



# **Sucre dans les boissons lactées et les sérés**

# **Sel dans les soupes et les sauces à salade**

Etat des lieux 2020

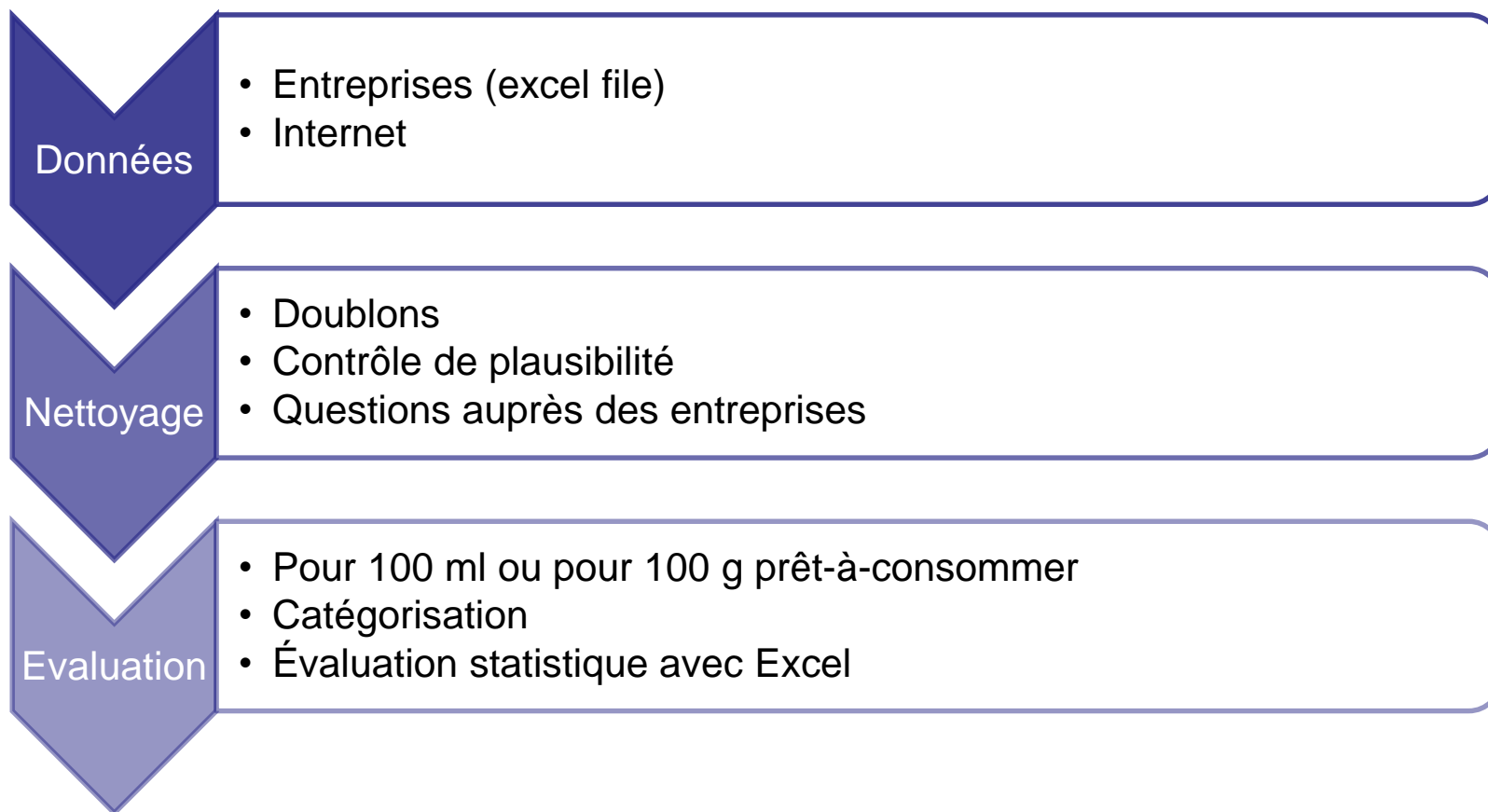


# Plan de la présentation

- Procédure
- Résultats de l'état des lieux 2020 pour les :
  - Boissons lactées
  - Sérés
  - Soupes
  - Sauces à salade
- Prochaines étapes



# Procédure





# Relevé de la teneur en sucre

## Boissons lactées :

- Sucres ajoutés selon le guide de l'OSAV
- 100 ml prêt-à-consommer
- 100 g → 100 ml (densité estimée : 1)

