



01

La nutrition : une préoccupation majeure partagée par consommateurs et industriels

02

La composition des produits : un chantier pour les industriels

03

Passage à l'acte des professionnels et place de Yuka

04

Conclusion





Contexte & Objectifs

Contexte:

Ifop, expert de la connaissance du consommateur, a réalisé en juin 2024 la 6ème édition de Food Ingredients en interrogeant un large échantillon représentatif de 1517 responsables des achats alimentaires de 18 à 70 ans.

Cette étude **Food Ingredients** porte entre autres sur l'attention que les Français accordent à la composition des aliments et aux sources d'informations qu'ils utilisent pour l'évaluer.

Objectifs:

Aujourd'hui, Ifop propose de compléter cette étude par une étude miroir auprès des industriels de l'agroalimentaire afin d'identifier similitudes et écarts avec les consommateurs. Après une première phase qualitative destinée à comprendre comment les professionnels de l'agroalimentaire intègrent la valeur nutritionnelle dans le développement et la commercialisation de leurs produits, cette phase quantitative vient compléter l'analyse en mesurant le rôle et les interactions entre les différentes sources d'information utilisées par les industriels, notamment Yuka, application de notation plébiscitée par les consommateurs et dont l'influence suscite désormais un intérêt croissant chez les acteurs de l'industrie agroalimentaire.

Il s'agira notamment de comprendre comment les parties prenantes de l'industrie agroalimentaire:

- Perçoivent les attentes des consommateurs en matière d'information nutritionnelle
- Prennent en compte la qualité nutritionnelle dans le développement de leur offre (produits, conditionnements, distribution,...)
- Exploitent les sources professionnelles et grand public pour évaluer et communiquer autour de la performance nutritionnelle de leur offre.





Méthodologie & échantillon interrogé

Mode de recueil:

L'étude a été menée online par questionnaire auto-administré du 21 Août au 8 septembre 2025.

Echantillon B2B de professionnels de l'agroalimentaire :

200 professionnels du secteur agroalimentaire ont été interrogés pour les fins de cette étude.

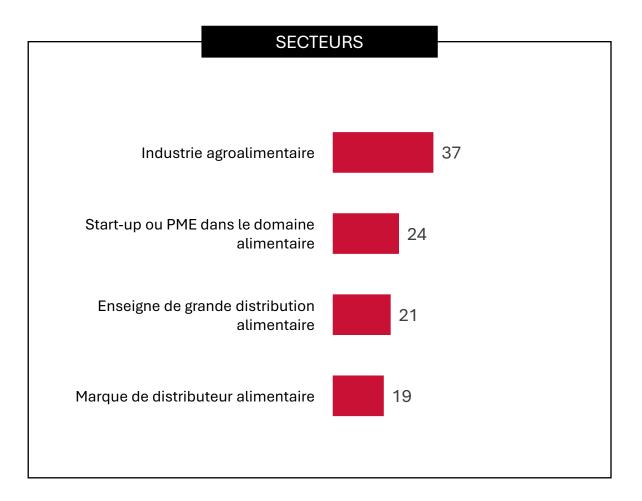
Les quotas n'ont pas pu être établis en amont pour cette cible mais l'échantillon a été structuré sur plusieurs critères :

