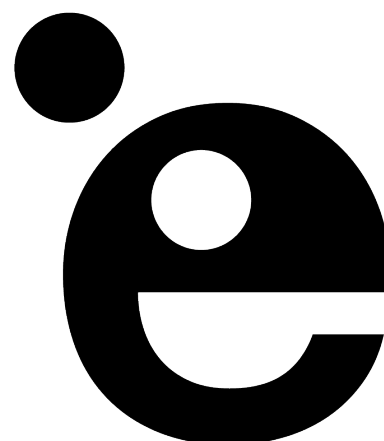


Le sucre dans les boissons

Etat des lieux 2021

Esther Infanger, Externas Sàrl
Publié en mai 2022

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 janvier 2022.

Mandant

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

Auteurs

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

Traduction

Traduit de l'allemand par l'OSAV.

Illustrations

de.freepik.com

Table des matières

Résumé.....	7
Zusammenfassung.....	8
Sintesi.....	9
Summary.....	10
1. Introduction.....	11
2. Explications et définitions.....	12
2.1. Le sucre dans les boissons sucrées.....	12
2.2. Catégorisation des boissons sucrées.....	12
2.3. Représentation des teneurs en sucres.....	15
3. Méthode.....	16
3.1. Comment la teneur en sucres a-t-elle été relevée?.....	17
3.2. Comment le type d'édulcoration a-t-il été relevé?.....	17
3.3. Comment les indications liées à la teneur en sucres ou à l'édulcoration ont-elles été relevées?.....	17
4. Résultats.....	18
4.1. Avec quoi sucre-t-on?.....	18
4.2. Dans quelle mesure sucre-t-on?.....	20
4.3. Comment l'édulcoration est-elle mise en avant?.....	24
5. Conclusions.....	25
6. Limites.....	26
7. Annexe incluant d'autres données.....	27

Index des tableaux

Tableau 1 : Catégories de boissons	13
Tableau 2 : Type d'édulcoration	14
Tableau 3 : Commerces visités (par ordre alphabétique).....	16
Tableau 4 : Vue d'ensemble des différents édulcorants dans les boissons recensées	19
Tableau 5 : Comparaison de la teneur en sucres des schorle sucrés recensés et de celle des jus de fruits dilués sans adjonction de sucre	22
Tableau 6 : Liste des indications relatives à l'édulcoration	24

Index des illustrations

Illustration 1 : Explications du diagramme de la boîte à moustaches.....	15
Illustration 2 : Part de boissons non sucrées par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)	18
Illustration 3 : Type d'édulcoration par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)	19
Illustration 4 : Teneur en sucres en g pour 100 ml des différentes catégories de boissons (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement)	21
Illustration 5 : Comparaison des teneurs moyennes en sucres (médiane) des différentes catégories de boissons ; quand toutes les boissons sucrées sont prises en compte, ou seulement les boissons sucrées de manière 100 % naturelle.....	22
Illustration 6 : Part de produits pour enfants par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)	22
Illustration 7 : Part de produits bio par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)	23
Illustration 8 : Part de marques propres par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)	23

Index des tableaux en annexe

Tableau 1 de l'annexe : Vue d'ensemble des teneurs en sucres (en g/100 ml) des boissons sucrées de manière exclusivement naturelle, classées par médiane décroissante	27
Tableau 2 de l'annexe : Vue d'ensemble des teneurs en sucres (en g/100 ml) des boissons sucrées (naturellement et/ou artificiellement), classées par médiane décroissante.....	27
Tableau 3 de l'annexe : Vue d'ensemble des teneurs en sucres (en g/100 ml) de toutes les boissons recensées (y c. les produits non sucrés ou sucrés naturellement et/ou artificiellement), classées par médiane décroissante	28
Tableau 4 de l'annexe : Part des produits pour enfants dans les différentes catégories de boissons.....	29
Tableau 5 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons pour enfants.....	29
Tableau 6 de l'annexe : Part des produits bio dans les différentes catégories de boissons	30
Tableau 7 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons bio	30
Tableau 8 de l'annexe : Part des marques propres dans les différentes catégories de boissons.....	31
Tableau 9 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons en marque propre	31
Tableau 10 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Apéritifs » par type d'édulcoration	32
Tableau 11 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Boissons de sport » par type d'édulcoration.....	33
Tableau 12 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Boissons énergisantes » par type d'édulcoration.....	34
Tableau 13 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Boissons fermentées » par type d'édulcoration	35
Tableau 14 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Eaux de coco » par type d'édulcoration	36
Tableau 15 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Mousseux » par type d'édulcoration	37
Tableau 16 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Schorle » par type d'édulcoration	38
Tableau 17 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Shots » par type d'édulcoration	39
Tableau 18 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Sodas gazeux» par type d'édulcoration	40
Tableau 19 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Sodas non gazeux » par type d'édulcoration	41
Tableau 20 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Sodas tous» par type d'édulcoration	42
Tableau 21 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Substituts d'alcool » par type d'édulcoration	43
Tableau 22 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Thés froids » par type d'édulcoration	44

Index des illustrations en annexe

Illustration 1 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des apéritifs (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	32
Illustration 2 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des boissons de sport (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration.....	33
Illustration 3 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des boissons énergisantes (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration.....	34
Illustration 4 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des boissons fermentées (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration.....	35
Illustration 5 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des eaux de coco (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	36
Illustration 6 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des mousseux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	37
Illustration 7 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des schorle (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	38
Illustration 8 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des shots (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	39
Illustration 9 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des sodas gazeux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	40
Illustration 10 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des sodas non gazeux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration.....	41
Illustration 11 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des sodas gazeux et non gazeux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	42
Illustration 12 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des substituts d'alcool (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration.....	43
Illustration 13 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des thés froids (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration	44

Résumé

Depuis l'Exposition universelle « Expo 2015 », dont le slogan était « Nourrir la planète – Énergie pour la vie », la Confédération collabore avec des entreprises actives en Suisse pour que les consommateurs disposent d'un assortiment de produits plus sains pour leurs achats. Les entreprises participant à la Déclaration de Milan se sont volontairement engagées à vérifier la composition de leurs produits et à l'améliorer progressivement. Au début, l'accent a été mis sur le sucre dans les yogourts et les céréales pour le petit-déjeuner. Aujourd'hui, des négociations sont en cours pour réduire la teneur en sucres d'autres groupes de denrées alimentaires. Il est aussi prévu de compléter la Déclaration de Milan avec des objectifs de réduction des teneurs en sel de certaines denrées alimentaires. Les résultats des discussions entre la Confédération et les entreprises sont attendus pour courant 2022.

L'enquête nationale sur l'alimentation menuCH ayant démontré que près de 40 % des sucres ajoutés dans notre alimentation proviennent des boissons, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a commandé le présent état des lieux. Ce rapport est le premier à offrir une vue d'ensemble aussi complète du marché suisse des boissons. Il doit aider l'OSAV à définir de possibles objectifs de réduction des sucres et à choisir des catégories de boissons pertinentes.

Le marché suisse des boissons est un marché très diversifié incluant un grand nombre de produits issus de multiples marques et entreprises. Pour ce rapport, les données de 967 boissons de 195 marques différentes ont été examinées. La proportion de produits non sucrés est faible (<10 %). Parmi les produits sucrés, environ un cinquième contiennent des édulcorants artificiels. Les autres sont sucrés « naturellement », le sucre de table ordinaire (saccharose) étant le type de sucre le plus utilisé.

Sur les emballages des boissons figurent de nombreuses indications relatives au mode d'édulcoration. Certaines sont claires et compréhensibles (par ex. sans sucre cristallisé), d'autres laissent plus de place à l'interprétation (par ex. sans adjonction d'édulcorant artificiel). Pour les produits non sucrés, il n'existe pas encore de termes complémentaires utilisés par toutes les entreprises.

Les différentes catégories de boissons présentent des teneurs en sucres très variables. Les plus hautes teneurs en sucres se trouvent dans les alternatives sans alcool aux boissons spiritueuses (jusqu'à 20 g pour 100 ml) et aux vins effervescents (jusqu'à 19 g pour 100 ml) ainsi que dans les boissons apéritives sans alcool (jusqu'à 16 g pour 100 ml). Les valeurs maximales sont légèrement inférieures dans le cas des boissons énergisantes, des sodas et des thés froids (respectivement 15 g, 14 g et 12 g pour 100 ml). En moyenne (médiane), les alternatives sans alcool aux vins effervescents (13 g pour 100 ml) et les boissons énergisantes (11 g pour 100 ml) sont celles qui contiennent le plus de sucre. Les sodas gazeux et les boissons apéritives sans alcool ont une teneur en sucres de près de 9 g pour 100 ml. Les sodas non gazeux (7 g pour 100 ml) et les thés froids (6 g pour 100 ml) sont un peu moins sucrés. Les teneurs moyennes les plus faibles se trouvent dans les boissons de sport et les boissons fermentées (près de 5 g pour 100 ml).

Les boissons destinées aux enfants ont en moyenne une teneur en sucres plus élevée que les produits standard. De plus, il n'existe pas de produits pour enfants entièrement non sucrés. Les produits bio sont en moyenne moins sucrés que les produits conventionnels.

L'essentiel en bref :

- ☒ Près de 40 % des sucres ajoutés dans notre alimentation proviennent des boissons.
- ☒ Les diverses catégories de boissons présentent des teneurs en sucres extrêmement variables.
- ☒ Il existe relativement peu de produits entièrement non sucrés.
- ☒ Les alternatives sans alcool aux vins effervescents et les boissons énergisantes affichent les teneurs moyennes en sucre les plus élevées, avec respectivement 13 g et 11 g pour 100 ml.
- ☒ Les boissons gazeuses sont plus sucrées que les boissons non gazeuses. Les apéritifs sans alcool et les sodas gazeux contiennent en moyenne près de 9 g de sucre pour 100 ml. Les thés froids et les sodas non gazeux affichent respectivement 6 et 7 g de sucre pour 100 ml.
- ☒ Les boissons destinées aux enfants présentent en moyenne une teneur en sucres plus élevée que les boissons comparables qui ne ciblent pas les enfants. Il n'existe pas de boissons pour enfants entièrement non sucrées.

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. Zu Beginn lag der Fokus auf Zucker in Joghurt und Frühstückscerealien. Gegenwärtig laufen Verhandlungen, bei weiteren Lebensmittelgruppen den Zuckergehalt zu senken. Es ist ausserdem vorgesehen, die «Erklärung von Mailand» mit Zielen zur Reduktion des Salzgehalts in gewissen Lebensmitteln zu ergänzen. Im Verlauf von 2022 wird sich zeigen, zu welchen Ergebnissen die Diskussionen zwischen Bund und Unternehmen geführt haben.

Da die nationale Verzehrerhebung menuCH gezeigt hat, dass fast 40% des zugesetzten Zuckers in unserer Ernährung aus Getränken stammen, hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV die vorliegende Bestandesaufnahme in Auftrag gegeben. Dieser Bericht stellt die erste derart umfassende Beschreibung des Schweizer Getränkemarktes dar. Er soll das BLV bei der Definition möglicher Zuckerreduktionsziele sowie bei der Auswahl relevanter Getränkekategorien unterstützen.

Der Schweizer Getränkemarkt ist ein breit diversifizierter Markt mit vielen Produkten von vielen verschiedenen Marken und Firmen. Für diesen Bericht wurden Angaben von insgesamt 967 Getränken von 195 Marken ausgewertet. Der Anteil an ungesüssten Produkten ist gering (<10%). Von den gesüssten Produkten enthalten rund ein Fünftel künstliche Süsstoffe. Die restlichen sind ausschliesslich «natürlich» gesüsst, wobei der normale Haushaltszucker (Saccharose) die am häufigsten eingesetzte Zuckerart ist.

Auf den Verpackungen der Getränke finden sich viele Hinweise auf die Art der Süssung. Manche dieser Anpreisungen sind eindeutig und klar verständlich (z.B. ohne Kristallzucker), andere lassen mehr Spielraum für Interpretationen (z.B. ohne künstlichen Zuckerzusatz). Für ungesüsste Produkte gibt es noch keine Begriffe, welche firmenübergreifend verwendet werden.

Die verschiedenen Getränkekategorien unterscheiden sich sehr stark in ihren Gehalten an Zucker. Die höchsten Zuckergehalte finden sich in alkoholfreien Alternativen zu Spirituosen (bis zu 20 g pro 100 ml) und Sekt (bis zu 19 g pro 100 ml) sowie in alkoholfreien Apéritif-Getränken (bis zu 16 g pro 100 ml). Bei Energydrinks, Limonaden und Eistees liegen die Höchstwerte etwas tiefer (15 g, 14 g respektive 12 g pro 100 ml). Im Durchschnitt (Median) enthalten alkoholfreie Sekt-Alternativen (13 g pro 100 ml) und Energydrinks (11 g pro 100 ml) am meisten Zucker. Kohlensäurehaltige Limonaden und alkoholfreie Apéritif-Getränke liefern knapp 9 g Zucker pro 100 ml. Etwas weniger gezuckert sind Limonaden ohne Kohlensäure (7 g pro 100 ml) und Eistees (6 g pro 100 ml). Die tiefsten durchschnittlichen Gehalte finden sich in Sport- und fermentierten Getränken (knapp 5 g pro 100 ml).

Getränke, die sich an Kinder richten, weisen im Durchschnitt einen höheren Zuckergehalt als die Standard-Produkte auf. Es gibt zudem keine vollständig ungesüssten Kinderprodukte. Bio-Produkte werden im Durchschnitt weniger stark gezuckert als konventionelle Produkte.

