



Mars 2018

Sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner commercialisés en Suisse

État des lieux 2017 et comparaison avec 2016

Table des matières

Résumé	3
Zusammenfassung	4
Sintesi	5
Summary	6
1 Introduction	7
2 Procédure pour la détermination de la teneur en sucres	8
2.1 Réserves et restrictions	9
2.2 Légendes des diagrammes	10
3 Définition et calcul des sucres ajoutés	11
3.1 Définition des sucres ajoutés	11
3.2 Calcul des sucres ajoutés	12
4 Teneur en sucres dans les yogourts	13
4.1 Définition et catégorisation des yogourts	13
4.2 Yogourts : résultats	14
5 Teneur en sucres dans les céréales pour petit-déjeuner	21
5.1 Définition et catégorisation des céréales pour petit-déjeuner	21
5.2 Céréales pour petit-déjeuner : résultats	22
6 Bilan	29
7 Prochaines étapes	29
8 Annexe	30
8.1 Résultats (tableaux)	30
8.1.1 Yogourts	30
8.1.2 Céréales pour petit-déjeuner	33
8.2 Abréviations et terminologie	37
8.2.1 Abréviations	37
8.2.2 Terminologie	38

Remerciements

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

Résumé

Le 4 août 2015, dix entreprises suisses signaient la déclaration de Milan avec le conseiller fédéral Alain Berset et s'y sont engagés à réexaminer les recettes de leurs produits en vue de réduire progressivement au cours des quatre années suivantes la teneur en sucres de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner. Deux ans plus tard, quatre autres sociétés décidaient à leur tour de rejoindre la déclaration de Milan.

Le présent rapport présente les quantités de sucres ajoutés dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner des entreprises signataires en été 2017 ainsi que l'évolution de cette quantité depuis l'enquête précédente, réalisée en automne 2016. Au total, les données de 461 yogourts sucrés et de 199 céréales pour petit-déjeuner sucrées de 9 entreprises ont été collectées en 2017.

L'enquête a montré que les yogourts contiennent en moyenne 9,0 g de sucres ajoutés par 100 g. La quantité de sucres ajoutés a donc diminué d'environ 3% par rapport à l'enquête précédente. Si l'on ne considère que les entreprises ayant signé dès le départ la déclaration de Milan, cette réduction est de l'ordre de 4,5%.

Dans le cas des céréales pour petit-déjeuner, on constate une réduction de presque 5% par rapport à l'enquête précédente, la quantité de sucres ajoutés s'élevant en moyenne à 16,3 g par 100 g. Si l'on ne considère que les entreprises ayant signé dès le départ la déclaration de Milan, cette réduction s'élève à 8%.

Les yogourts et céréales pour petit-déjeuner mis sur le marché entre les deux enquêtes ont une teneur en sucres ajoutés nettement plus basse, ce qui est réjouissant. De même, les yogourts pour enfants sont nettement moins sucrés que ceux qui ne leur sont pas spécifiquement destinés. En revanche, pour ce qui est des céréales pour petit-déjeuner, les produits pour enfants sont nettement plus sucrés. Il n'existe par ailleurs aucun produit destiné aux enfants ne contenant pas de sucres ajoutés, alors qu'à l'échelle de toute la gamme de céréales pour petit-déjeuner, près d'un produit sur dix n'en contient pas.

La troisième enquête aura lieu au terme de la période couverte par la déclaration de Milan, c'est-à-dire fin 2018. L'objectif est de parvenir d'ici là à une réduction supplémentaire de la quantité de sucres ajoutés de 2,5% en moyenne pour les yogourts et de 5% en moyenne pour les céréales pour petit-déjeuner.

Zusammenfassung

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

Der vorliegende Bericht zeigt auf, wie viel zugesetzter Zucker im Sommer 2017 in Joghurts und Frühstückscerealien der beteiligten Firmen enthalten war und wie sich dieser Anteil seit der letzten Erhebung vom Herbst 2016 verändert hat. Im Jahr 2017 wurden insgesamt Daten von 461 gezuckerten Joghurts und von 199 gezuckerten Frühstückscerealien erhoben.

Die Erhebung hat gezeigt, dass den Joghurts aller Unternehmen im Durchschnitt 9,0 g Zucker pro 100 g zugesetzt wurde. Damit sank der Anteil an zugesetztem Zucker um gut 3 % gegenüber der Erhebung von 2016. Betrachtet man nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion von rund 4,5 %.

Bei den Frühstückscerealien sank der Anteil an zugesetztem Zucker um gut 5 % gegenüber der vorangehenden Erhebung. Er belief sich im Sommer 2017 über alle Firmen hinweg auf 16,3 g pro 100 g. Betrachtet man wiederum nur die Unternehmen, welche von Beginn an bei der Erklärung von Mailand mitgemacht haben, ergibt sich eine Reduktion von gut 8 %.

Joghurts und Frühstückscerealien, welche zwischen den beiden Erhebungen neu eingeführt wurden, besitzen erfreulicherweise einen deutlich tieferen Gehalt an zugesetztem Zucker. Ebenso erfreulich ist, dass Kinderjoghurts im Durchschnitt deutlich weniger gezuckert sind als Joghurts, welche nicht spezifisch an Kinder gerichtet sind. Bei den Frühstückscerealien hingegen sind die Kinderprodukte deutlich stärker gezuckert. Obwohl insgesamt fast jedes zehnte Frühstückscerealien-Produkt keinen zugesetzten Zucker enthält, gibt es kein einziges an Kinder gerichtetes Produkt, welchem kein Zucker zugefügt wird.

Die dritte Erhebung ist auf den Abschluss der Erklärung von Mailand per Ende 2018 geplant. Bis dahin wird im Vergleich zur vorliegenden Erhebung eine weitere Reduktion des zugesetzten Zuckers um durchschnittlich 2,5 % bei den Joghurts und um durchschnittlich 5 % bei den Frühstückscerealien angestrebt.

Sintesi

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

Il presente rapporto indica la quantità di zuccheri aggiunti presente negli yogurt e nei cereali per la colazione delle aziende firmatarie, in riferimento all'estate del 2017, e com'è cambiata questa percentuale dall'ultimo rilevamento effettuato nell'autunno 2016. Complessivamente sono riportati i dati del 2017 di 461 yogurt zuccherati e di 199 cereali per la colazione zuccherati prodotti da nove aziende.

Il rilevamento ha evidenziato che agli yogurt prodotti da tutte le aziende sono stati aggiunti in media 9,0 g di zucchero per 100 g. Rispetto al rilevamento, la percentuale di zuccheri aggiunto si è ridotta di circa il 3%. Se si considerano solo le aziende che hanno aderito sin dall'inizio alla Dichiarazione di Milano, risulta una riduzione di circa il 4,5%.

La percentuale dei zuccheri aggiunti ai cereali per la colazione è scesa a quasi il 5% rispetto al rilevamento precedente e nell'estate del 2017 ammontava per tutte le aziende a 16,3 g per 100 g. Se si considerano di nuovo solo le aziende che hanno aderito sin dall'inizio alla Dichiarazione di Milano, risulta una riduzione di ben l'8%.

Negli yoghurt e nei cereali per la colazione introdotti sul mercato tra il primo e il secondo rilevamento, è stato misurato un contenuto di zuccheri aggiunti significativamente più basso. Inoltre gli yoghurt per bambini sono in media meno zuccherati degli altri, anche se i cereali per la colazione consumati da questi ultimi sono altamente zuccherati. D'altro canto non esiste sul mercato alcun prodotto per bambini che non contenga zucchero. In ogni caso, quasi un prodotto su dieci nell'intero assortimento di cereali per la colazione non contiene zuccheri aggiunti.

Il terzo rilevamento è programmato per la fine del 2018, alla risoluzione della Dichiarazione di Milano. Fino ad allora si cercherà di ridurre ulteriormente il contenuto di zuccheri aggiunti in media del 2,5% negli yoghurt e del 5% nei cereali per la colazione.

Summary

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

This report shows how much added sugars were found in the yoghurts and breakfast cereals sold by the signatory companies in summer 2017 and how this compares with the proportion found during the previous survey conducted in autumn 2016. In total, data concerning 461 yoghurts with added sugars and 199 breakfast cereals with added sugars was collected from nine companies in 2017.

The survey found that across all the companies yoghurts contained an average of 9.0 g of added sugars per 100 g. This represents a drop in added sugars of around 3% compared with the 2016 survey. If only the companies which had been involved with the Milan Declaration from the outset are taken into account, the reduction increases to roughly 4.5%.

The proportion of added sugars found in the breakfast cereals dropped by almost 5% compared with the previous survey, amounting to 16.3 g per 100 g across all the companies in summer 2017. Again, if only the companies which had participated in the Milan Declaration from the outset are taken into account, the reduction is some 8%.

Encouragingly, new yoghurts and breakfast cereals which were launched in the period between the two surveys contain significantly less added sugars. Considerably less added sugars were also found on average in children's yoghurts than in yoghurts not specifically aimed at children. When it comes to breakfast cereals, however, it is children's products which contain much higher levels of added sugars. In fact, sugars are added to every single breakfast cereal aimed at children, in spite of the fact that almost one-tenth of all breakfast cereals included in the study do not contain any added sugars.

The third survey is planned to coincide with the conclusion of the period covered by the Milan Declaration at the end of 2018. By this date, the target is for the average amount of added sugars to be reduced by an additional 2.5% in yoghurts and an additional 5% in breakfast cereals.

1 Introduction

Le 4 août 2015, dix entreprises suisses (*bio-familia SA, Bossy Céréales SA, Société coopérative Coop, Cremo SA, Emmi Suisse, Fédération des coopératives Migros, Molkerei Lanz SA, Nestlé Suisse SA, Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky SA, Wander SA*) signaient la déclaration de Milan avec le conseiller fédéral Alain Berset et s'y sont engagées à réexaminer les recettes de leurs produits en vue de réduire progressivement au cours des quatre années suivantes la teneur en sucres de leurs yogourts et de leurs céréales pour petit-déjeuner¹.

Depuis, quatre autres sociétés (*Aldi Suisse SA, Danone SA, Kellogg (Suisse) Sàrl, Lidl Suisse*) ont à leur tour décidé de rejoindre la déclaration de Milan. Lors d'une table ronde organisée en septembre 2017, le conseiller fédéral Alain Berset et les producteurs suisses de denrées alimentaires et représentants du commerce de détail, désormais au nombre de 14, ont convenu d'objectifs concrets de réduction des sucres. L'objectif est de parvenir d'ici fin 2018 à une réduction supplémentaire de la quantité de sucres ajoutés de 2,5% en moyenne pour tous les yogourts et de 5% en moyenne pour toutes les céréales pour petit-déjeuner.

La teneur en sucre des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner est mesurée chaque année afin de vérifier si la réduction promise est effective, et par conséquent, si la déclaration de Milan s'avère efficace. Une première enquête a été réalisée en été 2016. Les résultats ont été présentés dans un rapport disponible sur le site de l'OSAV². Un deuxième contrôle a été effectuée en été 2017, et ses résultats sont publiés dans le présent rapport. La prochaine enquête est prévue au terme de la période couverte par la déclaration de Milan, c'est-à-dire fin 2018.

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html> (voir sous « Informations complémentaires »)

² <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html> (voir sous « Informations complémentaires »)

2 Procédure pour la détermination de la teneur en sucres

Toutes les entreprises qui ont signé la déclaration de Milan ont été priées de remettre à l'OSAV une liste de leur assortiment actuel avec mention des ingrédients, de la teneur en sucres totaux et de la teneur en sucres ajoutés.

Il s'agit des sociétés suivantes :

Yogourts

ALDI SUISSE SA
Société coopérative COOP
Cremo SA
Danone SA
Emmi Suisse
Lidl Suisse
Fédération des coopératives Migros
Molkerei Lanz SA
Nestlé Suisse SA

Céréales pour petit-déjeuner

ALDI SUISSE SA
bio-familia SA
Bossy Céréales SA
Société coopérative COOP
Kellogg (Suisse) Sàrl
Lidl Suisse
Fédération des coopératives Migros
Nestlé Suisse SA
Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky SA
Wander SA

Pour des raisons diverses, certaines sociétés n'ont pu communiquer que les informations relatives aux ingrédients et à la teneur totale en sucre, mais pas la proportion de sucres ajoutés. Pour ces produits, les valeurs ont été estimées en tenant compte du lactose provenant du lait dans les yogourts et du fructose provenant des fruits dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner. Les valeurs obtenues ont été soumises aux entreprises concernées, qui les ont vérifiées et validées. L'une des sociétés n'a pas pu fournir de données pour cette enquête car elle a dû suspendre provisoirement la production.