## Sérés :

- Sucres ajoutés selon le guide de l'OSAV
- 100 g

## Exclusion :

- Produits non sucrés
- Produits artificiellement sucrés



# Boissons lactées

- Les produits à base de lait ou fabriqués à partir d'un produit laitier (yogourt, lait acidulé, babeurre ou le petit-lait)
- Les alternatives végétales
- Exclusion :
  - Variantes natures
  - Produits sans sucre
  - Produits édulcorés artificiellement

→ 120 produits de 17 entreprises



# Boissons lactées

Tableau: Teneur en sucres ajoutés (en g/100 ml)

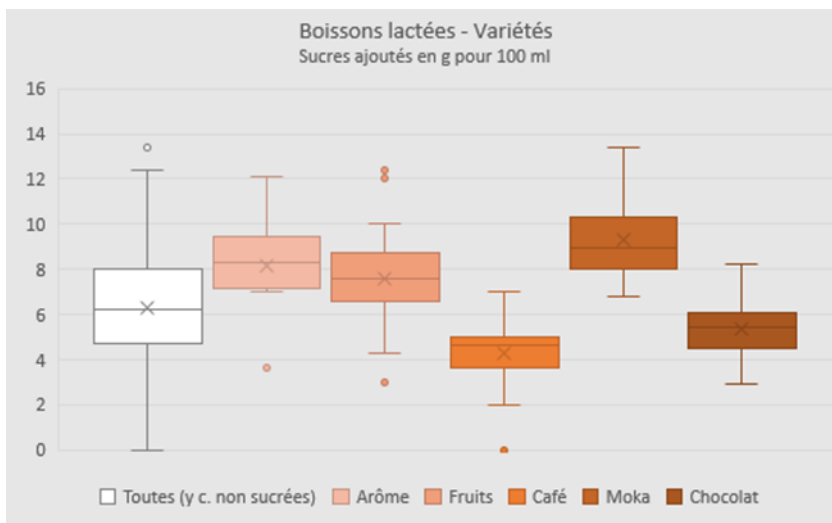
	<b>Sucres ajoutés</b> (n = 120)
Valeur moyenne	6,47
<b>Médiane</b>	<b>6,25</b>
Écart-type	2,18
Minimum	2,00
Maximum	13,40



# Boissons lactées

Tableau/illustration : Teneur en sucres ajoutés (en g/100 ml) dans les diverses variétés

	Nombre (n)	Valeur moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Toutes les boissons lactées	120	6,47	6,25	2,18	2,00	13,40
Arôme	8	8,15	8,30	2,41	3,60	12,10
Fruits	49	7,59	7,60	1,79	3,00	12,40
Café	32	4,71	4,70	1,16	2,00	7,00
Moka	6	9,30	8,96	2,20	6,80	13,40
Chocolat	25	5,32	5,40	1,30	2,94	8,20

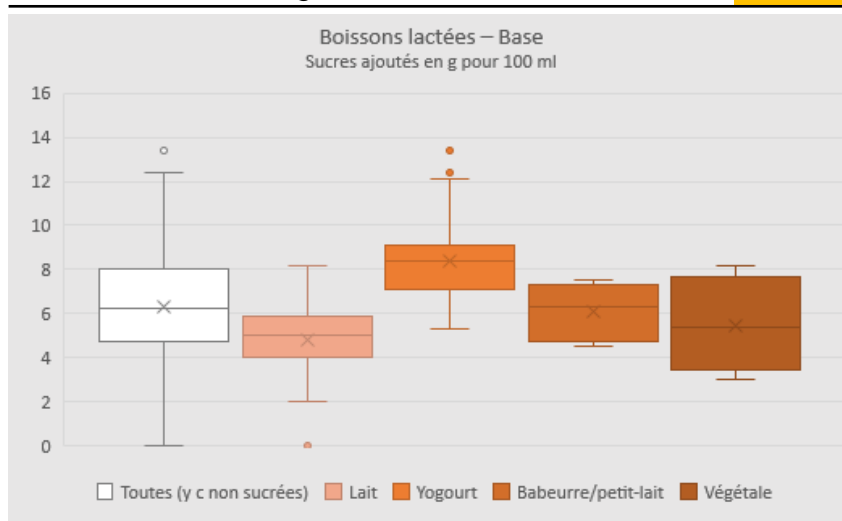




# Boissons lactées

Tableau/illustration : Sucres ajoutés (en g/100 ml) en fonction de la base du produit