Auf einen Blick:

- ☒ Fast 40% des zugesetzten Zuckers in unserer Ernährung stammt aus Getränken.
- ☒ Zwischen den verschiedenen Getränkekategorien gibt es grosse Unterschiede im Zuckergehalt.
- ☒ Es gibt relativ wenig vollständig ungesüsste Produkte.
- ☒ Alkoholfreie Sekt-Alternativen und Energy-Drinks besitzen mit 13 g respektive 11 g die höchsten durchschnittlichen Zuckergehalte pro 100 ml.
- ☒ Getränke mit Kohlensäure sind stärker gezuckert als solche ohne Kohlensäure. Alkoholfreie Apéritif-Getränke und Limonaden mit Kohlensäure enthalten pro 100 ml im Durchschnitt knapp 9 g Zucker. Eistees und Limonaden ohne Kohlensäure liefern 6 respektive 7 g Zucker pro 100 ml.
- ☒ Getränke, die sich an Kinder richten, weisen im Durchschnitt einen höheren Zuckergehalt auf als vergleichbare Getränke, die sich nicht an Kinder richten. Es gibt keine vollständig ungesüssten Kinder-Getränke.

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 una gamma di 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. Inizialmente, l'attenzione si è concentrata sullo zucchero negli yogurt e nei cereali per la colazione. Attualmente il discorso verte sulla riduzione del contenuto di zucchero in altri gruppi di derrate alimentari. Si prevede anche di integrare la «Dichiarazione di Milano» con obiettivi di riduzione del contenuto di sale in determinate derrate alimentari. Nel corso del 2022 si vedrà a quali risultati hanno portato le discussioni tra la Confederazione e le aziende.

Poiché dal sondaggio nazionale sull'alimentazione menuCH è emerso che quasi il 40 % degli zuccheri aggiunti nella nostra alimentazione proviene dalle bevande, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha commissionato il presente punto della situazione. Questo rapporto è la prima descrizione completa del mercato svizzero delle bevande e ha lo scopo di sostenere l'USAV nella definizione di possibili obiettivi di riduzione dello zucchero e nella selezione delle categorie di bevande rilevanti.

Il mercato svizzero delle bevande è un mercato ampiamente diversificato con molti prodotti di marche e ditte diverse. Per questo rapporto, sono stati valutati i dati di un totale di 967 bevande di 195 marche. La percentuale di prodotti non dolcificati è bassa (<10 %). Dei prodotti dolcificati, circa un quinto contiene dolcificanti artificiali. Il resto è esclusivamente dolcificato «in maniera naturale», con il normale zucchero da cucina (saccarosio), che è il tipo di zucchero usato più di frequente.

Sull'imballaggio delle bevande vi sono molti riferimenti al tipo di dolcificante impiegato. Alcune di queste indicazioni sono chiare e inequivocabili (ad es. senza zucchero semolato), altre lasciano maggiore margine di interpretazione (ad es. senza zuccheri artificiali aggiunti). Per i prodotti non dolcificati, non vi sono ancora espressioni uguali utilizzate da tutte le ditte.

Le varie categorie di bevande differiscono molto dal profilo del loro contenuto di zucchero. I contenuti di zucchero più elevati si trovano nelle alternative analcoliche agli alcolici (fino a 20 g per 100 ml) e nello spumante (fino a 19 g per 100 ml) così come negli aperitivi analcolici (fino a 16 g per 100 ml). Per le bevande energetiche, le limonate e i tè freddi, i valori massimi sono un po' più bassi (rispettivamente 15 g, 14 g e 12 g per 100 ml). In media (mediana), le alternative di spumante analcolico (13 g per 100 ml) e le bevande energetiche (11 g per 100 ml) sono le bevande che contengono più zucchero. Le limonate gassate e gli aperitivi analcolici forniscono poco meno di 9 g di zucchero per 100 ml. Leggermente meno zuccherate sono le limonate non gassate (7 g per 100 ml) e i tè freddi (6 g per 100 ml). I contenuti medi più bassi si trovano nelle bevande sportive e fermentate (poco meno di 5 g per 100 ml).

Le bevande destinate ai bambini hanno un contenuto medio di zucchero più elevato dei prodotti standard. Non esistono nemmeno prodotti per bambini non completamente dolcificati. I prodotti biologici sono in media meno zuccherati dei prodotti convenzionali.

In breve:

- ☞ Quasi il 40 % degli zuccheri aggiunti nella nostra alimentazione proviene dalle bevande.
- ☞ Vi sono grandi differenze nel contenuto di zucchero tra le diverse categorie di bevande.
- ☞ Vi sono relativamente pochi prodotti completamente non dolcificati.
- ☞ Le alternative di spumante analcolico e le bevande energetiche hanno il più alto contenuto medio di zucchero per 100 ml, con rispettivamente 13 g e 11 g.
- ☞ Le bevande gassate sono più zuccherate di quelle non gassate. Gli aperitivi analcolici e le limonate gassate contengono in media quasi 9 g di zucchero per 100 ml. I tè freddi e le limonate non gassate forniscono rispettivamente 6 e 7 g di zucchero per 100 ml.
- ☞ Le bevande destinate ai bambini hanno in media un contenuto di zucchero più elevato rispetto alle bevande comparabili non destinate ai bambini. Non esistono bevande per bambini non completamente dolcificate.

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. Initially the focus was on sugar in yoghurt and breakfast cereals. Today, negotiations are in progress to reduce the sugar content of other food groups as well. There are also plans to expand the “Milan Declaration” by adding targets for reducing the salt content in certain foods. The outcome of these discussions between the Swiss Confederation and companies will become clear in the course of 2022.

A national survey of food consumption habits (menuCH) showed that almost 40 % of the added sugars in the Swiss diet comes from beverages, prompting the Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO) to commission the present review. This report is the first such comprehensive description of the Swiss beverages market. It is intended to support the FSVO in defining possible sugar reduction targets and in selecting relevant beverage categories.

The Swiss beverages market is a broadly diversified one with a wide range of products from many different brands and companies. Data on a total of 967 beverages from 195 brands were evaluated for this report. The proportion of unsweetened products is low (< 10 %). Of the sweetened products, around one fifth contain artificial sweeteners. The rest use “natural” sweeteners only, with ordinary table sugar (sucrose) being the most commonly used type of sugar.

The packaging of the beverages makes many references to the type of sweetener used. Some of these claims are clear and unambiguous (e.g. “with no granulated sugar”), while others leave more room for interpretation (e.g. “with no added artificial sugar”). In the case of unsweetened products, there are no terms yet that are used across companies.

The different beverage categories differ widely in their sugar content. The highest sugar levels are found in non-alcoholic alternatives to spirits (up to 20 g per 100 ml) and sparkling wines (up to 19 g per 100 ml), and in non-alcoholic aperitif drinks (up to 16 g per 100 ml). In energy drinks, soft drinks and iced teas, the highest figures are slightly lower (15 g, 14 g and 12 g respectively per 100 ml). On average (median), non-alcoholic sparkling wine alternatives (13 g per 100 ml) and energy drinks (11 g per 100 ml) contain the most sugar. Carbonated soft drinks and non-alcoholic aperitif drinks provide just under 9 g of sugar per 100 ml. Slightly lower sugar levels are found in non-carbonated soft drinks (7 g per 100 ml) and iced teas (6 g per 100 ml). The lowest average levels are found in sports drinks and fermented drinks (just under 5 g per 100 ml).

Beverages aimed at children have on average a higher sugar content than comparable non-targeted products. In addition, no children’s products are completely unsweetened. On average, organic products contain less sugar than conventional products.

At a glance:

- ☞ Almost 40 % of the added sugars in our diet comes from beverages.
- ☞ There are wide differences in sugar content between the different beverage categories.
- ☞ Relatively few products are completely unsweetened.
- ☞ Non-alcoholic sparkling wine alternatives and energy drinks have the highest average sugar content per 100 ml, at 13 g and 11 g respectively.
- ☞ Carbonated drinks contain more sugar than non-carbonated drinks. Non-alcoholic aperitif drinks and carbonated soft drinks contain just under 9 g of sugar per 100 ml on average. Iced teas and non-carbonated soft drinks provide 6 g and 7 g of sugar respectively per 100 ml.
- ☞ Beverages aimed at children have on average a higher sugar content than comparable non-targeted products. No children’s beverages are completely unsweetened.

1. Introduction

En 2015 s'est tenue l'exposition universelle « Expo 2015 », qui avait pour thème « Nourrir la planète – Énergie pour la vie ». Le 15 août 2015, dans le cadre de cette exposition, dix entreprises suisses et le conseiller fédéral Alain Berset signaient la Déclaration de Milan. Les entreprises se sont ainsi engagées à revoir les recettes de leurs yogourts et de leurs céréales pour le petit-déjeuner et, si possible, à en réduire progressivement la teneur en sucres. Aujourd'hui, des négociations sont en cours pour réduire la teneur en sucres d'autres groupes de denrées alimentaires. Il est également prévu de compléter la Déclaration de Milan avec des objectifs de réduction des teneurs en sel de certaines denrées alimentaires. Les résultats des discussions entre la Confédération et les entreprises sont attendus pour courant 2022¹.

En ce qui concerne les boissons sucrées, la stratégie suivie jusqu'ici consiste à déconseiller leur consommation ou à prôner la modération : il est recommandé de boire plutôt de l'eau et d'autres boissons non sucrées. Les boissons sucrées, qu'elles le soient naturellement ou artificiellement, figurent tout en haut de la pyramide alimentaire suisse². Elles ne sont pas recommandées, mais ne sont pas non plus prohibées et doivent être consommées avec modération et discernement, tout comme les sucreries, les snacks et les boissons alcoolisées. L'enquête nationale sur l'alimentation menuCH a toutefois montré que 38 % des sucres ajoutés proviennent des boissons³ et 48 % des sucreries. Le sommet de la pyramide alimentaire suisse représente donc l'essentiel des sucres ajoutés consommés dans le pays.

Le présent rapport est le premier à offrir une vue d'ensemble complète du marché suisse des boissons sucrées. Il doit aider l'OSAV à choisir des catégories de produits pertinentes et à définir de possibles objectifs de réduction des sucres.

¹ www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html

² <https://www.sge-ssn.ch/fr/toi-et-moi/boire-et-manger/equilibre-alimentaire/pyramide-alimentaire-suisse/>

³ Fiche thématique « Principales sources de sucre – quelles denrées alimentaires contribuent à l'apport trop élevé en sucre de la population suisse ? », www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html

2. Explications et définitions

2.1. Le sucre dans les boissons sucrées

Dans le cadre de la Déclaration de Milan, l'OSAV a rédigé un guide pour la définition et le calcul des sucres ajoutés⁴. Il a repris la définition de l'annexe II donnée par le *EU Framework for National Initiatives on Selected Nutrients*⁵, comme suit:

« Le terme « sucres ajoutés » se réfère au saccharose, au 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 la 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 les sucres présents dans le miel, les sirops, les jus de fruits ainsi que les jus de fruits concentrés ».

(Définition traduite de l'anglais)

L'OSAV compte également comme sucres ajoutés des types de sucres venant d'autres aliments et ayant un effet édulcorant, comme les poudres et les pulpes de fruits ou les extraits de malt, afin de garantir que la présente définition soit en conformité avec la législation sur les denrées alimentaires actuelle et plus spécifiquement avec l'indication nutritionnelle « sans sucres ajoutés »⁶.

La mention « dont sucres » de la déclaration nutritionnelle figurant sur l'emballage correspond à la quantité de tous les monosaccharides et disaccharides contenus dans un produit. Pour les boissons sucrées, cette indication des sucres totaux correspond aux sucres ajoutés. On utilisera par conséquent uniquement les termes de « sucre » ou de « sucres totaux » dans la suite du présent rapport.

2.2. Catégorisation des boissons sucrées

Le but de l'enquête menée pour le présent rapport était d'obtenir un aperçu aussi complet que possible du marché des boissons en Suisse. Certaines catégories de boissons ont néanmoins été exclues d'emblée : les boissons alcoolisées, les boissons à base de café et à base de lait⁷, les sirops et autres concentrés, ainsi que les jus de fruits purs ou dilués⁸, les nectars et les smoothies. Les boissons servies exclusivement ouvertes (restauration) n'ont pas non plus été prises en compte.

Après que l'ensemble des produits recensés ont été passés en revue, ils ont été répartis en 14 catégories de boissons différentes (voir tableau 1). Le type d'édulcoration a également été relevé et catégorisé (voir tableau 2).

L'objectif de ce classement en catégories était d'obtenir une vue d'ensemble du marché des boissons significative du point de vue nutritionnel. Il s'agissait de mettre en évidence les éventuels schémas récurrents concernant la quantité et le type d'édulcoration et de permettre le cas échéant l'identification de tendances. Lors de la catégorisation et de la dénomination des catégories de produits et des types d'édulcoration, nous n'avons pas tenu compte de la classification de la législation suisse sur les denrées alimentaires, mais avons principalement utilisé des termes courants et familiers. Les désignations sont parfois fortement abrégées ou simplifiées.

⁴ 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

⁵ EU Framework for National initiatives on selected nutrients, Annex II: Added sugars, https://ec.europa.eu/health/system/files/2016-11/added_sugars_en_0.pdf

⁶ Annexe 13, ch. 19 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA), www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/158/fr

⁷ Les boissons sucrées à base de lait ont déjà fait l'objet d'une autre enquête dont les résultats ont été publiés sur le site Internet de l'OSAV.

⁸ En vertu de l'art. 18 de l'ordonnance du DFI sur les boissons (www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/220/fr), les jus de fruits dilués (souvent appelés « Schorle » dans le langage courant) doivent contenir au moins 50 % de jus de fruits. L'adjonction de sucres est interdite. Les boissons commercialisées sous le nom de « Schorle » qui contiennent du sucre malgré l'interdiction ont été incluses dans l'enquête.