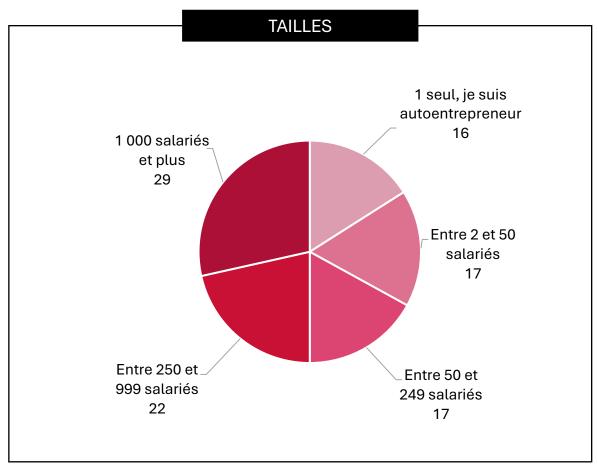
- Le secteur de l'entreprise pour laquelle déclarent travailler les individus interrogés : industrie agroalimentaire, enseigne de grande distribution alimentaire, marque de distributeur alimentaire ou encore start up et PME du domaine alimentaire.
- Ont été exclus les professionnels travaillant exclusivement sur des produits bruts non transformés (ex : riz sec, pâtes sèches, légumineuses, œufs...). N'ont été ciblés que les professionnels travaillant sur des produits à minima semi-transformés ou transformés, les produits bruts étant inclus tant qu'ils étaient associés à l'une des 2 autres catégories de produits.
- Plusieurs professions stratégiques ont été ciblées afin d'assurer une représentativité de l'échantillon dont : des personnes issues de la direction générale, le marketing, la communication, la Recherche et Développement, la qualité/sécurité alimentaire, la nutrition. Nous nous sommes assurés que les fonctions de ces derniers concernent bien l'élaboration ou les changements de recettes, la valeur nutritionnelle des produits ou encore les changements de packaging.
- Enfin, une attention particulière a été portée sur **la taille de l'entreprise** : de la PME à la grande multinationale, toutes les tailles d'entreprises sont présentes dans l'échantillon.



Présentation de l'échantillon : secteurs et tailles d'entreprises

Base : N=200

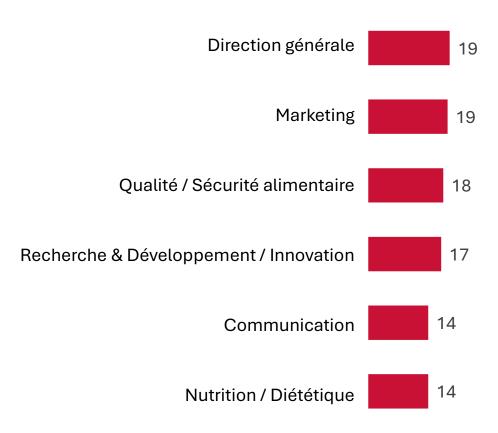






Présentation de l'échantillon : postes représentés

Base : N=200 %

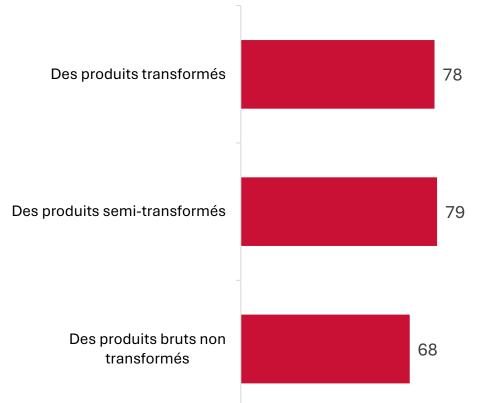






Présentation de l'échantillon : types de produits

Base : N=200



Produits semi-transformés (exclusifs)	8%
Produits transformés (exclusifs)	17%
Produits semi-transformés et transformés (exclusifs)	7%
Produits transformés et produits bruts (exclusifs)	5%
Produits semi-transformés et produits bruts (exclusifs)	15%
Les 3 types produits	49%





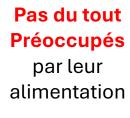


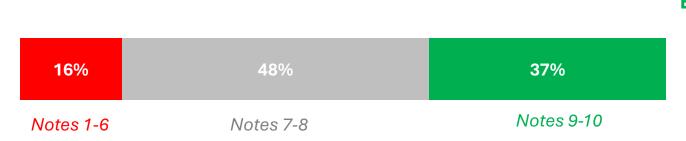
Les professionnels du secteur ont bien conscience du niveau de préoccupation des consommateurs au sujet de leur alimentation, et sont même plus alertes

Base : N=200

À quel point diriez-vous que les consommateurs sont préoccupés par leur alimentation ?