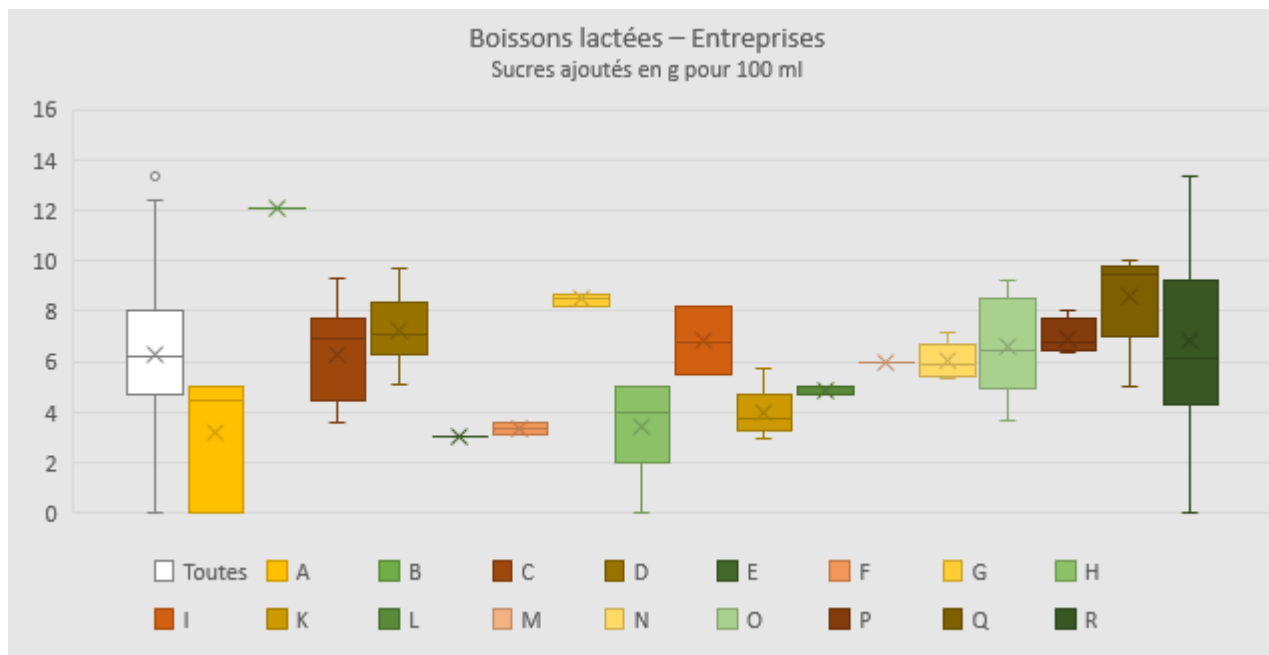
	Nombre (n)	Valeur moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Toutes les boissons lactées	120	6,47	6,25	2,18	2,00	13,40
Lait	61	5,06	5,00	1,33	2,00	8,20
Yogourt	49	8,35	8,40	1,69	5,30	13,40
Babeurre/petit-lait	6	6,11	6,32	1,24	4,50	7,52
Boisson végétale	4	5,48	5,35	2,21	3,00	8,20







# Boissons lactées



	Nombre (n)	Médiane
Toutes les boissons lactées	120	6,25
Entreprise A	2	4,75
Entreprise B	1	12,10
Entreprise C	22	6,95
Entreprise D	22	7,05
Entreprise E	1	3,00
Entreprise F	2	3,35
Entreprise G	3	8,52
Entreprise H	6	4,00
Entreprise I	3	6,80
Entreprise K	6	3,72
Entreprise L	5	5,00
Entreprise M	1	6,00
Entreprise N	5	5,90
Entreprise O	16	6,45
Entreprise P	4	6,74
Entreprise Q	5	9,50
Entreprise R	16	6,35

Tableau/illustration : Teneur en sucres ajoutés des diverses entreprises (y c. produits non sucrés)



# Sérés

- Les produits sucrés fabriqués à partir de séré avec ou sans ajout de yogourt ou de petit-lait
- Exclusion :
  - Variantes nature
  - Produits sans sucre
  - Produits salés
  - Produits édulcorés artificiellement

→ 67 produits de 5 entreprises



# Sérés

Tableau: Teneur en sucres ajoutés (en g/100 g)