Tableau 1 : Catégories de boissons

Catégories	Définitions
Apéritif	Boisson sans alcool habituellement consommée comme apéritif. Classement en fonction de l'arôme (par ex. tonic, ginger beer) ou des marques qui se positionnent sur ce segment de marché
Boisson de sport	Boisson présentée comme désaltérante avant, pendant ou après une activité sportive. Classement reposant généralement sur les marques
Boisson énergisante	Boisson à teneur accrue en caféine et boisson similaire positionnée sur ce segment de marché
Boisson fermentée	Boisson produite par fermentation, par ex. kombucha ou chi
Eau aromatisée	Boisson entièrement non sucrée, aromatisée d'arômes, d'extraits (par ex. gingembre, concombre, pomme, menthe, basilic), d'huiles essentielles (par ex. huile de menthe poivrée, de citron ou d'orange) ou de jus (+/- 1 %, par ex. poire, citron, limette)
Eau de coco	Eau de coco 100 % pure
Microdrinks	Préparation destinée à aromatiser l'eau, par ex. sous forme de pastille ou de cube effervescent
Mousseux	Boisson effervescente sans alcool mise en bouteille et commercialisée en tant qu'alternative sans alcool à des vins effervescents de type « champagne ». Catégorie comprenant à la fois des boissons pour enfants et des boissons pour adultes
Schorle	Boisson sucrée composée d'un mélange de jus de fruits et d'eau, commercialisée sous le nom de « schorle »
Shots	Boisson généralement vendue en flacon de 100 ml au plus, produite à partir de jus, de concentrés de jus, de purée de fruits et de pulpe de fruits, et incluant le plus souvent un ingrédient au goût prononcé tel que le gingembre ou le poivre
Soda gazeux	Boisson rafraîchissante gazéifiée
Soda non gazeux	Boisson rafraîchissante non gazéifiée
Substitut d'alcool	Boisson sans alcool positionnée en tant qu'alternative ou substitut aux boissons spiritueuses.
Thé froid	Boisson à base de thé (par ex. thé vert, noir, blanc), de rooibos, de tisane ou de thé aux fruits

Tableau 2 : Type d'édulcoration

Type d'édulcoration	Définition
Toutes les boissons	Toutes les boissons recensées, sucrées et non sucrées
Toutes les boissons non sucrées	Toutes les boissons qui sont entièrement non sucrées
Toutes les boissons sucrées	Toutes les boissons sucrées d'une manière ou d'une autre, artificiellement et/ou naturellement
Naturel	Toutes les boissons sucrées de manière exclusivement naturelle (par ex. avec des sucres, des sirops ou des jus de fruits)
Naturel+	Toutes les boissons qui contiennent, en plus des sucres, d'autres ingrédients (non artificiels) au goût sucré (par ex. réglisse, verveine sucrante, stévia ⁹) Ces boissons n'ont pas été prises en compte dans la catégorie « Naturel », mais ont été recensées et évaluées indépendamment les unes des autres.
Uniquement jus, pulpe ou purée	Toutes les boissons sucrées exclusivement avec du jus, de la pulpe ou de la purée de fruits Ces boissons ont également été prises en compte dans la catégorie « Naturel ».
Artificiel	Toutes les boissons sucrées de manière exclusivement artificielle. Catégorie incluant les boissons contenant des glycosides de stéviol
Mixte	Toutes les boissons qui sont sucrées avec un mélange d'édulcorants artificiels et naturels

⁹ Les boissons contenant des glycosides de stéviol ont été classées dans les boissons sucrées artificiellement. Les glycosides de stéviol sont considérés comme des édulcorants dans la législation sur les denrées alimentaires et ne peuvent pas être qualifiés de « naturels ».

2.3. Représentation des teneurs en sucres

Pour la représentation des teneurs en sucres, on a principalement utilisé des diagrammes appelés *boîtes à moustaches* qui permettent une présentation graphique à la fois claire et aisément compréhensible des distributions. Les boîtes à moustaches figurant dans le présent rapport permettent de représenter visuellement les teneurs en sucres des produits recensés et de les comparer.

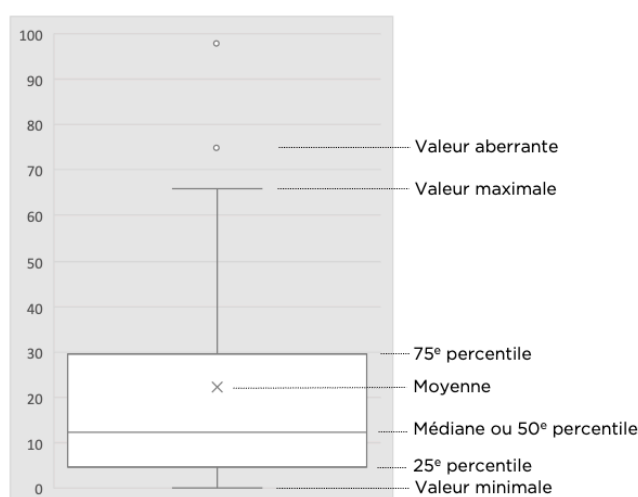


Illustration 1 : Explications du diagramme de la boîte à moustaches

La boîte à moustaches classique (diagramme à moustaches avec indication de la médiane et des valeurs aberrantes) a été complétée par l'indication de la moyenne à l'aide d'une croix à l'intérieur de la boîte (voir illustration 1).

La boîte (= zone blanche) comprend 50 % de l'ensemble des données représentées. 25 % supplémentaires (à l'exclusion de toute valeur aberrante) sont compris entre les deux barres au-dessus et au-dessous de la boîte.

Les boîtes à moustaches ont été réalisées en tenant compte des valeurs aberrantes. Les données figurant dans les tableaux ne tiennent en revanche pas compte de ces valeurs. Pour ce qui est des ensembles de données présentés avec des valeurs aberrantes, le maximum ou le minimum (= extrémités des moustaches) ne correspond donc pas au maximum ou au minimum de l'ensemble de données figurant dans les tableaux.

3. Méthode

Dans un premier temps, une liste de producteurs de boissons a été établie au moyen d'une recherche sur Google. Les sites Internet suisses de ces producteurs ont alors permis d'inventorier leurs assortiments. Les informations relatives aux valeurs nutritionnelles et aux ingrédients ont ensuite été collectées sur ces sites Internet.

Dans un deuxième temps, toutes les rubriques de boissons proposées sur les sites de vente en ligne des détaillants Coop¹⁰, Landi¹¹ et Migros¹² présentant un intérêt pour le présent rapport ont été parcourues à la recherche d'autres marques de boissons. Chez Coop, il s'agissait des rubriques « Eau minérale aromatisée », « Cola & Limonades », « Thés froids », « Boissons énergétiques » et « Citron amer & Eau tonique ». Chez Landi, on a retenu la rubrique « Boissons sans alc. », incl. « Jus de fruits avec alcool ». Et chez Migros, on a consulté les rubriques « Eaux aromatisées », « Colas », « Sodas & Tonics », « Thé froid », « Boissons énergétiques », « Boissons bien-être & Sportives » et « Mousseux sans alcool ». Il s'agissait ensuite de parcourir tout l'assortiment des sites de vente en ligne propres à ces marques supplémentaires à la recherche des informations requises.

Les informations nutritionnelles ou les listes d'ingrédients manquantes ont été compilées par le biais d'autres sites de vente en ligne, dont Farmy¹³. Dans le cas de boissons dont on pouvait considérer qu'elles étaient importées et qu'il n'y avait pas de composition spécifique à la Suisse, des informations provenant de sites Internet étrangers ont aussi été collectées.

Certaines entreprises ont également été contactées directement. La plupart d'entre elles ont fourni les informations demandées sans objections. Les informations qui manquaient encore ont été obtenues lors de visites dans les commerces énumérés ci-dessous (tableau 3). Les emballages des produits en question ainsi que ceux de produits non encore répertoriés ont été photographiés.

Tableau 3 : Commerces visités (par ordre alphabétique)

Aldi	Drinks of the World	Idris Market	Manor
Asia Markt	Droguerie Müller	k kiosk	Reformhaus Müller
Coop	Egli Reformhaus	Lidl	Spar
Denner	Globus	Loeb Lebensmittel	Volg

Seuls les produits pour lesquels on disposait des valeurs nutritionnelles et des ingrédients ont été recensés, condition nécessaire pour pouvoir analyser à la fois la teneur en sucres et le type d'édulcoration choisi. Ce critère était aussi indispensable pour s'assurer que les produits contenant des édulcorants artificiels pouvaient être évalués séparément et ne risquaient pas d'abaisser de façon erronée la teneur moyenne en sucres d'une catégorie.

¹⁰ www.coop.ch

¹¹ www.landi.ch

¹² www.shop.migros.ch et www.produits.migros.ch

¹³ www.farmy.ch

3.1. Comment la teneur en sucres a-t-elle été relevée?

La teneur en sucres a été relevée dans la déclaration nutritionnelle (« dont sucres »), en g pour 100 ml. En l'absence d'informations sur les volumes de vente ou sur les chiffres d'affaires, les moyennes ont été calculées en valeur non pondérée. En raison de la distribution des valeurs, la médiane a été choisie en lieu et place de la moyenne comme valeur moyenne servant à décrire les résultats. Toutefois, les moyennes sont également indiquées pour information dans les tableaux et les diagrammes (sous forme de croix dans les boîtes à moustaches).

La teneur en glucides a été utilisée à la place de la teneur en sucres lorsque celle-ci ne figurait pas dans la déclaration nutritionnelle. Les teneurs en sucres déclarées comme étant inférieures à 0,5 g pour 100 ml ont été considérées comme égales à 0.

Lorsque la différence entre les indications « glucides » et « dont sucres » dépassait 10 % et/ou 1 g pour 100 ml et que rien ne pouvait l'expliquer dans la liste des ingrédients (par ex. adjonction d'amidon, de maltodextrine, etc.), c'est alors la valeur des glucides qui a été utilisée.

Pour certains produits, des incohérences entre les pourcentages indiqués dans la liste des ingrédients et les données figurant dans la déclaration nutritionnelle ont été observées. Dans ces cas, la teneur en sucres a été estimée sur la base de la liste des ingrédients.

3.2. Comment le type d'édulcoration a-t-il été déterminé ?

Le type d'édulcoration a été déterminé au moyen de la liste des ingrédients. Cette opération était possible dans la mesure où seuls les produits dont les valeurs nutritionnelles et les ingrédients étaient connus ont été inclus dans l'enquête.

3.3. Comment les indications liées à la teneur en sucres ou à l'édulcoration ont-elles été collectées ?

Les indications ont été compilées à l'aide de photos des produits.

Il convient de signaler que les photos de produits figurant sur les sites de vente en ligne montrent rarement toutes les faces ou toutes les vues d'un emballage. De plus, la résolution est parfois trop mauvaise pour pouvoir déchiffrer toutes les informations. Les photos prises spécialement pour cette enquête ne montrent pas non plus toutes les informations présentes sur l'emballage, mais se concentrent sur le nom du produit et sur les endroits où figurent les valeurs nutritionnelles et les listes d'ingrédients.

Les mentions relatives à l'édulcoration figurant sur les emballages et faisant partie intégrante de la dénomination spécifique exigée légalement n'ont pas été relevées.

La conformité légale des indications compilées pour le présent rapport (voir tableau 6) n'a pas été contrôlée.

4. Résultats

Le marché des boissons est très diversifié. Outre les grandes marques et les producteurs connus, il existe de nombreuses petites sociétés dont l'assortiment ne comprend que quelques boissons. Parallèlement aux canaux de vente classiques (commerces d'alimentation, supermarchés, kiosques, etc.), les boissons sont également vendues par des distributeurs spécialisés. Ceux-ci vendent et livrent souvent non seulement à la restauration, mais aussi aux particuliers. Le commerce en ligne semble lui aussi jouer un certain rôle, notamment en ce qui concerne la diversité des boissons importées.

Le présent rapport ne prétend par conséquent pas à l'exhaustivité, mais il constitue le premier état des lieux aussi complet du marché suisse des boissons. Il doit aider l'OSAV à définir de possibles objectifs de réduction des sucres et à choisir des catégories de boissons pertinentes.

Au total, les données relatives à 967 produits de 195 marques¹⁴ ont été évaluées.

4.1. Avec quoi sucre-t-on ?

Par catégorie de produits, la proportion de produits non sucrés va de 0 % (par ex. boissons énergisantes) à 100 % (par ex. eaux aromatisées), les boissons sucrées étant globalement très majoritaires (voir illustration 2). Les boissons sont sucrées avec des sucres, des sirops, des jus de fruits et d'autres constituants des fruits tels que la pulpe ou la purée, des ingrédients au goût naturellement sucré tels que de la réglisse ou la verveine sucrante, des édulcorants artificiels et avec différentes combinaisons de ces édulcorants naturels et artificiels (voir tableau 4). Environ un cinquième des boissons sucrées recensées contiennent des édulcorants artificiels, soit exclusivement (8 %), soit en association (13 %) avec du sucre ou des sortes de sucre (voir illustration 3).

Les édulcorants à base de fructose se retrouvent dans diverses boissons, mais sont nettement moins utilisés que le saccharose ou les édulcorants à base de glucose ; 23 produits contiennent du sirop de glucose-fructose, 3 du sucre inverti, 24 du sirop de fructose, 84 du fructose et 41 du sirop d'agave (absent des tableaux et graphiques du présent rapport). Par comparaison, le saccharose est utilisé dans 635 produits. On trouve du miel dans seulement 12 boissons et souvent en quantités négligeables (0,14-0,35 %).