La note de 1 signifie que pour vous les consommateurs ne sont pas du tout préoccupés par leur alimentation et la note de 10 qu'ils sont extrêmement préoccupés par ce sujet. Les notes intermédiaires permettent de nuancer votre jugement.





Extrêmementpréoccupés
 par leur
alimentation

Pour les industriels...





des consommateurs ont conscience de l'impact de l'alimentation sur leur santé et font toujours attention aux produits qu'ils achètent



Des consommateurs plus sachants et donc plus exigeants envers les marques

Base : N=200

Pour les industriels...



60%

...des consommateurs sont plus informés qu'avant de l'impact de l'alimentation sur leur santé

73%



...des consommateurs sont plus exigeants sur la qualité des produits alimentaires



La composition des produits : un sujet étroitement lié aux bénéfices santé

Base : N=200





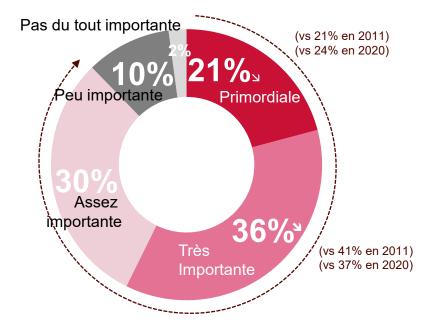
Un score cohérent avec les déclarations des consommateurs :

Même si l'importance a diminué, la composition des produits reste un critère important pour 87 % des acheteurs, 6 Français sur 10 la considérant même comme très importante ou primordiale.

*Etude Food Ingredients, 2024

Pour 87% des Français, la composition des produits est importante lors de leurs achats alimentaires

(vs 92% en 2011) (vs 91% en 2020)



カノン Ecart significativement supérieur / inférieur à <u>court</u> (vs 2020) terme

7 / Ecart significativement supérieur / inférieur à long (vs 2011) terme

 \uparrow / \downarrow Ecart significativement supérieur / inférieur à <u>long ET à court</u> terme



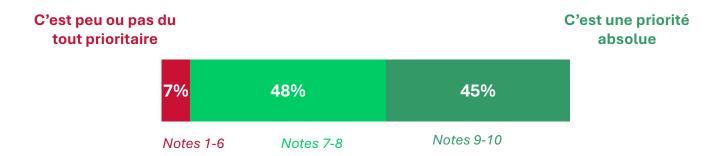


Améliorer la composition des produits est une urgence pour 45% des professionnels de l'agroalimentaire

Base : N=200 %

À quel point l'amélioration de la composition de vos produits (ingrédients, calories, sucre, sel, additifs...) est-elle aujourd'hui une priorité stratégique dans votre entreprise?

La note de 1 signifie que ce n'est pas du tout un sujet prioritaire dans la stratégie de votre entreprise et la note de 10 que c'est une priorité absolue. Les notes intermédiaires permettent de nuancer votre jugement.

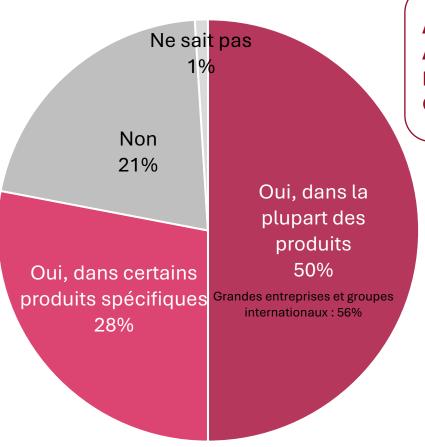




Mais la grande majorité des industriels utilisent des additifs jugés à risque par les consommateurs dans leurs recettes

