Agriculture et Agroalimentaire Canada | Agriculture and Agri-Food Canada

Canada

Bureau des marchés internationaux

RAPPORT SUR LES INDICATEURS DE MARCHÉ | JANVIER 2013

Tendances de consommation

Sauces, vinaigrettes et condiments en Allemagne

Source : *Shutterstock*

Source : *Shutterstock*

Cultivons l'avenir

Canada

APERÇU DU MARCHÉ

- L'Allemagne est le plus populeux des 27 pays membres de l'Union européenne (UE); en janvier 2011, sa population était estimée à 81,8 millions d'habitants. Par contre, la population allemande décroît depuis 2006 et le pays a le plus bas taux de natalité de l'Europe des 27, soit 8,1 naissances par millier d'habitants (Euromonitor, 2012).

- L'Allemagne a aussi le plus important produit intérieur brut (PIB) des 27 pays de l'UE (3,57 T$ US en 2011) et un PIB annuel par habitant de 43 689 $ US (Banque mondiale, 2012). L'économie du pays a été touchée par le ralentissement économique mondial de 2008-2009, mais elle s'est rétablie rapidement. En outre, les consommateurs ont pris confiance, car leurs perspectives financières personnelles sont favorables, en dépit de la crise de l'euro (Euromonitor, 2012).

- Dans l'ensemble, le marché allemand des sauces, des vinaigrettes et des condiments a enregistré une croissance lente : de 2006 à 2011, le taux de croissance annuel composé (TCAC) du marché a été de 2,9 % en valeur et de 1,8 % en volume. Au cours de cette période, la plus forte croissance s'est produite dans les catégories des trempettes et des condiments marinés, tant en valeur qu'en volume. Ces catégories devraient continuer de croître plus rapidement que la plupart des autres de 2011 à 2016.

- Selon Euromonitor (2012), un nombre croissant de ménages allemands cuisinent à la maison en utilisant des solutions permettant de gagner du temps. Par exemple, plutôt que de faire de la sauce pour pâtes en partant de zéro, les consommateurs allemands utilisent des sauces pour pâtes prêtes à consommer ou d'autres types de produits pour donner du goût à leurs plats. Par ailleurs, les ventes de sauces, de vinaigrettes et de condiments varient selon la saison. Plus précisément, les produits associés au barbecue, comme les sauces préparées, se vendent davantage en été que dans les autres saisons.

- De janvier 2006 à juillet 2012, de nombreux produits ont été lancés sur le marché allemand des sauces, des vinaigrettes et des condiments, dont de nouveaux produits proposant une variété de combinaisons de saveurs. Les sauces à cuisson à base de crème, y compris les sauces hollandaises, béarnaises et béchamels, ont eu du succès : selon les estimations, elles ont accaparé 37 % de la valeur des ventes de sauces en 2011. Les sauces au cari ont elles aussi été en demande, à 18 % (estimation) du marché des sauces la même année. Les termes de commercialisation clés en 2011 ont été « faible teneur en calories » et « fait d'ingrédients biologiques ». Cependant, en raison de la concurrence féroce dans ce marché segmenté, le prix a souvent été utilisé comme principal argument de vente.

DANS CE NUMÉRO

Aperçu du marché 2
Ventes au détail 3
Part de marché selon l'entreprise 6
Lancements de nouveaux 7
Tendances dans le développement de nouveaux produits 9
Exemples de nouveaux produits 11
Sources 14
Annexe : Définitions 15

Source: *Shutterstock*

VENTES AU DÉTAIL

Aperçu des ventes au détail

- Au total, les ventes de sauces, de vinaigrettes et de condiments en Allemagne ont représenté 4,4 G$ US en 2011 et ont enregistré un TCAC de 2,9 % de 2006 à 2011. Les ventes ont représenté 943 000 tonnes en 2011, en hausse de 0,4 % par rapport à celles de 2010. En volume, le taux de croissance des ventes a progressivement diminué depuis le sommet de 3,5 % atteint entre 2006 et 2007; pour la période 2006-2011, le TCAC en volume a été de 1,8 %.