Dans le calcul des moyennes, seuls ont été pris en compte les produits contenant des sucres ajoutés. Les produits non sucrés ou édulcorés artificiellement ont été exclus de l'analyse. Les moyennes ont été calculées en valeur non pondérée, puisque l'OSAV ne dispose pas d'informations sur les volumes de vente ou les chiffres d'affaires.

Une vue d'ensemble des analyses effectuées et de la présentation des résultats figure dans le tableau 1.

Tableau 1 : Liste des analyses effectuées et présentation des résultats

	2016	2017	Yogourts	Céréales pour petit-déjeuner	Diagramme	Tableau (annexe)
Teneur en sucres ajoutés par 100 g selon l'année et la catégorie de produit	x	x	x	x	x	x
Teneur en sucres totaux par 100 g selon l'année et la catégorie de produit	x	x	x	x		x
Teneur en sucres ajoutés par 100 g selon l'année et la société	x	x	x	x	x	x
Teneur en sucres totaux par 100 g selon l'année et la société	x	x	x	x		x
Teneur en sucres ajoutés par 100 g selon qu'il s'agit d'un nouveau produit ou non		x	x	x	x	x
Teneur en sucres ajoutés par 100 g selon qu'il s'agit d'un produit destiné aux enfants ou non		x	x	x	x	x
Teneur en sucres ajoutés par 100 g selon qu'il s'agit d'un produit sans lactose ou non		x	x		x	x
Teneur en sucres ajoutés par 100 g selon qu'il s'agit d'un produit enrichi en protéines ou non		x	x		x	x
Teneur en sucres ajoutés par 100 g selon qu'il s'agit d'un produit commercialisé comme dessert ou non		x	x		x	x
Dispersion des teneurs en sucres ajoutés par 100 g selon l'année	x	x	x	x	x	
Proportion de produits non sucrés selon l'année et la catégorie de produits	x	x		x	x	x
Proportion de produits non sucrés selon le groupe cible (enfants ou non)		x		x	x	x

2.1 Réserves et restrictions

Les données relatives aux années 2016 et 2017 ne peuvent être comparées qu'avec les réserves suivantes :

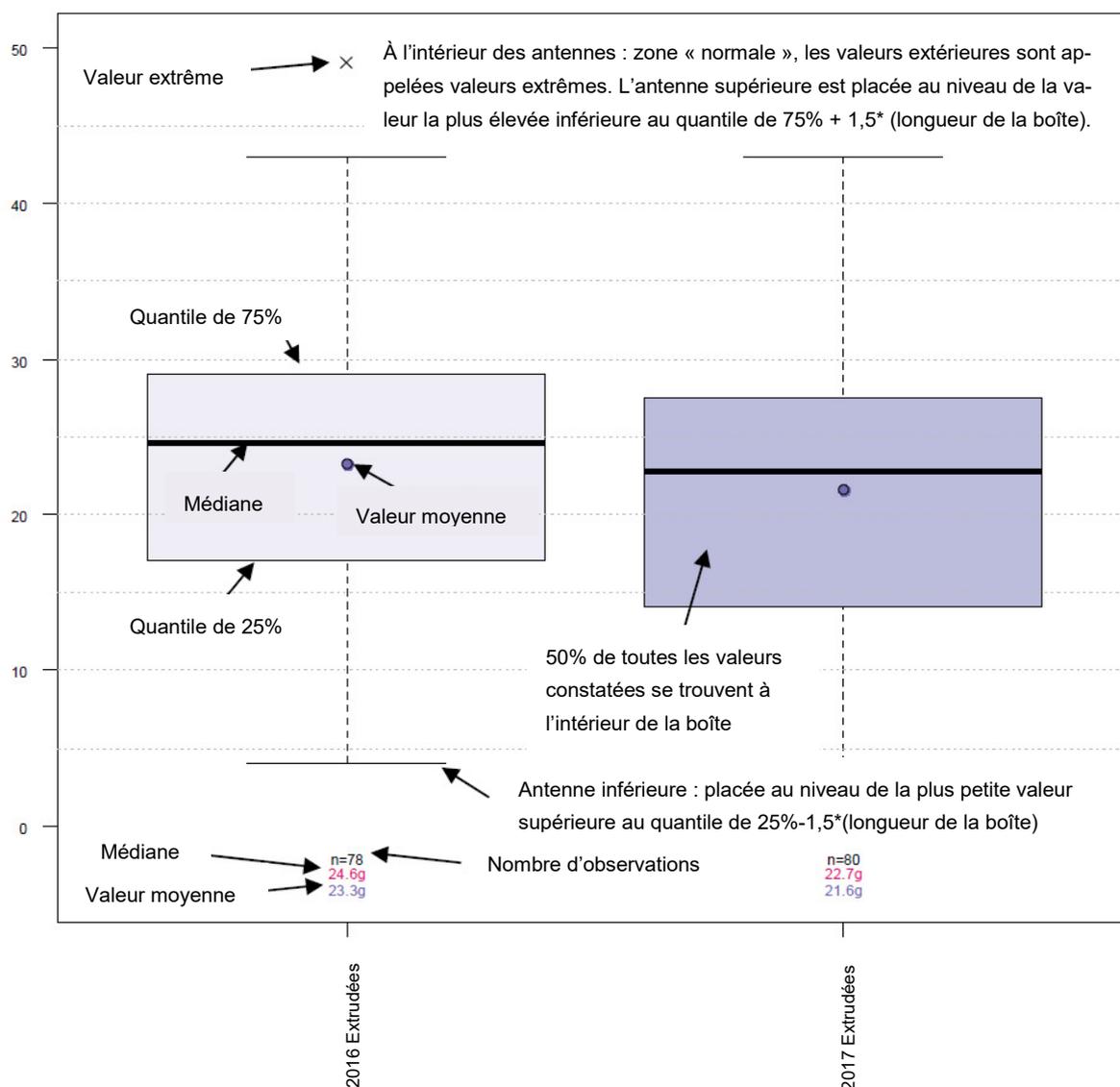
- En 2017, une quantité supérieure de données ont été communiquées à l'OSAV directement par les sociétés, qui ont également calculé les valeurs concernant les sucres ajoutés.
- En 2016, les teneurs en sucres ajoutés ont été plus souvent calculées par l'OSAV qu'en 2017.
- En 2017, l'enquête a intégré les données d'un plus grand nombre de sociétés qu'en 2016.
- La définition et le calcul des quantités de sucres ajoutés n'a été précisée et unifiée qu'en 2017 par un mémento de l'OSAV.
- La comparaison des données de 2016 et 2017 a révélé certaines erreurs dans les données de 2016 (ex. : classification erronée d'un produit dans une catégorie, ou double mention du même produit dans des portions différentes). Ces erreurs constatées dans les données de 2016 ont été corrigées pour la présente analyse.

2.2 Légendes des diagrammes

La teneur en sucres des céréales pour petit-déjeuner et des yogourts est principalement représentée sous forme de boîtes à moustaches, qui permettent une présentation graphique claire des répartitions. La boîte à moustaches classique (boîte à antennes, avec médianes et valeurs extrêmes) a été complétée par quelques indications supplémentaires. Les voici :

- Représentation graphique de la valeur moyenne à l'aide d'un point à l'intérieur de la boîte
- Indication du nombre d'observations (n=...), de la médiane (en rouge) et de la moyenne (en bleu) par strate ou catégorie
- Indication de la médiane (en rouge) et de la moyenne (en bleu) calculée sur l'ensemble des observations sous forme de nombre et/ou de ligne (non visible sur le graphique ci-dessous)

Figure 1 : Légende des boîtes à moustaches



3 Définition et calcul des sucres ajoutés

Après la première enquête, l'OSAV a élaboré un guide³ pour la définition et le calcul des sucres ajoutés. Sa vocation est de faire en sorte que toutes les entreprises participant à l'enquête utilisent de la même manière la notion de « sucres ajoutés » et calculent de manière comparable la teneur en sucres ajoutés de leurs produits.

3.1 Définition des sucres ajoutés

L'OSAV a adopté la définition donnée par le Groupe de haut niveau sur l'alimentation et l'activité physique (High Level Group on Nutrition and Physical Activity)⁴. Cette définition est la suivante :

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

L'OSAV compte également comme sucres ajoutés des types de sucres venant d'autres aliments et ayant un effet édulcorant (par exemple les poudres et pulpes de fruits ou les extraits de malt), afin de rapprocher la présente définition de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires et plus spécifiquement de la mention nutritionnelle « sans sucres ajoutés »⁵.

La mention « dont sucre » de la déclaration nutritionnelle ne correspond pas à la quantité de « sucres ajoutés ». « Dont sucre » inclut tous les mono- et disaccharides, dont les « sucres ajoutés » ainsi que d'autres types de sucre naturellement contenus dans les denrées alimentaires (par exemple le lactose des produits laitiers). Contrairement aux sucres ajoutés, la mention « dont sucre » peut être déterminée par une méthode analytique. La quantité de sucres ajoutés doit, elle, être calculée.

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

³ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/massnahmen-ernaehrungsstrategie/zuckerreduktion.html> (voir sous « Informations complémentaires »)

⁴ https://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/high_level_group_fr
http://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf

⁵ Annexe 3, chiffre 19 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143397/index.html>

3.2 Calcul des sucres ajoutés

Le guide présenté au point 3.1 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 les spécifications des matières premières ne sont pas connues, la proportion de 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, 2017*⁶

- *Ng, Estimating added sugars in US consumer packaged goods : An application to beverages in 2007–08, Journal of Food Composition and Analysis, 2015*⁷

- *Louie, A systematic methodology to estimate added sugar content of foods, European Journal of Clinical Nutrition, 2015 (69), 154-161*⁸

⁶ <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2017.07.013>

⁷ <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2015.04.004>

⁸ <http://dx.doi.org/10.1038/ejcn.2014.256>

4 Teneur en sucres dans les yogourts

4.1 Définition et catégorisation des yogourts

Les yogourts ont été répartis en quatre catégories. 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'analyse car la réduction des sucres souhaitée par l'OSAV ne doit pas être réalisée en remplaçant les sucres par des édulcorants. Les yogourts nature, aussi bien sucrés que non sucrés, n'ont pas non plus été pris en compte dans l'enquête.

Tableau 2 : Catégories de yogourts et définitions

Catégorie	Définition
Arôme	Yogourts dont l'ingrédient principal n'est ni un fruit, ni un fruit à coque, ni une céréale. Exemples : chocolat, café, vanille, gianduja, caramel, miel, sirop d'érable, etc.
Fruits à coque	Yogourts dont l'ingrédient principal est un fruit à coque ou dont la part de fruits à coque est supérieure à celle d'un autre ingrédient qui détermine le goût du yogourt. Exemples : noisette, vermicelles, noix de coco-vanille, etc.
Fruit	Yogourts dont les ingrédients principaux sont des fruits ou dont la part de fruits est supérieure à celle d'un autre ingrédient qui détermine le goût du yogourt. Exemples : fraise, cerise, prune-cannelle, framboise-pistache, orange-gingembre, pêche-vanille, citron-mélisse, belle Hélène, etc.
Muesli	Yogourts avec des flocons ou des céréales. Exemples : birchermuesli, muesli, yogourt aux céréales, céréales aux fruits rouges, etc.

4.2 Yogourts : résultats

Au total, cette deuxième enquête a collecté les données de 461 yogourts de 9 entreprises. L'échantillon s'est donc enrichi de 132 yogourts, fabriqués pour la plupart par les deux entreprises supplémentaires prises en compte dans l'enquête.

La teneur moyenne en sucres ajoutés (fig. 2-5 et tab. A1-A2) s'élève à 9,2 g (valeur moyenne) ou 9,0 g (valeur médiane) par 100 g de yogourt. Au cours des dix mois qui se sont écoulés entre les deux enquêtes, la teneur moyenne en sucres a donc chuté de 0,2 g (valeur moyenne) ou 0,3 g (valeur médiane). Ce qui correspond à une réduction des sucres ajoutés respectivement de 2,4% et 3,2%.

Si l'on exclut du calcul les trois entreprises n'ayant rejoint qu'en 2017 la déclaration de Milan, alors on constate entre 2016 et 2017 un abaissement de la valeur moyenne de 4,5% (de 9,5 g à 9,1 g) et un abaissement de la valeur médiane de 4,3% (de 9,4 g à 9,0 g).