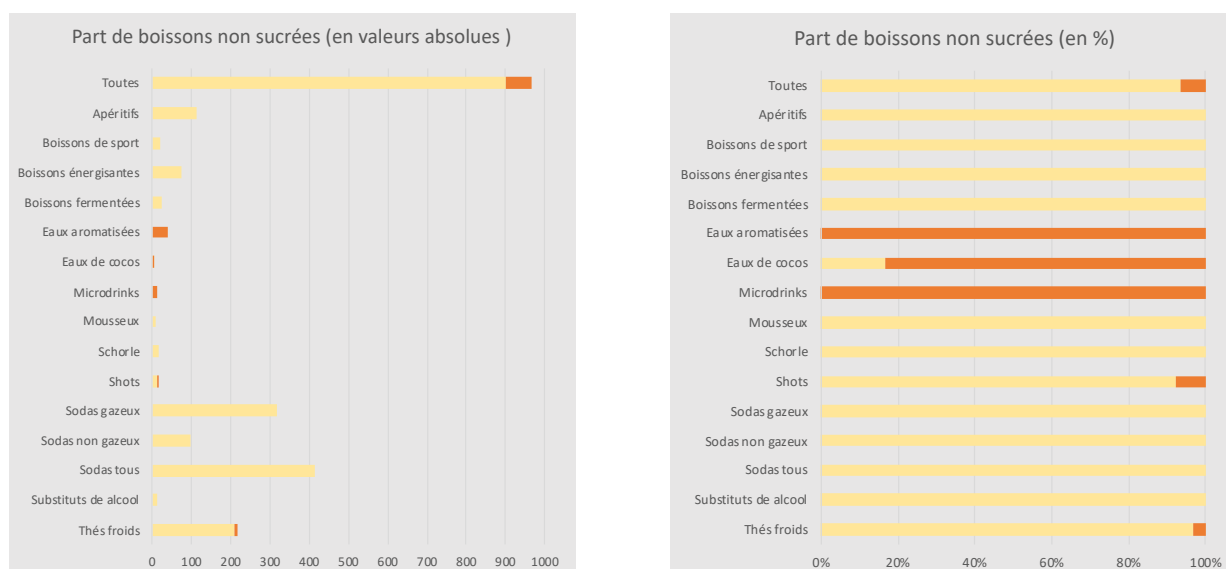


Illustration 2 : Part de boissons non sucrées par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)

¹⁴ Les marques propres des détaillants n'ont pas été comptabilisées.

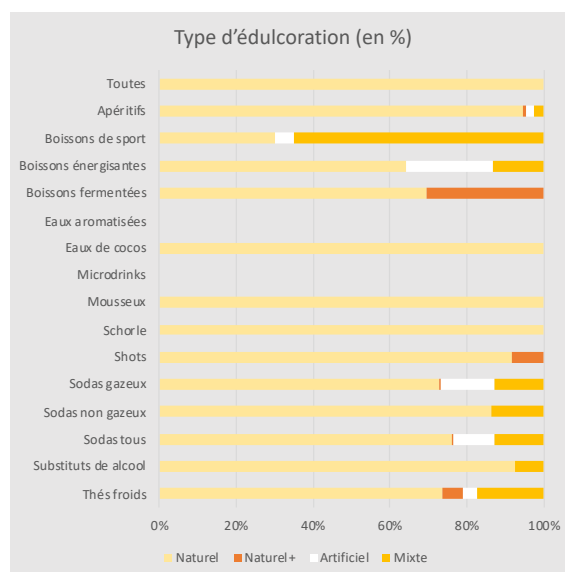
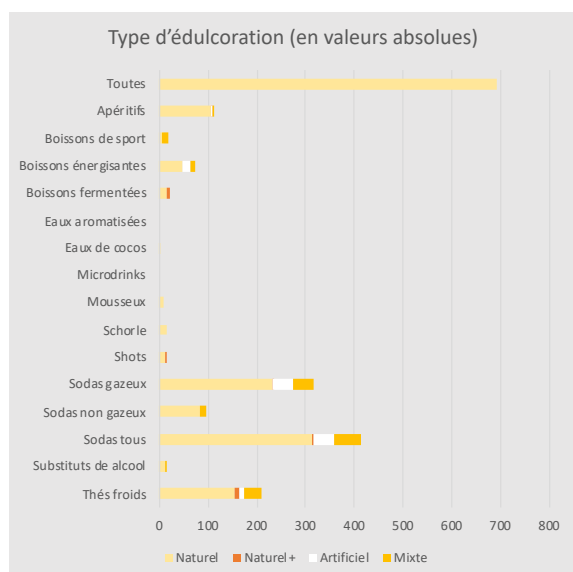


Illustration 3 : Type d'édulcoration par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)

Tableau 4 : Vue d'ensemble des différents édulcorants dans les boissons recensées

Sucre et sortes de sucre

-> Mode d'édulcoration « Naturel », « Naturel+ » ou « Mixte »

Monosaccharides :

- Fructose (sucre de fruit), sirop de fructose
- Glucose (sucre de raisin, dextrose), sirop de glucose
- Sucre inverti¹⁵
- Sirop de glucose-fructose¹⁶

Disaccharides :

- Saccharose (sucre, sirop de sucre, sucre caramélisé, sirop de sucre caramélisé)
- Isomaltulose¹⁷

Autres :

- Sucre dérivé de fruits¹⁸
- Sirop d'agave¹⁹
- Miel
- Sirop de fleurs de sureau

Édulcorants artificiels

-> Mode d'édulcoration « Artificiel », ou « Mixte »

- Acésulfame-K
- Aspartame
- Cyclamate
- Saccharine
- Glycosides de stéviol
- Sucralose

¹⁵ Sucre inverti = mélange de glucose et de fructose (à parts égales) obtenu par hydrolyse du saccharose

¹⁶ Sirop de glucose-fructose = mélange de glucose, de fructose, de maltose et d'oligosaccharides (en diverses proportions) obtenu par décomposition de l'amidon et par transformation enzymatique de glucose en fructose. Le sirop de maïs à haute teneur en fructose (high-fructose corn syrup, HFCS) est également classé dans cette catégorie de sucre. Aucune distinction n'a été faite entre le sirop de glucose-fructose (au moins 50 % de glucose) et le sirop de fructose-glucose (au moins 50 % de fructose).

¹⁷ Isomaltulose = disaccharide de glucose et de fructose

¹⁸ Sucre dérivé de fruits = mélange d'édulcorants (principalement le fructose, le glucose et le saccharose) obtenu à partir de jus de fruits. Selon le fruit utilisé, le sucre dérivé de fruits présente un rapport différent entre les monosaccharides et les disaccharides.

¹⁹ Sirop d'agave = édulcorant avec une forte teneur en fructose et peu de glucose, obtenu à partir d'agave

Tableau 4 (suite) : Vue d'ensemble des différents édulcorants dans les boissons recensées

Parties de fruits -> Type d'édulcoration « Naturel » et « Uniquement jus, pulpe ou purée »	Ingrédients au goût naturellement sucré -> Type d'édulcoration « Naturel+ »
Jus de fruits Concentré de jus de fruits Pulpe de fruits Purée de fruits	Poudre de fruit de baobab ²⁰ (Racine de) réglisse, extrait de racine de réglisse Verveine sucrante ²¹ Feuilles de stévia

4.2. Dans quelle mesure sucre-t-on ?

Les différentes catégories de boissons présentent des teneurs en sucres très variables. Les plus élevées se trouvent dans les alternatives sans alcool aux boissons spiritueuses (jusqu'à 20 g pour 100 ml) et aux vins effervescents (jusqu'à 19 g pour 100 ml). La teneur en sucres des boissons apéritives sans alcool peut aller jusqu'à 16 g pour 100 ml, cette limite supérieure étant de 15 g pour les boissons énergisantes et de 14 g pour les sodas. Parmi les thés froids, la teneur en sucres ne dépasse jamais 12 g pour 100 ml. L'illustration 4 livre un aperçu visuel de la teneur en sucres des différentes catégories de boissons. Les valeurs moyennes figurent dans les tableaux 1 à 3 de l'annexe.

En moyenne (médiane), les boissons énergisantes (11 g/100 ml) et les alternatives sans alcool aux vins effervescents (13 g/100 ml) sont les boissons les plus sucrées. Ce constat est valable indépendamment du fait que l'on considère toutes les boissons (sucrées ou non), uniquement les boissons sucrées (naturellement et/ou artificiellement) ou exclusivement les boissons sucrées de manière naturelle. En revanche, pour la plupart des autres catégories de boissons, les boissons non sucrées et sucrées artificiellement font baisser la teneur moyenne en sucres (voir illustration 5).

Pour toute comparaison entre les chiffres du présent rapport et ceux d'autres enquêtes sur les boissons sucrées, il est important de vérifier que les chiffres sont comparables. Outre la question de savoir si les boissons non sucrées et sucrées artificiellement ont été incluses ou exclues du calcul des moyennes, la catégorisation des boissons joue également un rôle (par ex. les boissons apéritives et les boissons énergisantes sont-elles incluses dans les sodas ou considérées séparément ?). Pour la suite des explications, et sauf indication contraire, le présent rapport mentionne et compare les médianes des boissons sucrées naturellement (voir tableau 1 de l'annexe).

Les boissons apéritives et les sodas gazeux affichent en moyenne (médiane) 8,9 g de sucres ajoutés pour 100 ml. Avec 7 g pour 100 ml, les sodas non gazeux sont moins sucrés, mais tout de même plus sucrés que les thés froids (6 g pour 100 ml). Les teneurs en sucres les plus faibles se trouvent dans les boissons de sport (4,95 g pour 100 ml), les boissons fermentées (4,9 g pour 100 ml) et les eaux de coco (4,5 g pour 100 ml).

Les schorle recensés présentent une teneur en sucres (6,9 g pour 100 ml) comparable à celle des sodas non gazeux. Si l'on compare ces schorle sucrés (pour la définition, voir le tableau 1) à des jus purs dilués, on constate qu'ils contiennent plus de sucre, notamment par rapport aux schorle pomme classiques (voir tableau 5). Ce constat est inquiétant dans la mesure où la plupart des consommateurs s'attendent sans doute à ce qu'une boisson vendue sous l'appellation « schorle » soit par définition un jus de fruit dilué sans sucre ajouté. La désignation « schorle » n'est toutefois ni protégée ni définie dans la législation sur les denrées alimentaires.

Toutes catégories confondues, 21 boissons (= 2,2 %) sont destinées aux enfants. La plupart sont des sodas (11 non gazeux, 5 gazeux), 3 sont des thés froids et 2 sont des mousseux sans alcool (voir tableau 4 de l'annexe). Toutes les boissons ciblant les jeunes consommateurs sont sucrées naturellement (voir tableau 5 de l'annexe) : on ne trouve parmi elles ni boissons édulcorées artificiellement ni boissons non sucrées. Les sodas (9,55 g pour

²⁰ La poudre de fruit de baobab est obtenue à partir du fruit, également appelé « pain de singes », du baobab.

²¹ Verveine sucrante (*lippia dulcis*) = plante de la famille des verbénacées dont les feuilles ont un goût sucré

100 ml, gazeux 9,6 g, non gazeux 9,4 g) et les mousseux (9,5 g pour 100 ml) pour enfants sont comparables du point de vue de leur teneur en sucres, tandis que les thés froids pour enfants en contiennent moins (6,6 g pour 100 ml). Lorsqu'ils ciblent les enfants, les sodas comme les thés froids présentent toutefois une teneur en sucres plus élevée que l'ensemble des thés froids sucrés (6,6 g contre 6,0 g) ou des sodas (9,55 g contre 8,4 g). Seuls les mousseux pour enfants ont une teneur en sucres nettement inférieure à celle de l'ensemble des mousseux (9,5 g contre 13,0 g).

Presque toutes les catégories de boissons comptent également des variantes de production biologique. Au total, près de 20 % de tous les produits recensés sont bio (voir tableau 6 de l'annexe). C'est parmi les boissons fermentées que l'on trouve la plus forte proportion de produits bio (69,9 %), suivies des shots (46,2 %) et des schorle (43,8 %). Dans les deux plus grandes catégories de boissons, les sodas et les thés froids, la part des produits bio s'établit à 11,9 % pour les premiers et à 34,3 % pour les seconds. Les boissons bio (sucrées naturellement) sont moins sucrées que la moyenne de toutes les boissons sucrées naturellement (6,0 g pour 100 ml contre 7,8 g pour 100 ml) (voir tableaux 1 et 7 de l'annexe).

Un quart de toutes les boissons recensées sont des produits en marque propre, autrement dit des produits commercialisés par un détaillant sous sa propre marque. C'est dans le segment des schorle que l'on trouve la plus grande proportion de marques propres (62,5 %). Après cette catégorie, ce sont celles des thés froids (39,8 %), des boissons énergisantes (36 %), des eaux aromatisées (35 %), des mousseux et des eaux de coco (33,3 % chacune) qui comptent proportionnellement le plus de marques propres (voir tableau 8 de l'annexe). Aucune différence concernant la teneur en sucres n'a pu être établie entre les marques propres et les marques, et ce dans toutes les catégories de boissons (voir tableaux 1 et 9 de l'annexe).¹

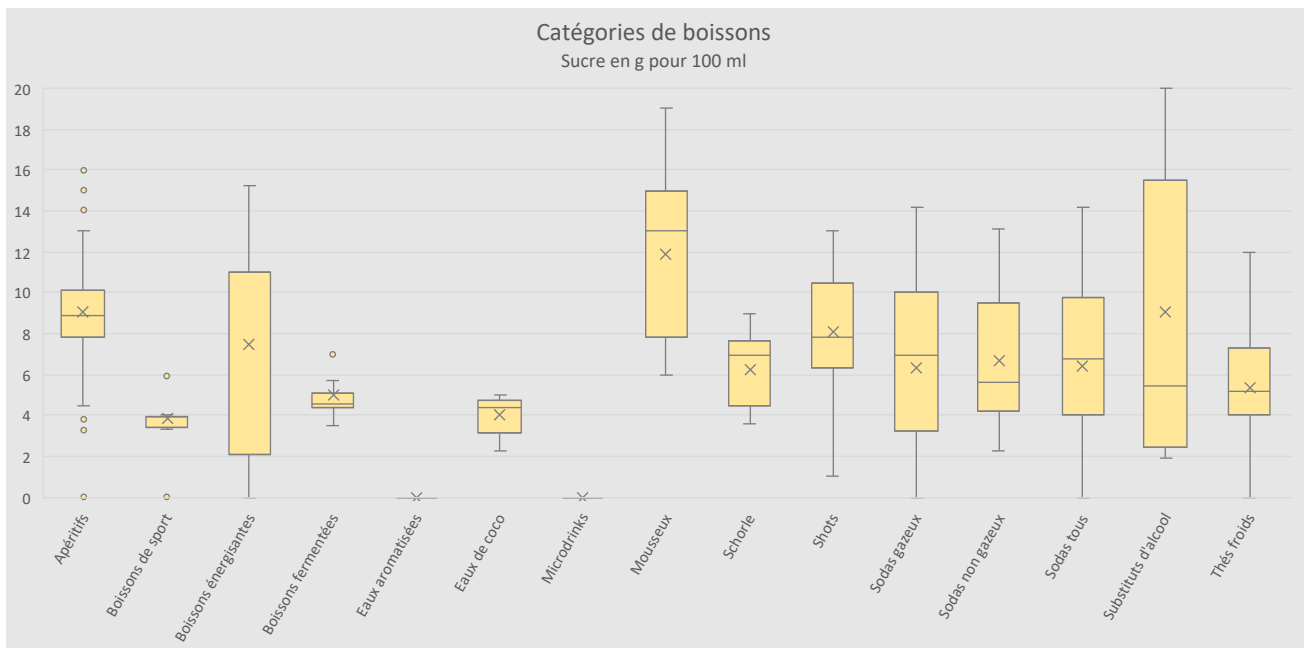


Illustration 4 : Teneur en sucres en g pour 100 ml des différentes catégories de boissons (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement)