- Sur le plan de la valeur, les sauces à cuisson ont accaparé la plus grande part de marché de 2006 à 2011 (2 G$ US en 2011; 48,4 % de l'ensemble du marché). Parmi les sauces à cuisson, la sous-catégorie la plus vendue a été celle des fines herbes et des épices (701 M$ US). La deuxième catégorie en importance parmi les sauces, vinaigrettes et condiments, celle des sauces préparées, a représenté des ventes de 1,3 G$ US (30,7 % du marché). La part de marché des sauces préparées a baissé comparativement à 2006.

- Les sauces préparées, qui représentaient auparavant la première catégorie sur le plan du volume des ventes, sont déclassées par les condiments marinés depuis 2008. La valeur des ventes de produits marinés a crû par conséquent (729 M$ US en 2011 et TCAC de 7,4 % de 2006 à 2011). En valeur comme en volume, ce sont les trempettes qui ont enregistré la plus forte croissance (TCAC de 10,3 % de 2006 à 2011, pour des ventes de 111 M$ US en 2011).

Prévisions des ventes au détail

- Selon les prévisions, le marché allemand des sauces, des vinaigrettes et des condiments représentera 4,9 G$ US et 943 600 tonnes en 2016. La valeur des ventes devrait progresser à un TCAC de 2,5 %, tandis qu'en volume les ventes devraient stagner, voire se contracter. Cela signifie que la croissance de la valeur des ventes reposera fortement sur l'augmentation des prix. Les trempettes et les sauces barbecue connaîtront selon toutes attentes une assez forte croissance (TCAC de 4,8 % et de 4,6 %, respectivement). De 2011 à 2016, la répartition des parts de marché entre les catégories, en valeur comme en volume, restera similaire à celle de la période 2006-2011 selon les analystes.

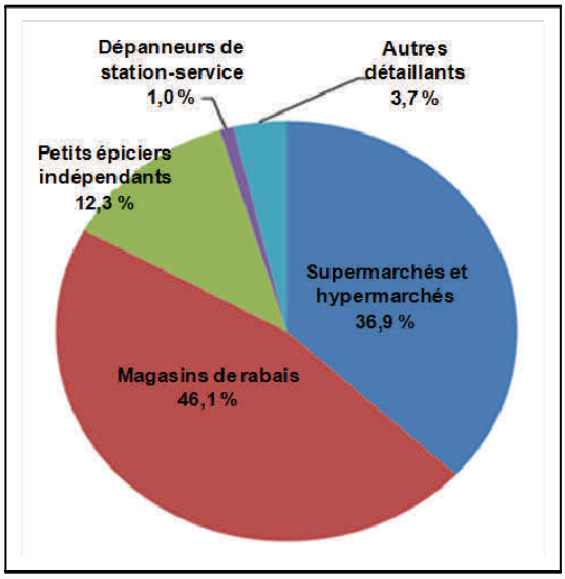
- Étant donné la stagnation du volume des ventes dans certaines des sous-catégories où la demande est habituellement bonne, comme les sauces pour salade, les vinaigrettes, les sauces barbecue et le ketchup, le développement de nouveaux produits et leur différenciation représenteront probablement la clé de la croissance (p. ex. lancement de nouvelles saveurs, de choix santé et d'emballages pratiques).

Distribution

- De 2006 à 2011, les établissements de vente au détail ont constitué le principal canal de distribution allemand pour les sauces, les vinaigrettes et les condiments. Les autres types de ventes, comme les achats par Internet, ont représenté moins de 0,5 % du marché au cours de cette période.

- Toujours de 2006 à 2011, ce sont les magasins de rabais qui ont été responsables de la plus grande part des ventes de sauces, de vinaigrettes et de condiments dans le pays. La part de ce canal de distribution a progressivement augmenté jusqu'à atteindre 46,1 % en 2011. Les supermarchés et les hypermarchés, au deuxième rang, ont conservé leur part d'environ 36 % des ventes. Les petits épiciers indépendants ont représenté 12,3 % du marché en 2011, mais leur part de marché a cependant été grugée d'année en année par les magasins de rabais et supermarchés et hypermarchés.