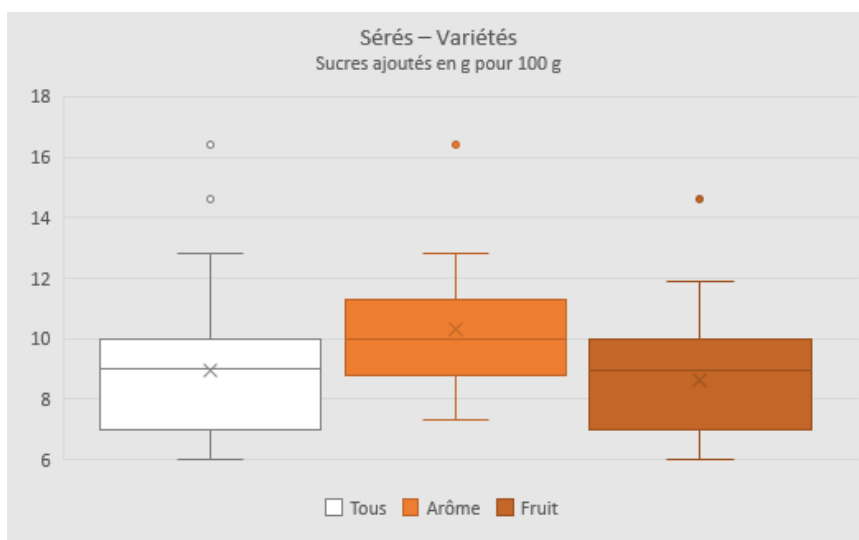
	<b>Sucres ajoutés</b> (n = 67)
Valeur moyenne	8,95
<b>Médiane</b>	<b>9,00</b>
Écart-type	1,95
Minimum	6,00
Maximum	16,40



# Sérés

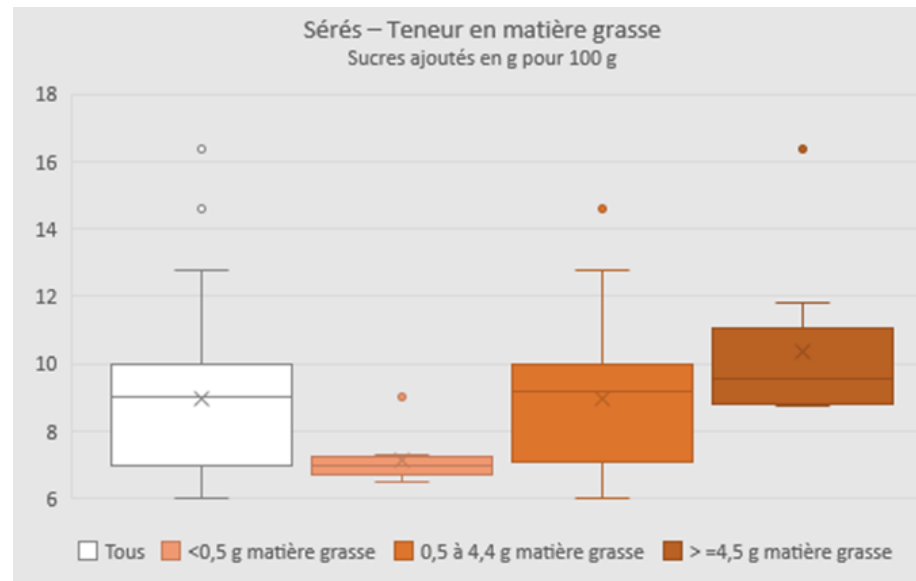
Tableau/illustration : Teneur en sucres ajoutés (en g/100g) dans les diverses variétés

	Nombre (n)	Valeur moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Tous les sérés	67	8,95	9,00	1,95	6,00	16,40
Arôme	13	10,31	10,00	2,33	7,30	16,40
Fruits	54	8,62	8,95	1,72	6,00	14,60