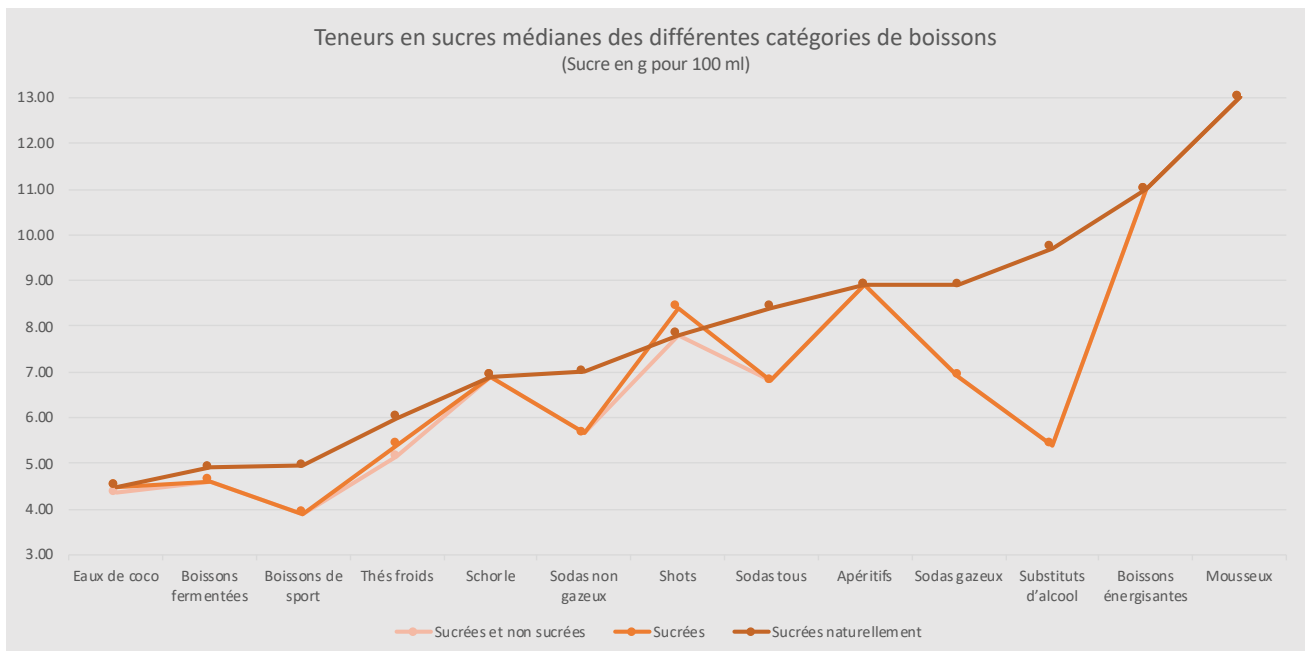


Illustration 5 : Comparaison des teneurs moyennes en sucre (médiane) des différentes catégories de boissons ; quand toutes les boissons sucrées sont prises en compte, ou seulement les boissons sucrées de manière 100 % naturelle

Tableau 5 : Comparaison de la teneur en sucres des schorle sucrés recensés et de celle des jus de fruits dilués sans adjonction de sucre

	Schorle sucré	Jus de pomme dilué		Jus d'orange dilué		Jus de raisin dilué	
	Médiane	60 % jus	50 % jus	60 % jus	50 % jus	60 % jus	50 % jus
Sucre en g/100 ml	6.9	6.2	5.2	6.7	5.6	8.9	7.4

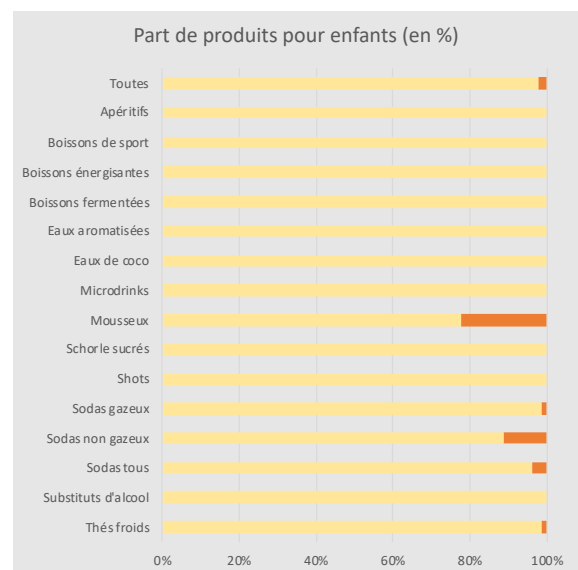
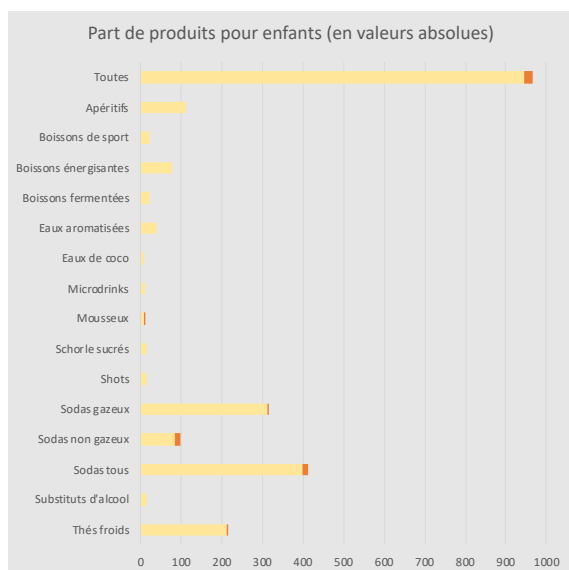


Illustration 6 : Part de produits pour enfants par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)

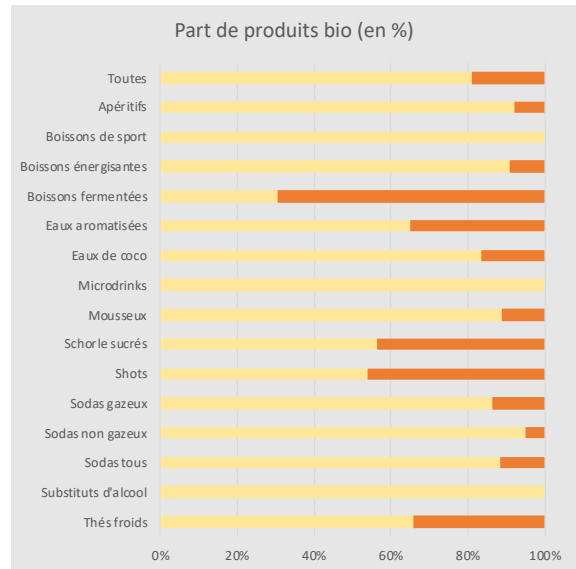
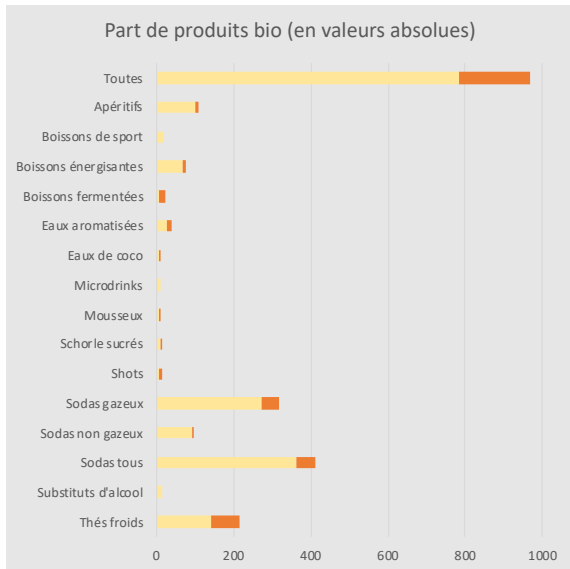


Illustration 7 : Part de produits bio par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)

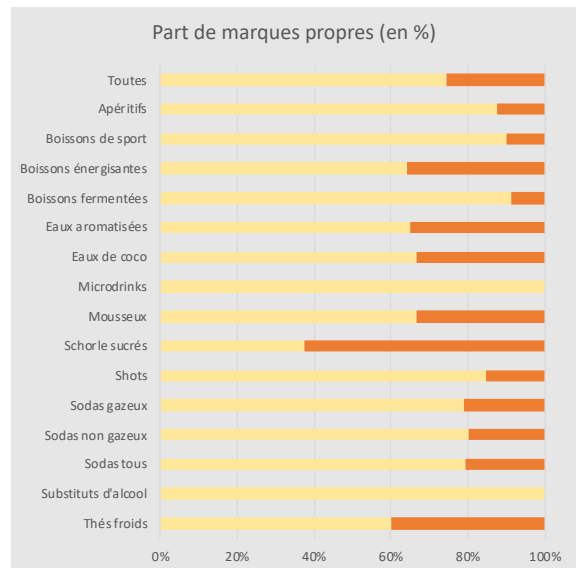
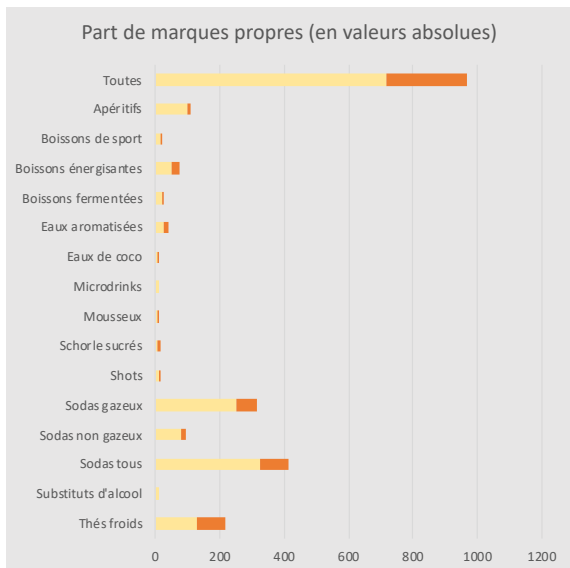


Illustration 8 : Part de marques propres par catégorie de boissons (à gauche en valeurs absolues et à droite en pour cent)

4.3. Comment l'édulcoration est-elle mise en avant ?

Des indications relatives à l'édulcoration figurent dans les noms des produits ainsi qu'à divers autres endroits bien en vue sur l'emballage.

Auparavant, les boissons édulcorées artificiellement étaient généralement identifiées par la mention « light ». Aujourd'hui, ce qualificatif n'est pratiquement plus utilisé. Il est remplacé sur les emballages par des mentions telles que « zero », « free », « max » ou « fitness ». En outre, hormis dans leur dénomination spécifique, de nombreuses boissons ne signalent plus qu'elles sont édulcorées de manière artificielle. C'est particulièrement fréquent dans le cas des boissons à édulcoration mixte (naturelle et artificielle). Pour ce qui est des produits à teneur réduite en sucres sans édulcoration artificielle, les dénominations sont parfois complétées par les termes « fresh » ou « refresh ».

Dans le cas des boissons entièrement non sucrées, il n'existe pas encore de termes complémentaires utilisés par toutes les entreprises. Toutefois, certaines dénominations de produits induisent très probablement les consommateurs à penser qu'il s'agit de boissons non sucrées. « Schorle » indique un jus de fruit dilué, tandis que « Schnitzwasser » (traduit parfois par « eau minérale Schnitz » ou « lemonwater ») sonne comme une boisson non sucrée. L'enquête a toutefois montré que certains jus de fruits dilués sucrés sont également commercialisés sous l'appellation « schorle » et que les « Schnitzwasser » peuvent aussi contenir des sucres ou des édulcorants artificiels.

Le tableau ci-après présente une compilation d'autres mentions en lien avec l'édulcoration (voir tableau 6). On constate que des termes anglais sont également utilisés.