Allemagne – Part du marché des sauces, des vinaigrettes et des condiments des principaux canaux de distribution en 2011 – % de la valeur des ventes au détail



Source : *Euromonitor International, 2012.*

VENTES AU DÉTAIL (suite)

Allemagne – Valeur des ventes au détail dans le marché des sauces, des vinaigrettes et des condiments – Données historiques et prévisions – M$ US

Catégorie	2006	2011	2012	2016	TCAC 2006-2011	TCAC 2011-2016
Sauces, vinaigrettes et condiments (total)	3 788,8	4 378,5	4 492,8	4 956,1	2,9 %	2,5 %
Sauces à cuisson	1 866,4	2 117,6	2 173,0	2 391,7	2,6 %	2,5 %
Bouillon et cubes de bouillon	314,1	327,2	335,8	365,1	0,8 %	2,2 %
Préparations pour sauces déshydratées ou en poudre	374,5	393,8	402,3	439,5	1,0 %	2,2 %
Fines herbes et épices	604,4	700,9	722,4	800,1	3,0 %	2,7 %
Sauces pour pâtes	387,2	500,9	513,5	553,2	5,3 %	2,0 %
Sauces à cuisson	186,1	194,8	199,1	233,8	0,9 %	3,7 %
Trempettes	68,3	111,4	116,2	140,8	10,3 %	4,8 %
Produits marinés	510,1	729,4	749,8	818,9	7,4 %	2,3 %
Sauces préparées	1 283,1	1 345,3	1 376,3	1 519,6	1,0 %	2,5 %
Sauces barbecue	163,2	185,9	195,5	233,2	2,6 %	4,6 %
Sauces cocktail	23,2	24,8	25,8	28,7	1,3 %	3,0 %
Sauces au cari	16,5	18,0	18,5	21,1	1,8 %	3,2 %
Sauces de poisson	4,5	4,9	5,0	5,8	1,7 %	3,4 %
Sauces au raifort	53,0	52,2	52,8	56,3	-0,3 %	1,5 %
Ketchup	314,1	310,7	313,8	344,1	-0,2 %	2,1 %
Mayonnaise	185,7	196,5	200,0	215,1	1,1 %	1,8 %
Moutarde	166,6	177,1	183,1	201,2	1,2 %	2,6 %
Sauces d'huîtres	3,8	4,2	4,3	5,0	2,0 %	3,5 %
Sauces pour salade	182,8	185,2	187,0	198,8	0,3 %	1,4 %
Sauces soya	50,6	59,5	61,1	67,2	3,3 %	2,5 %
Sauces épicées au piment	59,2	63,9	66,2	74,4	1,5 %	3,1 %
Vinaigrettes	21,4	21,6	22,0	23,6	0,2 %	1,8 %
Sauces Worcestershire ou sauces à steak	34,8	37,3	37,4	41,2	1,4 %	2,0 %
Autres sauces préparées	3,8	3,6	3,7	3,8	-1,1 %	1,1 %
Pâte et purée de tomate	57,2	70,9	73,6	80,7	4,4 %	2,6 %
Autres sauces, vinaigrettes et condiments	3,8	3,9	4,0	4,4	0,5 %	2,4 %

Source *: Euromonitor International, 2012.*
**TCAC : taux de croissance annuel composé.*

VENTES AU DÉTAIL (suite)

Allemagne – Volume des ventes au détail dans le marché des sauces, des vinaigrettes et des condiments – Données historiques et prévisions – Milliers de tonnes

