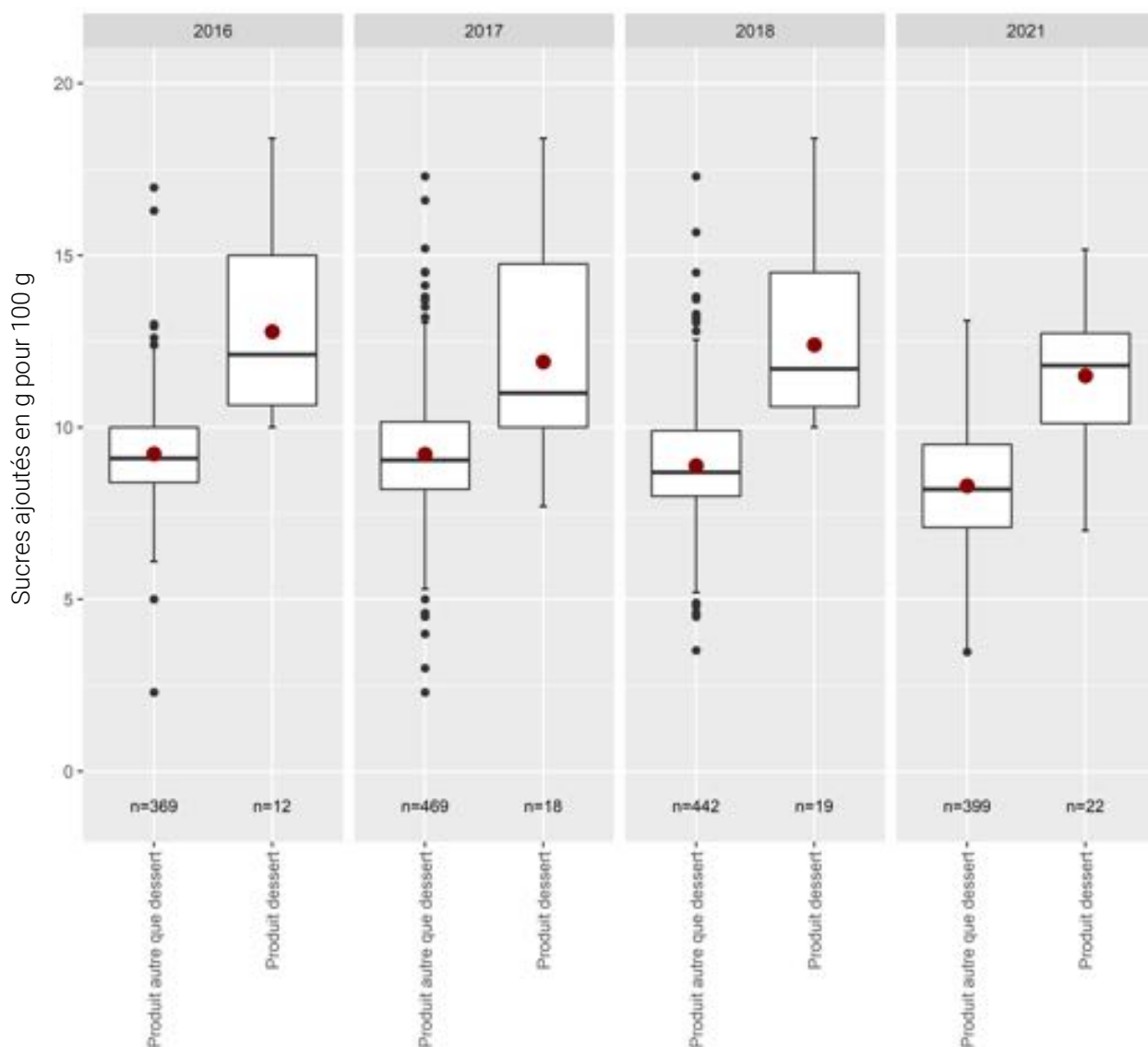


Figure 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont commercialisés comme desserts ou non, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

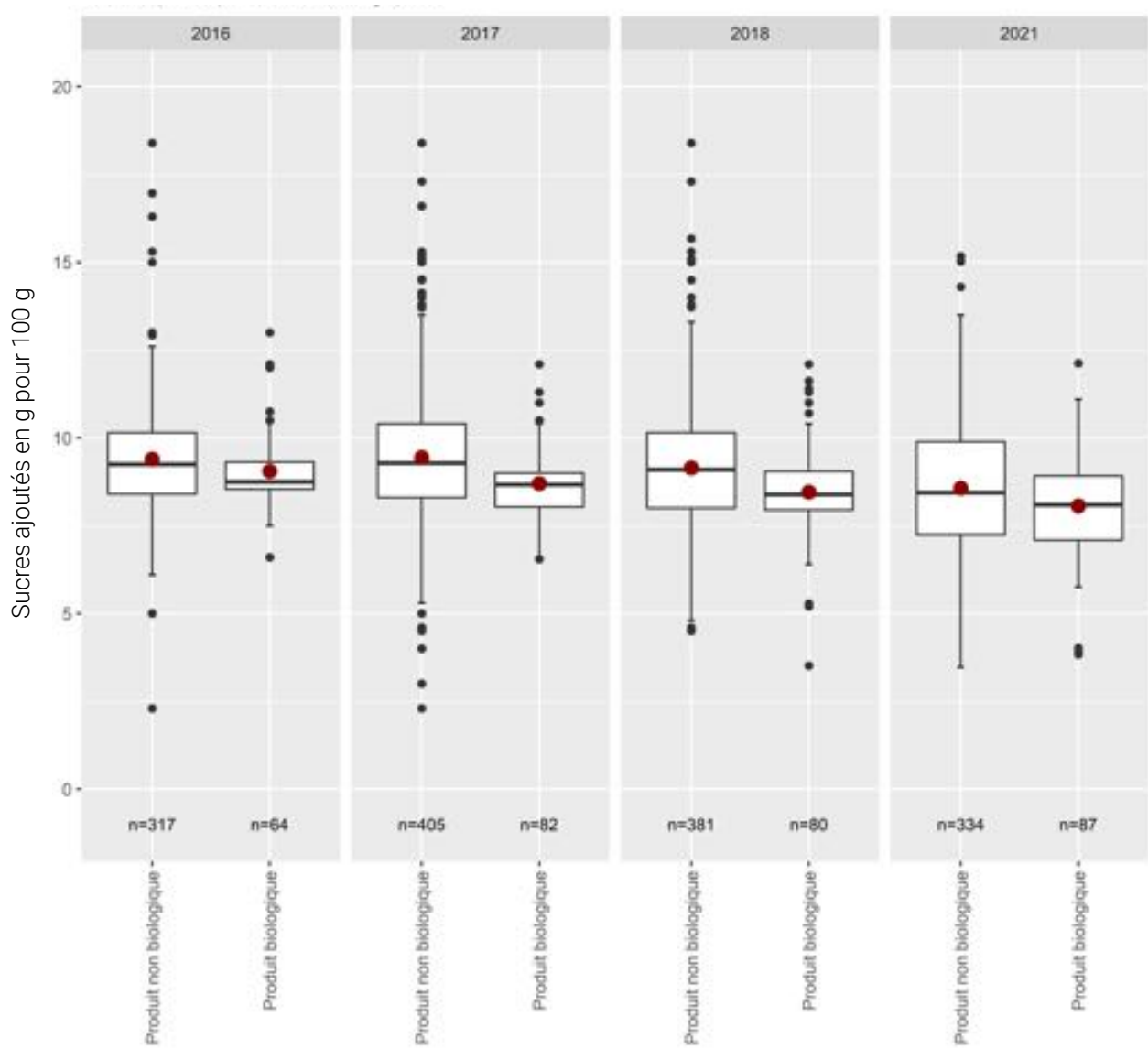


Figure 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

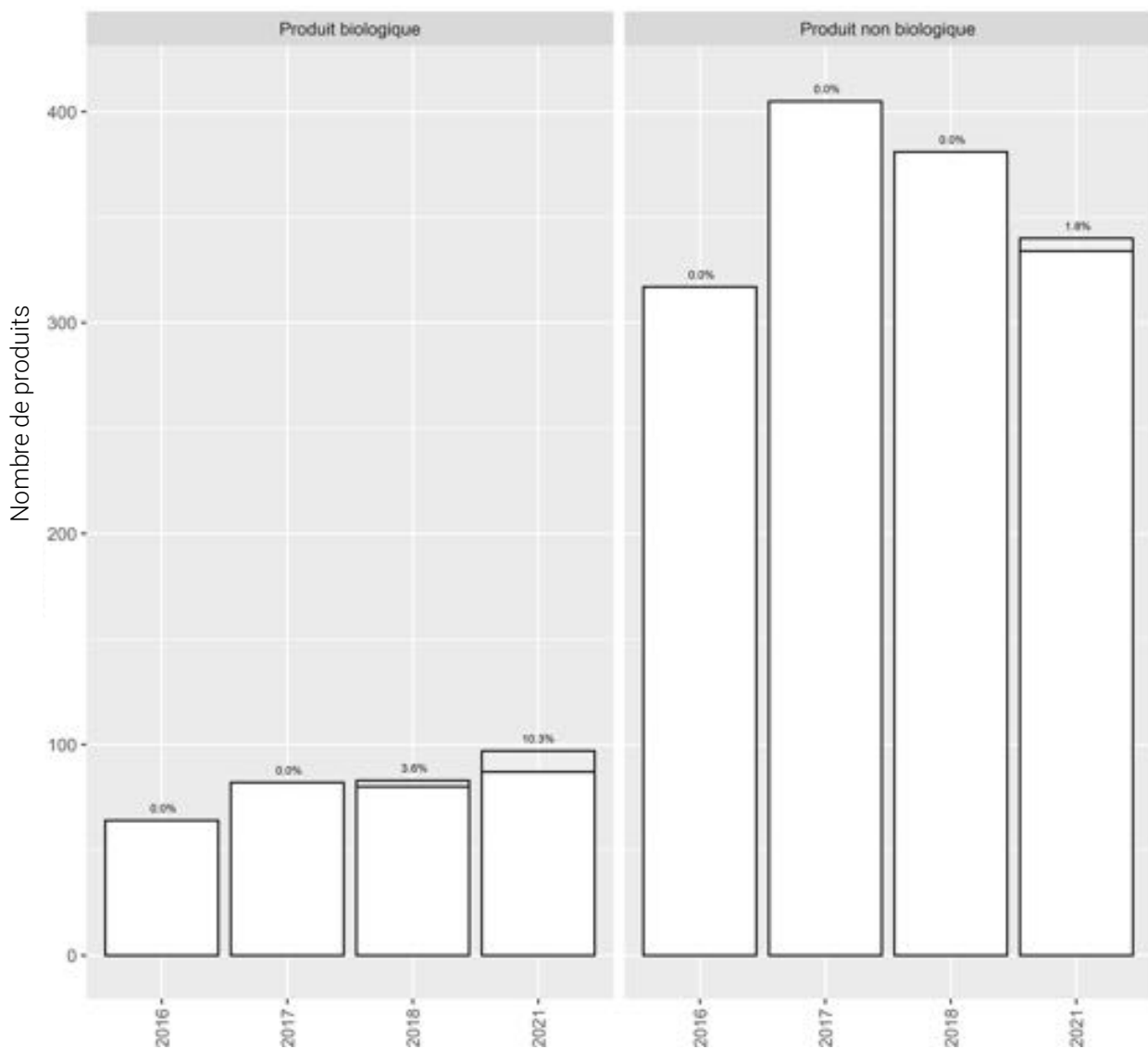


Figure 19 : Part* de produits non sucrés dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques, en 2016, 2017, 2018 et 2021

** Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.*

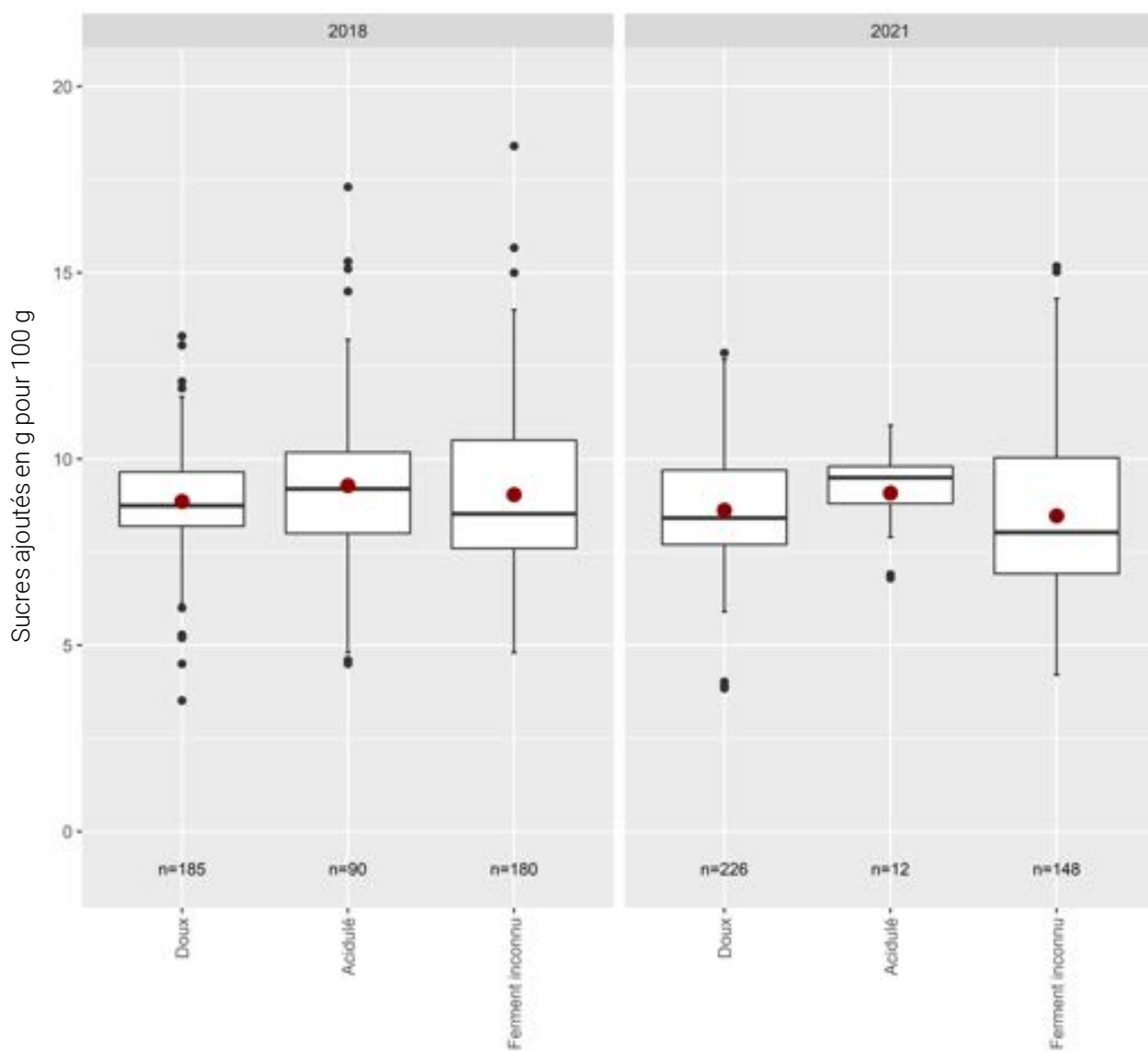


Figure 20 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés, en 2018 et 2021 ¹¹ (en excluant les alternatives végétales et les produits non sucrés)

¹¹ Cette information n'a pas été collectée en 2016 et 2017.