# Sérés

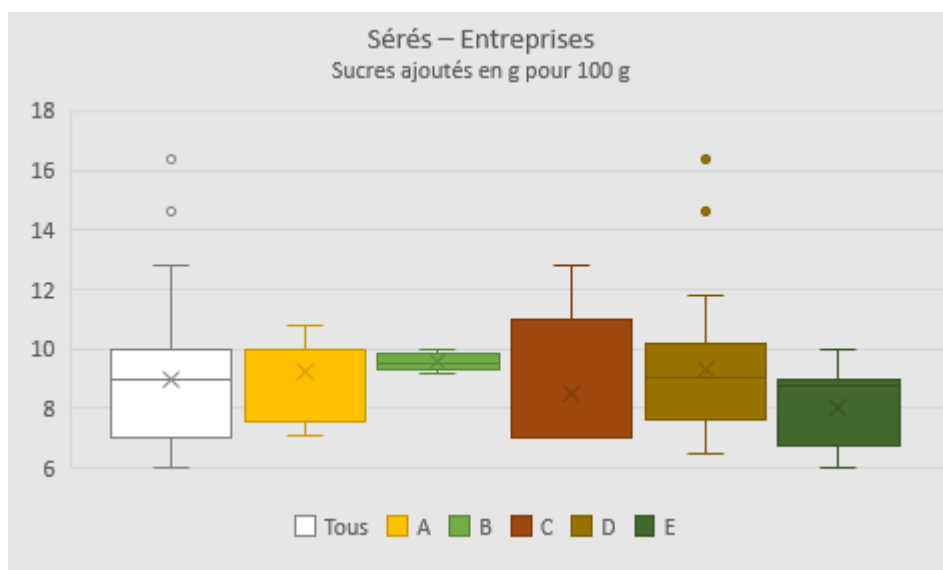




# Sérés

Tableau/illustration : Teneur en sucres ajoutés (en g/100g) des diverses entreprises

	Nombre (n)	Valeur moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Tous les sérés	67	8,95	9,00	1,95	6,00	16,40
Entreprise A	12	9,25	10,00	1,37	7,10	10,80
Entreprise B	4	9,55	9,50	0,33	9,20	10,00
Entreprise C	9	8,53	7,00	2,40	7,00	12,80
Entreprise D	28	9,33	9,05	2,25	6,50	16,40
Entreprise E	14	8,04	8,74	1,47	6,00	10,00





# Relevé de la teneur en sel

## Soupes :

- Sel selon la déclaration sur l'emballage
- 100 ml prêt-à-consommer
- Conversion de 100 g à 100 ml selon la Base de données sur la densité de la FAO  
(FAO/INFOODS Density Database V2, [www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/faoinfoods-databases/en](http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/faoinfoods-databases/en))

## Sauces à salade :

- Sel selon la déclaration sur l'emballage
- 100 ml prêt-à-consommer



# Relevé de la teneur en sel

	Inclus	Exclus
Soupes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Supermarché</li><li>• Grossiste</li> <li>• Prêt-à-consommer</li><li>• À préparer :<ul style="list-style-type: none"><li>• Poudre</li><li>• Pâteuses</li><li>• Concentré</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Repas</li><li>• Produits diététiques (sans sel)</li><li>• Base de soupe</li></ul>
Sauces à salade	<ul style="list-style-type: none"><li>• Supermarché</li><li>• Grossiste</li> <li>• Prêt-à-consommer</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• À préparer</li><li>• Produits diététiques (sans sel)</li></ul>





# Soupes

→ 357 soupes de 7 entreprises

Tableau: Teneur en sel

	<b>g de sel / 100 ml</b> (n = 357)
Valeur moyenne	0,92
<b>Médiane</b>	<b>0,90</b>
Écart-type	0,16
Minimum	0,50
Maximum	1,60



# Soupes

Tableau : Teneur en sel dans les diverses variétés

	Nombre (n)	Valeur moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Toutes les soupes	357	0,92	0,90	0,16	0,50	1,60
Bouillon	91	0,94	0,94	0,17	0,50	1,46
Bouillon avec garniture	29	0,98	0,92	0,23	0,66	1,57
Féculents	57	0,89	0,90	0,12	0,61	1,37
Légumes	130	0,91	0,90	0,16	0,58	1,60
Champignons	24	0,93	0,90	0,16	0,67	1,30
Herbes/épices	9	0,88	0,88	0,08	0,73	1,00
Viande	12	0,98	0,91	0,18	0,83	1,37
Poisson	3	0,89	0,90	0,04	0,84	0,92
Fromage	2	0,81	0,81	0,11	0,73	0,88

	Sel (g/100ml) Médiane
Tous les produits	0.90
Bouillons, sans garniture	0.94
Soupes	0.90