Base : N=200

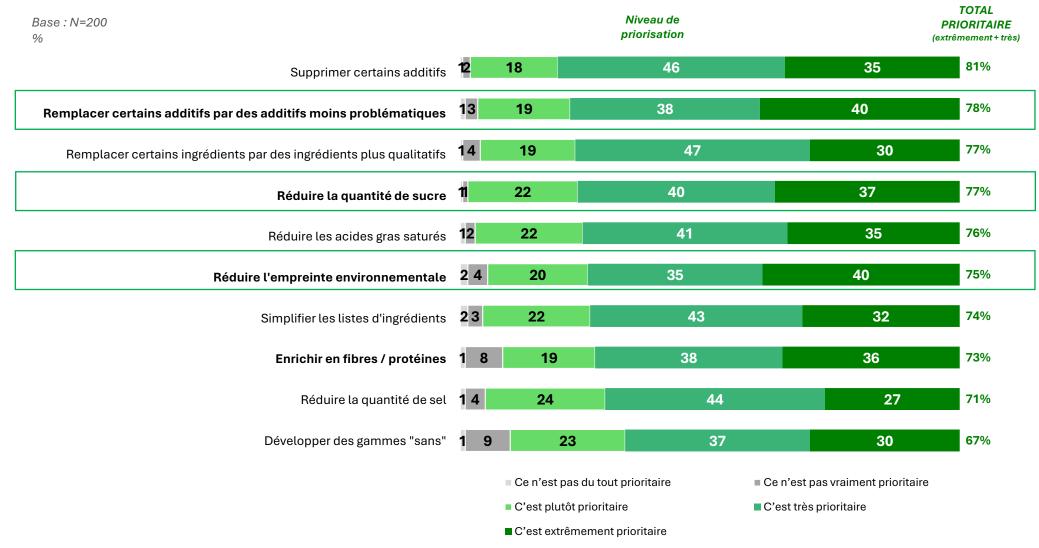
Présence des additifs alimentaires perçus comme à risque par les consommateurs :



AU TOTAL 78% DES INDUSTRIELS
AFFIRMENT UTILISER DES ADDITIFS
PERÇUS COMME DANGEREUX PAR LES
CONSOMMATEURS

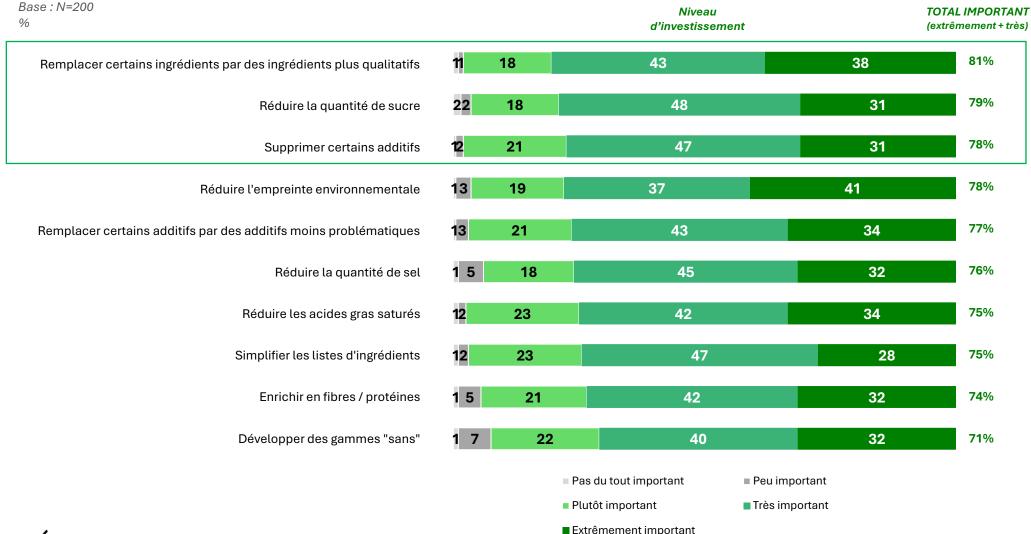


Reformuler/développer de nouveaux produits : par où commencer ? La question des additifs et la réduction du taux de sucre sont des priorités pour les industriels