En 2016, on trouvait sur le marché des yogourts ayant une teneur en sucres ajoutés comprise entre 5,0 g et 17,0 g par 100 g. En 2017, le yogourt ayant la plus basse teneur en sucres ajoutés en contenait 2,3 g, et celui ayant la plus forte teneur en sucres ajoutés en contenait 18,4 g par 100 g. La fourchette s'est donc élargie, à la fois vers le bas, du fait de l'arrivée sur le marché de nouveaux yogourts ayant une teneur en sucre inférieure, et vers le haut, car deux yogourts avaient une teneur en sucre supérieure à la valeur maximale de 2016. Dans les deux cas, il s'agit de yogourts qui étaient déjà sur le marché en 2016. Pour l'un d'entre eux, cette teneur plus élevée pourrait s'expliquer par le fait qu'en 2016, elle avait été estimée par l'OSAV, tandis qu'en 2017, elle a été calculée par l'entreprise. Pour l'autre yogourt, en revanche, on peut déduire de la liste des ingrédients qu'un ingrédient contenant du sucre a été relevé de 1 g par 100 g.

Comme en 2016, les yogourts aux fruits étaient ceux qui avaient la plus faible teneur en sucres ajoutés, et les yogourts aromatisés ceux qui avaient la teneur la plus élevée en sucres ajoutés (fig. 4 et tab. A1). Mais en 2017, la catégorie des yogourts aromatisés était la seule à présenter une teneur moyenne en sucres ajoutés supérieure à celle de l'échantillon global des yogourts.

La figure 5 et les tableaux A3-A4 montrent les différentes teneurs en sucre selon les entreprises. À l'exception de deux entreprises, les moyennes (valeur moyenne et/ou valeur médiane) ont été abaissées pour toutes les sociétés. Pour les deux entreprises présentant des moyennes plus élevées, cette hausse est probablement imputable à la méthode différente utilisée pour collecter les données. En 2016, les informations relatives à leurs produits avaient été relevées sur Internet, et la quantité de sucres ajoutés estimée par l'OSAV. L'estimation a été effectuée avec prudence, en allant plutôt dans le sens d'une sous-estimation que d'une surestimation. En 2017, ces entreprises nous ont communiqué directement le calcul de ces données.

Les produits mis sur le marché entre les deux enquêtes ont une teneur en sucres ajoutés nettement plus basse (fig. 6 et tab. A5). De même, les yogourts pour enfants sont nettement moins sucrés que ceux qui ne leur sont pas spécifiquement destinés (fig. 7 et tab. A6). Par ailleurs, les yogourts sans lactose (fig. 8 et tab. A7) et les yogourts enrichis en protéines (fig. 9 et tab. A8) présentent eux aussi une teneur moindre en sucres ajoutés. Par contre, les yogourts commercialisés comme desserts contiennent plus de sucres ajoutés que les autres, comme on pouvait s'y attendre (fig. 10 et tab. A9). Pour ces analyses (fig. 6-10), on ne dispose d'aucune donnée comparative pour 2016, car les informations nécessaires n'étaient pas encore collectées à cette date.

Figure 2 : Distribution de la fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés dans les yogourts en 2016

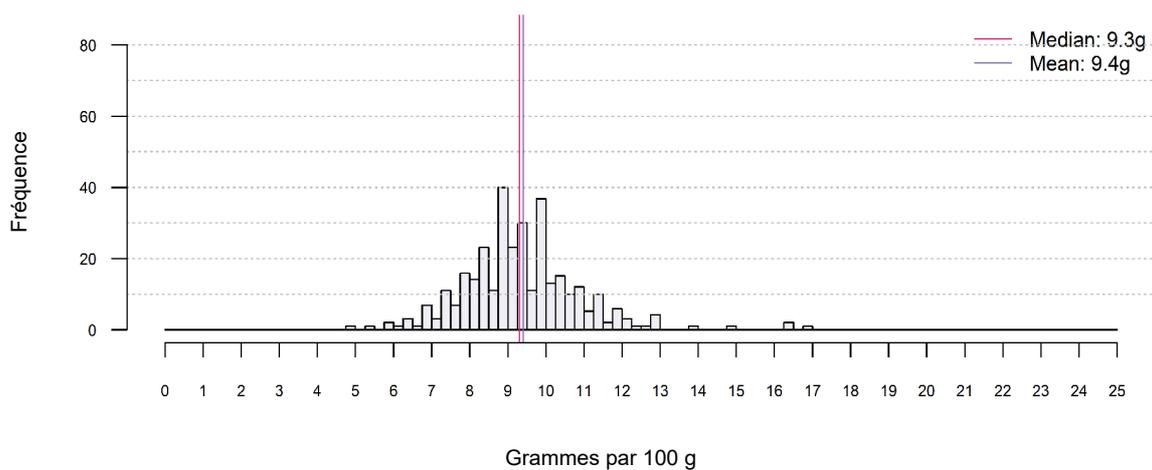


Figure 3 : Distribution de la fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés dans les yogourts en 2017

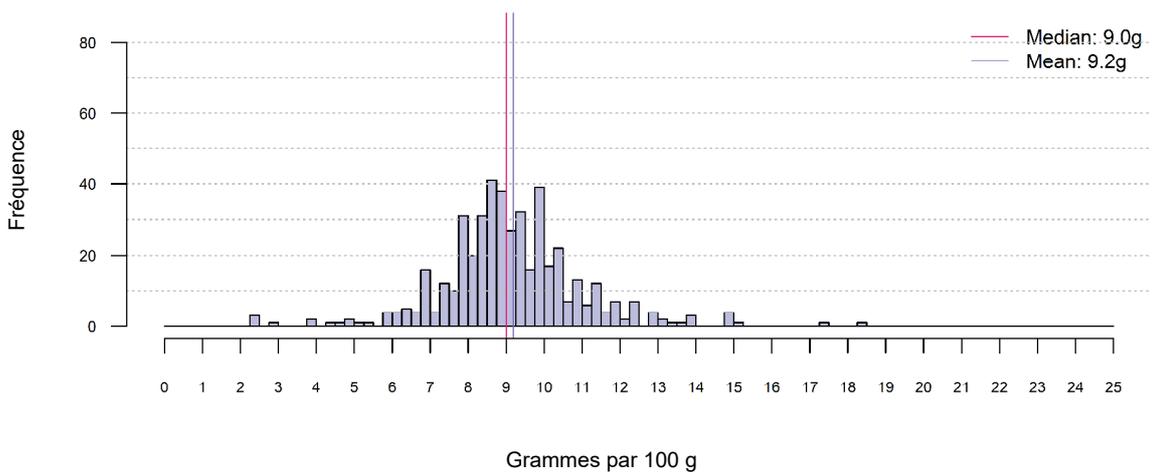


Figure 4 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les différentes catégories de yogourts en 2016 et 2017

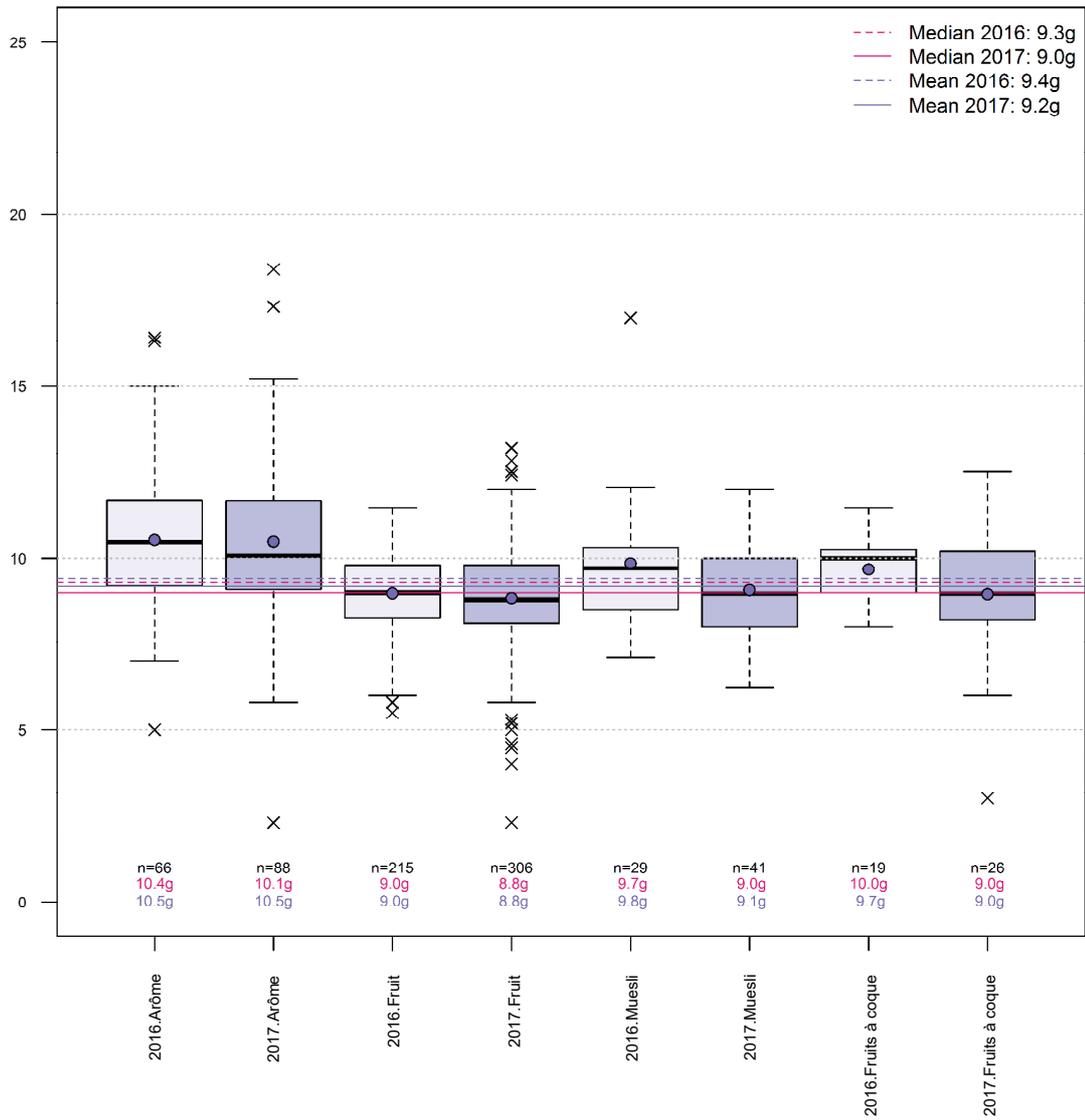


Figure 5 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les yogourts des différentes entreprises en 2016 et 2017

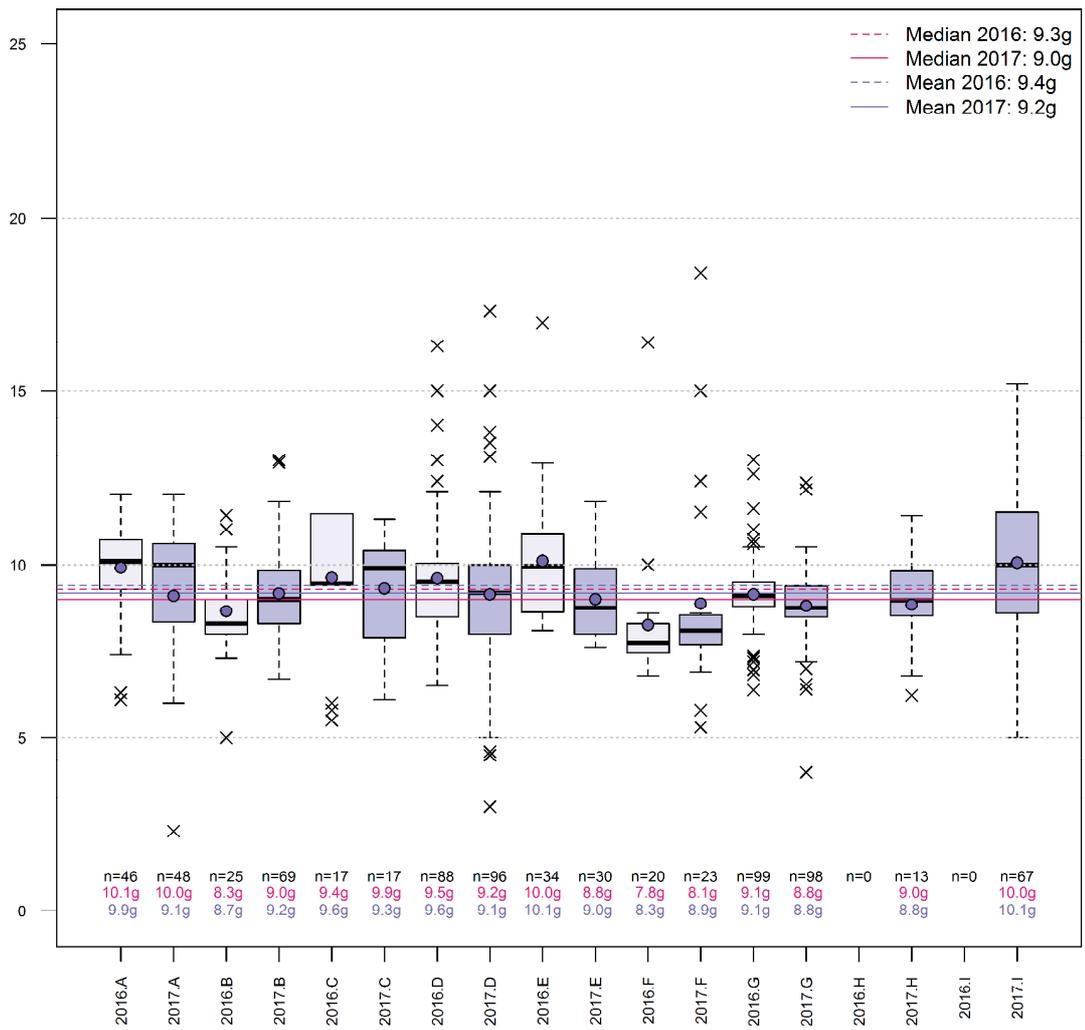


Figure 6 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les yogourts existants ou commercialisés récemment