Tableau 6 : Liste des indications relatives à l'édulcoration

« avec » ou « sucré avec »	0 ou « zéro »	« sans »
Sucré avec de la stévia (plus une mention en petits caractères indiquant qu'il s'agit de glycosides de stéviol)	0 % sucres	Sans sucre, Sans sucres
Avec de l'infusion de stévia	0 % agent sucrant	Sans adjonction de sucres
Avec du sucre dérivé de fruits	0 % édulcorant	Sans adjonction de sucre
Avec du miel	0 % aspartame	Sans sucres ajoutés
Avec un peu de miel	0 sucres	Sans sucre raffiné
Sucré avec du sirop d'agave	0 édulcorant	Sans sucre cristallisé
Sucré avec du jus de fruit	Zéro sucre	Sans adjonction d'édulcorant artificiel
Principalement sucré avec des fruits	Zéro sucre ajouté	Sans édulcorants
« légèrement sucré »	Zéro édulcorant	Sans édulcorants artificiels
Légèrement sucré	Saveur maximale – Zéro sucre	Sans sucre ni édulcorant
Légèrement sucré avec du sucre de canne naturel	« free », « low » ou « pauvre en »	Sans sucre raffiné
« contient »	Sugar free, carb free	Maximum taste – no sugar
Contient naturellement du sucre	Pauvre en sucre	« teneur réduite » ou « moins »
Contient du sucre présent naturellement	Low carb	Teneur réduite en sucre
	« pas de »	Moins de sucre, Moins de sucres
	Pas de sucre ajouté	X % de sucre en moins
	Pas de concentrés	Autres indications
	« non »	Alternative aux boissons sucrées
	Non sucré	Complété avec un peu de sucre
		Moins sucré, plus frais
		« Goût agréablement frais, pas trop sucré, juste ce qu'il faut »

Certaines de ces indications sont claires et compréhensibles (par ex. 0 % aspartame, sans sucre cristallisé, sucré avec du sirop d'agave), d'autres laissent plus de place à l'interprétation (par ex. sans adjonction d'édulcorant artificiel). Les indications contenant le terme « sucre » peuvent avoir une signification qui diffère d'un produit à l'autre, car le sucre peut désigner à la fois le sucre cristallisé, l'ensemble des monosaccharides et disaccharides (= sucres totaux) ou, en combinaison avec « ajouté », une partie des sucres totaux. Ce n'est qu'en consultant la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle que l'on peut connaître la composition réelle du produit.

Le sucre cristallisé (saccharose) est parfois perçu par les profanes comme étant moins sain que les autres sortes de sucres. C'est pourquoi ces dernières sont mises en avant par une multitude de mentions, comme « avec du sucre dérivé de fruits », « sucré avec du sirop d'agave », « avec une touche de miel », « sucré avec du jus de fruit » ou « sucré avec du sucre de canne naturel ». Or ces autres édulcorants ne sont en aucun cas plus sains. Dans le cas du miel, les listes d'ingrédients permettent de constater que les boissons n'en contiennent que très peu et que l'édulcoration provient clairement d'autres types de sucres (généralement du sucre cristallisé normal).

Un coup d'œil sur la déclaration nutritionnelle suffit souvent à relativiser certaines indications. L'« alternative aux boissons sucrées », par exemple, est bel et bien sucrée, puisqu'elle contient 4,4 g de sucre pour 100 ml. La boisson mise en avant avec la mention « complété avec peu de sucre » en contient tout de même 5,2 g pour 100 ml. Et le slogan « goût agréablement frais, pas trop sucré, juste ce qu'il faut » se réfère à un produit contenant 8,4 g pour 100 ml.

5. Conclusions

Le présent rapport est le premier état des lieux aussi complet du marché suisse des boissons, un marché très diversifié qui couvre un grand nombre de produits issus de multiples marques et d'entreprises. La proportion de boissons non sucrées est faible (<10 %). Parmi les boissons sucrées, environ un cinquième contiennent des édulcorants artificiels. Les autres sont sucrées naturellement, le sucre de table ordinaire (saccharose) étant le type de sucre le plus utilisé. La teneur moyenne en sucres varie d'une catégorie de produits à l'autre. Au sein de chaque catégorie, l'écart entre la teneur la plus basse et la plus élevée est parfois considérable.

L'enquête montre qu'au chapitre des boissons, il y a un réel potentiel d'amélioration pour ce qui est des teneurs en sucres et de l'édulcoration en général.

Les mesures possibles sont les suivantes :

- ④ Augmenter la proportion de boissons non sucrées
- ④ Proposer des boissons pour enfants non sucrées
- ④ Réduire la teneur en sucres des boissons pour enfants afin qu'elles contiennent moins de sucre que les produits standard comparables
- ④ Réduire la teneur en sucres des boissons qui en contiennent plus que la moyenne (c'est-à-dire plus que la teneur moyenne de leur catégorie)

Les mesures proposées pourraient contribuer à réduire l'apport excessif en sucres ajoutés dans l'alimentation. Idéalement, la réduction de la teneur en sucres ne devrait pas être compensée par l'adjonction d'édulcorants artificiels. L'objectif devrait être que les boissons soient moins sucrées.

6. Limites

Lors de la rédaction du présent rapport, on s'est efforcé de représenter le marché de manière aussi complète que possible. Cependant, plusieurs centaines de produits ont dû être exclus, soit parce qu'aucune information n'a pu être obtenue, soit parce qu'il n'a pas été possible de réunir toutes les informations requises. En outre, il faut également considérer que plusieurs petits producteurs locaux sont passés sous les radars des recherches menées dans ce cadre. L'enquête ne prétend donc nullement à l'exhaustivité.

Étant donné que la teneur en sucres a été relevée au moyen de l'indication « dont sucres », il est possible qu'elle ait été légèrement surestimée dans le cas de certains produits. Cette réserve concerne principalement les boissons contenant du lactosérum. La catégorie des sodas comprend six produits de ce type. Ceux-ci contiennent entre 25 et 35 % de lactosérum et donc environ 1,2 à 1,6 g de lactose, qui doit également être déclaré sous la mention « dont sucres ».

Les valeurs relevées sont des valeurs compilées à partir des déclarations nutritionnelles, parfois estimées et parfois mises à disposition par les entreprises. Des valeurs manifestement erronées ont pu être détectées grâce à des contrôles de plausibilité. Les valeurs n'ont toutefois pas été vérifiées au moyen d'analyses de laboratoire.

Les présents résultats ne peuvent être comparés qu'avec réserve aux études similaires réalisées dans d'autres pays. Une comparaison n'a de sens que si les autres valeurs ont été obtenues de la même manière, autrement dit que la médiane a été définie comme la valeur moyenne, que les moyennes ont été calculées en valeurs non pondérées, que les boissons non sucrées ou sucrées artificiellement ont été exclues et que les boissons ont été catégorisées de façon similaire.

7. Annexe incluant d'autres données

Tableau 1 de l'annexe : Vue d'ensemble des teneurs en sucres (en g/100 ml) des boissons sucrées de manière exclusivement naturelle²², classées par médiane décroissante

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Toutes les boissons	692	7.88	7.80	2.95	1.90	20.00
Mousseux	9	11.83	13.00	4.35	6.00	19.00
Boissons énergisantes	48	10.56	11.00	2.25	4.10	15.20
Substituts d'alcool	12	9.64	9.70	7.20	1.90	20.00
Apéritifs	105	9.35	8.90	2.44	3.80	16.00
Sodas gazeux	231	8.22	8.90	2.65	2.30	14.20
Sodas tous	314	7.91	8.40	2.73	2.30	14.20
Shots	11	8.50	7.80	2.40	5.00	13.00
Sodas non gazeux	83	7.06	7.00	2.79	2.90	13.10
Schorle	16	6.23	6.90	1.68	3.60	9.00
Thés froids	154	6.18	6.00	1.84	3.00	12.00
Boissons de sport	6	4.77	4.95	1.34	3.30	6.00
Boissons fermentées	16	4.99	4.90	0.94	3.50	7.00
Eaux de coco	1	4.50	4.50	n.d.	4.50	4.50
Microdrinks	0	-	-	-	-	-
Eaux aromatisées	0	-	-	-	-	-

Tableau 2 de l'annexe : Vue d'ensemble des teneurs en sucres (en g/100 ml) des boissons sucrées (naturellement et/ou artificiellement), classées par médiane décroissante

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Toutes les boissons	902	6.63	6.80	3.64	0.00	20.00
Mousseux	9	11.83	13.00	4.35	6.00	19.00
Boissons énergisantes	75	7.46	11.00	4.92	0.00	15.20
Apéritifs	111	9.04	8.90	2.80	0.00	16.00
Shots	12	8.71	8.40	2.40	5.00	13.00
Sodas gazeux	317	6.30	6.90	3.97	0.00	14.20
Schorle	16	6.23	6.90	1.68	3.60	9.00
Sodas tous	413	6.39	6.80	3.73	0.00	14.20
Sodas non gazeux	96	6.68	5.65	2.79	2.30	13.10
Substituts d'alcool	13	9.08	5.40	7.19	1.90	20.00
Thés froids	209	5.53	5.40	2.27	0.00	12.00
Boissons fermentées	23	4.96	4.60	0.92	3.50	7.00
Eaux de coco	1	4.50	4.50	n.d.	4.50	4.50
Boissons de sport	20	3.90	3.90	1.24	0.00	6.00
Microdrinks	0	-	-	-	-	-
Eaux aromatisées	0	-	-	-	-	-

²² Y compris édulcoration « Uniquement jus, pulpe ou purée » ; édulcoration « Naturel+ » non comprise

Tableau 3 de l'annexe : Vue d'ensemble des teneurs en sucres (en g/100 ml) de toutes les boissons recensées (y c. les produits non sucrés ou sucrés naturellement et/ou artificiellement), classées par médiane décroissante

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Toutes les boissons (sucrées et non sucrées)	967	6.21	6.10	3.87	0.00	20.00
Mousseux	9	11.83	13.00	4.35	6.00	19.00
Boissons énergisantes	75	7.46	11.00	4.92	0.00	15.20
Apéritifs	111	9.04	8.90	2.80	0.00	16.00
Shots	13	8.12	7.80	3.14	1.00	13.00
Sodas gazeux	317	6.30	6.90	3.97	0.00	14.20
Schorle	16	6.23	6.90	1.68	3.60	9.00
Sodas tous	413	6.39	6.80	3.73	0.00	14.20
Sodas non gazeux	96	6.68	5.65	2.79	2.30	13.10
Substituts d'alcool	13	9.08	5.40	7.19	1.90	20.00
Thés froids	216	5.36	5.15	2.43	0.00	12.00
Boissons fermentées	23	4.96	4.60	0.92	3.50	7.00
Eaux de coco	6	4.00	4.35	0.99	2.30	5.00
Boissons de sport	20	3.90	3.90	1.24	0.00	6.00
Microdrinks	12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Eaux aromatisées	40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Tableau 4 de l'annexe : Part des produits pour enfants dans les différentes catégories de boissons

	Toutes les boissons	Boissons pour enfants	Part des boissons pour enfants en %
Toutes les boissons (sucrées et non sucrées)	967	21	2.2
Apéritifs	111	0	-
Boissons de sport	20	0	-
Boissons énergisantes	75	0	-
Boissons fermentées	23	0	-
Eaux aromatisées	40	0	-
Eaux de coco	6	0	-
Microdrinks	12	0	-
Mousseux	9	2	22.2
Schorle sucrés	16	0	-
Shots	13	0	-
Sodas gazeux	317	5	1.6
Sodas non gazeux	96	11	11.5
Sodas tous	413	16	3.9
Substituts d'alcool	13	0	-
Thés froids	216	3	1.4

Tableau 5 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons pour enfants

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
<i>Toutes les boissons (sucrées et non sucrées)</i>	<i>967</i>	<i>6.21</i>	<i>6.10</i>	<i>3.87</i>	<i>0.00</i>	<i>20.00</i>
<i>Destinées aux enfants</i>	<i>21</i>	<i>8.63</i>	<i>9.40</i>	<i>2.14</i>	<i>3.70</i>	<i>13.00</i>
<i>Non destinées aux enfants</i>	<i>946</i>	<i>6.16</i>	<i>6.00</i>	<i>3.88</i>	<i>0.00</i>	<i>20.00</i>
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	0	-	-	-	-	-
Naturel	21	8.63	9.40	2.14	3.70	13.00
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	7	9.26	9.60	2.14	6.60	13.00
Non sucré	0	-	-	-	-	-
Apéritifs	0	-	-	-	-	-
Boissons de sport	0	-	-	-	-	-
Boissons énergisantes	0	-	-	-	-	-
Boissons fermentées	0	-	-	-	-	-
Eaux aromatisées	0	-	-	-	-	-
Eaux de coco	0	-	-	-	-	-
Microdrinks	0	-	-	-	-	-
Mousseux	2	9.50	9.50	4.95	6.00	13.00
Schorle sucrés	0	-	-	-	-	-
Shots	0	-	-	-	-	-
Sodas gazeux	5	9.60	9.60	1.71	7.00	11.80
Sodas non gazeux	11	8.83	9.40	1.31	5.20	9.60
Sodas tous	16	9.07	9.55	1.44	5.20	11.80
Substituts d'alcool	0	-	-	-	-	-
Thés froids	3	5.70	6.60	1.73	3.70	6.80

Les valeurs en italique ne se rapportent pas (seulement) aux boissons pour enfants.

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

Tableau 6 de l'annexe : Part des produits bio dans les différentes catégories de boissons

	Toutes les boissons	Boissons bio	Part des boissons bio en %
Toutes les boissons (sucrées et non sucrées)	967	184	19.0
Apéritifs	111	9	8.1
Boissons de sport	20	0	-
Boissons énergisantes	75	7	9.3
Boissons fermentées	23	16	69.6
Eaux aromatisées	40	14	35
Eaux de coco	6	1	16.7
Microdrinks	12	0	-
Mousseux	9	1	11.1
Schorle sucrés	16	7	43.8
Shots	13	6	46.2
Sodas gazeux	317	44	13.9
Sodas non gazeux	96	5	5.2
Sodas tous	413	49	11.9
Substituts d'alcool	13	0	-
Thés froids	216	74	34.3

Tableau 7 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons bio

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
<i>Toutes les boissons (sucrées et non sucrées)</i>	967	6.21	6.10	3.87	0.00	20.00
Produits bio	184	5.69	5.50	3.19	0.00	19.00
<i>Produits conventionnels</i>	783	6.33	6.70	4.00	0.00	20.00
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	2	1.80	1.80	0.00	1.80	1.80
Naturel	143	6.71	6.00	2.51	3.20	19.00
Naturel+	18	4.54	4.50	2.64	0.00	11.00
Uniquement jus, pulpe ou purée*	15	9.03	9.30	3.80	4.00	19.00
Non sucré	21	0.13	0.00	0.51	0.00	2.30
Apéritifs	9	8.26	8.80	0.91	6.80	9.20
Boissons de sport	0	-	-	-	-	-
Boissons énergisantes	7	9.83	11.90	3.66	4.10	12.50
Boissons fermentées	16	5.01	4.60	1.09	3.50	7.00
Eaux aromatisées	14	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Eaux de coco	1	2.30	2.30	-	2.30	2.30
Microdrinks	0	-	-	-	-	-
Mousseux	1	19.00	19.00	-	19.00	19.00
Schorle sucrés	7	5.97	6.80	1.23	4.50	7.00
Shots	6	9.98	9.55	1.82	7.80	13.00
Sodas gazeux	44	7.27	6.95	2.37	0.00	10.60
Sodas non gazeux	5	7.36	7.80	2.02	4.00	9.50
Sodas tous	49	7.28	7.00	2.31	0.00	10.60
Substituts d'alcool	0	-	-	-	-	-
Thés froids	74	4.66	5.00	2.15	0.00	10.40

Les valeurs en italique ne se rapportent pas (seulement) aux boissons bio.