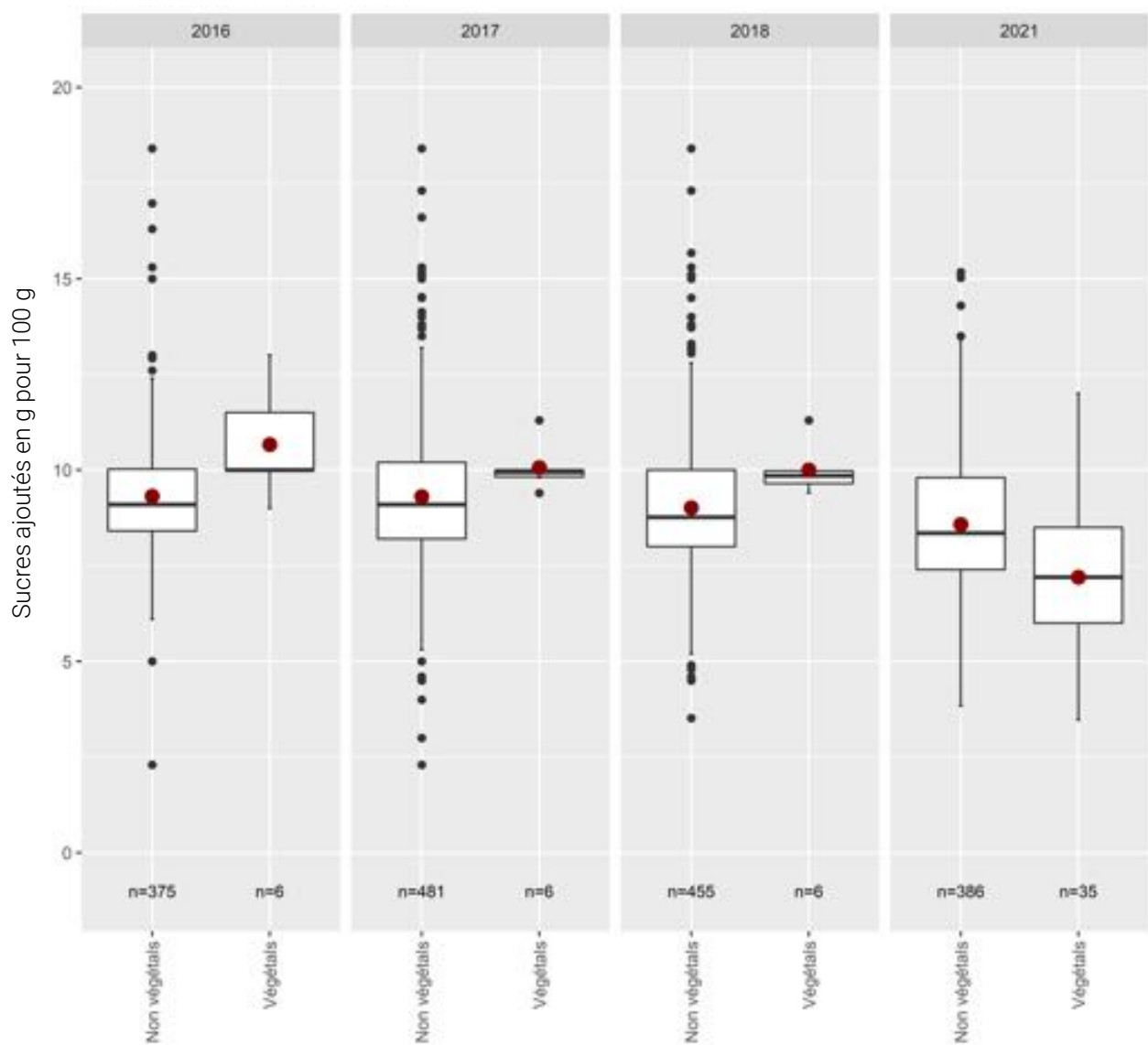


Figure 21 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont fabriqués à base de lait ou avec des alternatives végétales au lait, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les alternatives végétales et les produits non sucrés)

4. Sucre dans les céréales pour petit-déjeuner

4.1. Définition et catégorisation des céréales pour petit-déjeuner

Les céréales pour petit-déjeuner ont été réparties en quatre types différents (tableau 3). 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 n'ont pas non plus été pris en compte. En revanche, les autres produits non sucrés ont été retenus¹².

Tableau 3 : Types de céréales pour petit-déjeuner et définition

Type	Définition
Bircher	Mélange de flocons avec morceaux de fruits, de fruits à coque et/ou 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 ¹³	Produits extrudés, éclatés ou soufflés, y compris ceux qui sont enrobés et fourrés, ne comprenant pas 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 enfants¹⁴, enrichis en protéines, de fabrication conventionnelle ou biologiques.

¹² Lors des enquêtes précédentes, toutes les analyses ont été effectuées en excluant les produits non sucrés. Seule la part des produits non sucrés pour l'ensemble de l'assortiment a été calculée. Pour cette enquête, toutes les analyses ont été effectuées une fois en excluant les produits non sucrés comme auparavant et une fois en les incluant.

¹³ Pour simplifier, les céréales de cette catégorie sont appelées « extrudées », même si les produits qu'elles contiennent ne sont pas tous fabriqués par extrusion.

¹⁴ Tous les produits dont l'emballage implique explicitement qu'ils sont destinés aux enfants (par ex. présence de personnages de dessins animés) ont été pris en compte.

4.2. État des lieux pour les céréales pour petit-déjeuner

Durant cette quatrième enquête, les données de 262 céréales pour petit-déjeuner (dont 44 non sucrées) provenant de dix entreprises ont été compilées, ce qui correspond à une augmentation de 28 produits, qui s'explique principalement par l'évolution et l'élargissement des gammes.

La teneur moyenne en sucres ajoutés (voir fig. 22 et tabl. annexe 17) était de 13,1 g pour 100 g de yogourt. Si l'on prend aussi en compte les produits non sucrés, la médiane s'élève à 12,0 g pour 100 g (tabl. annexe 45). Dans ce chapitre, les résultats présentés excluent en principe les produits non sucrés, sinon cela est explicitement précisé.

La moyenne a baissé de façon très significative au niveau statistique ($p < 0,01$) de 4,2 g ou 24,3 % sur l'ensemble des enquêtes et de 1,9 g ou 13,0 % depuis la dernière enquête (tabl. annexe 18). Ainsi, la réduction des sucres¹⁵ à 12,8 g (-15 %) visée pour 2024 a déjà été presque atteinte et l'objectif intermédiaire de -8 % a été largement dépassé.

En 2016, on trouvait sur le marché des céréales pour petit-déjeuner ayant une teneur en sucres ajoutés allant jusqu'à 47,6 g pour 100 g. En 2017, la teneur maximale était de 43,0 g et elle atteint 37,0 g depuis 2018 (voir tabl. annexe 17). Les types bircher contiennent en moyenne toujours le moins de sucres ajoutés (5,3 g pour 100 g ou 3,8 g si l'on tient compte des céréales non sucrées), tandis que les céréales extrudées en contiennent le plus (18,0 g pour 100 g ou 17,0 g si l'on tient compte des céréales non sucrées) (fig. 27 et tabl. annexe 17). Les céréales de type porridge sont uniquement disponibles sans sucres. La plus importante réduction des sucres concerne les céréales pour bircher (-23,6 % depuis la dernière enquête et -27,2 % depuis la première enquête de 2016). En revanche, les céréales extrudées, qui affichaient jusqu'à présent à chaque fois la baisse la plus importante, n'ont pas connu de nouvelle réduction (+1,9 % depuis la dernière enquête, mais -25,0 % au total depuis la première enquête en 2016).

La figure 29 et les tableaux des annexes 20 à 22 montrent, sous forme anonymisée, les teneurs en sucres ajoutés par entreprise. Au cours des quatre enquêtes, on constate une baisse de la teneur moyenne en sucres ajoutés dans les assortiments de produits de toutes les entreprises. En revanche, depuis la dernière enquête, la diminution n'est pas comparable pour toutes les entreprises : alors que l'on constate, pour l'une, une réduction de -1,7 % – donc fortement inférieure à la moyenne –, on n'observe aucun changement pour une autre et même une légère augmentation de 5,1 % pour une autre encore.

Les produits mis sur le marché depuis la dernière enquête ont en moyenne une teneur en sucres ajoutés plus faible (12,2 g contre 14,0 g pour 100 g) que les produits existants (fig. 31 et tabl. annexe 23). Il existe toutefois aussi de nouveaux produits avec des teneurs élevées, allant jusqu'à 27 g pour 100 g.

Les produits enrichis en protéines (11,0 g contre 13,9 g pour 100 g) et les produits biologiques (12,9 g contre 13,9 g pour 100 g) ont, comme dans les enquêtes précédentes, une teneur plus faible en sucres ajoutés (fig. 34-35 et tabl. annexe 26-27). 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. 32 et tabl. annexe 24). Ils contiennent deux fois plus de sucre (24,0 g contre 12,1 g pour 100 g). Il existe désormais deux produits pour enfants non sucrés (fig. 32 et tabl. annexe 25).

La part de produits non sucrés se monte à 16,8 %. Elle a augmenté par rapport aux enquêtes précédentes (2016 : 11,8 % / 2017 : 10,9 % / 2018 : 12,0 %). Les céréales de type porridge (100 %) et bircher (35,7 %) rassemblent le plus de produits non sucrés. Pour les céréales extrudées, la part s'élève à 12,4 % et pour les crunchy à 5,5 %. On trouve un nombre supérieur à la moyenne de produits non sucrés (39,4 % contre 9,2 %) parmi les produits biologiques par rapport aux céréales de fabrication conventionnelle. À l'exception de deux entreprises, toutes proposent au moins un produit non sucré dans leur assortiment (fig. 28, 30, 33, 36 et tabl. annexes 19, 22, 25, 28).

¹⁵ Dans l'annexe relative aux céréales pour petit-déjeuner de la Déclaration de Milan 2019 - 2024, les entreprises signataires conviennent de réduire les sucres ajoutés dans les céréales pour petit-déjeuner à 12,8 g pour 100 g (-15 %) d'ici fin 2024 pour l'ensemble du secteur. Détails sur www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html

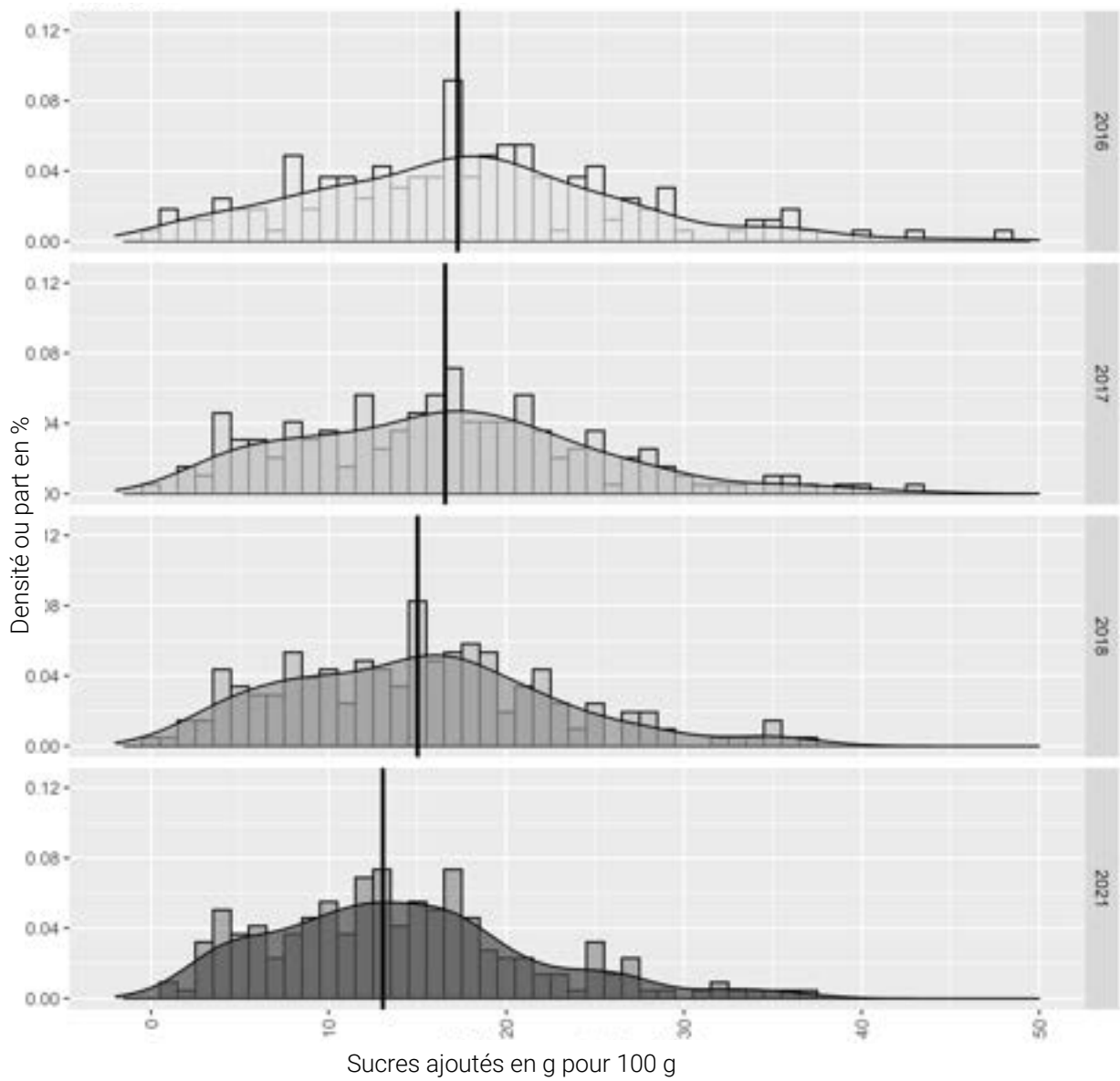


Figure 22 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

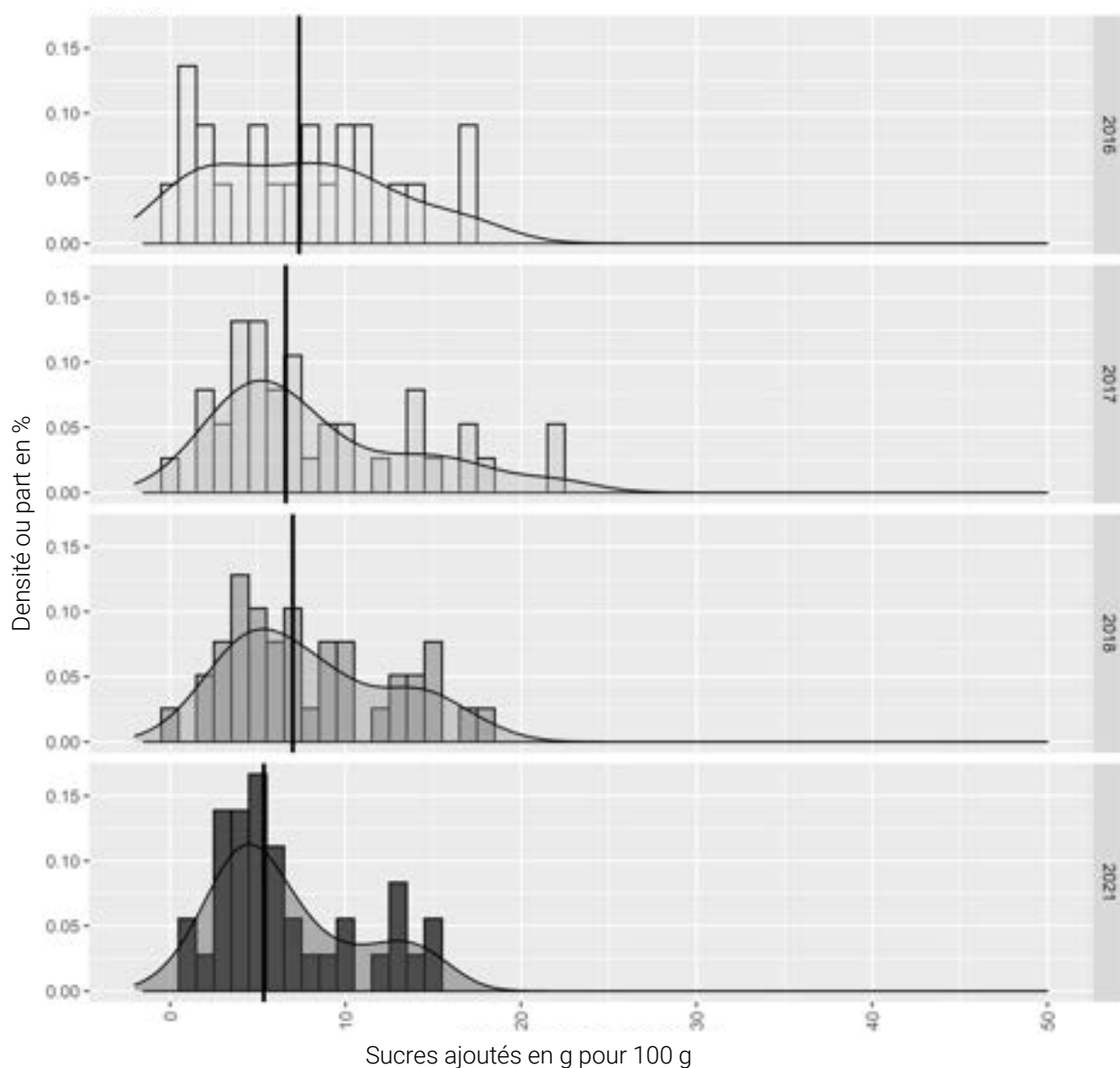


Figure 23 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « bircher », en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