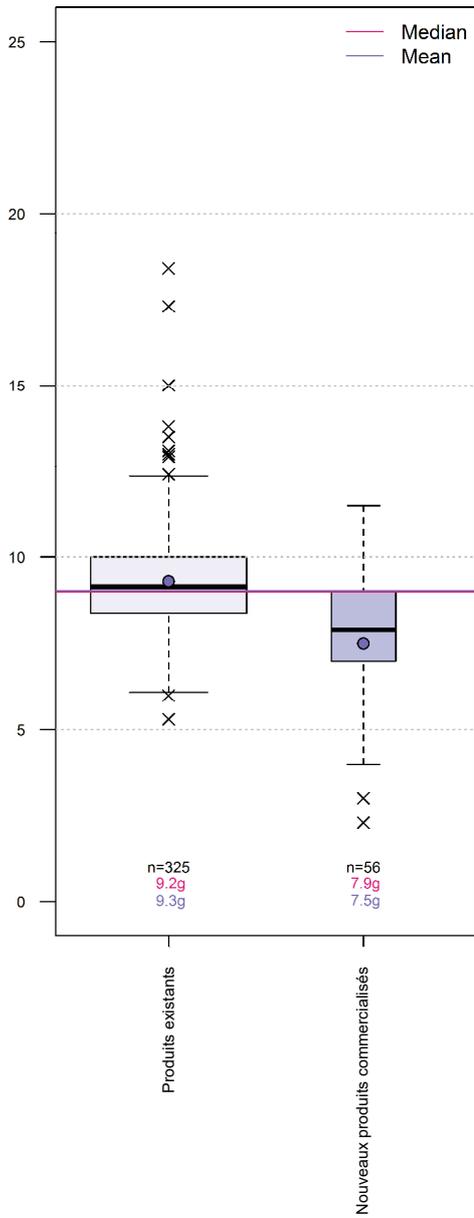


Figure 7 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) en fonction du groupe cible (enfants ou non)

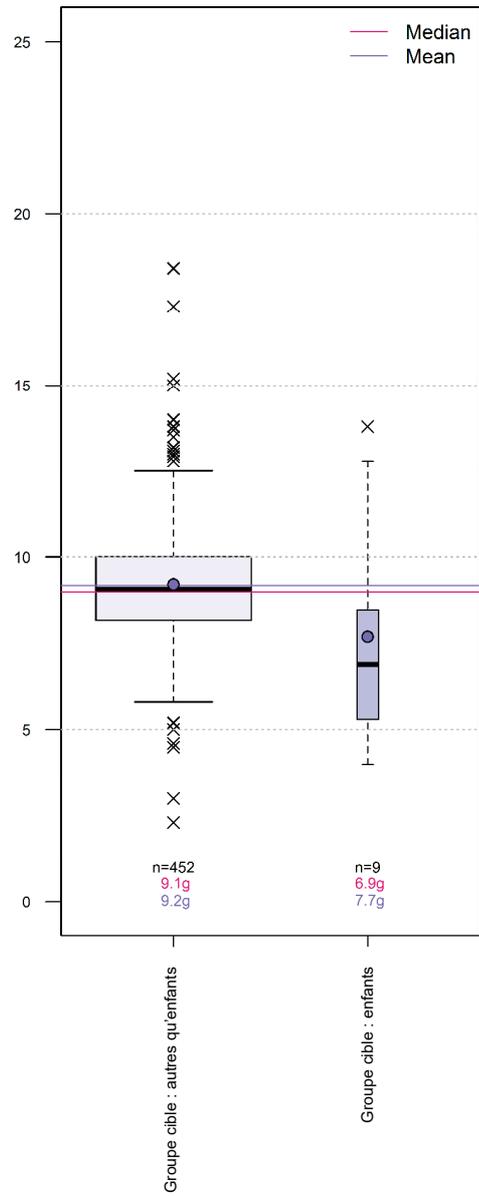


Figure 8 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les yogourts avec lactose ou sans lactose

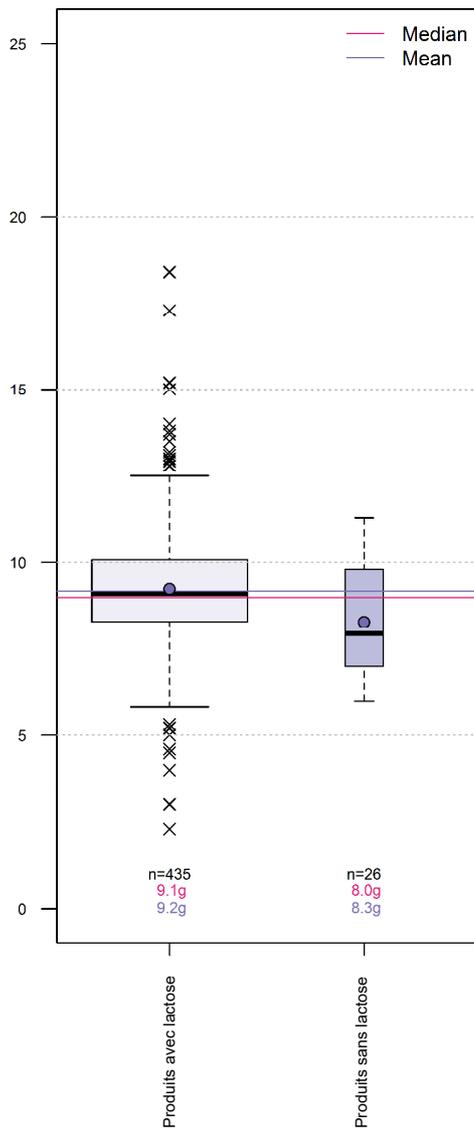


Figure 9 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) en fonction de la teneur en protéines (enrichis ou non)

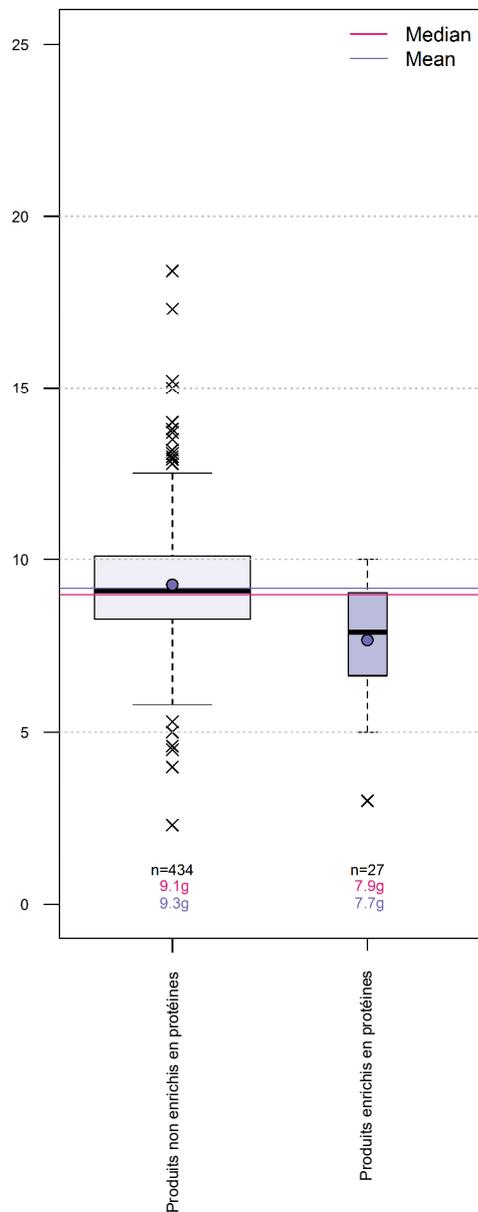
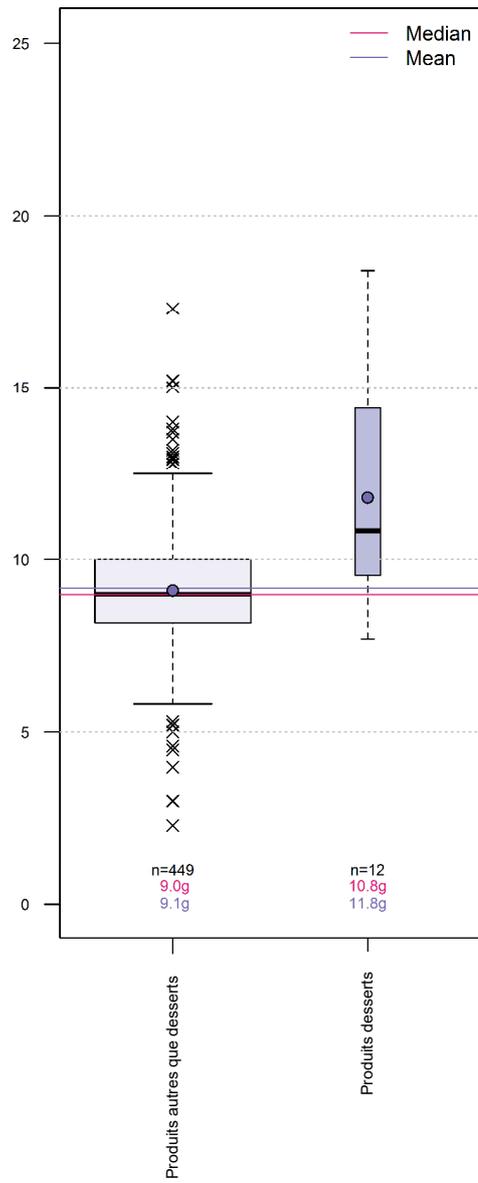


Figure 10 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les produits desserts ou autres que desserts



5 Teneur en sucres dans les céréales pour petit-déjeuner

5.1 Définition et catégorisation des céréales pour petit-déjeuner

Les céréales pour petit-déjeuner ont été réparties en quatre catégories. **Les produits édulcorés artificiellement ont été exclus de l'analyse** car la réduction des sucres souhaitée par l'OSAV ne doit pas être réalisée en remplaçant les sucres par des édulcorants. **Les flocons nature et les produits non sucrés n'ont pas non plus été pris en compte dans le calcul des moyennes.** Les données qui les concernent ont néanmoins été recueillies afin de calculer la proportion de produits non sucrés dans l'ensemble de l'offre.

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

Catégorie	Définition
Bircher	Mélange de flocons avec ou sans morceaux de fruits, de fruits à coque et d'ingrédients extrudés/soufflés. Exemples : birchermuesli, etc.
Crunchy	Céréales cuites et commercialisées sous l'appellation « croustillant », « crunchy », « crisp », « croc » ou « granola ». Exemples : muesli croustillant, etc.
Extrudées ⁹	Produits extrudés ou soufflés, y compris ceux enrobés et fourrés, non composés d'une part importante d'autres ingrédients tels que des fruits ou des fruits à coque). Exemples : Cornflakes, Rice Krispies, All-Bran, Cookie Crisp, Sweet Pops, noisettes d'avoine, Trésors, etc.
Porridge	Flocons accompagnés d'autres ingrédients permettant de préparer un porridge (bouillie d'avoine) tout fait.

⁹ Par souci de simplicité, les céréales de cette catégorie sont appelées « Extrudées » même si les produits qui y figurent ne sont pas tous fabriqués par extrusion.