Catégorie	2006	2011	2012	2016	TCAC 2006-2011	TCAC 2011-2016
Sauces, vinaigrettes et condiments (total)	862,0	943,4	945,0	943,6	1,8 %	0,0 %
Sauces à cuisson	155,8	169,6	170,4	172,8	1,7 %	0,4 %
Bouillon et cubes de bouillon	19,1	19,6	19,8	19,5	0,5 %	-0,1 %
Préparations pour sauces déshydratées ou en poudre	20,3	20,8	20,7	20,6	0,5 %	-0,2 %
Fines herbes et épices	10,7	12,1	12,2	12,4	2,5 %	0,5 %
Sauces pour pâtes	61,1	71,8	72,2	71,7	3,3 %	0,0 %
Sauces à cuisson	44,6	45,3	45,5	48,7	0,3 %	1,5 %
Trempettes	4,3	7,0	7,1	7,8	10,2 %	2,2 %
Produits marinés	322,6	397,1	399,1	396,8	4,2 %	0,0 %
Sauces préparées	360,5	347,2	346,1	343,1	-0,7 %	-0,2 %
Sauces barbecue	38,7	38,1	40,4	42,3	-0,3 %	2,1 %
Sauces cocktail	4,0	4,2	4,2	4,3	1,0 %	0,5 %
Sauces au cari	2,7	2,8	2,9	3,0	0,7 %	1,4 %
Sauces de poisson	0,3	0,3	0,3	0,3	0,0 %	0,0 %
Sauces au raifort	6,4	6,1	6,1	5,8	-1,0 %	-1,0 %
Ketchup	132,0	120,5	118,8	117,6	-1,8 %	-0,5 %
Mayonnaise	68,3	68,5	66,4	64,0	0,1 %	-1,3 %
Moutarde	38,9	37,5	37,9	37,6	-0,7 %	0,1 %
Sauces d'huîtres	0,3	0,3	0,3	0,3	0,0 %	0,0 %
Sauces pour salade	48,7	47,9	47,6	46,3	-0,3 %	-0,7 %
Sauces soya	3,2	3,7	3,7	3,7	2,9 %	0,0 %
Sauces épicées au piment	7,4	7,7	7,8	8,0	0,8 %	0,8 %
Vinaigrettes	5,3	5,3	5,3	5,4	0,0 %	0,4 %
Sauces Worcestershire ou sauces à steak	4,0	4,1	4,0	4,0	0,5 %	-0,5 %
Autres sauces préparées	0,2	0,2	0,2	0,2	0,0 %	0,0 %
Pâte et purée de tomate	18,5	22,2	22,0	22,8	3,7 %	0,5 %
Autres sauces, vinaigrettes et condiments	0,3	0,3	0,3	0,3	0,0 %	0,0 %

Source *: Euromonitor International, 2012.*
**TCAC : taux de croissance annuel composé.*

PART DE MARCHÉ SELON L'ENTREPRISE

- De 2006 à 2011, Nestlé SA était la première entreprise en importance au chapitre de la valeur des ventes; en 2011, elle occupait 13,5 % du marché. Fuchs Gewürze GmbH & Co (13,4 %) et le groupe Unilever (11,5 %) suivaient. Les trois principales multinationales (Nestlé SA, le groupe Unilever et Kraft Foods Inc.) possèdent de nombreuses marques dans diverses catégories de produits. Les trois principales entreprises allemandes (Fuchs Gewürze GmbH & Co, Carl Kühne KG et Hengstenberg GmbH & Co, Richard) se spécialisent dans des types de produits particuliers, comme les assaisonnements, les condiments marinés et les sauces pour salade, dans lesquels elles sont concurrentielles.

- La marque Knorr du groupe Unilever est celle qui a maintenu la plus grande part de marché (plus de 10 % pendant la période 2006-2011). Cependant, la part de marché de Knorr a reculé de 1,4 point de pourcentage depuis 2006, car le marché s'est segmenté davantage et de nouveaux concurrents ont fait leur apparition dans diverses catégories de produits. La marque Knorr a eu un succès particulier dans les catégories des sauces pour pâtes et des sauces barbecue. La part de marché de la deuxième marque en importance, Kühne (Carl Kühne KG), est restée stable de 2006 à 2011, à 7,6 % en moyenne. Les produits de marque Kühne comprennent entre autres des sauces pour salade, des vinaigres, des sauces et des produits marinés.

Allemagne – Part du marché des sauces, des vinaigrettes et des condiments selon l'entreprise – % de la valeur des ventes au détail