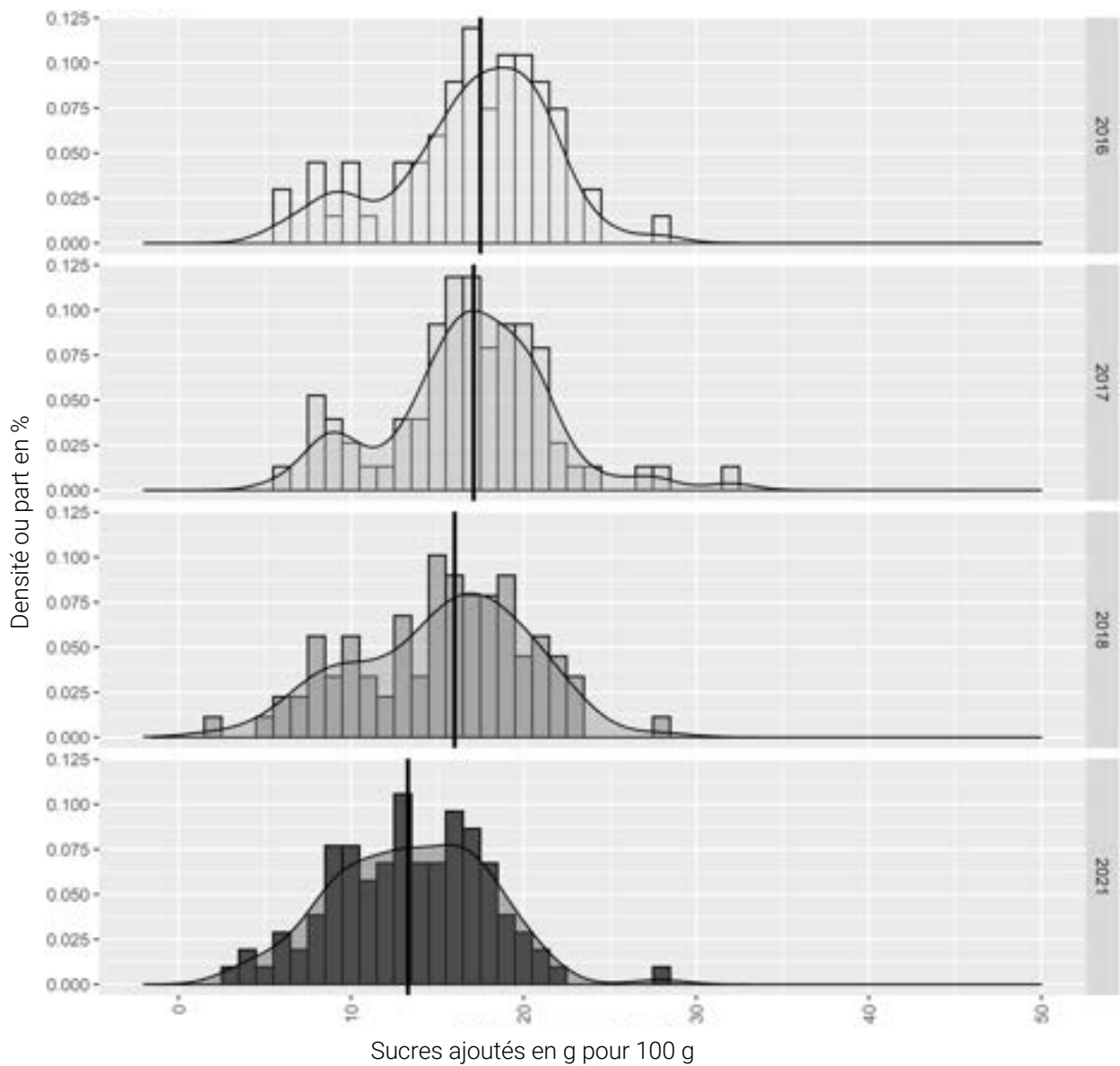


Figure 24 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « crunchy », en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

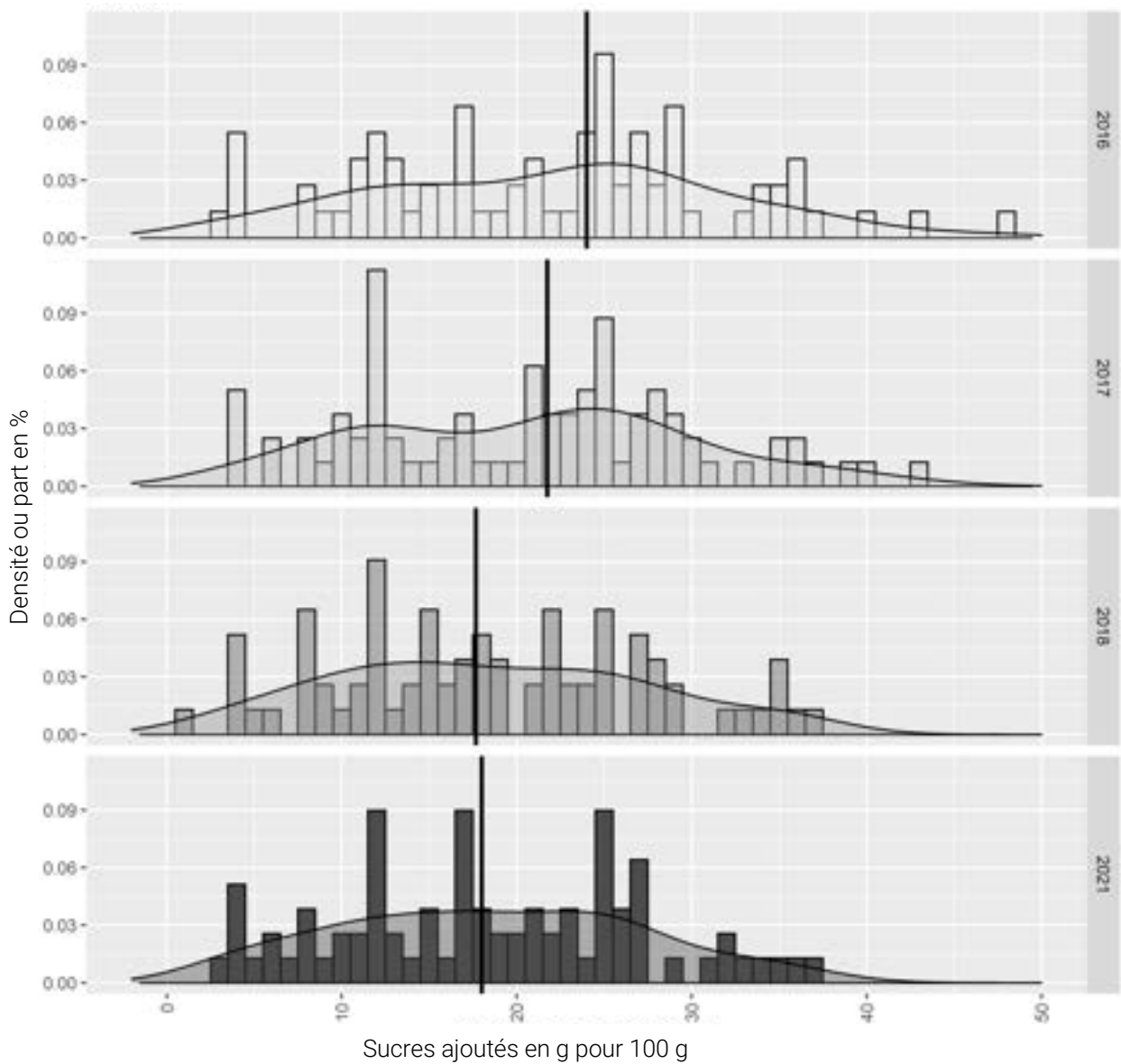


Figure 25 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « extrudées », en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

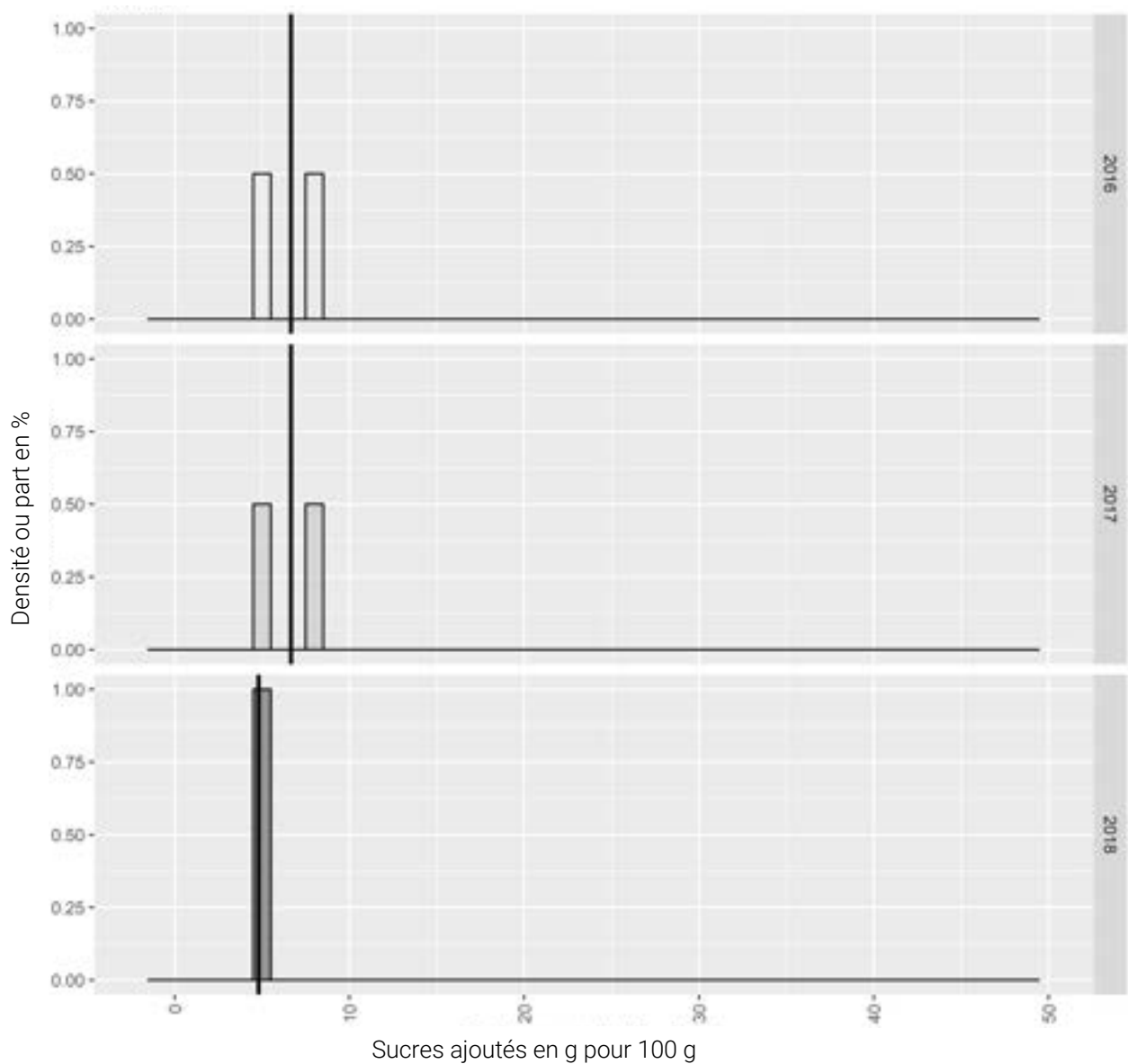


Figure 26 : Répartition des différentes teneurs en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de type « porridge », en 2016, 2017 et 2018* (en excluant les produits non sucrés)

* En 2021, le jeu de données ne contenait que des porridges non sucrés et n'est donc pas représenté (n=7).