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

Tableau 8 de l'annexe : Part des marques propres dans les différentes catégories de boissons

	Toutes les boissons	Marques propres	Part de marques propres en %
Toutes les boissons (sucrées et non sucrées)	967	185	19.1
Apéritifs	111	14	12.6
Boissons de sport	20	2	10
Boissons énergisantes	75	27	36
Boissons fermentées	23	2	8.7
Eaux aromatisées	40	14	35
Eaux de coco	6	2	33.3
Microdrinks	12	0	-
Mousseux	9	3	33.3
Schorle sucrés	16	10	62.5
Shots	13	2	15.4
Sodas gazeux	317	67	21.1
Sodas non gazeux	96	19	19.8
Sodas tous	413	86	20.8
Substituts d'alcool	13	0	-
Thés froids	216	86	39.8

Tableau 9 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons en marque propre

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
<i>Toutes les boissons (sucrées et non sucrées)</i>	967	6.21	6.10	3.87	0.00	20.00
Marques propres	248	5.71	5.55	3.69	0.00	15.00
Autres marques	719	6.38	6.40	3.91	0.00	20.00
Artificiel	24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mixte	28	3.55	3.65	1.44	1.00	6.20
Naturel	173	7.42	7.20	2.75	2.30	15.00
Naturel+	5	5.20	4.10	3.34	2.40	11.00
Uniquement jus, pulpe ou purée*	8	9.58	9.60	3.68	4.00	15.00
Non sucré	18	0.36	0.00	1.10	0.00	4.20
Apéritifs	14	9.41	9.45	4.09	0.00	15.00
Boissons de sport	2	3.95	3.95	0.07	3.90	4.00
Boissons énergisantes	27	8.23	11.00	4.98	0.00	12.00
Boissons fermentées	2	4.50	4.50	0.00	4.50	4.50
Eaux aromatisées	14	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Eaux de coco	2	3.25	3.25	1.34	2.30	4.20
Microdrinks	0	-	-	-	-	-
Mousseux	3	11.33	13.00	4.73	6.00	15.00
Schorle sucrés	10	6.29	7.00	1.91	3.60	9.00
Shots	2	12.00	12.00	1.41	11.00	13.00
Sodas gazeux	67	5.31	5.20	3.65	0.00	11.00
Sodas non gazeux	19	6.36	5.70	2.10	4.00	9.60
Sodas tous	86	5.54	5.50	3.38	0.00	11.00
Substituts d'alcool	0	-	-	-	-	-
Thés froids	86	5.12	5.35	2.14	0.00	8.50

Les valeurs en italique ne se rapportent pas (seulement) aux boissons en marque propre.

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

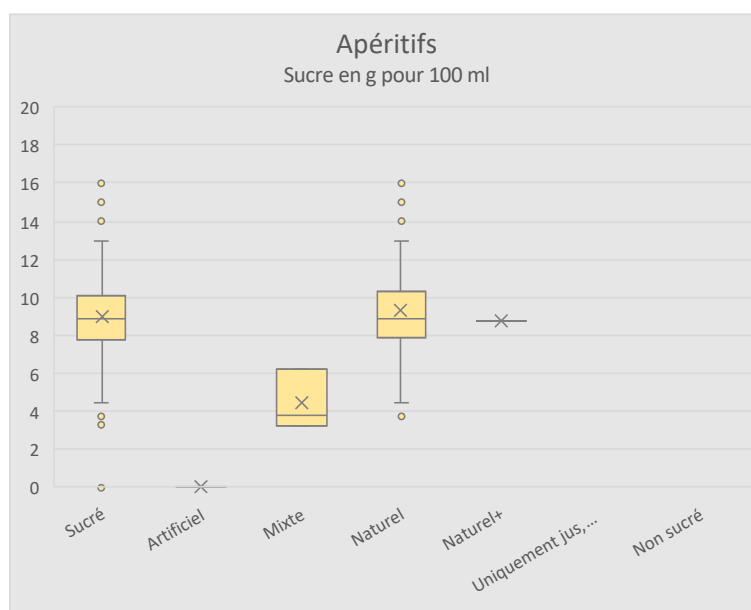


Illustration 1 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des apéritifs (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 10 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Apéritifs » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	111	9.04	8.90	2.80	0.00	16.00
Artificiel	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mixte	3	4.43	3.80	1.55	3.30	6.20
Naturel	105	9.35	8.90	2.44	3.80	16.00
Naturel+	1	8.80	8.80	n.d.	8.80	8.80
Uniquement jus, pulpe ou purée*	0	-	-	-	-	-
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

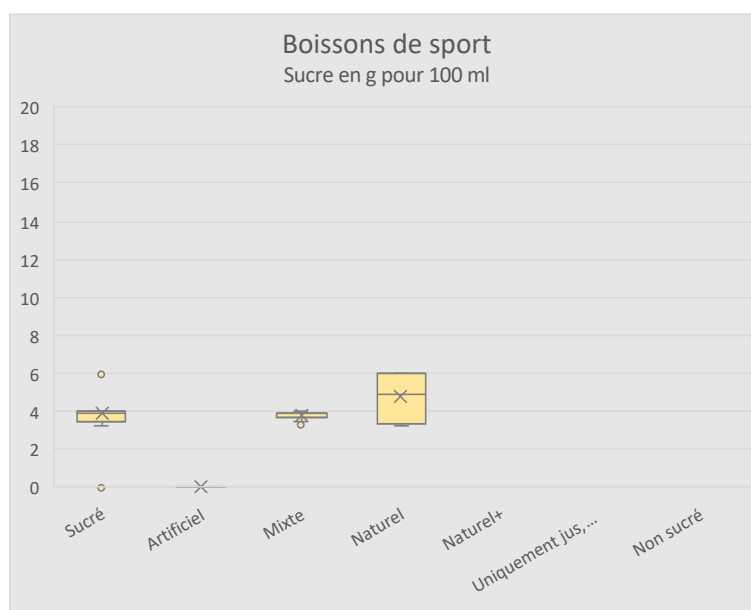


Illustration 2 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des boissons de sport (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 11 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Boissons de sport » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	20	3.90	3.90	1.24	0.00	6.00
Artificiel	1	0.00	0.00	n.d.	0.00	0.00
Mixte	13	3.79	3.90	0.23	3.30	4.00
Naturel	6	4.77	4.95	1.34	3.30	6.00
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	0	-	-	-	-	-
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

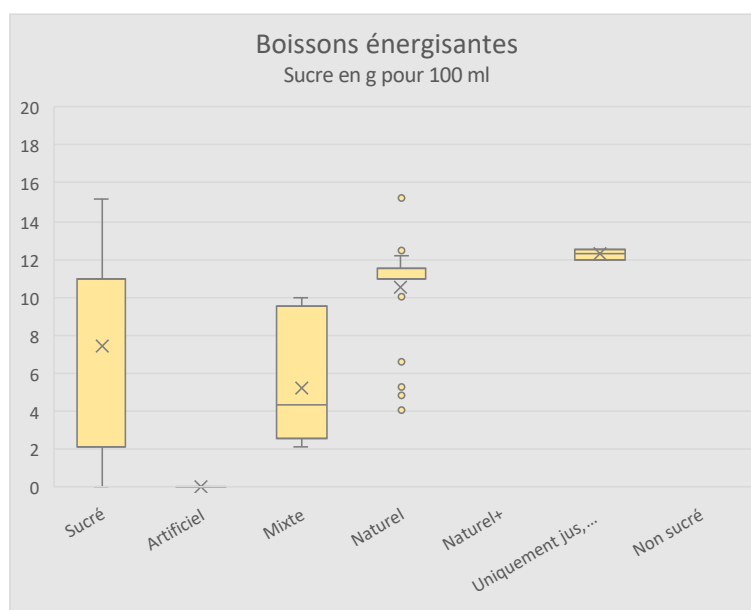


Illustration 3 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des boissons énergisantes (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 12 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Boissons énergisantes » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	75	7.46	11.00	4.92	0.00	15.20
Artificiel	17	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mixte	10	5.25	4.30	3.29	2.10	10.00
Naturel	48	10.56	11.00	2.25	4.10	15.20
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	2	12.25	12.25	0.35	12.00	12.50
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

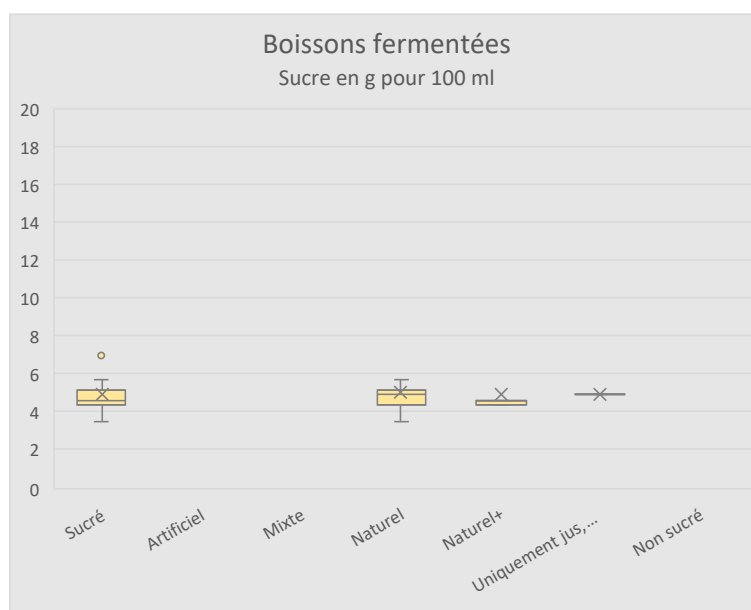


Illustration 4 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des boissons fermentées (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 13 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Boissons fermentées » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	1	4.96	4.60	0.92	3.50	7.00
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	0	-	-	-	-	-
Naturel	1	4.99	4.90	0.94	3.50	7.00
Naturel+	0	4.89	4.60	0.94	4.40	7.00
Uniquement jus, pulpe ou purée*	0	4.90	4.90	n.d.	4.90	4.90
Non sucré	5	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

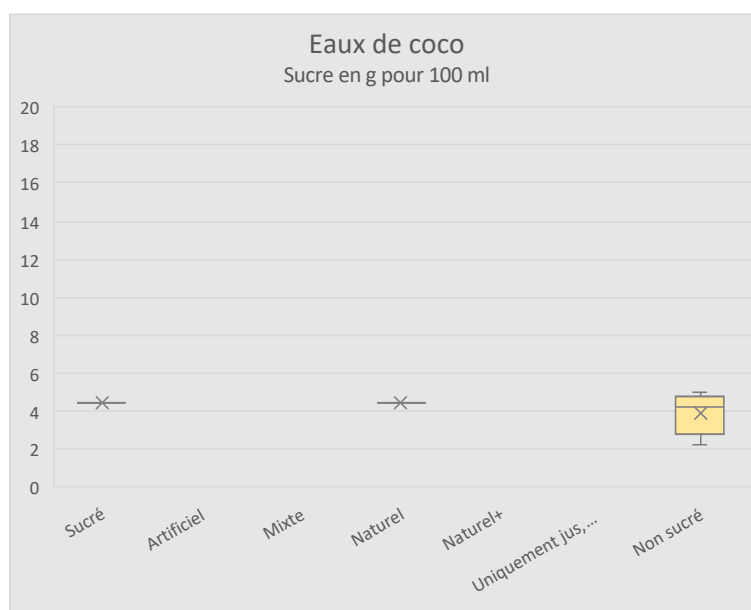


Illustration 5 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des eaux de coco (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 14 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Eaux de coco » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	1	4.50	4.50	n.d.	4.50	4.50
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	0	-	-	-	-	-
Naturel	1	4.50	4.50	n.d.	4.50	4.50
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	0	-	-	-	-	-
Non sucré	5	3.90	4.20	1.07	2.30	5.00

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

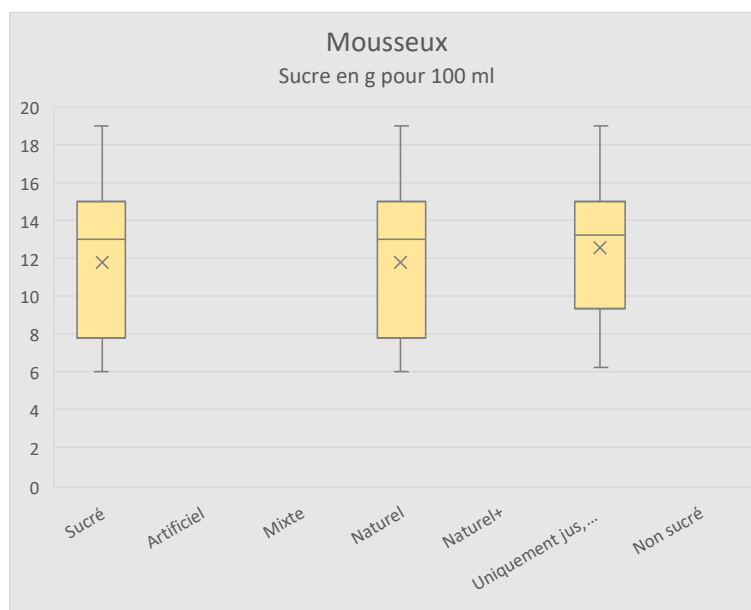


Illustration 6 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des mousseux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 15 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Mousseux » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	9	11.83	13.00	4.35	6.00	19.00
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	0	-	-	-	-	-
Naturel	9	11.83	13.00	4.35	6.00	19.00
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	8	12.56	13.20	4.03	6.30	19.00
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