# Soupes

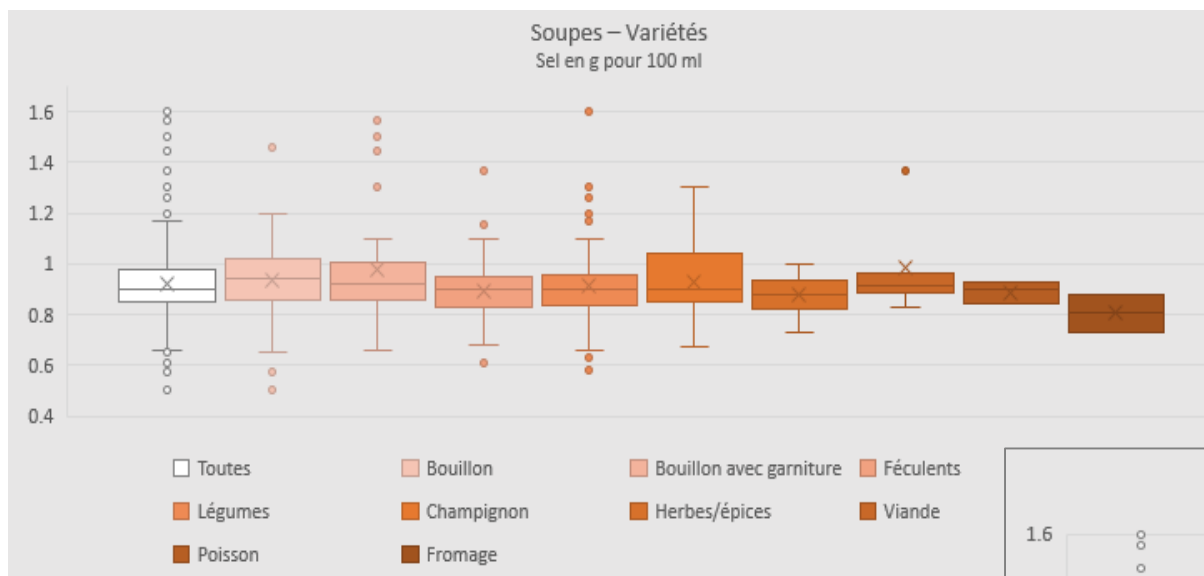
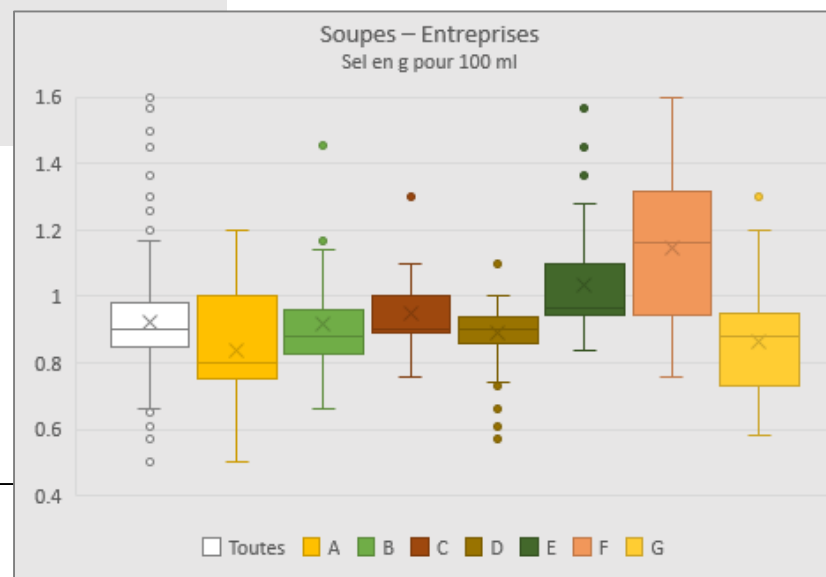


Illustration : Teneur en sel des diverses entreprises

Illustration : Teneur en sel dans les diverses variétés





# Sauces à salade

→ 136 sauces à salade de 13 entreprises

Tableau: Teneur en sel

	<b>g de sel / 100 ml</b> (n = 136)
Valeur moyenne	2,08
<b>Médiane</b>	<b>2,00</b>
Écart-type	0,60
Minimum	0,90
Maximum	4,80