5.2 Céréales pour petit-déjeuner : résultats

Au total, cette deuxième enquête a collecté les données de 219¹⁰ céréales pour petit-déjeuner de 9 entreprises. L'échantillon s'est donc enrichi de 32 produits. Les produits supplémentaires proviennent en grande partie d'une entreprise nouvellement intégrée dans l'enquête. Ils résultent aussi de modifications dans les gammes de produits des entreprises déjà prises en compte auparavant. L'une des sociétés de la première enquête n'a pas pu cette fois-ci fournir de données, sa production ayant été provisoirement suspendue.

En 2017, la teneur moyenne en sucres ajoutés (fig. 11-14 et tab. A10-A11) s'élève à 16,3 g (valeur moyenne et valeur médiane) pour 100 g de produit. Au cours des dix mois qui se sont écoulés entre les deux enquêtes, la teneur moyenne en sucres a donc chuté de 1,3 g (valeur moyenne) ou 0,9 g (valeur médiane), toutes catégories confondues. Ce qui correspond à une réduction des sucres ajoutés respectivement de 7,3% et 5,2%.

Si l'on exclut du calcul les trois entreprises n'ayant rejoint qu'en 2017 la déclaration de Milan, alors on constate entre 2016 et 2017 un abaissement de la valeur moyenne de 8,0% (de 15,7 g à 14,4 g) et un abaissement de la valeur médiane de 8,2% (de 16,4 g à 15,0 g).

En 2016, on trouvait sur le marché des céréales pour petit-déjeuner ayant une teneur en sucres ajoutés comprise entre 1 g et 47,6 g par 100 g. En 2017, le produit ayant la plus basse teneur en sucres ajoutés en contenait 1,6 g, et celui ayant la plus forte teneur en sucres ajoutés en contenait encore 43 g par 100 g. La fourchette s'est donc réduite, ce qui s'explique essentiellement par le fait que le produit qui contenait le plus de sucres ajoutés a été retiré du marché.

De nouveau, les catégories « bircher » et « porridge » présentent la teneur moyenne en sucres ajoutés la plus basse et les céréales extrudées la teneur la plus élevée (fig. 13 et tab. 11). Cependant, c'est dans la catégorie des céréales extrudées que l'on constate la réduction la plus importante (en valeurs absolues).

La figure 14 et les tableaux A12-A13 montrent les différentes teneurs en sucres selon les entreprises. Toutes les entreprises ont réussi à réduire la teneur moyenne en sucres ajoutés (valeur médiane et/ou moyenne) de leurs produits.

Les produits mis sur le marché entre les deux enquêtes ont une teneur en sucres ajoutés nettement plus basse (fig. 15 et tab. A14). En revanche, les produits destinés aux enfants présentent une teneur en sucres ajoutés nettement plus élevée que ceux qui ne sont pas explicitement commercialisés comme produits pour enfants (fig. 16 et tab. A15). Il n'existe par ailleurs aucun produit pour enfants non sucré (fig. 18 et tab. 17) alors que toutes catégories de céréales confondues, près d'un produit sur dix ne contient aucun sucre ajouté (fig. 17 et tab. 16). Pour ces analyses (fig. 15, 16 et 18), on ne dispose d'aucune donnée comparative pour 2016, car les informations nécessaires n'étaient pas recueillies à cette date.

¹⁰ Les 219 produits se composent de 199 produits sucrés et de 20 produits non sucrés.

Figure 11 : Distribution de la fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés dans les céréales pour petit-déjeuner (produits non sucrés compris¹¹) en 2016

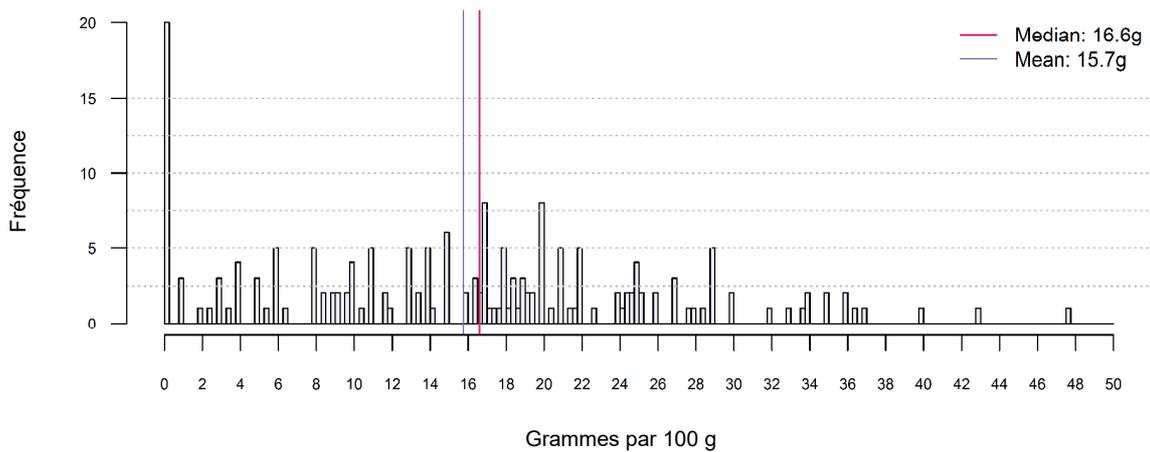
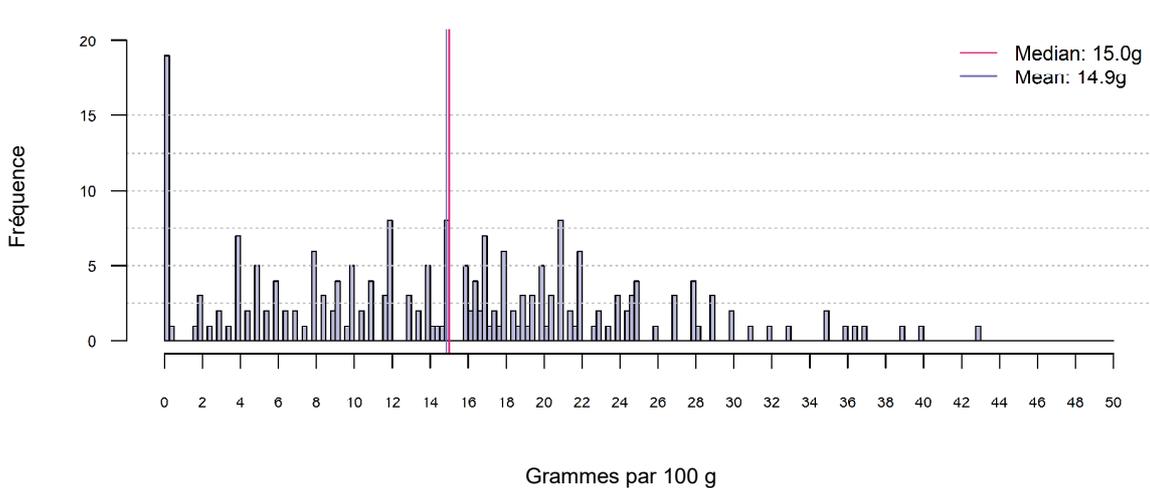


Figure 12 : Distribution de la fréquence des différents teneurs en sucres ajoutés dans les céréales pour petit-déjeuner (produits non sucrés compris¹²) en 2017



¹¹ Valeur moyenne et valeur médiane ont été ici calculées en tenant compte des produits non sucrés et différent donc des valeurs moyennes présentées dans ce rapport, pour lesquelles les produits non sucrés n'ont pas été pris en compte.

¹² Voir note de bas de page 11

Figure 13 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner en 2016 et 2017

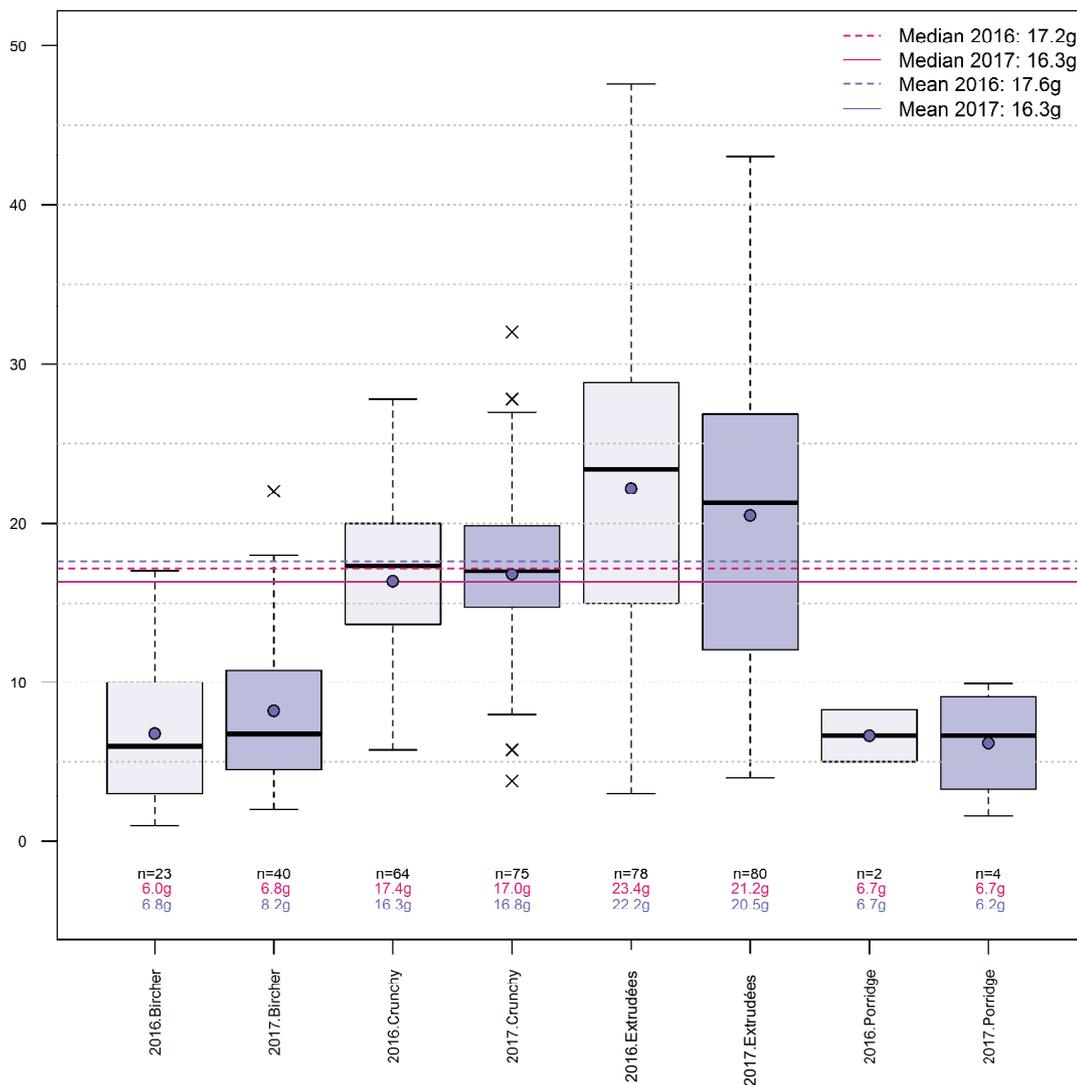


Figure 14 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les céréales pour petit-déjeuner des différentes entreprises en 2016 et 2017