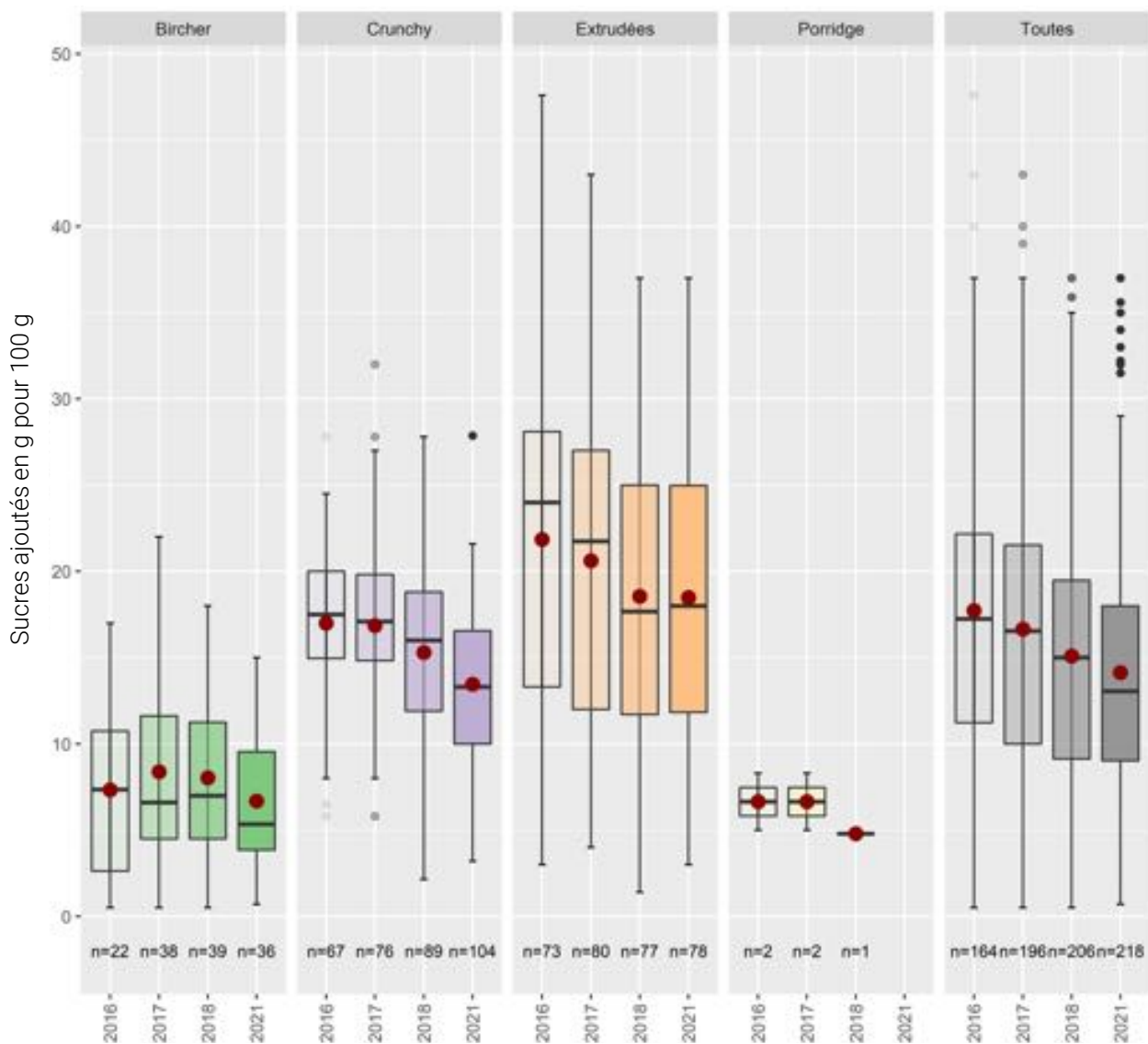


Figure 27 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

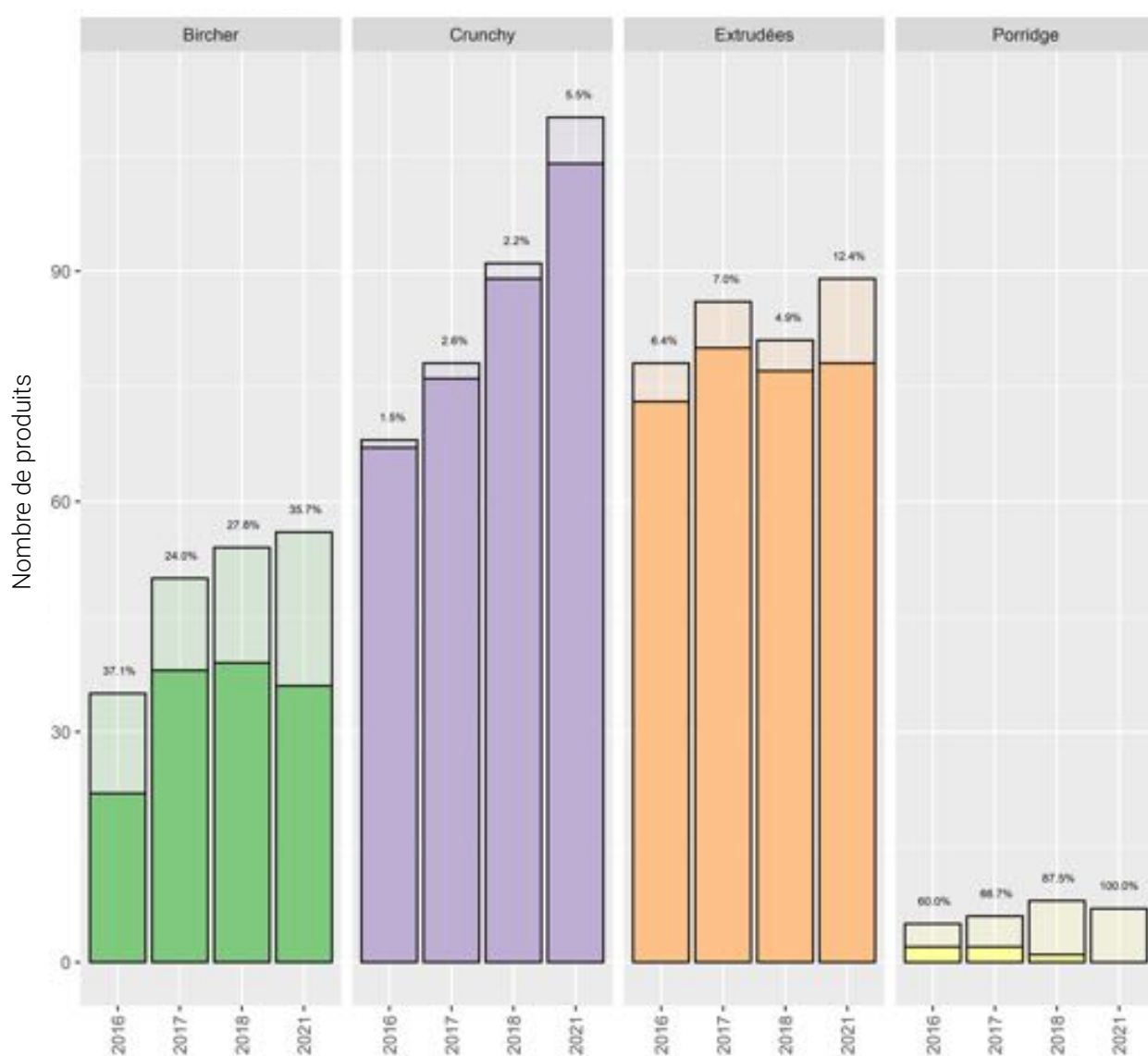


Figure 28 : Part* de produits non sucrés pour les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021

* Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.

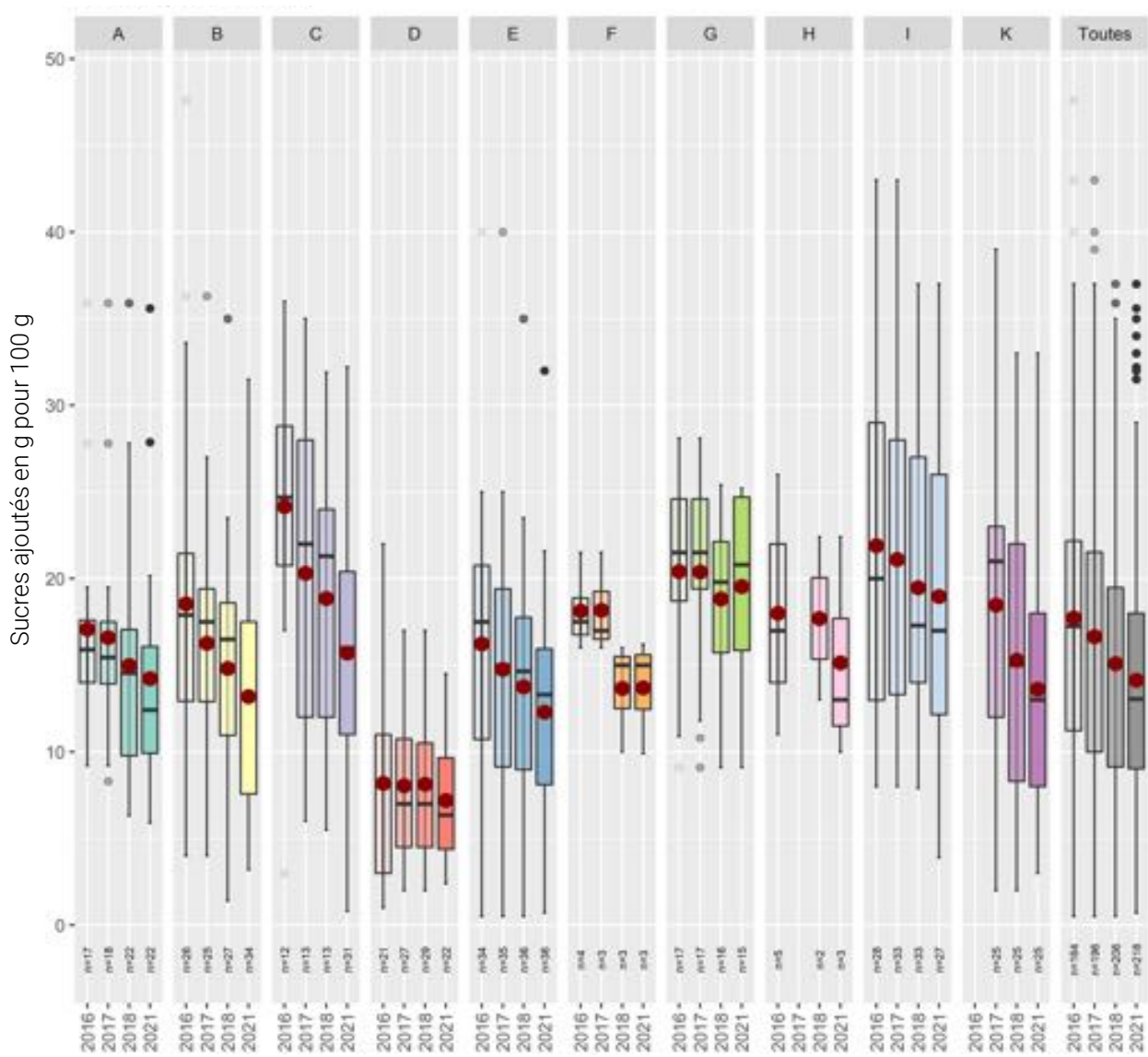


Figure 29 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A - K), en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

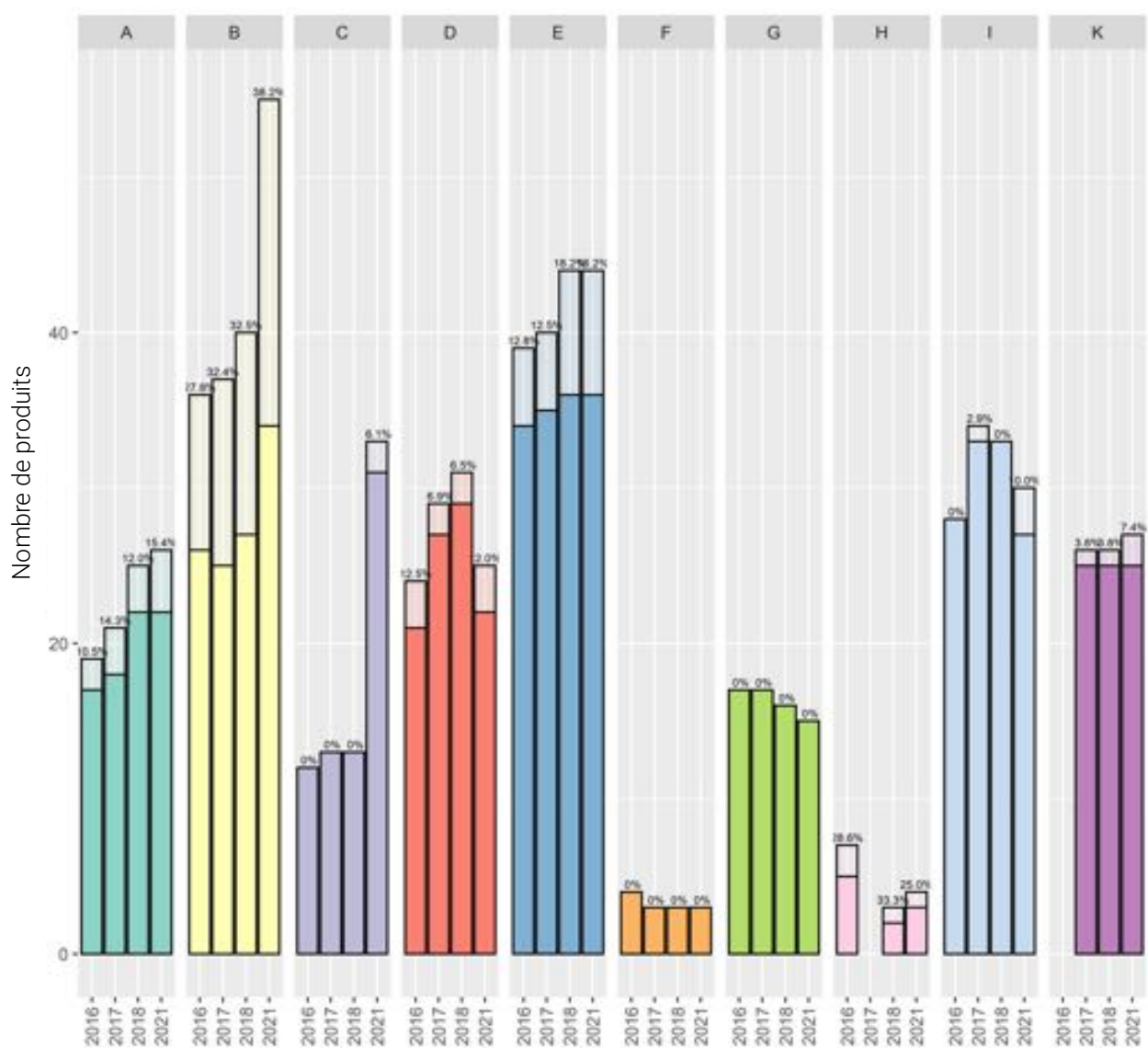


Figure 30 : Part* de produits non sucrés dans l'assortiment de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A - K), en 2016, 2017, 2018 et 2021

* Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.