# Sauces à salade

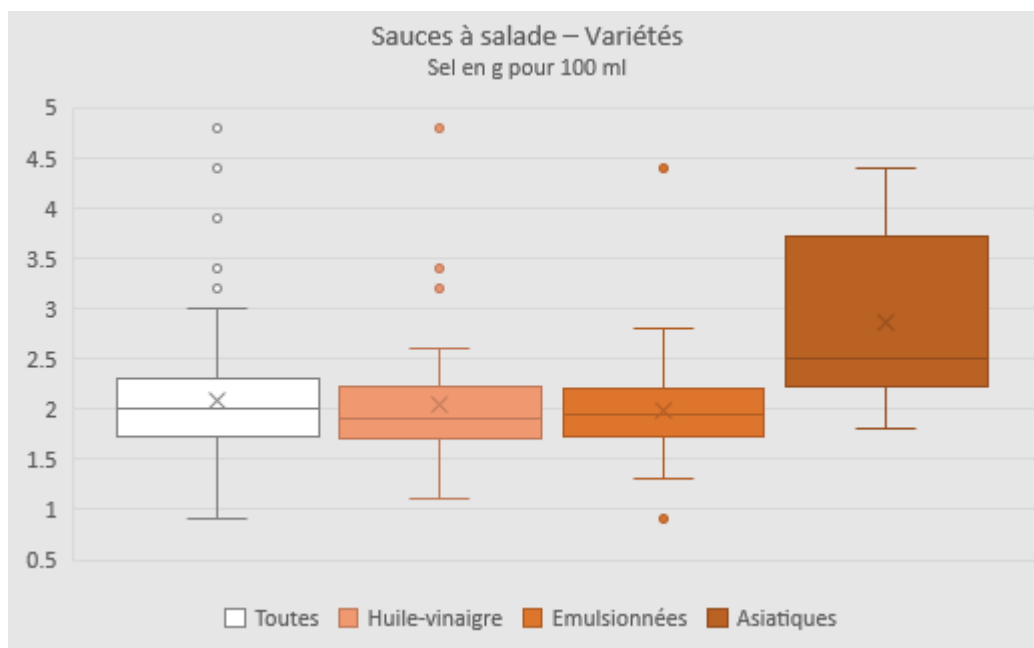
Variétés	Définition
Huile et vinaigre	Sauces à salade classiques à base d'huile et de vinaigre. <ul style="list-style-type: none"><li>Exemples : vinaigrette, italienne, vinaigre balsamique, espagnole</li></ul>
Émulsionnées	Sauces à salade liées dont la consistance crémeuse est obtenue par adjonction d'œufs, de mayonnaise, de yogourt ou de crème. <ul style="list-style-type: none"><li>Exemples : française, Caesar, Thousand Island, yogourt</li></ul>
Sauces asiatiques	Sauces à salade contenant des ingrédients aux saveurs typiquement asiatiques et commercialisées sous des noms ou des marques asiatiques. <ul style="list-style-type: none"><li>Exemples : sésame, yuzu, gingembre, wasabi, mango-chili, cajou-limettes</li></ul>



# Sauces à salade

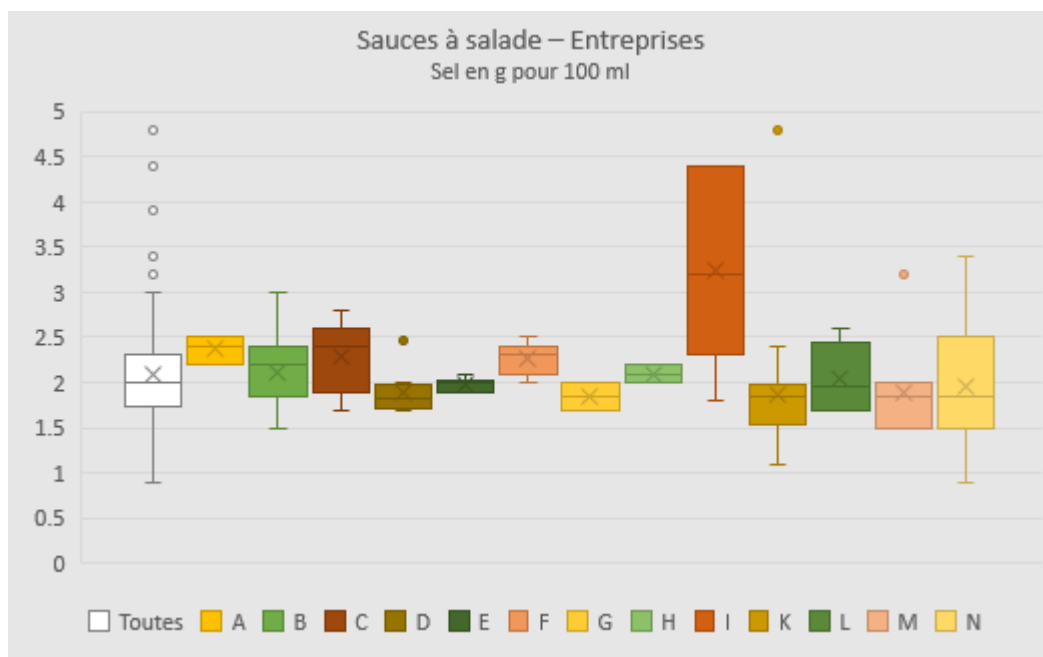
Tableau/illustration : Teneur en sel dans les diverses variétés

	Nombre (n)	Valeur moyenne	Médiane	Écart-type	Minimum	Maximum
Toutes les sauces à salade	136	2,08	2,00	0,60	0,90	4,80
Huile et vinaigre	38	2,05	1,90	0,66	1,10	4,80
Émulsionnées	86	1,99	1,96	0,43	0,90	4,40
Asiatiques	12	2,86	2,50	0,93	1,80	4,40