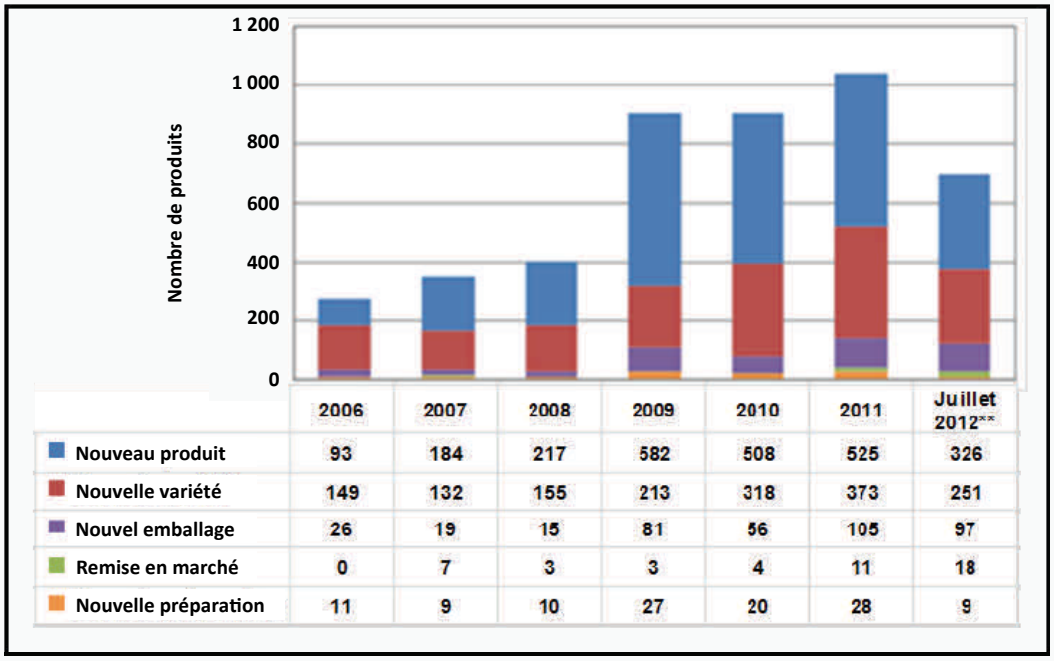
Entreprise	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Nestlé SA	15,6	15,0	14,5	13,9	13,7	13,5
Fuchs Gewürze GmbH & Co	13,9	13,9	13,5	13,4	13,6	13,4
Groupe Unilever	13,0	12,1	11,9	11,6	11,7	11,5
Carl Kühne KG	7,4	7,7	7,7	7,7	7,7	7,6
Kraft Foods Inc	4,3	4,2	4,1	4,1	4,0	3,9
Hengstenberg GmbH & Co, Richard	3,1	3,4	3,5	3,5	3,6	3,5
Barilla Holding SpA	2,4	2,6	2,7	2,9	2,9	2,9
Heinz Co, HJ	2,7	2,6	2,7	2,7	2,7	2,6
Gewürzwerke Hermann Laue	2,0	1,9	1,9	1,9	1,8	1,8
Develey Senf & Feinkostfabrik GmbH	1,8	1,8	1,8	1,8	1,7	1,7
Spreewaldkonserve Golßen GmbH	1,4	1,5	1,6	1,7	1,7	1,7
Wagner Gewürze GmbH	0,9	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Kikkoman Corp	0,6	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Homann Feinkost GmbH & Co KG	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Händlmaier Senffabrikation GmbH & Co KG, Luise	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & Co KG	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Schamel Erste Bayerische Meerrettich Feinkostfabrik GmbH	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Kamps Food Retail Investments SA	-	-	0,3	0,4	0,4	0,4
Kochs Meerrettich GmbH	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Campbell Soup Co	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Grupo Ebro Puleva SA	-	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
McIlhenny Co	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2
McDonald's Corp	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2
Mars Inc	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Rila Feinkost-Importe GmbH Co KG	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Birkel/3 Glocken Teigwaren GmbH	0,3	-	-	-	-	-
Theodor Kattus GmbH	0,3	-	-	-	-	-
Zertus GmbH	-	-	-	-	-	-
Marques maison	18,4	19,5	20,3	20,8	20,7	20,1
Autres entreprises	8,4	8,5	8,2	8,5	8,8	10,3
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : *Euromonitor International, 2012.*

LANCEMENTS DE NOUVEAUX PRODUITS

- Selon Mintel, 4 585 nouveaux produits ont été lancés en Allemagne de janvier 2006 à juillet 2012 dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments. Le plus grand nombre de lancements (1042) a eu lieu en 2011. Parmi ces 4 585 lancements, 2 435 étaient des produits entièrement nouveaux (53,1 % du total) alors que le reste correspondait à de nouvelles variétés ou à de nouveaux éléments de gamme, à des produits présentés dans de nouveaux emballages, à de nouvelles préparations et à des produits remis en marché. De janvier 2012 à juillet 2012, 701 lancements ont été relevés, ce qui dépasse le nombre de lancements observés à la même période en 2011.