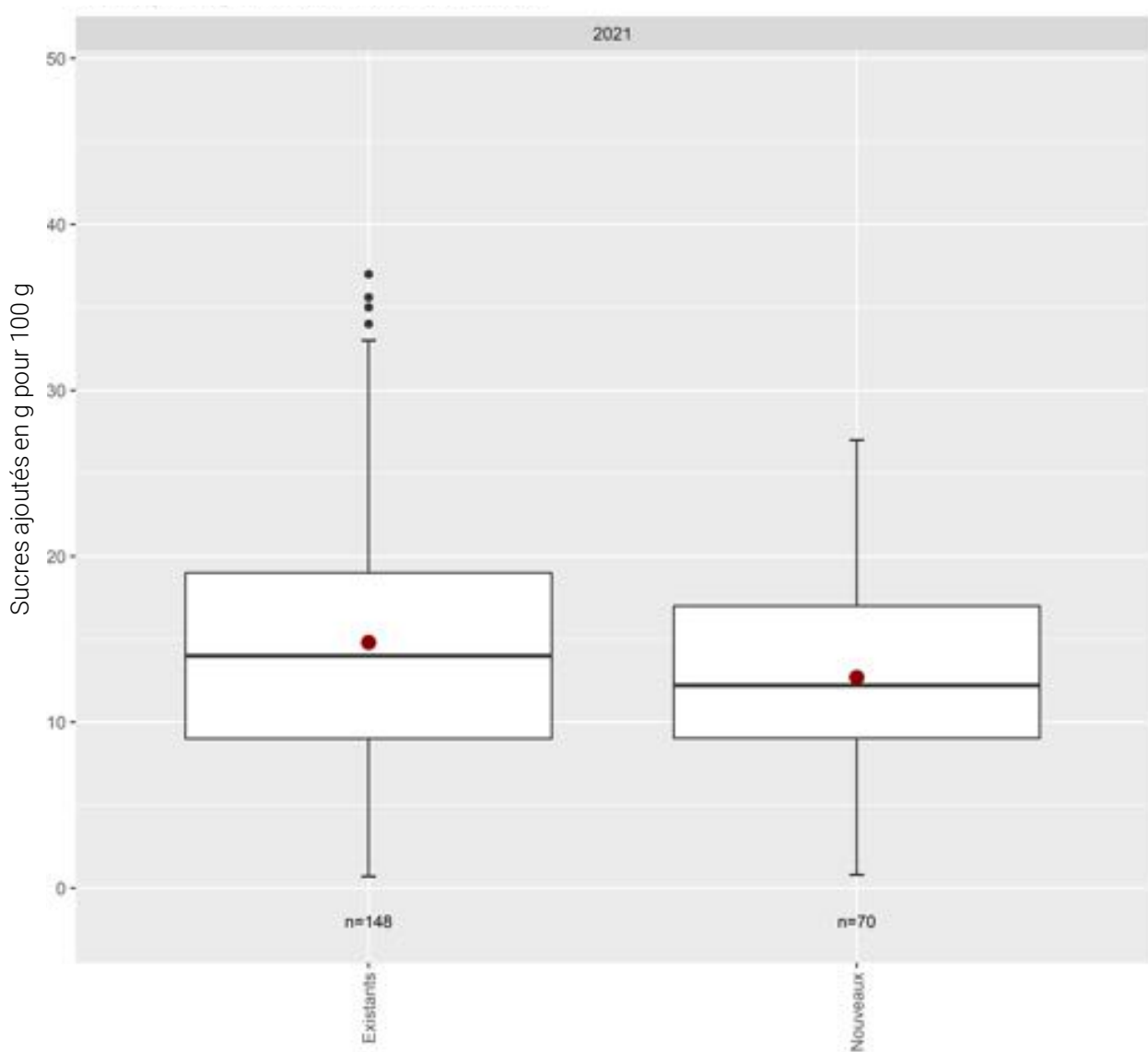


Figure 31 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux nouveaux produits, en 2021 (en excluant les produits non sucrés)

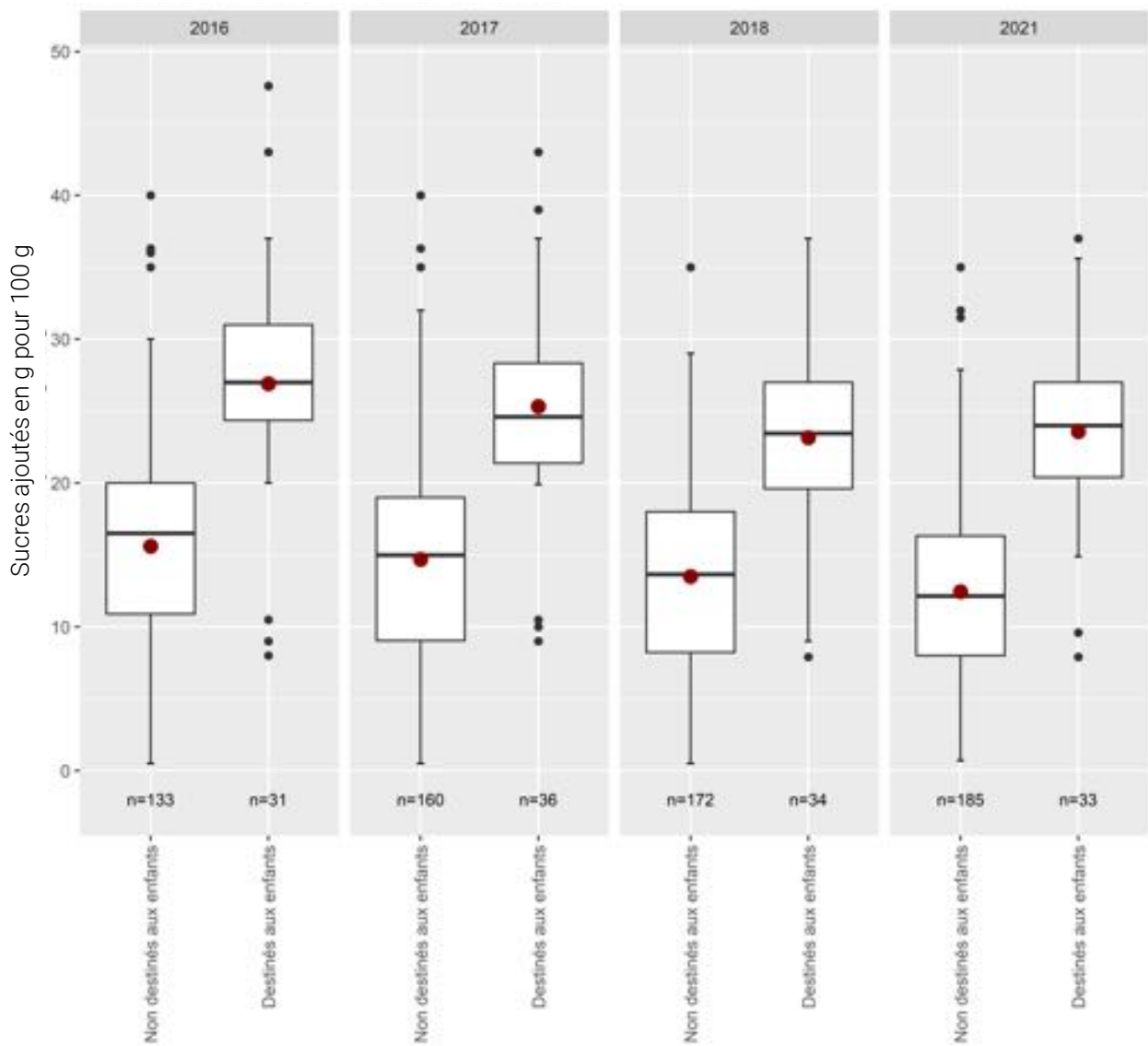


Figure 32 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

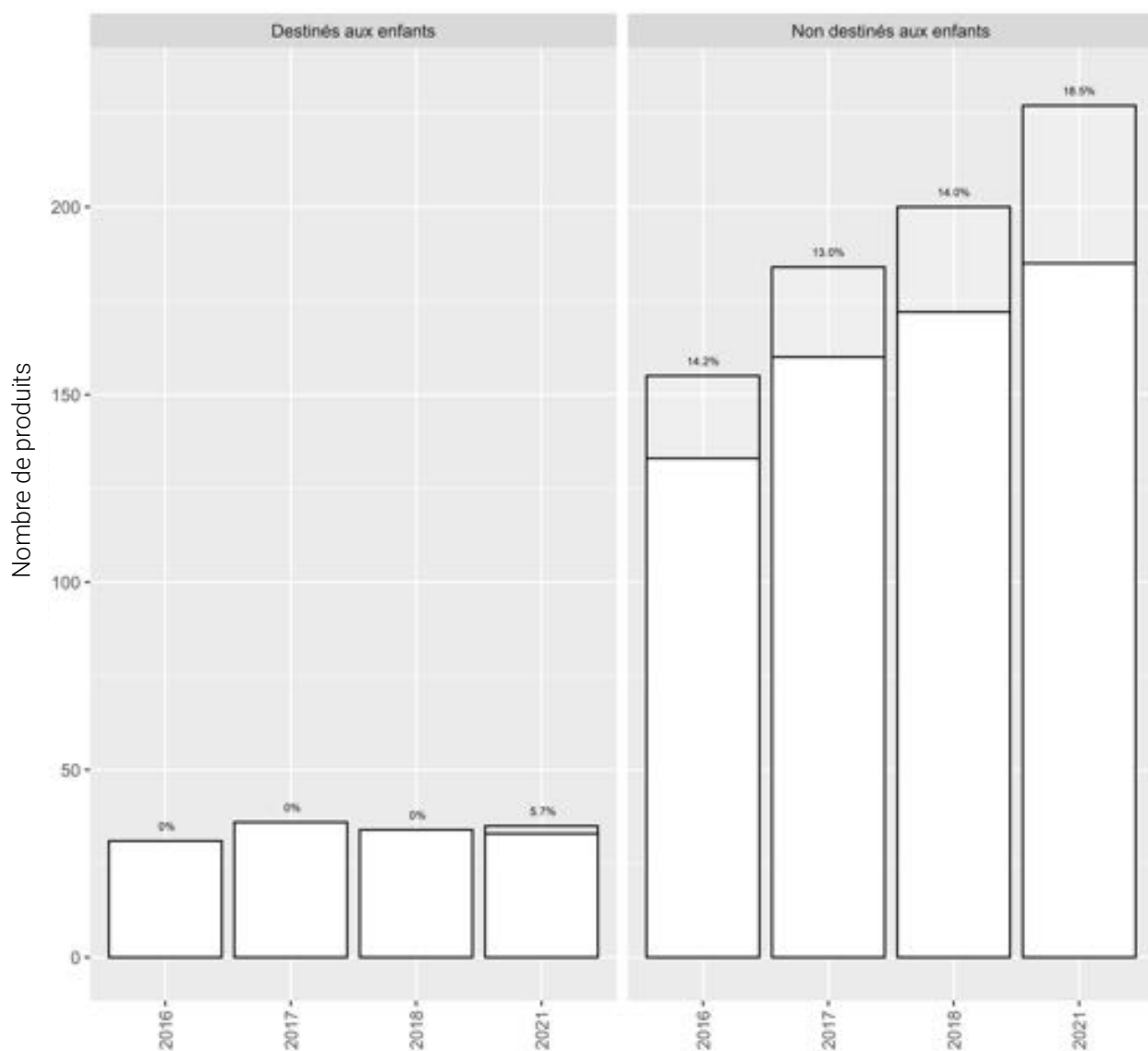


Figure 33 : Part* de produits non sucrés dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants, en 2016, 2017, 2018 et 2021

* Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.

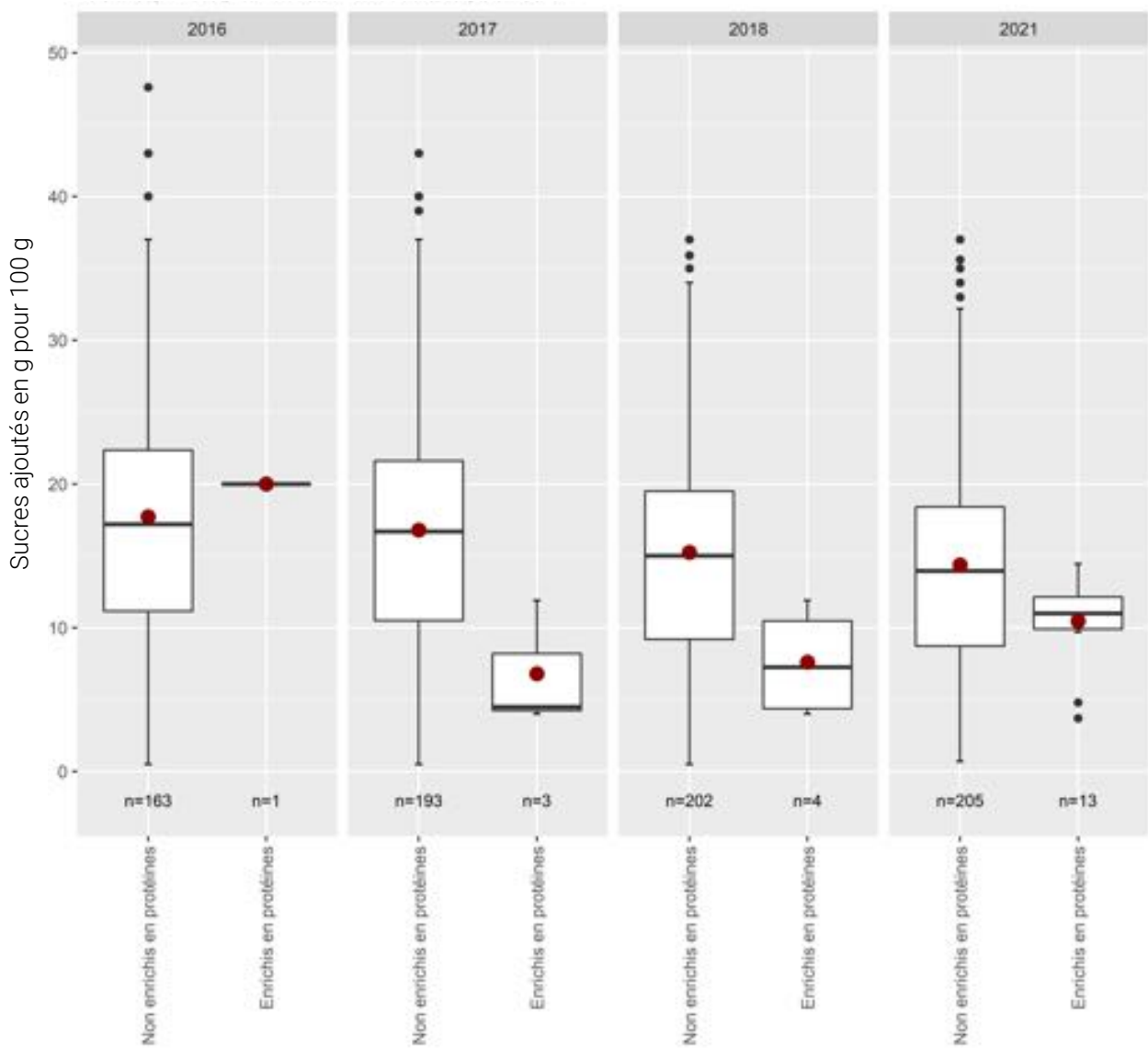


Figure 34 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

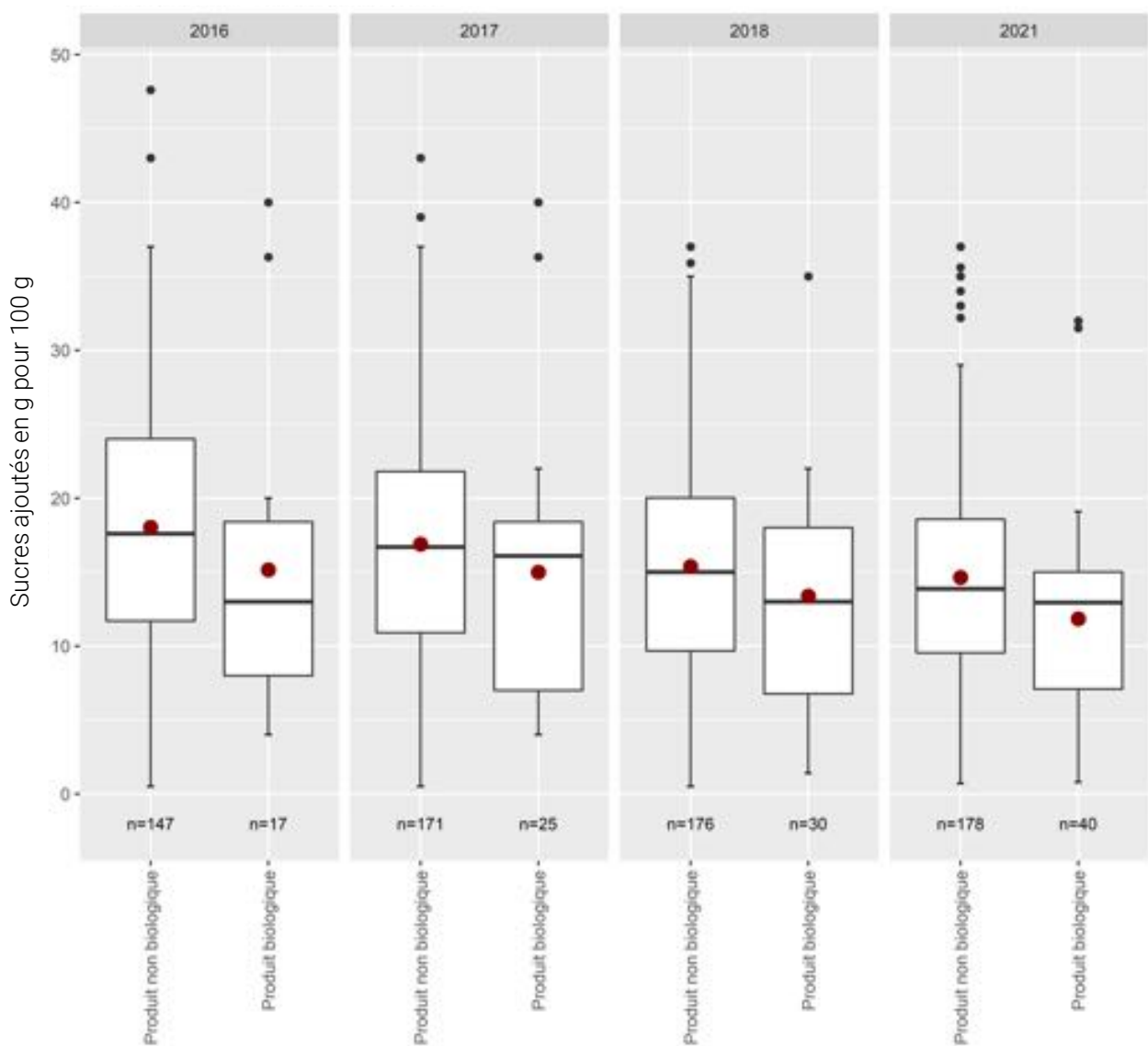


Figure 35 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner biologiques par rapport aux produits de fabrication conventionnelle, en 2016, 2017, 2018 et 2021 (en excluant les produits non sucrés)