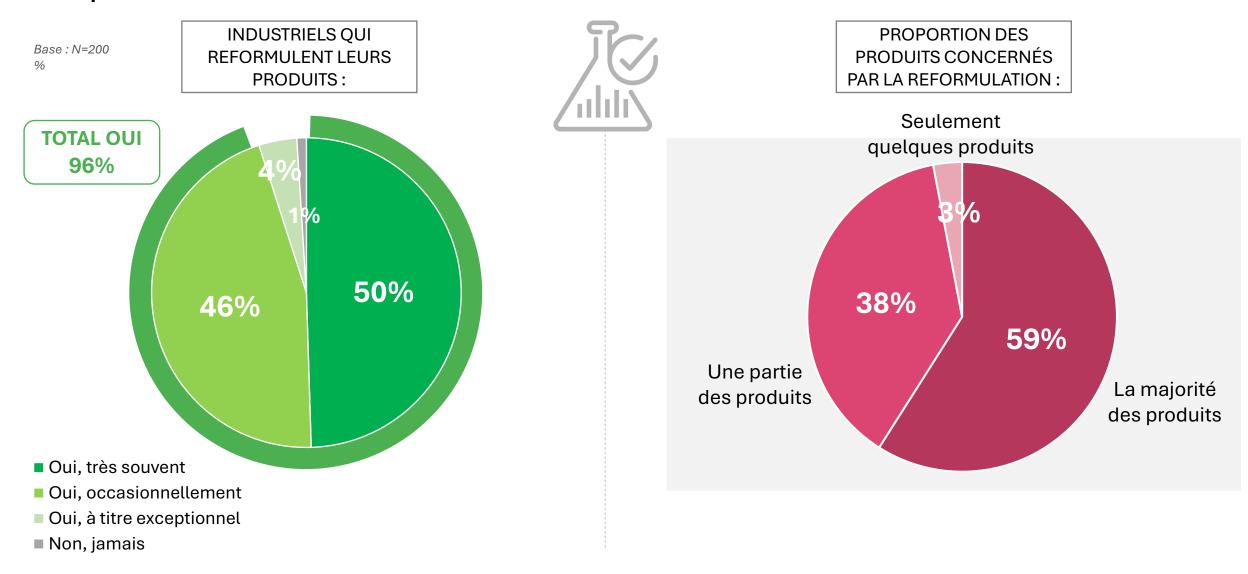
La réduction du sucre et le remplacement des additifs nocifs : des chantiers perçus comme complexes et couteux, mais prioritaires pour les industriels.







Amélioration de la composition des produits : un passage à l'acte (déclaré) des professionnels du secteur

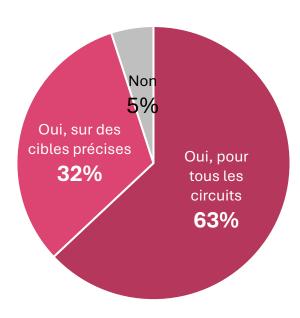




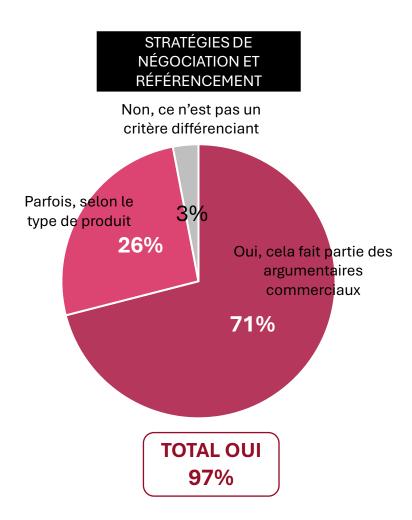
Les efforts mis en œuvre par les professionnels du secteur sont visibles à plusieurs niveaux