Allemagne – Lancement de nouveaux produits dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments de janvier 2006 à juillet 2012 – Selon l'année et le type de lancement



	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Juillet 2012**
Nouveau produit	93	184	217	582	508	525	326
Nouvelle variété	149	132	155	213	318	373	251
Nouvel emballage	26	19	15	81	56	105	97
Remise en marché	0	7	3	3	4	11	18
Nouvelle préparation	11	9	10	27	20	28	9

Source: *Mintel, 2012*

Allemagne – Lancements de nouveaux produits dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments de janvier 2006 à juillet 2012 – Selon les 10 principales entreprises

Entreprise	Nombre de produits
Aldi	330
Unilever	292
Maggi	127
Norma	114
Lidl	96
Penny Markt	92
Hengstenberg	79
Rewe	77
Rila Feinkost-Importe	74
Kraft Foods	70

Source : *Mintel, 2012*

Principales entreprises

- C'est Aldi qui est responsable du plus grand nombre de lancements toutes catégories de produits confondues; ses 330 produits représentent 7,2 % des lancements effectués de 2006 à 2012. Unilever a lancé292 produits au cours de la même période, soit 6,4 % du total.

- Aldi a lancé le plus grand nombre de nouveaux produits dans les sauces à cuisson (38), les condiments marinés (49) et les sauces préparées (53). C'est Unilever qui a lancé le plus grand nombre de produits dans les sous-catégories des sauces pour pâtes (44), des assaisonnements (145) et du bouillon (18).

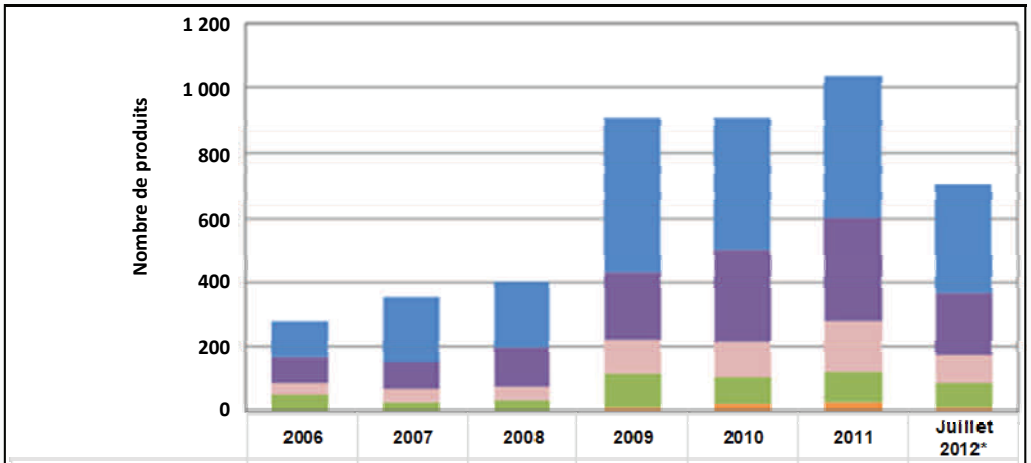
- Parmi les entreprises allemandes, Hengstenberg a mis en marché le plus grand nombre de nouvelles sauces pour salade et de nouveaux vinaigres (40) et Homman Feinkost, le plus grand nombre de nouvelles trempettes (18).

LANCEMENTS DE NOUVEAUX PRODUITS (suite)

Principales catégories

- Les sauces à cuisson ont représenté 2 177 des 4 585 lancements enregistrés (47,5 %), tandis que 1 286 des nouveaux produits lancés l'ont été dans la catégorie des sauces préparées (28 %). Parmi les sauces à cuisson, 1 132 des lancements concernaient des assaisonnements (52 %), 469 concernaient des sauces à cuisson (21,5 %), 419 concernaient des sauces pour pâtes (19,2 %) et 157 concernaient du bouillon.

