



Communiqué de presse

12 novembre 2012

## Les Français et le sucre : une consommation stable depuis 40 ans

Les données de ventes de sucre par habitant en France sont remarquablement stables depuis maintenant 40 ans.<sup>1</sup> Cependant, les Français ne consomment plus le sucre de la même manière. Depuis les années 70, l'utilisation directe de sucre au domicile a nettement baissé, passant de 60 % des ventes à moins de 20% aujourd'hui. Ceci au profit des utilisations de sucre pour la restauration collective et l'industrie alimentaire. Ces tendances sont confirmées par les données d'enquêtes alimentaires nationales menées depuis une dizaine d'années par l'ANSES ou le CREDOC<sup>2</sup>, avec des méthodologies proches.

### Un chiffre clé : 25 kg de sucre par an et par habitant

Selon les enquêtes alimentaires nationales, la consommation en sucres (sucres ajoutés et naturellement présents) est stable. Elle s'établit en moyenne à 100 grammes par jour par personne, avec de faibles variations sur une période de 10 ans.

La part respective des sucres ajoutés et des sucres naturellement présents n'est pas connue précisément à ce jour, mais il est possible d'estimer par différence les consommations de sucre de canne ou de betterave. En retirant la contribution du lactose (lait et produits laitiers) et celles des sucres apportés par les fruits, légumes, compotes, on obtient **une consommation moyenne de sucre de 25 kg par an et par personne.**

Ces résultats constituent une moyenne de consommation. On note toutefois certaines disparités en fonction du sexe et des tranches d'âge observées.

---

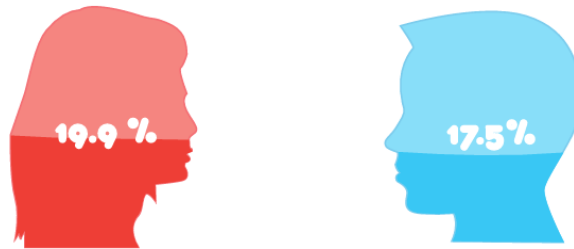
<sup>1</sup> Sucre et autres débouchés, Mémo statistique CEDUS 2012 - Le sucre, Mémo statistique CEDUS 1972

<sup>2</sup> Sources : Enquêtes INCA1 (1999) et INCA2 (2006) de l'ANSES, enquêtes CCAF du CREDOC (2003, 2010)

## Le sucre, un truc de fille ?

Selon une analyse du Credoc menée en 2012 à partir de l'enquête nationale CCAF 2010, on observe des disparités en fonction du sexe et de l'âge.

Quelle que soit la classe d'âge, les hommes consomment toujours une quantité de sucres supérieure à celle des femmes (101 g/jour vs contre 94 g/jour, en moyenne). En revanche, les sucres chez ces dernières contribuent plus aux apports caloriques que chez leurs homologues masculins : respectivement 19,9% des apports caloriques chez la femme et 17,5 % chez l'homme.



©CEDUS 2012

*Pourcentage des apports caloriques via les sucres : différences Hommes/Femmes*

En effet, cela s'explique par le fait qu'en moyenne, les apports caloriques chez les femmes sont globalement plus faibles (1 809 kcal/jour) que chez les hommes (2 348 kcal/jour)<sup>3</sup>.

Les quatre premiers aliments contributeurs de sucres occupent un classement identique chez l'homme et la femme : **les produits sucrés tels que le chocolat et les confiseries sont en tête position, suivis des boissons rafraîchissantes sucrées ; viennent ensuite les fruits frais et les pâtisseries.**

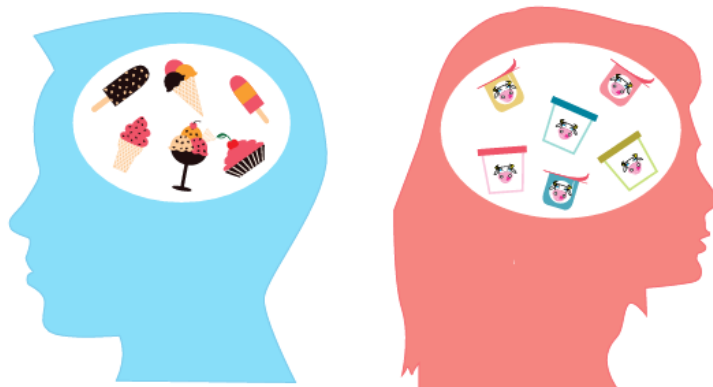


©CEDUS 2012

*Le podium des aliments sucrés consommés*

<sup>3</sup> Source : Enquêtes INCA 2 (2006-2007) de l'ANSES

Les spécificités de consommation hommes/femmes résident donc dans la catégorie d'aliments occupant la cinquième position : **les hommes seront plus attirés par les entremets (crèmes dessert, glaces...), alors que les femmes se dirigeront plus volontiers vers l'ultra frais laitier (yaourts, fromages blancs...).**



©CEDUS 2012

*Entremets pour les hommes et produits laitiers pour les femmes*

### Enfants/Adultes : la préférence sucrée diminue avec l'âge

Relativement à leurs besoins énergétiques, les enfants consomment plus de sucres que leurs parents : les sucres contribuent en moyenne à 27,5 % des calories chez les enfants de 3 à 6 ans, 24,6% chez les 7-10 ans et 22,2 % chez les 11-14 ans, selon l'enquête Credoc CCAF 2010.



©CEDUS 2012

*Pourcentage des apports caloriques via les sucres pour les enfants*

**Cette contribution plus importante des sucres chez les enfants correspond à une alimentation plus riche en boissons (boissons chaudes, jus de fruits et sodas) et en produits à base de lait et de fruits.**

Pour Philippe Reiser, directeur des affaires scientifiques du Cedus, « *la baisse de consommation de sucres qui accompagne l'entrée dans l'âge adulte reflète le fait que la préférence et l'appétit spécifique pour le sucré décroissent sensiblement après l'adolescence* ».

#### « Sucre » et « Sucres » : de quoi parle-t-on ?

Dans les deux cas, ces dénominations appartiennent à une famille d'aliments bien précise : les **glucides simples**. Pourquoi « simples » ? À la différence des glucides complexes (tels que l'amidon), les glucides simples sont constitués seulement d'1 à 2 molécules (**glucose, fructose, saccharose, lactose**).

Dans le langage courant comme sur l'étiquette d'un aliment, « **le sucre** » désigne en réalité le saccharose, issu de la betterave à sucre ou de la canne à sucre et « **les sucres** », au pluriel, renvoie à un ensemble de glucides simples présents naturellement (fruits, produits laitiers, miel) ou ajoutés aux aliments.

#### Enquête Credoc - Données et méthodologie

- Cette étude a été réalisée par le Credoc sur la base des relevés de consommation CCAF 2010 recueillis entre octobre 2009 et juillet 2010.
- L'étude CCAF 2010, « Comportements et consommations alimentaires en France », a été conduite sur un échantillon de 1 543 adultes et 1 017 enfants représentatifs de la population Française.

#### Le CEDUS

**Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre** est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : **le Sucre**.

[www.lesucre.com](http://www.lesucre.com)

La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés

#### Contacts presse

##### **Hopscotch**

Régis Thibault / Anne-Florence Blangier

01 58 65 00 62 / 01 58 65 10 06

[rthibault@hopscotch.fr](mailto:rthibault@hopscotch.fr) / [afblangier@hopscotch.fr](mailto:afblangier@hopscotch.fr)