Base: N=200

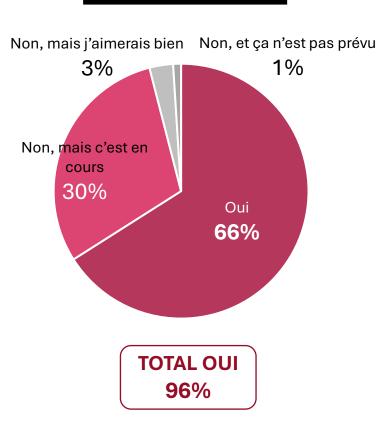










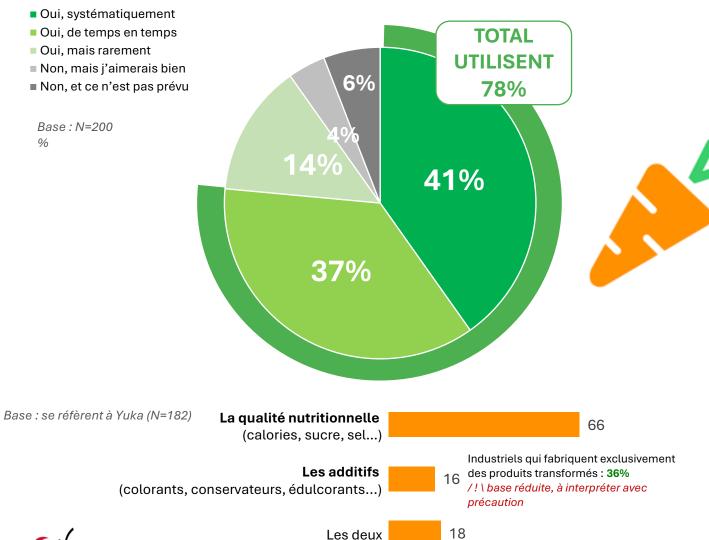




Avez-vous développé des gammes plus saines que vos gammes habituelles ?

Votre entreprise intègre-t-elle des critères liés à la composition de ses produits- incluant à la fois la qualité nutritionnelle et le choix des ingrédients - dans sa stratégie de référencement ou de négociation avec la distribution ou les fournisseurs ?

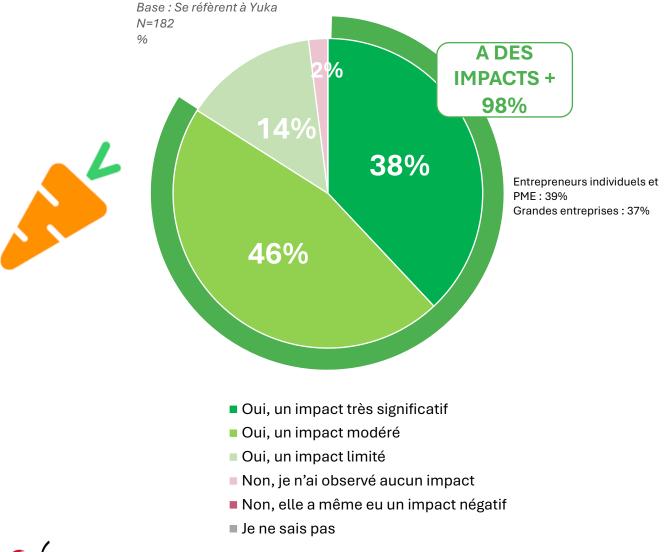
78% des industriels prennent en compte la note Yuka dans leurs (re)formulations Et 82% parmi ceux utilisant des additifs perçus comme à risque dans leurs produits



	Professionnels qui utilisent des additifs perçus à risque dans la plupart ou dans certains de leurs produits	Professionnels qui n'utilisent pas d'additifs perçus à risque /!\base réduite, à interpréter avec précaution
Bases	158 pers.	41 pers.
Sous-total Utilisent Yuka	82	63
Systématiquement	46	24
De temps en temps	36	39