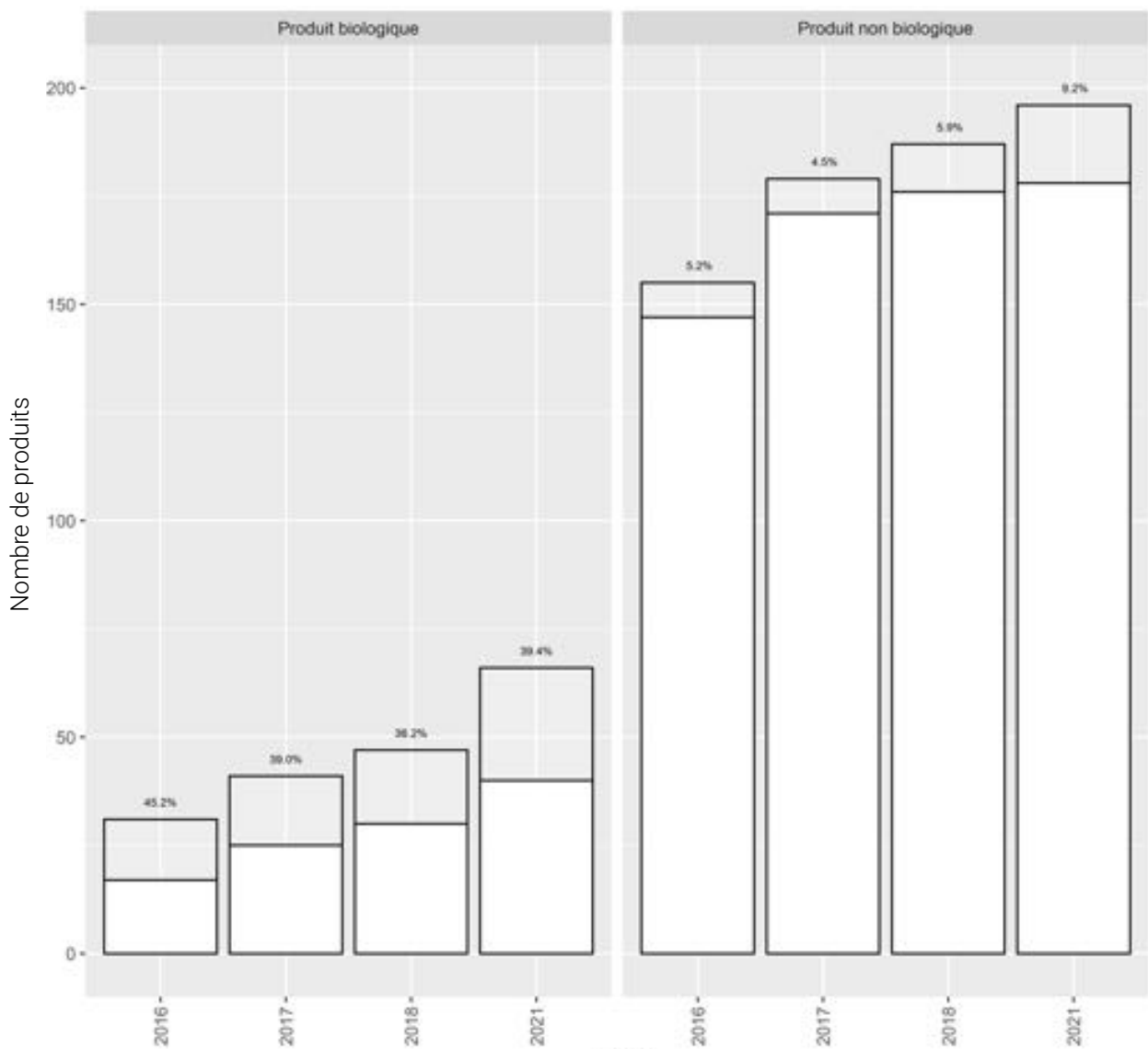


Figure 36 : Part* de produits non sucrés dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont biologiques ou de fabrication conventionnelle, en 2016, 2017, 2018 et 2021

* Les barres indiquent le nombre absolu de produits des différents types. La part de produits non sucrés est représentée en pour cent en haut des barres.

5. Bilan et conclusions

Motivées par l'engagement qu'elles avaient pris, les quatorze entreprises signataires de la Déclaration de Milan ont pu réduire, en l'espace de cinq ans et demi, la teneur en sucres de leurs assortiments de céréales pour petit-déjeuner de près d'un quart, et celle de leurs gammes de yogourts d'un peu moins de 10 %. Cette réduction est la conséquence de la reformulation des recettes, de l'ajustement des gammes et de l'introduction de nouveaux produits moins sucrés. Toutes les réductions ont été obtenues sans utiliser d'édulcorants artificiels ni de succédanés du sucre.

Cette enquête et la précédente montrent 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.

La réduction de près d'un quart des sucres dans les céréales pour petit-déjeuner peut être considérée comme un succès étant donné qu'il s'agit d'une démarche volontaire. La réduction des sucres dans les yogourts est moins importante (-8,9 %). Ces valeurs ne peuvent toutefois pas être comparées, car les situations de départ sont différentes et il s'agit en outre d'aliments complètement différents.

Deux projets de recherche initiés et financés par l'OSAV sur la faisabilité technologique et la perception organoleptique de la réduction des sucres¹⁶ ont pu démontrer comment la teneur en sucres des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner pourrait être réduite sans que les consommateurs ne s'en aperçoivent. Il serait ainsi possible de la faire diminuer de 12,5 % à 16,7 %. Plus la valeur initiale est élevée, plus la réduction pourrait être importante, et ce sans que les consommateurs ne notent un changement de goût. Dans le cas des céréales pour le petit-déjeuner, des réductions allant jusqu'à -37 % sont possibles selon la catégorie, le type et la méthode choisie.

Il existe donc toujours un potentiel d'amélioration et il est nécessaire d'agir. Dans le cas des yogourts comme des céréales pour petit-déjeuner, de nombreux produits sont encore (trop) sucrés et leur teneur en sucres devrait être progressivement diminuée. De plus, si les nouveaux produits ont en moyenne une teneur en sucres inférieure à celle des produits existants, ce n'est pas pour autant systématique. Toutefois, la Déclaration de Milan stipule que les nouveaux produits devraient, dès le départ, contenir nettement moins de sucres. Ce qui importe aussi, c'est que des produits moins sucrés ou non sucrés ne soient pas supprimés des gammes, qu'ils soient toujours plus nombreux dans les rayons et qu'ils soient achetés et acceptés par les consommateurs.

La Déclaration de Milan s'étend pour l'instant jusqu'à fin 2024. Il reste donc encore deux bonnes années pour poursuivre la réduction des sucres et améliorer la composition des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner.

¹⁶ Stoffers et al, Leitfaden Zuckerreduktion in Joghurt – Technologische Machbarkeit und sensorische Wahrnehmung, Agroscope, 2020.
Cezanne et al, Leitfaden Zuckerreduktion in Frühstückscerealien: Technologische Machbarkeit und sensorische Wahrnehmung, ZHAW, 2020.

Les deux sont disponibles sur www.osav.admin.ch > Aliments et nutrition > Nutrition > Composition des produits > Réduction des sucres > Yogourts et céréales pour petit-déjeuner ou www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion/joghurts-und-fruehstueckscerealien.html

6. Abréviations et définitions

6.1. Abréviations

a. d.	aucune donnée
DFI	Département fédéral de l'intérieur
fig.	figure
g	gramme
Max.	maximum ou teneur la plus élevée
Min.	minimum ou teneur la plus faible
n	nombre
OIDAI	Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires ; RS 817.022.16
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
SD	Standard Deviation, soit écart-type, notion statistique mesurant la dispersion des données
tabl.	tableau
%	pour cent

6.2. Définitions

Arôme	Type de yogourt, voir définition au chapitre 3.1.
Axe des y	Axe vertical des ordonnées
Base végétale	Produit fabriqué à base d'alternatives végétales au lait (par ex. à base de soja, d'avoine ou de coco).
Bircher	Type de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chapitre 4.1.
Boîte à moustaches	Type de diagramme, voir explications au chiffre 2.5
Crunchy	Type de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chapitre 4.1.
Dessert	Produits qui, par leur emballage ou leur désignation, sont plutôt commercialisés en tant que dessert.
(Courbe de) densité	Information supplémentaire insérée dans les histogrammes, voir explications au chiffre 2.5
Extrudées	Type de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chapitre 4.1.
Fruits	Type de yogourt, voir définition au chapitre 3.1.

Fruits à coque	Type de yogourt, voir définition au chapitre 3.1.
Histogramme	Type de diagramme, voir explications au chiffre 2.5
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	Sauf indication contraire, fait référence à la médiane dans le présent rapport.
Muesli	Type de yogourt, voir définition au chapitre 3.1.
Nature	Comprend les yogourts nature ainsi que les flocons et mélanges de flocons nature (par ex. flocons d'avoine ou mélanges de flocons de céréales) sans ajout d'autres ingrédients comme des fruits ou des fruits à coque.
Non sucré	Désigne les produits qui ne contiennent pas de sucres ajoutés selon la définition du chapitre 2.1. Les produits nature ne sont pas concernés.
Porridge	Type de céréales pour petit-déjeuner, voir définition au chapitre 4.1.
Produits pour enfants	Tous les produits dont l'emballage implique explicitement qu'ils sont destinés aux enfants (par ex. présence de personnages de dessins animés) ont été inclus.
Quantile	Terme statistique désignant une certaine partie d'une quantité de données, voir explications au chapitre 2.5.
Sucres ajoutés	Voir la définition au chapitre 2.1.
Valeur moyenne	Type de valeur moyenne statistique, aussi appelée moyenne arithmétique, calculée en faisant la somme des valeurs recueillies, le résultat étant ensuite divisé par le nombre de valeurs.
Valeur p	Quantifie le caractère significatif d'un résultat. Une valeur de <0,05 est considérée comme significative. Une valeur de <0,01 est considérée comme très significative.

7. Annexe

7.1. Analyses du jeu de données en excluant les produits non sucrés

7.1.1. Yogourts

Annexe - tableau 1 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés							
Type	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2016	381	9.1	9.3	2.3	18.4	1.6
	2017	487	9.1	9.3	2.3	18.4	1.9
	2018	461	8.8	9.0	3.5	18.4	1.9
	2021	421	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9
Arôme	2016	75	10.2	10.5	2.3	18.4	2.4
	2017	99	10.2	10.5	2.3	18.4	2.5
	2018	103	10.2	10.3	4.5	18.4	2.4
	2021	103	9.9	9.6	3.9	15.2	2.1
Fruits	2016	249	8.8	9.0	6.1	12.4	1.1
	2017	317	8.8	8.9	4.0	16.6	1.6
	2018	284	8.4	8.6	4.5	15.7	1.5
	2021	257	8.0	8.1	3.5	12.7	1.6
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
	2021	27	8.2	8.4	5.8	10.7	1.3
Muesli	2016	35	9.4	9.6	7.1	17.0	1.8
	2017	43	9.4	9.4	3.0	12.4	2.0
	2018	42	9.0	8.7	3.5	11.6	1.9
	2021	34	7.9	7.8	3.8	11.6	1.8

Annexe - tableau 2 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés										
Type	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Tous	9.1	9.1	8.8	8.3	-0.5	-5.7	0.000	-0.8	-8.9	0.000
Arôme	10.2	10.2	10.2	9.9	-0.3	-3.4	0.026	-0.3	-3.4	0.010
Fruits	8.8	8.8	8.4	8.0	-0.4	-4.7	0.000	-0.8	-9.5	0.000
Fruits à coque	9.0	9.1	8.7	8.2	-0.5	-6.2	0.023	-0.8	-9.1	0.002
Muesli	9.4	9.4	9.0	7.9	-1.1	-12.1	0.005	-1.5	-16.2	0.000

Annexe - tableau 3 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts et dans les différents types

Type	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Arôme	75	99	103	104	0	0	0	1	0	0	0	0
Fruits	249	317	287	271	0	0	3	14	0	0	1.1	5.2
Fruits à coque	22	28	32	27	0	0	0	0	0	0	0	0
Muesli	35	43	42	35	0	0	0	1	0	0	0	2.9

Annexe - tableau 4 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I), en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés							
Entreprise	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Toutes	2016	381	9.1	9.3	2.3	18.4	1.6
	2017	487	9.1	9.3	2.3	18.4	1.9
	2018	461	8.8	9.0	3.5	18.4	1.9
	2021	421	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9
A	2016	44	10.1	9.6	2.3	12.0	1.8
	2017	46	10.0	9.1	2.3	12.0	2.2
	2018	40	9.7	9.3	6.0	11.6	1.4
	2021	35	9.7	9.3	6.0	11.6	1.4
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
	2021	62	8.6	8.5	3.5	12.2	1.5
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
	2021	11	9.2	9.0	6.8	10.9	1.3
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
	2021	83	8.1	8.4	4.0	15.2	2.0
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
	2021	29	8.1	8.4	6.9	12.8	1.5
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
	2021	23	6.9	7.4	4.2	14.3	2.6
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	8.5	8.8	5.2	12.6	1.2
	2021	69	8.4	8.8	5.9	12.4	1.4
H	2016	0	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.
	2017	43	10.2	10.3	6.6	16.6	2.2
	2018	43	9.2	9.6	6.6	15.7	1.9
	2021	39	7.7	7.9	3.8	12.7	2.2
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	73	9.4	9.3	5.2	15.0	2.2
	2021	70	8.3	8.4	3.6	13.5	2.3

Annexe - tableau 5 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés										
Entreprise	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Toutes	9.1	9.1	8.8	8.3	-0.5	-5.7	0.000	-0.8	-8.9	0.000
A	10.1	10.0	9.7	9.7	0.0	0.5	0.565	-0.4	-3.5	0.067
B	9.1	9.1	9.1	8.6	-0.5	-5.3	0.005	-0.5	-5.3	0.000
C	10.6	9.9	9.8	9.2	-0.6	-6.1	0.341	-1.4	-12.8	0.037
D	9.4	9.2	9.1	8.1	-1.0	-11.5	0.001	-1.3	-14.4	0.000
E	9.6	8.8	8.3	8.1	-0.2	-2.2	0.104	-1.5	-15.3	0.000
F	8.1	8.1	7.0	6.9	-0.1	-1.9	0.034	-1.2	-15.2	0.000
G	8.8	8.8	8.5	8.4	-0.1	-1.7	0.184	-0.4	-5.1	0.016
H	NA	10.2	9.2	7.7	-1.5	-15.8	0.000	a. d.	a. d.	a. d.
I	NA	10.7	9.4	8.3	-1.1	-11.7	0.019	a. d.	a. d.	a. d.