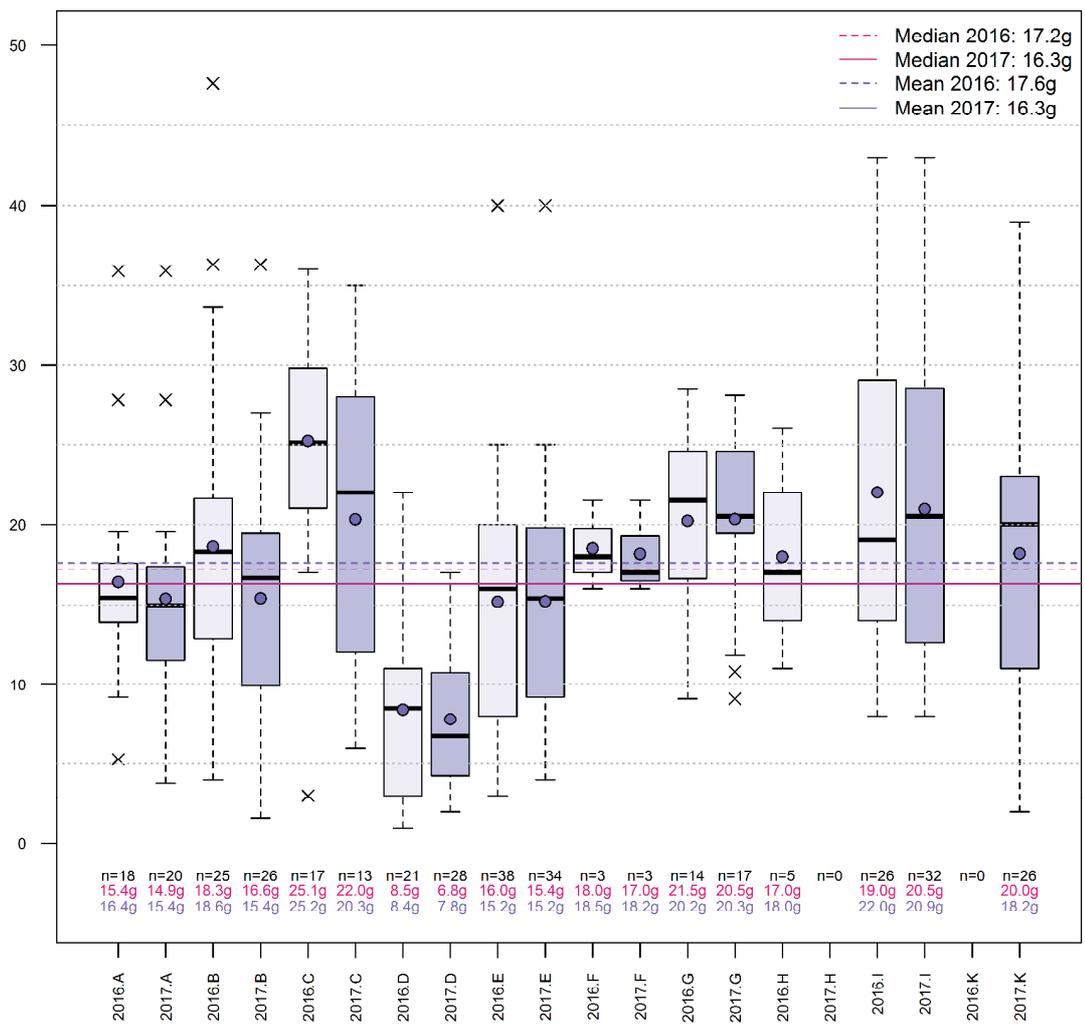


Figure 15 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) dans les produits existants ou commercialisés récemment

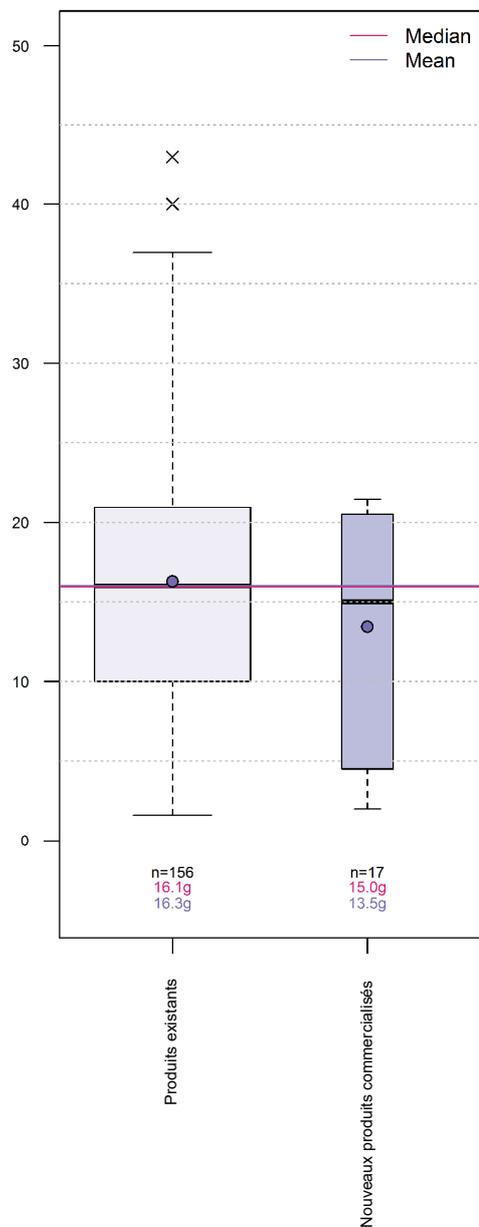


Figure 16 : Teneur en sucres ajoutés (g/100 g) en fonction du groupe cible (enfants ou non)

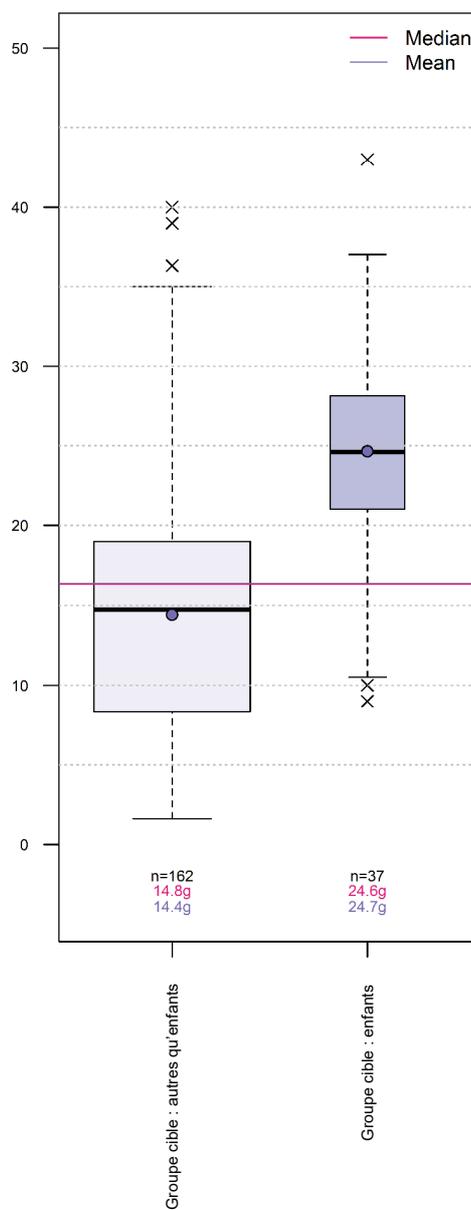


Figure 17 : Proportion de produits non sucrés dans l'ensemble de l'offre et dans les différentes catégories de céréales pour petit-déjeuner en 2016 et 2017

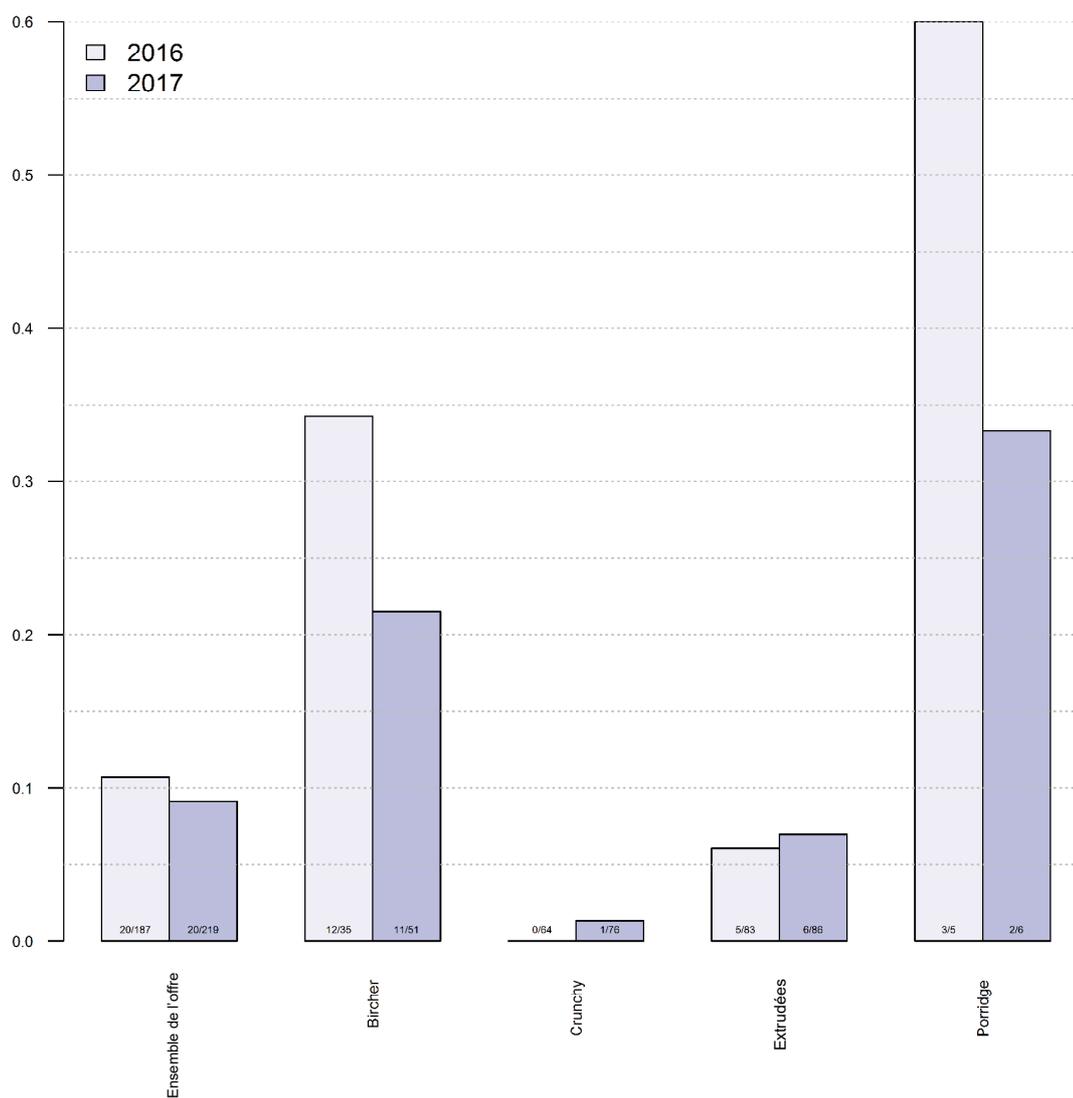
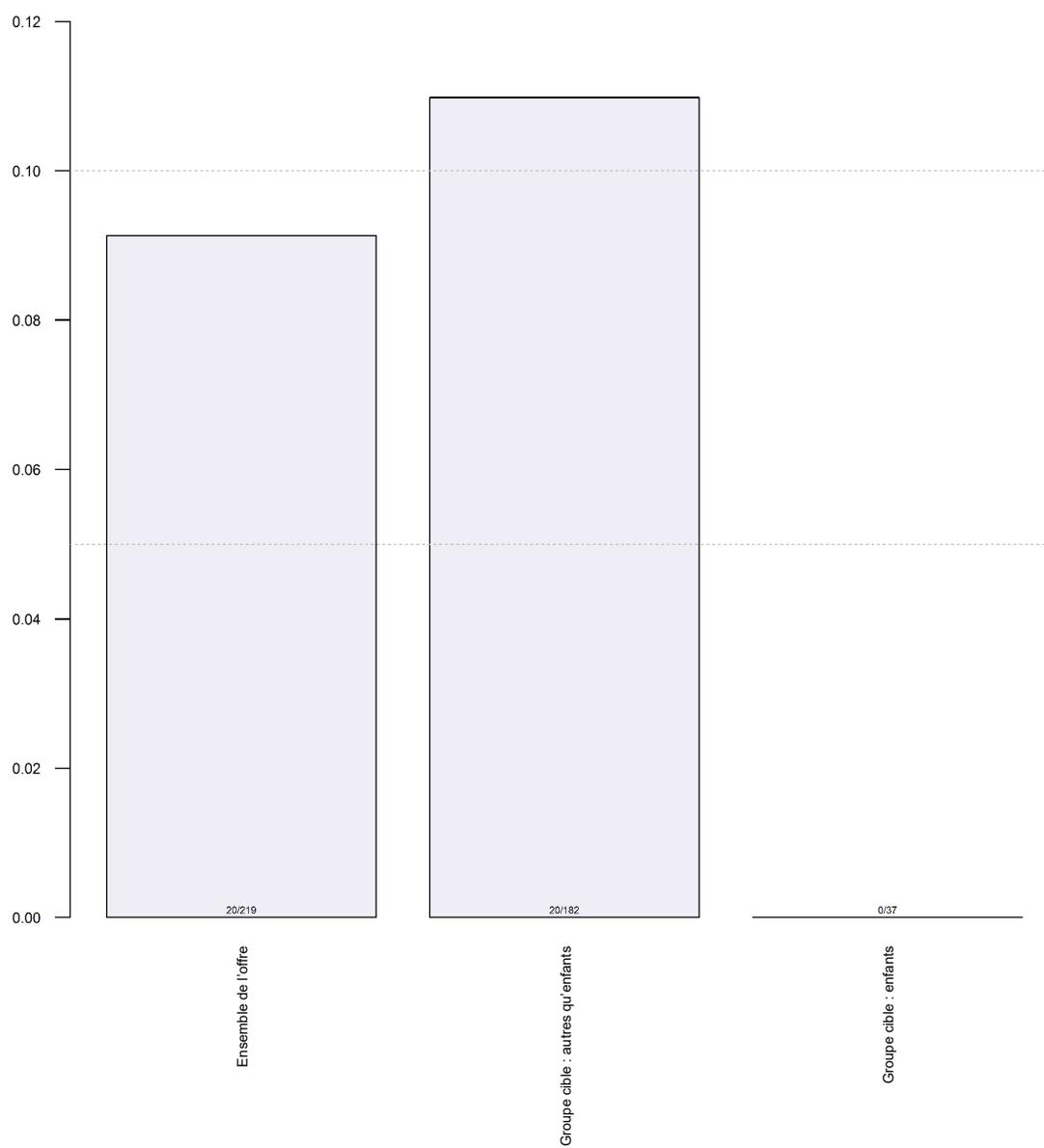