# Sauces à salade

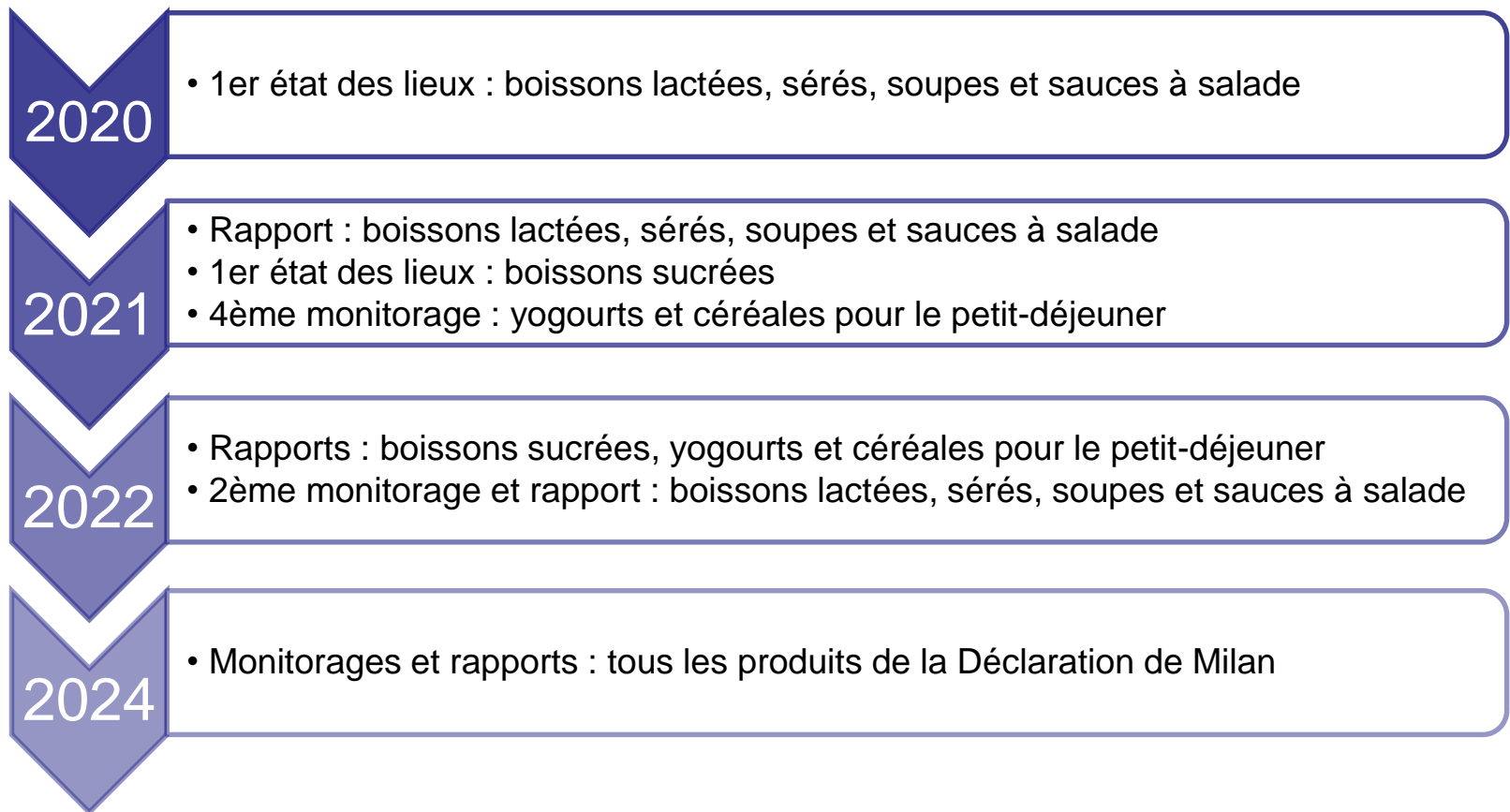


	Nombre (n)	Médiane
Toutes les saucés à salade	357	0,90
Entreprise A	3	2,40
Entreprise B	21	2,20
Entreprise C	5	2,40
Entreprise D	8	1,83
Entreprise E	14	2,00
Entreprise F	5	2,30
Entreprise G	2	1,85
Entreprise H	3	2,10
Entreprise I	9	3,20
Entreprise K	28	1,85
Entreprise L	12	1,95
Entreprise M	14	1,85
Entreprise N	12	1,85

Tableau/ illustration : Teneur en sel (en g/100 ml) des diverses entreprises



# Prochaines étapes







# Merci pour votre attention !

Questions ?