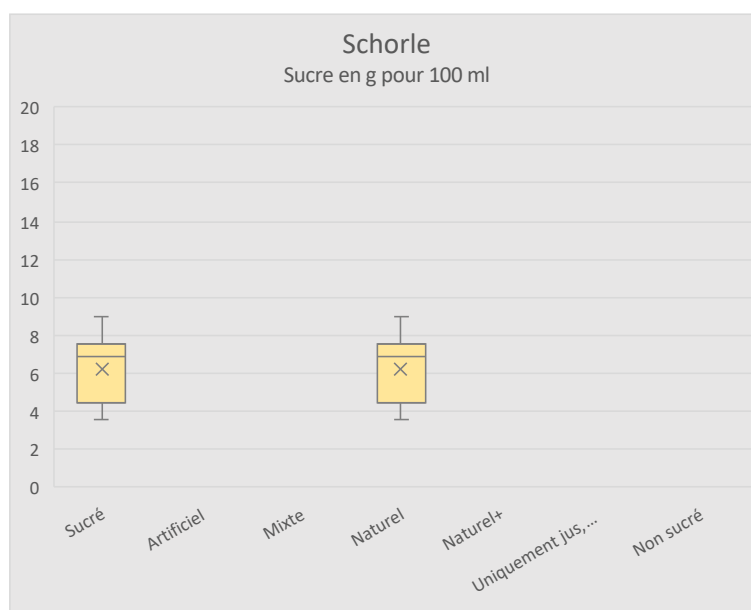


Illustration 7 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des schorle (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 16 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Schorle » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	16	6.23	6.90	1.68	3.60	9.00
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	0	-	-	-	-	-
Naturel	16	6.23	6.90	1.68	3.60	9.00
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	0	-	-	-	-	-
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

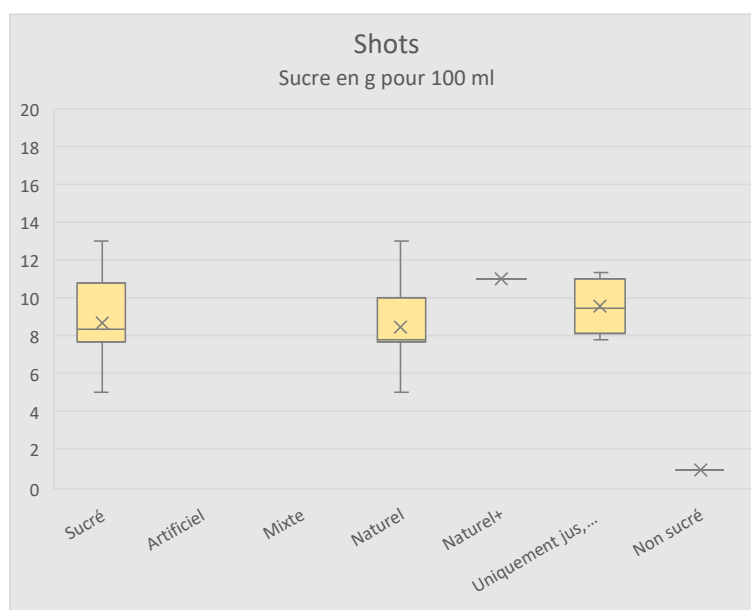


Illustration 8 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des shots (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 17 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Shots » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	12	8.71	8.40	2.40	5.00	13.00
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	0	-	-	-	-	-
Naturel	11	8.50	7.80	2.40	5.00	13.00
Naturel+	1	11.00	11.00	n.d.	11.00	11.00
Uniquement jus, pulpe ou purée*	4	9.53	9.50	1.49	7.80	11.30
Non sucré	1	1.00	1.00	n.d.	1.00	1.00

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

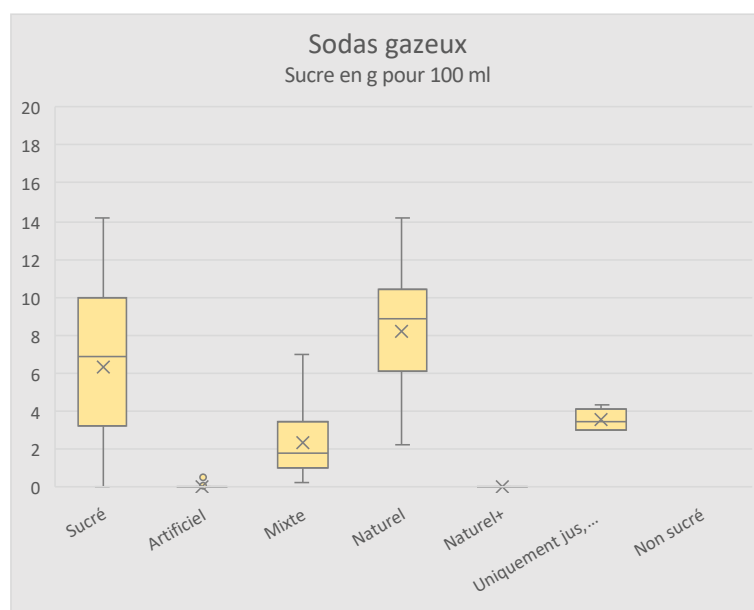


Illustration 9 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des sodas gazeux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 18 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Sodas gazeux » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	317	6.30	6.90	3.97	0.00	14.20
Artificiel	44	0.03	0.00	0.10	0.00	0.50
Mixte	41	2.42	1.80	1.75	0.30	7.00
Naturel	231	8.22	8.90	2.65	2.30	14.20
Naturel+	1	0.00	0.00	n.d.	0.00	0.00
Uniquement jus, pulpe ou purée*	4	3.55	3.45	0.61	3.00	4.30
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

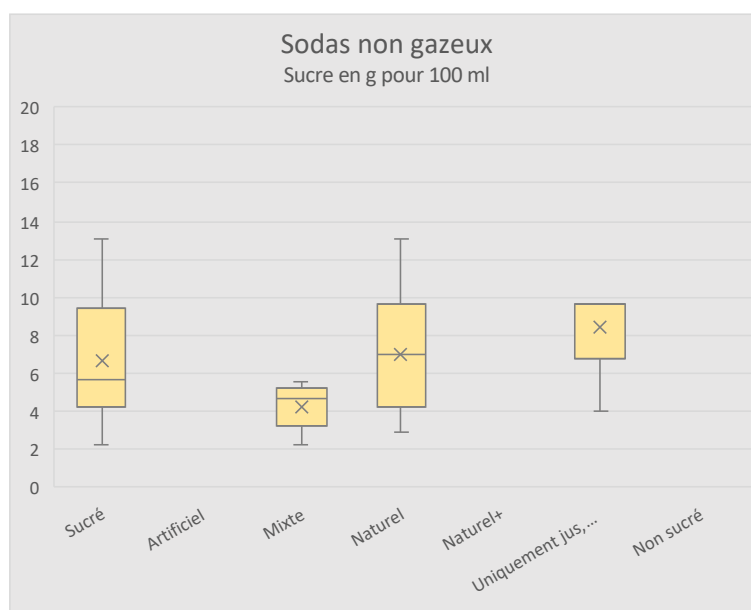


Illustration 10 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des sodas non gazeux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 19 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Sodas non gazeux » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	96	6.68	5.65	2.79	2.30	13.10
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	13	4.28	4.70	1.17	2.30	5.60
Naturel	83	7.06	7.00	2.79	2.90	13.10
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	5	8.48	9.60	2.50	4.00	9.60
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

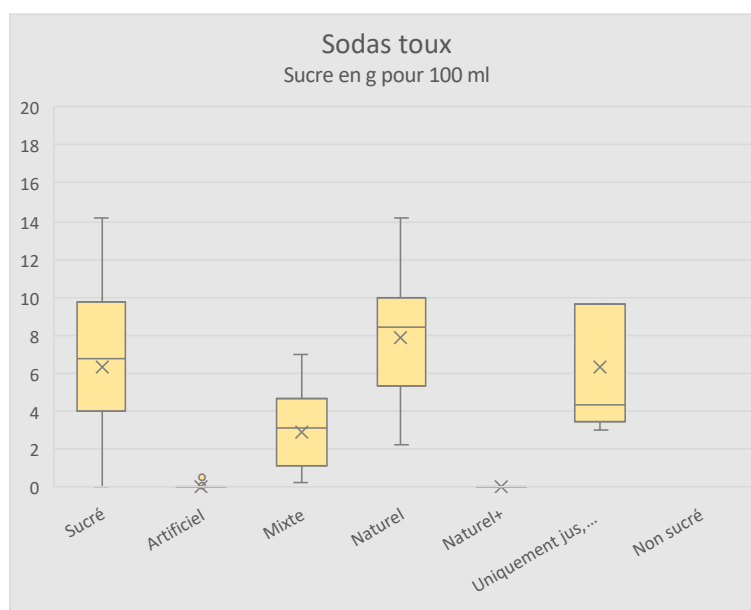


Illustration 11 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des sodas gazeux et non gazeux (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 20 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Sodas tous» par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	413	6.39	6.80	3.73	0.00	14.20
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	314	7.91	8.40	2.73	2.30	14.20
Naturel	1	0.00	0.00	n.d.	0.00	0.00
Naturel+	9	6.29	4.30	3.17	3.00	9.60
Uniquement jus, pulpe ou purée*	44	0.03	0.00	0.10	0.00	0.50
Non sucré	54	2.87	3.10	1.80	0.30	7.00

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

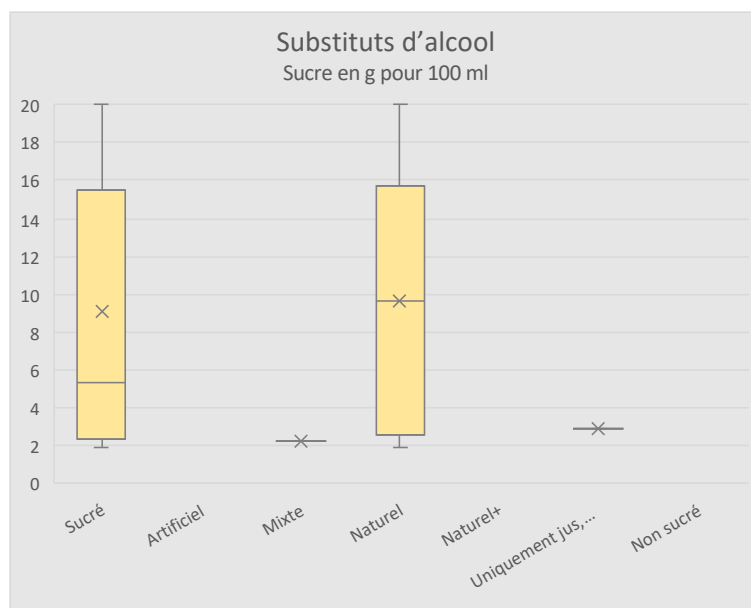


Illustration 12 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des substituts d'alcool (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 21 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Substituts d'alcool » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	13	9.08	5.40	7.19	1.90	20.00
Artificiel	0	-	-	-	-	-
Mixte	1	2.30	2.30	n.d.	2.30	2.30
Naturel	12	9.64	9.70	7.20	1.90	20.00
Naturel+	0	-	-	-	-	-
Uniquement jus, pulpe ou purée*	1	2.90	2.90	n.d.	2.90	2.90
Non sucré	0	-	-	-	-	-

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».

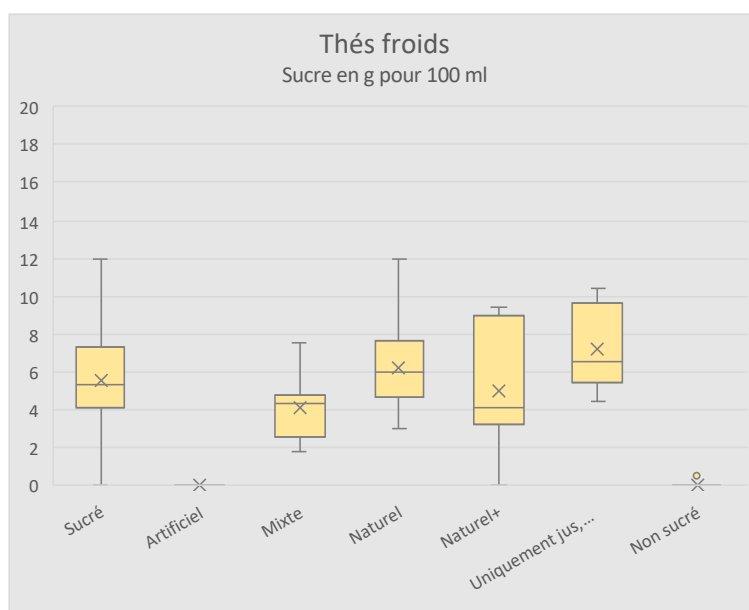


Illustration 13 de l'annexe : Teneur en sucres en g pour 100 ml des thés froids (y compris les boissons non sucrées et sucrées artificiellement) par type d'édulcoration

Tableau 22 de l'annexe : Teneur en sucres (en g/100 ml) des boissons de la catégorie « Thés froids » par type d'édulcoration

	Nombre (n)	Moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Sucré	209	5.53	5.40	2.27	0.00	12.00
Artificiel	8	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mixte	36	4.14	4.40	1.49	1.80	7.50
Naturel	154	6.18	6.00	1.84	3.00	12.00
Naturel+	11	5.02	4.10	3.04	0.00	9.40
Uniquement jus, pulpe ou purée*	11	7.18	6.60	2.21	4.50	10.40
Non sucré	7	0.07	0.00	0.19	0.00	0.50

* Les produits sucrés uniquement avec du jus, de la pulpe ou de la purée ont aussi été comptabilisés sous « Naturel ».