Annexe - tableau 6 : Part (%) des produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts des différentes entreprises (A-I)

Entreprise	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Toutes	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
A	44	46	40	35	0	0	0	0	0	0	0	0
B	61	66	50	64	0	0	0	2	0	0	0	3.1
C	18	18	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0
D	87	95	89	86	0	0	0	3	0	0	0	3.5
E	35	30	42	29	0	0	0	0	0	0	0	0
F	31	25	25	27	0	0	0	4	0	0	0	14.8
G	105	100	91	76	0	0	3	7	0	0	3.3	9.2
H	0	43	43	39	0	0	0	0	a. d.	0	0	0
I	0	64	73	70	0	0	0	0	a. d.	0	0	0

Annexe - tableau 7 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	421	100	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9	
Produits existants	2021	315	75	8.5	8.7	5.2	15.2	1.7	
Nouveaux produits	2021	106	25	7.7	7.8	3.5	13.5	2.4	

Annexe - tableau 8 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	421	100	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9	
Non destinés aux enfants	2021	418	99	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9	
Destinés aux enfants	2021	3	1	11.1	9.5	6.0	11.5	3.1	

Annexe – tableau 9 : 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 des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Non destinés aux enfants	372	477	456	434	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Destinés aux enfants	9	10	8	3	0	0	0	0	0	0	0	0

Annexe – tableau 10 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	386	100	8.3	8.6	3.8	15.2	1.8	
Avec lactose	2021	363	94	8.4	8.7	3.8	15.2	1.8	
Sans lactose	2021	23	6	7.0	7.3	3.9	12.2	1.6	

Annexe – tableau 11 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts à base de lait par rapport aux alternatives végétales

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	421	100	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9	
À base de lait	2021	386	92	8.3	8.6	3.8	15.2	1.8	
À base végétale	2021	35	8	7.2	7.2	3.5	12.0	2.3	

Annexe – tableau 12 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont à base de lait ou végétale

	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
À base de lait	375	481	458	402	0	0	3	16	0	0	0.7	4.0
À base végétale	6	6	6	35	0	0	0	0	0	0	0	0

Annexe – tableau 13 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	421	100	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9	
Non enrichis en protéines	2021	416	99	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9	
Enrichis en protéines	2021	5	1	8.8	8.7	8.0	9.2	0.5	

Annexe - tableau 14 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts commercialisés ou non comme desserts (en excluant les produits non sucrés)

	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	421	100	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9
Produits autres que desserts	2021	399	95	8.2	8.3	3.5	13.1	1.7
Produits desserts	2021	22	5	11.8	11.5	7.0	15.2	2.1

Annexe - tableau 15 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés								
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	421	100	8.3	8.5	3.5	15.2	1.9
Fabrication conventionnelle	2021	334	79	8.4	8.6	3.5	15.2	2.0
Fabrication biologique	2021	87	21	8.1	8.1	3.8	12.1	1.5

Annexe - tableau 16 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont de fabrication conventionnelle ou biologiques

	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Fabrication conventionnelle	317	405	381	340	0	0	0	6	0	0	0	1.8
Fabrication biologique	64	82	83	97	0	0	3	10	0	0	3.6	10.3

Annexe - tableau 17 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés (en excluant les alternatives végétales)

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés								
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	386	100	8.3	8.6	3.8	15.2	1.8
Doux	2021	226	59	8.4	8.6	3.8	12.8	1.6
Acidulés	2021	12	3	9.5	9.1	6.8	10.9	1.3
Inconnus	2021	148	38	8.0	8.5	4.2	15.2	2.2

7.1.2. Céréales pour petit-déjeuner

Annexe - tableau 18 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés							
Type	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2016	164	17.2	17.7	0.5	47.6	9.0
	2017	196	16.6	16.6	0.5	43.0	8.5
	2018	206	15.0	15.1	0.5	37.0	7.7
	2021	218	13.1	14.1	0.7	37.0	7.4
Bircher	2016	22	7.3	7.3	0.5	17.0	5.2
	2017	38	6.6	8.4	0.5	22.0	5.6
	2018	39	7.0	8.0	0.5	18.0	4.6
	2021	36	5.3	6.7	0.7	15.0	4.1
Crunchy	2016	67	17.5	17.0	5.8	27.8	4.5
	2017	76	17.1	16.9	5.8	32.0	4.7
	2018	89	16.0	15.3	2.1	27.8	5.0
	2021	104	13.3	13.5	3.2	27.9	4.5
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
	2021	78	18.0	18.5	3.0	37.0	8.7
Porridge	2016	2	6.7	6.7	5.0	8.3	2.3
	2017	2	6.7	6.7	5.0	8.3	2.3
	2018	1	4.8	4.8	4.8	4.8	a. d.
	2021	0	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.

Annexe - tableau 19 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés										
Type	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Tous	17.2	16.6	15.0	13.1	-1.9	-13.0	0.075	-4.2	-24.3	0.000
Bircher	7.3	6.6	7.0	5.3	-1.7	-23.6	0.083	-2.0	-27.2	0.353
Crunchy	17.5	17.1	16.0	13.3	-2.7	-16.9	0.003	-4.2	-24.0	0.000
Extrudées	24.0	21.8	17.7	18.0	0.3	1.9	0.496	-6.0	-25.0	0.020
Porridge	6.7	6.7	4.8	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.

Annexe - tableau 20 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner et dans les différents types

Type	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
Bircher	35	50	54	56	13	12	15	20	37.1	24.0	27.8	35.7
Crunchy	68	78	91	110	1	2	2	6	1.5	2.6	2.2	5.5
Extrudées	78	86	81	89	5	6	4	11	6.4	7.0	4.9	12.4
Porridge	5	6	8	7	3	4	7	7	60.0	66.7	87.5	100

Annexe - tableau 21 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K), en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés							
Entreprise	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Toutes	2016	164	17.2	17.7	0.5	47.6	9.0
	2017	196	16.6	16.6	0.5	43.0	8.5
	2018	206	15.0	15.1	0.5	37.0	7.7
	2021	218	13.1	14.1	0.7	37.0	7.4
A	2016	17	15.9	17.1	9.2	35.9	6.4
	2017	18	15.4	16.6	8.3	35.9	6.5
	2018	22	14.6	15.0	6.3	35.9	6.8
	2021	22	12.4	14.2	5.9	35.6	6.8
B	2016	26	17.9	18.5	4.0	47.6	10.2
	2017	25	17.5	16.3	4.0	36.3	7.4
	2018	27	16.5	14.8	1.4	35.0	7.6
	2021	34	13.2	13.2	3.2	31.5	6.5
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
	2021	31	16.0	15.7	0.8	32.2	7.1
D	2016	21	8.0	8.2	1.0	22.0	5.7
	2017	27	7.0	8.0	2.0	17.0	4.6
	2018	29	7.0	8.1	2.0	17.0	4.4
	2021	22	6.3	7.2	2.4	14.5	3.6
E	2016	34	17.5	16.2	0.5	40.0	7.8
	2017	35	15.0	14.8	0.5	40.0	7.6
	2018	36	14.7	13.8	0.5	35.0	6.8
	2021	36	13.3	12.3	0.7	32.0	6.2
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
	2021	3	15.0	13.7	9.9	16.2	3.3
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
	2021	15	20.8	19.5	9.1	25.2	5.7
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
	2021	3	13.0	15.1	10.0	22.4	6.5
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
	2021	27	17.0	19.0	3.9	37.0	8.7
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
	2021	25	13.0	13.6	3.0	33.0	8.0

Annexe - tableau 22 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés										
Entreprise	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Toutes	17.2	16.6	15.0	13.1	-1.9	-13.0	0.075	-4.2	-24.3	0.000
A	15.9	15.4	14.6	12.4	-2.1	-14.6	0.263	-3.5	-21.9	0.025
B	17.9	17.5	16.5	13.2	-3.2	-19.7	0.132	-4.6	-26.0	0.012
C	24.7	22.0	21.3	16.0	-5.3	-24.9	0.116	-8.7	-35.2	0.001
D	8.0	7.0	7.0	6.3	-0.7	-9.3	0.235	-1.7	-20.6	0.353
E	17.5	15.0	14.7	13.3	-1.3	-9.2	0.145	-4.2	-24.0	0.005
F	17.5	17.0	15.0	15.0	0.0	0.0	0.588	-2.5	-14.3	0.057
G	21.5	21.5	19.8	20.8	1.0	5.1	0.717	-0.7	-3.3	0.440
H	17.0	a. d.	17.7	13.0	-4.7	-26.6	0.380	-4.0	-23.5	0.286
I	20.0	21.0	17.3	17.0	-0.3	-1.7	0.389	-3.0	-15.0	0.162
K	a. d.	21.0	15.0	13.0	-2.0	-13.3	0.199	a. d.	a. d.	a. d.

Annexe - tableau 23 : Part (%) des produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K)

Entreprise	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Toutes	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
A	19	21	25	26	2	3	3	4	10.5	14.3	12.0	15.4
B	36	37	40	55	10	12	13	21	27.8	32.43	32.5	38.2
C	12	13	13	33	0	0	0	2	0	0	0	6.1
D	24	29	31	25	3	2	2	3	12.5	6.9	6.5	12.0
E	39	40	44	44	5	5	8	8	12.8	12.5	18.2	18.2
F	4	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0
G	17	17	16	15	0	0	0	0	0	0	0	0
H	7	0	3	4	2	0	1	1	28.6	a. d.	33.3	25.0
I	28	34	33	30	0	1	0	3	0	2.9	0	10.0
K	0	26	26	27	0	1	1	2	a. d.	3.9	3.9	7.4

Annexe - tableau 24 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	218	100	13.1	14.1	0.7	37.0	7.4	
Produits existants	2021	148	68	14.0	14.8	0.7	37.0	8.0	
Nouveaux produits	2021	70	32	12.2	12.7	0.8	27.0	5.9	

Annexe - 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

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	218	100	13.1	14.1	0.7	37.0	7.4	
Non destinés aux enfants	2021	185	85	12.1	12.4	0.7	35.0	6.2	
Destinés aux enfants	2021	33	15	24.0	23.6	7.9	37.0	6.6	

Annexe – 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

Type	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
Non destinés aux enfants	155	184	200	227	22	24	28	42	14.2	13.0	14.0	18.5
Destinés aux enfants	31	36	34	35	0	0	0	2	0	0	0	5.7

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

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés										
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD		
Tous	2021	218	100	13.1	14.1	0.7	37.0	7.4		
Non enrichis en protéines	2021	205	94	13.9	14.4	0.7	37.0	7.6		
Enrichis en protéines	2021	13	6	11.0	10.5	3.7	14.4	3.1		

Annexe – 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

Jeu de données, en excluant les produits non sucrés										
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD		
Tous	2021	218	100	13.1	14.1	0.7	37.0	7.4		
Fabrication conventionnelle	2021	178	82	13.9	14.6	0.7	37.0	7.5		
Fabrication biologique	2021	40	18	12.9	11.8	0.8	32.0	6.6		

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

	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
Fabrication conventionnelle	155	179	187	196	8	8	11	18	5.2	4.5	5.9	9.2
Fabrication biologique	31	41	47	66	14	16	17	26	45.2	39.0	36.2	39.4

7.2. Analyses du jeu de données avec les produits non sucrés

7.2.1. Yogourts

Annexe - tableau 30 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts, en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés							
Type	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2016	381	9.1	9.3	2.3	18.4	1.6
	2017	487	9.1	9.3	2.3	18.4	1.9
	2018	464	8.8	9.0	0.0	18.4	2.0
	2021	437	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4
Arôme	2016	75	10.2	10.5	2.3	18.4	2.4
	2017	99	10.2	10.5	2.3	18.4	2.5
	2018	103	10.2	10.3	4.5	18.4	2.4
	2021	104	9.8	9.5	0.0	15.2	2.3
Fruits	2016	249	8.8	9.0	6.1	12.4	1.1
	2017	317	8.8	8.9	4.0	16.6	1.6
	2018	287	8.4	8.5	0.0	15.7	1.7
	2021	271	8.0	7.7	0.0	12.7	2.4
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
	2021	27	8.2	8.4	5.8	10.7	1.3
Muesli	2016	35	9.4	9.6	7.1	17.0	1.8
	2017	43	9.4	9.4	3.0	12.4	2.0
	2018	42	9.0	8.7	3.5	11.6	1.9
	2021	35	7.9	7.5	0.0	11.6	2.2

Annexe - tableau 31 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de yogourts et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés										
Type	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Tous	9.1	9.1	8.8	8.2	-0.6	-6.7	0.000	-0.9	-10.0	0.000
Arôme	10.2	10.2	10.2	9.8	-0.4	-4.3	0.020	-0.4	-4.3	0.008
Fruits	8.8	8.8	8.4	8.0	-0.4	-4.8	0.000	-0.8	-9.6	0.000
Fruits à coque	9.0	9.1	8.7	8.2	-0.5	-6.2	0.023	-0.8	-9.1	0.002
Muesli	9.4	9.4	9.0	7.9	-1.1	-12.4	0.003	-1.5	-16.4	0.000

Annexe - tableau 32 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts et dans les différents types

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
Type	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Arôme	75	99	103	104	0	0	0	1	0	0	0	1.0
Fruits	249	317	287	271	0	0	3	14	0	0	1.1	5.2
Fruits à coque	22	28	32	27	0	0	0	0	0	0	0	0
Muesli	35	43	42	35	0	0	0	1	0	0	0	2.9

Annexe - tableau 33 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I), en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés							
Entreprise	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Toutes	2016	381	9.1	9.3	2.3	18.4	1.6
	2017	487	9.1	9.3	2.3	18.4	1.9
	2018	464	8.8	9.0	0.0	18.4	2.0
	2021	437	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4
A	2016	44	10.1	9.6	2.3	12.0	1.8
	2017	46	10.0	9.1	2.3	12.0	2.2
	2018	40	9.7	9.3	6.0	11.6	1.4
	2021	35	9.7	9.3	6.0	11.6	1.4
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
	2021	64	8.4	8.2	0.0	12.2	2.1
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
	2021	11	9.2	9.0	6.8	10.9	1.3
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
	2021	86	8.0	8.1	0.0	15.2	2.5
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
	2021	29	8.1	8.4	6.9	12.8	1.5
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
	2021	27	6.6	6.4	0.0	14.3	3.5
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	91	8.5	8.5	0.0	12.6	2.0
	2021	76	8.3	8.0	0.0	12.4	2.8
H	2016	0	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.
	2017	43	10.2	10.3	6.6	16.6	2.2
	2018	43	9.2	9.6	6.6	15.7	1.9
	2021	39	7.7	7.9	3.8	12.7	2.2
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	73	9.4	9.3	5.2	15.0	2.2
	2021	70	8.3	8.4	3.6	13.5	2.3

Annexe - tableau 34 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts des différentes entreprises (A-I) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés										
Entreprise	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Toutes	9.1	9.1	8.8	8.2	-0.6	-6.7	0.000	-0.9	-10.0	0.000
A	10.1	10.0	9.7	9.7	0.0	0.5	0.565	-0.4	-3.5	0.067
B	9.1	9.1	9.1	8.4	-0.7	-8.1	0.003	-0.7	-8.1	0.000
C	10.6	9.9	9.8	9.2	-0.6	-6.1	0.341	-1.4	-12.8	0.037
D	9.4	9.2	9.1	8.0	-1.1	-12.0	0.000	-1.4	-14.8	0.000
E	9.6	8.8	8.3	8.1	-0.2	-2.2	0.104	-1.5	-15.3	0.000
F	8.1	8.1	7.0	6.6	-0.4	-5.7	0.006	-1.5	-18.5	0.000
G	8.8	8.8	8.5	8.3	-0.2	-2.7	0.072	-0.5	-6.2	0.001
H	NA	10.2	9.2	7.7	-1.5	-15.8	0.000	a. d.	a. d.	a. d.
I	NA	10.7	9.4	8.3	-1.1	-11.7	0.019	a. d.	a. d.	a. d.