Sousreprésentés vs total / Surreprésentés vs total

L'efficacité de Yuka est reconnue par les professionnels : plus de 9 sur 10 déclarent que l'app a des impacts positifs sur leurs ventes et aucun impact négatif



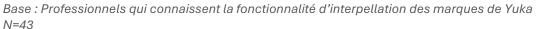
	Des produits bruts non transformés	Des produits semi- transformés	Des produits transformés
Base	126 pers.	145 pers.	140 pers.
Sous-total Oui Impacts + significatifs à modéré	87	88	82
Oui, un impact très significatif	44	38	38 Industriels qui fabriquent exclusivement des produits transformés: 32% /!\base faible, à interpréter avec précaution
Oui, un impact modéré	43	50	44
Oui, un impact limité	13	12	16



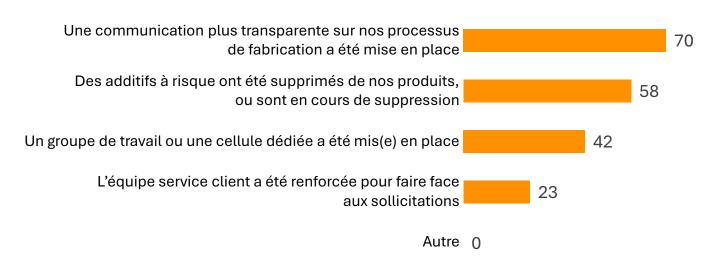




Et la fonctionnalité d'interpellation des marques de l'app favorise les actions en faveur d'une meilleure transparence des process de fabrication, et de suppression des additifs à risque



Attention, base réduite : les chiffres sont à interpréter avec précaution



Cela n'a eu aucun impact 0





Conclusion 1/2

1. Les industriels ont conscience que l'alimentation est un sujet de fond pour les consommateurs

Les industriels constatent que l'alimentation est un sujet de fond : selon eux, **85** % des consommateurs seraient préoccupés par leur alimentation, dont **37** % **très préoccupés,** avec des arbitrages quotidiens entre plaisir/santé, valeurs/praticité et qualité/prix.

2. La composition des produits sous surveillance

Au-delà de l'alimentation, et avec les scandales alimentaires de ces dernières années, les professionnels du secteur ont bien conscience que la composition des produits est de plus en plus scrutée. Ainsi, pour 81% des industriels, la composition des produits est un critère jugé extrêmement important par les consommateurs lors de leurs achats. Les outils de notation renforcent cette attention, notamment Yuka.





Conclusion 2/2

3. La réaction des industriels : (re)formulations et nouvelles gammes

50% des professionnels de l'agroalimentaire déclarent avoir **reformulé des produits sur les 5 dernières années** et 63% avoir lancé des gammes plus saines. **70% jugent important les applications de notation comme Yuka pour guider les (re)formulations**.

4. Yuka : de contrainte perçue à levier

Pour la composition des produits et leur valeur nutritionnelle, les outils de scoring ont une place de choix. Ainsi, Yuka est vue comme une opportunité pour mieux capter les attentes et nourrir l'innovation : 78% des industriels affirment tenir compte de la note Yuka dans leur processus de (reformulation) dont 41% systématiquement. Parmi eux, 98% observent des impacts positifs sur leurs ventes dont 38% un impact très positif et aucun n'indique d'impact négatif. L'application est autant utilisée par des entrepreneurs individuels que par des grands groupes ; et quelle que soit la taille de l'entreprise, les acteurs déclarent dans des proportions comparables que Yuka a des impacts positifs très significatifs sur leurs ventes.

Initialement conçu pour informer le consommateur et l'aider dans ses choix, Yuka est surtout perçu comme étant du côté des consommateurs. Mais ses **résultats concrets**, son **utilisation par de nombreux fabricants**, et son **impact positif sur les ventes** font de l'application, **un partenaire crédible pour accompagner les industriels** dans leurs efforts de (re)formulations et d'innovations produits, et **informer les consommateurs des progrès réalisés.**