Figure 18 : Proportion de produits non sucrés dans l'offre globale selon le groupe cible (enfants ou non)



6 Bilan

Motivées par la déclaration de Milan, les dix entreprises signataires ont réduit en moins d'un an la teneur en sucres de leurs yogourts de près de 4,5% et celle de leurs céréales pour petit-déjeuner de près de 8%. L'enquête a également pris en compte les données fournies par les quatre autres entreprises qui ont été convaincues en 2017 de réduire la teneur en sucres ajoutés de leurs produits au cours des années à venir. Toutes entreprises confondues aussi, on a constaté une réduction de la teneur en sucres ajoutés, quoique plus faible.

La réduction de la teneur en sucre a été obtenue grâce au recours à différentes mesures :

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

Ces enquêtes montrent qu'une démarche volontaire telle que la déclaration de Milan peut faire évoluer une situation. Ces résultats peuvent-ils être considérés comme une réussite ? Seule la suite pourra le dire. Pour que cela soit le cas, il faut que la teneur en sucres diminue encore, et reste ensuite à un niveau bas. Mais les consommatrices et consommateurs aussi jouent un rôle important, de même que le commerce des denrées alimentaires. En effet, le succès de la démarche dépendra aussi du fait que les produits les moins sucrés restent à long terme en rayons, et qu'ils soient suffisamment demandés et achetés.

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

7 Prochaines étapes

Cette enquête régulière sur la teneur en sucres ajoutés des yogourts et des céréales pour petit-déjeuner permet à l'OSAV de mesurer l'efficacité d'une démarche volontaire telle que celle qui a été initiée par la déclaration de Milan. Elle permet par ailleurs de fixer des objectifs à atteindre pour réduire encore cette teneur en sucres. Lors de la table ronde du 5 septembre 2017, il a été convenu avec les 14 entreprises engagées par la déclaration de Milan que la teneur en sucres ajoutés dans les yogourts devaient encore diminuer, d'ici fin 2018, de 2,5% par rapport à l'enquête de 2017, et celle des céréales pour petit-déjeuner de 5%. La prochaine enquête destinée à dresser un état des lieux et à vérifier si les objectifs ont bien été atteints est prévue à la fin de l'année 2018, c'est-à-dire au terme de la période couverte par la déclaration de Milan.

Il a également été décidé, lors de cette table ronde, de poursuivre la déclaration de Milan jusqu'en 2024 dans le cadre du plan d'action de la Stratégie suisse de nutrition. Cette période devra aussi être mise à profit pour réduire la teneur en sucres d'autres catégories de produits, qui restent à définir. L'étude nationale sur la nutrition menuCH¹³ fournit aussi de précieuses informations sur les aliments et les boissons les plus responsables de la surconsommation de sucres en Suisse. Les analyses nécessaires sont en cours de planification. D'autre part, l'OSAV observe ce qui se passe ailleurs en Europe, le thème de l'« amélioration de la composition des denrées alimentaires » ne préoccupant pas uniquement les autorités suisses.

C'est pourquoi l'OSAV a aussi mis au concours deux projets de recherche. Ces travaux viseront à déterminer dans quelle mesure il est possible d'abaisser la teneur en sucres dans les yogourts et les céréales pour petit-déjeuner sans que cette baisse ne soit perceptible par les consommatrices et les consommateurs.

¹³ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch.html>

8 Annexe

8.1 Résultats (tableaux)

8.1.1 Yogourts

Tableau A1 : Teneur en sucres en g par 100 g par catégorie

Catégorie	Année	n	Sucres ajoutés					Sucres totaux				
			Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev	Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2016	329	9,3	9,4	5,0	17,0	1,6	14,0	14,1	9,0	21,4	1,6
	2017	461	9,0	9,2	2,3	18,4	1,9	13,9	13,7	6,0	22,0	2,0
Arôme	2016	66	10,4	10,5	5,0	16,4	2,0	14,4	14,7	9,0	21,4	2,0
	2017	88	10,1	10,5	2,3	18,4	2,5	14,6	14,7	6,7	22,0	2,4
Fruit	2016	215	9,0	9,0	5,5	11,5	1,2	14,0	13,8	10,0	16,4	1,2
	2017	306	8,8	8,8	2,3	13,2	1,6	13,2	13,4	6,7	18,4	1,7
Muesli	2016	29	2,7	2,8	7,1	17,0	1,9	14,9	14,8	10,0	20,5	2,0
	2017	41	9,0	9,1	6,2	12,0	1,4	14,1	14,2	10,0	16,9	1,7
Fruits à coque	2016	19	10,0	2,7	8,0	11,5	1,0	13,9	14,0	12,0	16,4	1,2
	2017	26	9,0	9,0	3,0	12,5	1,9	13,3	13,3	6,0	17,0	2,1

Tableau A2 : Teneur en sucres en g par 100 g par catégorie, comparaison 2016-2017

Catégo-rie	Sucres	n			Médiane				Mean				
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	p-Value
Tous	ajoutés	329	461	132	9,3	9,0	-0,30	-3,2	9,4	9,2	-0,23	-2,4	0,076
	totaux				14,0	13,9	-0,10	-0,7	14,1	13,7	-0,16	-1,1	0,010
Arôme	ajoutés	66	88	22	10,4	10,1	-0,38	-3,7	10,5	10,5	-0,05	-0,5	0,896
	totaux				14,4	14,6	0,16	1,1	14,7	14,7	-0,02	-0,1	0,965
Fruit	ajoutés	215	306	91	9,0	8,8	-0,20	-2,2	9,0	8,8	-0,14	-1,6	0,237
	totaux				14,0	13,2	-0,80	-5,7	13,8	13,4	-0,35	-2,5	0,007
Muesli	ajoutés	29	41	12	2,7	9,0	-0,72	-7,4	2,8	9,1	-0,76	-7,8	0,075
	totaux				14,9	14,1	-0,80	-5,4	14,8	14,2	-0,61	-4,1	0,184
Fruits à coque	ajoutés	19	26	7	10,0	9,0	-1,03	-10,3	2,7	9,0	-0,71	-7,3	0,110
	totaux				13,9	13,3	-0,53	-3,8	14,0	13,3	-0,67	-4,8	0,195

Tableau A3 : Teneur en sucres en g par 100 g par entreprise

Entreprise	Année	n	Sucres ajoutés					Sucres totaux				
			Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev	Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2016	329	9,3	9,4	5,0	17,0	1,6	14,0	14,1	9,0	21,4	1,6
	2017	461	9,0	9,2	2,3	18,4	1,9	13,9	13,7	6,0	22,0	2,0
A	2016	46	10,1	9,9	6,1	12,0	1,3	15,0	14,8	11,0	16,9	1,3
	2017	48	10,0	9,1	2,3	12,0	2,4	14,9	14,0	6,7	16,9	2,4
B	2016	25	8,3	8,7	5,0	11,4	1,4	13,0	13,3	9,0	16,0	1,4
	2017	69	9,0	9,2	6,7	13,0	1,3	13,0	12,9	11,0	17,0	1,3
C	2016	17	2,4	9,6	5,5	11,5	2,1	14,3	15,1	13,4	16,4	1,1
	2017	17	9,9	9,3	6,1	11,3	1,6	15,0	14,6	11,0	16,4	1,5
D	2016	88	9,5	9,6	6,5	16,3	1,7	14,0	14,1	10,0	19,0	1,7
	2017	96	9,2	9,1	3,0	17,3	2,1	13,6	13,4	6,0	19,0	2,2
E	2016	34	10,0	10,1	8,1	17,0	1,8	14,1	14,4	12,2	20,5	1,8
	2017	30	8,8	9,0	7,6	11,8	1,2	13,2	13,1	10,5	15,3	1,3
F	2016	20	7,8	8,3	6,8	16,4	2,0	13,2	13,7	12,3	21,4	1,9
	2017	23	8,1	8,9	5,3	18,4	2,9	13,1	13,5	10,5	22,0	2,4
G	2016	99	9,1	9,1	6,4	13,0	1,0	13,9	13,7	10,6	17,0	1,2
	2017	98	8,8	8,8	4,0	12,3	1,2	13,5	13,6	9,0	17,0	1,4
H	2017	13	9,0	8,8	6,2	11,4	1,5	15,6	15,1	13,0	16,4	1,1
I	2017	67	10,0	10,1	5,0	15,2	2,3	14,5	14,9	10,2	20,8	2,1

Tableau A4 : Teneur en sucres en g par 100 g par entreprise, comparaison 2016-2017

Entreprise	Sucres	n			Médiane				Mean				p-Value
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	
Tous	ajoutés	329	461	132	9,3	9,0	-0,30	-3,2	9,4	9,2	-0,41	-4,4	0,076
	totaux				14,0	13,9	-0,10	-0,7	14,1	13,7	-0,16	-1,1	0,010
A	ajoutés	46	48	2	10,1	10,0	-0,10	-1,0	9,9	9,1	-0,81	-8,2	0,039
	totaux				15,0	14,9	-0,10	-0,7	14,8	14,0	-0,84	-5,7	0,038
B	ajoutés	25	69	44	8,3	9,0	0,70	8,4	8,7	9,2	0,51	5,9	0,118
	totaux				13,0	13,0	0,00	0	13,3	12,9	-0,41	-3,1	0,221
C	ajoutés	17	17	0	2,4	9,9	0,45	4,8	9,6	9,3	-0,31	-3,2	0,635
	totaux				14,3	15,0	0,65	4,5	15,1	14,6	-0,45	-3,0	0,331
D	ajoutés	88	96	8	9,5	9,2	-0,30	-3,2	9,6	9,1	-0,46	-4,8	0,110
	totaux				14,0	13,6	-0,40	-2,9	14,1	13,4	-0,64	-4,5	0,029
E	ajoutés	34	30	-4	10,0	8,8	-1,21	-12,1	10,1	9,0	-1,10	-10,9	0,004
	totaux				14,1	13,2	-0,80	-5,7	14,4	13,1	-1,35	-9,4	0,001
F	ajoutés	20	23	3	7,8	8,1	0,35	4,5	8,3	8,9	0,62	7,5	0,422
	totaux				13,2	13,1	-0,15	-1,1	13,7	13,5	-0,13	-0,9	0,847
G	ajoutés	99	98	-1	9,1	8,8	-0,35	-3,8	9,1	8,8	-0,33	-3,6	0,038
	totaux				13,9	13,5	-0,40	-2,9	13,7	13,6	-0,12	0,9	0,530
H	ajoutés	0	13	13	p. d'i.	9,0	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	8,8	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
	totaux				p. d'i.	15,6	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	15,1	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
I	ajoutés	0	67	67	p. d'i.	10,0	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	10,1	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
	totaux				p. d'i.	14,5	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	14,9	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.