Annexe - tableau 35 : Part (%) des produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts des différentes entreprises (A-I)

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
Entreprise	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Toutes	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
A	44	46	40	35	0	0	0	0	0	0	0	0.00
B	61	66	50	64	0	0	0	2	0	0	0	3.1
C	18	18	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0
D	87	95	89	86	0	0	0	3	0	0	0	3.5
E	35	30	42	29	0	0	0	0	0	0	0	0
F	31	25	25	27	0	0	0	4	0	0	0	14.8
G	105	100	91	76	0	0	3	7	0	0	3.3	9.2
H	0	43	43	39	0	0	0	0	a. d.	0	0	0
I	0	64	73	70	0	0	0	0	a. d.	0	0	0

Annexe - tableau 36 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête

Jeu de données incluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	437	100	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4	
Produits existants	2021	317	73	8.5	8.6	0.0	15.2	1.8	
Nouveaux produits	2021	120	27	7.5	6.9	0.0	13.5	3.3	

Annexe - tableau 37 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon qu'ils sont ou non destinés aux enfants

Jeu de données incluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	437	100	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4	
Non destinés aux enfants	2021	434	99	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4	
Destinés aux enfants	2021	3	1	11.1	9.5	6.0	11.5	3.1	

Annexe - tableau 38 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont destinés ou non aux enfants

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Non destinés aux enfants	372	477	456	434	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Destinés aux enfants	9	10	8	3	0	0	0	0	0	0	0	0

Annexe - tableau 39 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en lactose (en excluant les alternatives végétales)

Jeu de données incluant les produits non sucrés										
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD		
Tous	2021	402	100	8.3	8.2	0.0	15.2	2.4		
Avec lactose	2021	370	92	8.4	8.5	0.0	15.2	2.1		
Sans lactose	2021	32	8	6.4	5.3	0.0	12.2	3.5		

Annexe - tableau 40 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts à base de lait par rapport aux alternatives végétales

Jeu de données incluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	437	100	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4	
À base de lait	2021	402	92	8.3	8.2	0.0	15.2	2.4	
À base végétale	2021	35	8	7.2	7.2	3.5	12.0	2.3	

Annexe - tableau 41 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont à base de lait ou végétale

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
À base de lait	375	481	458	402	0	0	3	16	0	0	0.7	4.0
À base végétale	6	6	6	35	0	0	0	0	0	0	0	0

Annexe - tableau 42 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon leur teneur en protéines

Jeu de données incluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	437	100	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4	
Non enrichis en protéines	2021	432	99	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4	
Enrichis en protéines	2021	5	1	8.8	8.7	8.0	9.2	0.5	

Annexe - tableau 43 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts commercialisés ou non comme desserts

Jeu de données incluant les produits non sucrés								
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	437	100	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4
Produits autres que desserts	2021	415	95	8.1	8.0	0.0	13.1	2.3
Produits desserts	2021	22	5	11.8	11.5	7.0	15.2	2.1

Annexe - tableau 44 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques

Jeu de données incluant les produits non sucrés								
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	437	100	8.2	8.2	0.0	15.2	2.4
Fabrication conventionnelle	2021	340	78	8.4	8.4	0.0	15.2	2.2
Fabrication biologique	2021	97	22	7.9	7.3	0.0	12.1	2.8

Annexe - tableau 45 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de yogourts, selon qu'ils sont de fabrication conventionnelle ou biologiques

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	381	487	464	437	0	0	3	16	0	0	0.7	3.7
Fabrication conventionnelle	317	405	381	340	0	0	0	6	0	0	0	1.8
Fabrication biologique	64	82	83	97	0	0	3	10	0	0	3.6	10.3

Annexe - tableau 46 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les yogourts, selon les ferments utilisés (en excluant les alternatives végétales)

Jeu de données incluant les produits non sucrés								
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	402	100	8.3	8.2	0.0	15.2	2.4
Doux	2021	235	58	8.3	8.3	0.0	12.8	2.2
Acidulés	2021	12	3	9.5	9.1	6.8	10.9	1.3
Inconnus	2021	155	39	8.0	8.1	0.0	15.2	2.7

7.2.2. Céréales pour petit-déjeuner

Annexe - tableau 47 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales pour petit-déjeuner, en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés							
Type	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2016	186	16.6	15.7	0.0	47.6	10.1
	2017	220	15.0	14.9	0.0	43.0	9.4
	2018	234	13.9	13.4	0.0	37.0	8.6
	2021	262	12.0	11.9	0.0	37.0	8.5
Bircher	2016	35	2.5	4.8	0.0	17.0	5.3
	2017	50	5.0	6.5	0.0	22.0	6.0
	2018	54	5.0	6.0	0.0	18.0	5.2
	2021	56	3.8	4.4	0.0	15.0	4.5
Crunchy	2016	68	17.5	16.7	0.0	27.8	4.9
	2017	78	16.9	16.5	0.0	32.0	5.3
	2018	91	16.0	15.0	0.0	27.8	5.3
	2021	110	13.0	12.9	0.0	27.9	5.1
Extrudées	2016	78	21.8	20.5	0.0	47.6	11.1
	2017	86	21.0	19.2	0.0	43.0	10.5
	2018	81	17.0	17.6	0.0	37.0	9.6
	2021	89	17.0	16.2	0.0	37.0	10.2
Porridge	2016	5	0.0	2.7	0.0	8.3	3.8
	2017	6	3.3	4.1	0.0	9.9	4.3
	2018	8	0.0	2.0	0.0	9.9	3.6
	2021	7	0.0	1.6	0.0	9.8	3.7

Annexe - tableau 48 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les différents types de céréales de petit-déjeuner et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés										
Type	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Tous	16.6	15.0	13.9	12.0	-1.9	-14.0	0.019	-4.6	-27.7	0.000
Bircher	2.5	5.0	5.0	3.8	-1.2	-24.0	0.042	1.3	52.0	0.414
Crunchy	17.5	16.9	16.0	13.0	-3.0	-18.8	0.001	-4.5	-25.7	0.000
Extrudées	21.8	21.0	17.0	17.0	0.0	0	0.200	-4.8	-21.8	0.007
Porridge	0.0	3.3	0.0	0.0	0.0	a. d.	0.365	0.0	a. d.	0.386

Annexe - tableau 49 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner et dans les différents types

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
Type	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
Bircher	35	50	54	56	13	12	15	20	37.1	24.0	27.8	35.7
Crunchy	68	78	91	110	1	2	2	6	1.5	2.6	2.2	5.5
Extrudées	78	86	81	89	5	6	4	11	6.4	7.0	4.9	12.4
Porridge	5	6	8	7	3	4	7	7	60.0	66.7	87.5	100

Annexe - tableau 50 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K), en 2016, 2017, 2018 et 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés							
Entreprise	Année	n	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Toutes	2016	186	16.6	15.7	0.0	47.6	10.1
	2017	220	15.0	14.9	0.0	43.0	9.4
	2018	234	13.9	13.4	0.0	37.0	8.6
	2021	262	12.0	11.9	0.0	37.0	8.5
A	2016	19	15.0	15.6	0.0	35.9	7.6
	2017	21	14.9	14.7	0.0	35.9	7.8
	2018	25	14.0	13.6	0.0	35.9	7.6
	2021	26	12.0	12.4	0.0	35.6	7.7
B	2016	36	14.7	13.4	0.0	47.6	12.0
	2017	37	12.9	11.3	0.0	36.3	9.6
	2018	40	11.4	10.3	0.0	35.0	9.2
	2021	55	7.4	8.4	0.0	31.5	8.1
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
	2021	33	15.0	14.8	0.4	32.2	7.8
D	2016	24	7.2	7.2	0.0	22.0	6.0
	2017	29	6.5	7.6	0.0	17.0	4.8
	2018	31	7.0	7.7	0.0	17.0	4.6
	2021	25	6.2	6.4	0.0	14.5	4.1
E	2016	39	15.0	14.2	0.0	40.0	9.1
	2017	40	14.7	12.9	0.0	40.0	8.7
	2018	44	11.6	11.3	0.0	35.0	8.1
	2021	44	10.9	10.1	0.0	32.0	7.4
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
	2021	3	15.0	13.7	9.9	16.2	3.3
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
	2021	15	20.8	19.5	9.1	25.2	5.7
H	2016	7	14.0	12.9	0.0	26.0	10.1
	2017	0	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.
	2018	3	13.0	11.8	0.0	22.4	11.2
	2021	4	11.5	11.3	0.0	22.4	9.2
I	2016	28	20.0	21.9	8.0	43.0	9.8
	2017	34	20.5	20.5	0.0	43.0	9.4
	2018	33	17.3	19.5	7.9	37.0	8.2
	2021	30	17.0	17.5	0.0	37.0	9.6
K	2016	0	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.	a. d.
	2017	26	20.0	17.8	0.6	39.0	9.8
	2018	26	14.0	14.7	0.6	33.0	8.4
	2021	27	12.0	12.6	0.0	33.0	8.5

Annexe - tableau 51 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K) et réductions réalisées de 2016 à 2021 et de 2018 à 2021

Jeu de données incluant les produits non sucrés										
Entreprise	Médiane				Réduction de 2018 à 2021			Réduction de 2016 à 2021		
	2016	2017	2018	2021	g	%	Valeur p	g	%	Valeur p
Toutes	16.6	15.0	13.9	12.0	-1.9	-14.0	0.019	-4.6	-27.7	0.000
A	15.0	14.9	14.0	12.0	-2.0	-14.2	0.225	-3.0	-19.9	0.030
B	14.7	12.9	11.4	7.4	-4.0	-35.1	0.114	-7.2	-49.5	0.025
C	24.7	22.0	21.3	15.0	-6.3	-29.6	0.073	-9.7	-39.3	0.001
D	7.2	6.5	7.0	6.2	-0.8	-11.4	0.159	-1.0	-14.5	0.386
E	15.0	14.7	11.6	10.9	-0.6	-5.2	0.194	-4.1	-27.0	0.006
F	17.5	17.0	15.0	15.0	0.0	0.0	0.588	-2.5	-14.3	0.057
G	21.5	21.5	19.8	20.8	1.0	5.1	0.717	-0.7	-3.3	0.440
H	14.0	a. d.	13.0	11.5	-1.5	-11.5	0.500	-2.5	-17.9	0.387
I	20.0	20.5	17.3	17.0	-0.3	-1.7	0.200	-3.0	-15.0	0.072
K	a. d.	20.0	14.0	12.0	-2.0	-14.3	0.155	a. d.	a. d.	a. d.

Annexe - tableau 52 : Part (%) des produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises (A-K)

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
Entreprise	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Toutes	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
A	19	21	25	26	2	3	3	4	10.5	14.3	12.0	15.4
B	36	37	40	55	10	12	13	21	27.8	32.4	32.5	38.2
C	12	13	13	33	0	0	0	2	0	0	0	6.1
D	24	29	31	25	3	2	2	3	12.5	6.9	6.5	12.0
E	39	40	44	44	5	5	8	8	12.8	12.5	18.2	18.2
F	4	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0
G	17	17	16	15	0	0	0	0	0	0	0	0
H	7	0	3	4	2	0	1	1	28.6	a. d.	33.3	25.0
I	28	34	33	30	0	1	0	3	0	2.9	0	10.0
K	0	26	26	27	0	1	1	2	a. d.	3.9	3.9	7.4

Annexe - tableau 53 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner qui existaient déjà par rapport aux produits mis sur le marché depuis la dernière enquête

Jeu de données incluant les produits non sucrés								
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	262	100	12.0	11.9	0.0	37.0	8.5
Produits existants	2021	172	66	12.8	12.9	0.0	37.0	8.8
Nouveaux produits	2021	90	34	10.2	9.9	0.0	27.0	7.4

Annexe - tableau 54 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont ou non destinées aux enfants

Jeu de données incluant les produits non sucrés								
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD
Tous	2021	262	100	12.0	11.9	0.0	37.0	8.5
Non destinés aux enfants	2021	227	87	10.7	10.3	0.0	35.0	7.3
Destinés aux enfants	2021	35	13	22.9	22.2	0.0	37.0	8.5

Annexe – tableau 55 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales de petit-déjeuner, selon qu'elles sont destinées ou non aux enfants

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
Non destinés aux enfants	155	184	200	227	22	24	28	42	14.2	13.0	14.0	18.5
Destinés aux enfants	31	36	34	35	0	0	0	2	0	0	0	5.7

Annexe – tableau 56 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner, selon leur teneur en protéines

Jeu de données incluant les produits non sucrés										
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD		
Tous	2021	262	100	12.0	11.9	0.0	37.0	8.5		
Non enrichis en protéines	2021	246	94	12.0	12.1	0.0	37.0	8.6		
Enrichis en protéines	2021	16	6	10.5	8.5	0.0	14.4	5.0		

Annexe – tableau 57 : Teneur en sucres ajoutés (en g pour 100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner de fabrication conventionnelle par rapport aux produits biologiques

Jeu de données incluant les produits non sucrés									
	Année	n	%	Médiane	Valeur moyenne	Min.	Max.	SD	
Tous	2021	262	100	12.0	11.9	0.0	37.0	8.5	
Fabrication conventionnelle	2021	196	75	12.9	13.4	0.0	37.0	8.3	
Fabrication biologique	2021	66	25	5.6	7.5	0.0	32.0	7.6	

Annexe – tableau 58 : Part (en %) de produits non sucrés dans l'assortiment total de céréales pour petit-déjeuner, selon qu'elles sont de fabrication conventionnelle ou biologiques

Jeu de données incluant les produits non sucrés												
	Total Produits (n)				Nombre de produits non sucrés (n)				Part des produits non sucrés (%)			
	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021	2016	2017	2018	2021
Tous	186	220	234	262	22	24	28	44	11.8	10.9	12.0	16.8
Fabrication conventionnelle	155	179	187	196	8	8	11	18	5.2	4.5	5.9	9.2
Fabrication biologique	31	41	47	66	14	16	17	26	45.2	39.0	36.2	39.4