Tableau A5 : Sucres ajoutés (en g par 100 g), comparaison entre produits existants et nouveaux produits

	Année	n	Médiane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2017	381	9,0	9,0	2,3	18,4	1,8
Produits existants	2017	325	9,2	9,3	5,3	18,4	1,6
Nouveaux produits commercialisés	2017	56	7,9	7,5	2,3	11,5	2,1

Tableau A6 : Sucres ajoutés (en g par 100 g), comparaison entre produits destinés aux enfants et produits non spécifiquement destinés aux enfants

	Année	n	Médiane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2017	461	9,0	9,2	2,3	18,4	1,9
Non spécifiquement destinés aux enfants	2017	452	9,1	9,2	2,3	18,4	1,8
Destinés aux enfants	2017	9	6,9	7,7	4,0	13,8	3,6

Tableau A7 : Sucres ajoutés (en g par 100 g), comparaison entre produits sans lactose et produits avec lactose

	Année	n	Médiane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2017	461	9,0	9,2	2,3	18,4	1,9
Avec lactose	2017	435	9,1	9,2	2,3	18,4	1,9
Sans lactose	2017	26	8,0	8,3	6,0	11,3	1,6

Tableau A8 : Sucres ajoutés (en g par 100 g), comparaison entre produits enrichis en protéines et non enrichis en protéines

	Année	n	Médiane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2017	461	9,0	9,2	2,3	18,4	1,9
Non enrichis en protéines	2017	434	9,1	9,3	2,3	18,4	1,9
Enrichis en protéines	2017	27	7,9	7,7	3,0	10,0	1,7

Tableau A9 : Sucres ajoutés (en g par 100 g), comparaison entre produits desserts et produits autres que desserts

	Année	n	Médiane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2017	461	9,0	9,2	2,3	18,4	1,9
Produits autres que desserts	2017	449	9,0	9,1	2,3	17,3	1,8
Produits desserts	2017	12	10,8	11,8	7,7	18,4	3,2

8.1.2 Céréales pour petit-déjeuner

Tableau A10 : Teneur en sucres en g par 100 g par catégorie

Catégorie	Année	n	Sucres ajoutés					Sucres totaux				
			Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev	Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2016	167	17,2	17,6	1,0	47,6	9,2	20,1	20,0	4,0	49,0	8,3
	2017	199	16,3	16,3	1,6	43,0	8,5	20,0	19,4	2,5	43,0	7,5
Bircher	2016	23	6,0	6,8	1,0	17,0	4,4	10,0	11,6	6,0	26,0	4,5
	2017	40	6,8	8,2	2,0	22,0	5,3	13,0	14,4	3,0	28,0	5,5
Crunchy	2016	64	17,4	16,3	5,8	27,8	5,0	20,1	19,5	8,0	30,0	4,5
	2017	75	17,0	16,8	3,8	32,0	4,9	21,0	20,2	9,0	32,0	4,3
Extrudées	2016	78	23,4	22,2	3,0	47,6	2,8	24,6	23,3	4,0	49,0	9,6
	2017	80	21,2	20,5	4,0	43,0	2,4	22,7	21,6	4,0	43,0	9,2
Porridge	2016	2	6,7	6,7	5,0	8,3	2,3	9,0	9,0	8,0	10,0	1,4
	2017	4	6,7	6,2	1,6	9,9	3,7	9,0	8,1	2,5	12,0	4,1

Tableau A11 : Teneur en sucres en g par 100 g par catégorie, comparaison 2016-2017

Catégorie	Sucres	n			Médiane				Mean				p-Value
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	
Tous	ajoutés	167	199	32	17,2	16,3	-0,90	-5,2	17,6	16,3	-1,29	-7,3	0,166
	totaux				20,1	20,0	-0,10	-0,5	20,0	19,4	-0,68	-3,4	0,413
Bircher	ajoutés	23	40	17	6,0	6,8	0,75	12,5	6,8	8,2	1,44	21,2	0,252
	totaux				10,0	13,0	3,00	30,0	11,6	14,4	2,81	24,2	0,032
Crunchy	ajoutés	64	75	11	17,4	17,0	-0,35	-2,0	16,3	16,8	0,44	2,7	0,606
	totaux				20,1	21,0	0,95	4,7	19,5	20,2	0,70	3,6	0,350
Extrudées	ajoutés	78	80	2	23,4	21,2	-2,10	-9,0	22,2	20,5	-1,68	-7,6	0,276
	totaux				24,6	22,7	-1,85	-7,5	23,3	21,6	-1,64	-7,0	0,276
Porridge	ajoutés	2	4	2	6,7	6,7	0,00	0	6,7	6,2	-0,45	-6,7	0,866
	totaux				9,0	9,0	0,00	0	9,0	8,1	-0,88	-9,8	0,721

Tableau A12 : Teneur en sucres en g par 100 g par entreprise

Entre-prise	Année	n	Sucres ajoutés					Sucres totaux				
			Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev	Mé-diane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2016	167	17,2	17,6	1,0	47,6	9,2	20,1	20,0	4,0	49,0	8,3
	2017	199	16,3	16,3	1,6	43,0	8,5	20,0	19,4	2,5	43,0	7,5
A	2016	18	15,4	16,4	5,3	35,9	6,8	21,5	21,3	13,0	39,0	6,5
	2017	20	14,9	15,4	3,8	35,9	7,2	20,0	20,4	10,0	39,0	6,8
B	2016	25	18,3	18,6	4,0	47,6	10,4	21,0	21,2	4,0	49,0	10,0
	2017	26	16,6	15,4	1,6	36,3	7,9	19,0	17,9	2,5	37,0	7,8
C	2016	17	25,1	25,2	3,0	36,0	8,0	25,1	25,5	6,0	36,0	7,5
	2017	13	22,0	20,3	6,0	35,0	9,2	22,4	21,8	6,0	36,0	8,9
D	2016	21	8,5	8,4	1,0	22,0	5,9	11,0	12,4	6,0	24,0	4,7
	2017	28	6,8	7,8	2,0	17,0	4,7	13,0	13,6	7,0	24,0	4,1
E	2016	38	16,0	15,2	3,0	40,0	8,0	18,5	17,0	4,0	40,0	7,2
	2017	34	15,4	15,2	4,0	40,0	7,3	19,5	17,7	4,0	40,0	7,2
F	2016	3	18,0	18,5	16,0	21,5	2,8	20,1	21,8	19,0	26,3	3,9
	2017	3	17,0	18,2	16,0	21,5	2,9	26,3	24,8	20,1	28,0	4,2
G	2016	14	21,5	20,2	9,1	28,5	6,2	24,8	22,4	9,1	28,7	5,9
	2017	17	20,5	20,3	9,1	28,1	5,5	24,0	22,1	9,1	28,7	5,4
H	2016	5	17,0	18,0	11,0	26,0	6,0	17,0	18,2	11,0	26,0	5,9
	2017	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
I	2016	26	19,0	22,0	8,0	43,0	2,8	23,5	24,0	8,0	43,0	8,6
	2017	32	20,5	20,9	8,0	43,0	8,9	21,0	22,8	8,0	43,0	7,8
K	2016	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
	2017	26	20,0	18,2	2,0	39,0	9,3	21,5	20,5	3,0	39,0	7,8

Tableau A13 : Teneur en sucres en g par 100 g par entreprise, comparaison 2016-2017

Entre-prise	Sucres	n			Médiane				Mean				
		2016	2017	Diff	2016	2017	Diff	Diff %	2016	2017	Diff	Diff %	p-Va-lue
Tous	ajoutés	167	199	32	17,2	16,3	-0,90	-5,2	17,6	16,3	-1,29	-7,3	0,166
	totaux				20,1	20,0	-0,10	-0,5	20,0	19,4	-0,68	-3,4	0,413
A	ajoutés	18	20	2	15,4	14,9	-0,50	-3,2	16,4	15,4	-1,04	-6,3	0,650
	totaux				21,5	20,0	-1,50	-7,0	21,3	20,4	-0,93	-4,4	0,666
B	ajoutés	25	26	1	18,3	16,6	-1,65	-9,0	18,6	15,4	-3,19	-17,2	0,226
	totaux				21,0	19,0	-2,00	-9,5	21,2	17,9	-3,34	-15,8	0,192
C	ajoutés	17	13	-4	25,1	22,0	-3,10	-12,4	25,2	20,3	-4,93	-19,6	0,137
	totaux				25,1	22,4	-2,70	-10,8	25,5	21,8	-3,71	-14,5	0,239
D	ajoutés	21	28	7	8,5	6,8	-1,75	-20,6	8,4	7,8	-0,60	-7,1	0,701
	totaux				11,0	13,0	2,00	-18,2	12,4	13,6	1,19	-9,6	0,364
E	ajoutés	38	34	-4	16,0	15,4	-0,60	-3,8	15,2	15,2	0,02	0,1	0,990
	totaux				18,5	19,5	1,00	5,4	17,0	17,7	0,71	4,2	0,680
F	ajoutés	3	3	0	18,0	17,0	-1,00	-5,6	18,5	18,2	-0,33	-1,8	0,893
	totaux				20,1	26,3	6,20	30,8	21,8	24,8	3,00	13,8	0,416
G	ajoutés	14	17	3	21,5	20,5	-0,98	-4,6	20,2	20,3	0,11	0,5	0,960
	totaux				24,8	24,0	-0,80	-3,2	22,4	22,1	-0,27	-1,2	0,896
H	ajoutés	5	p. d'i.	p. d'i.	17,0	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	18,0	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
	totaux				17,0	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	18,2	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
I	ajoutés	26	32	6	19,0	20,5	1,50	7,6	22,0	20,9	-1,06	-4,8	0,672
	totaux				23,5	21,0	-2,50	-10,6	24,0	22,8	-1,12	-4,7	0,611
K	ajoutés	p. d'i.	26	p. d'i.	p. d'i.	20,0	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	18,2	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.
	totaux				p. d'i.	21,5	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.	20,5	p. d'i.	p. d'i.	p. d'i.

Tableau A14 : Sucres ajoutés (en g par 100 g), comparaison entre produits existants et nouveaux produits

Lancement de produit	Année	n	Médiane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2017	173	16,0	16,1	1,6	43,0	8,4
Produits existants	2017	156	16,1	16,3	1,6	43,0	8,5
Nouveaux produits commercialisés	2017	17	15,0	13,5	2,0	21,5	7,6

Tableau A15 : Sucres ajoutés (en g par 100 g), comparaison entre produits destinés aux enfants et produits non spécifiquement destinés aux enfants

Groupe cible	Année	n	Médiane	Mean	Min.	Max.	SDev
Tous	2017	199	16,3	16,3	1,6	43,0	8,5
Non spécifiquement destinés aux enfants	2017	162	14,8	14,4	1,6	40,0	7,7
Destinés aux enfants	2017	37	24,6	24,7	9,0	43,0	6,9

Tableau A16 : Proportion de produits non sucrés dans l'ensemble de l'offre et dans les différentes catégories, comparaison 2016-2017

Catégorie	2016			2017		
	n		Proportion	n		Proportion
	non sucré	total		non sucré	total	
Tous	20	187	10,70%	20	219	9,13%
Bircher	12	35	34,29%	11	51	21,57%
Crunchy	0	64	0,00%	1	76	1,32%
Extrudées	5	83	6,02%	6	86	6,98%
Porridge	3	5	60,00%	2	6	33,33%

Tableau A17 : Proportion de produits non sucrés dans l'offre globale et selon le groupe cible (enfants ou non)

Groupe cible	Année	n		Proportion
		non sucré	total	
Tous	2017	20	219	9,13%
Non spécifiquement destinés aux enfants	2017	20	182	10,99%
Destinés aux enfants	2017	0	37	0,00%

8.2 Abréviations et terminologie

8.2.1 Abréviations

diff	différence
fig.	figure
g	gramme
max	maximum ou teneur la plus élevée
min	minimum ou teneur la plus basse
n	nombre
p. d'i.	pas d'indication
SDev	Standard Deviation, écart type, notion statistique mesurant la dispersion des données.
tab.	tableau
%	Pour cent

8.2.2 Terminologie

Arôme	Catégorie de yogourts, voir la définition au chapitre 4.1
Bircher	Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir la définition au chapitre 5.1
Crunchy	Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir la définition au chapitre 5.1
Extrudées	Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir la définition au chapitre 5.1
Fruits	Catégorie de yogourts, voir la définition au chapitre 4.1
Fruits à coque	Catégorie de yogourts, voir la définition au chapitre 4.1
Mean	(Anglais) moyenne arithmétique, valeur moyenne statistique
Médiane	Type de valeur moyenne statistique
Muesli	Catégorie de yogourts, voir la définition au chapitre 4.1
Porridge	Catégorie de céréales pour petit-déjeuner, voir la définition au chapitre 5.1
p-Value	(Anglais) valeur p. Renseigne sur le caractère significatif d'un résultat
Quantile	Terme statistique désignant une certaine partie d'une quantité de données
Strate	Terme statistique désignant une partie de l'ensemble total
Sucres ajoutés	voir la définition au chapitre 3.1
Sucres totaux	Total de tous les mono- et disaccharides. Correspond à la mention « dont sucre » de la déclaration nutritionnelle relative à une denrée alimentaire ¹⁴

¹⁴ Annexe 1, alinéa 16 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) <https://www.ad-min.ch/opc/fr/classified-compilation/20143397/index.html>