Allemagne – Lancements de nouveaux produits dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments de janvier 2006 à juillet 2012 – Selon l'année et la catégorie de produits



	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Juillet 2012*
Sauces à cuisson	115	196	206	475	410	442	333
Sauces préparés	76	86	120	209	280	322	193
Condiments marinés	39	42	38	104	109	155	89
Trempettes	45	23	36	108	83	98	74
Autres	4	4	0	10	24	25	12

***Source** : Mintel, 2012. *Cumul à partir du début de l'année.*

Allemagne – Lancements de nouveaux produits dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments de janvier 2006 à juillet 2012 – Selon les dix allégations les plus utilisées

Allégation	Nombre de produits
Sans additifs ni agents de conservation	1 095
Biologique	979
Sans allergènes, à faible teneur ou à teneur réduite en allergènes	281
Qualité supérieure	257
Sans gluten	237
Facile à utiliser	216
Végétarien	172
Emballage pratique	169
Sans gras, à faible teneur en gras ou à teneur réduite en gras	147
Sans lactose, à faible teneur en lactose ou à teneur réduite en lactose	135

***Source :** Mintel, 2012*

Principales allégations

- « Sans additifs ni agents de conservation » était l'allégation la plus fréquemment utilisée parmi les sauces, les vinaigrettes et les condiments lancés en Allemagne de 2006 à 2012 (1095 produits). La deuxième allégation en fréquence, « biologique », se retrouvait sur 979 produits. Les autres allégations les plus courantes étaient « sans allergènes, à faible teneur en allergènes ou à teneur réduite en allergènes » (281 produits), « qualité supérieure » (257 produits) « sans gluten » (237 produits) et « facile à utiliser » (216 produits).

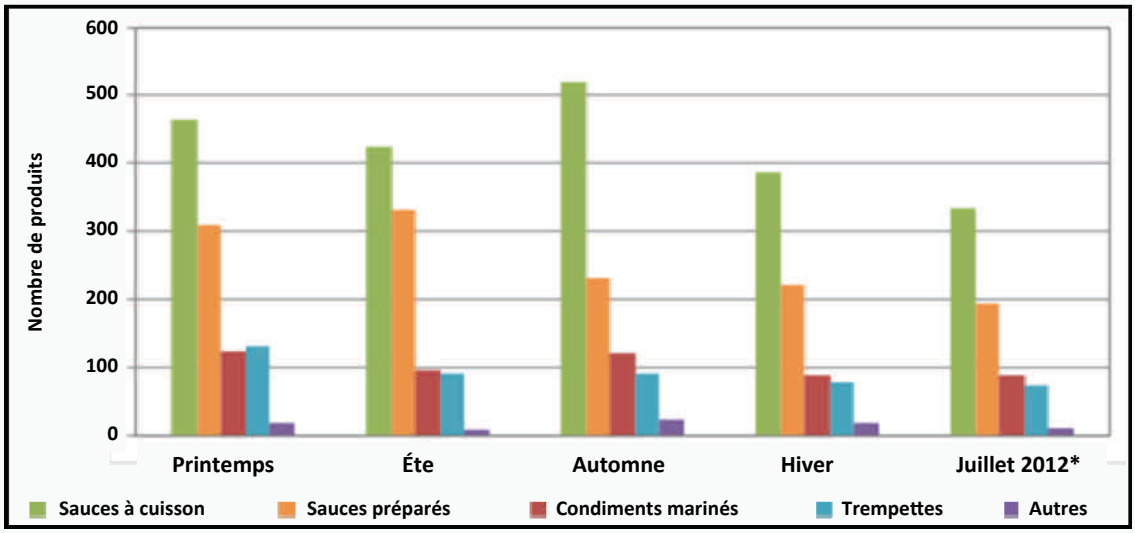
- La moutarde, les œufs, le lait, le céleri et le dioxyde de soufre (ou sulfites) étaient les cinq ingrédients le plus souvent cités dans les avertissements concernant les allergènes. La moutarde était l'allergène le plus fréquemment indiqué sur les produits de sauces à cuisson et de sauces préparées. Parmi les 39 produits de sauces pour salade et de vinaigres dits de « qualité supérieure », 14 (35,9 %) portaient l'allégation « sans sulfites, à faible teneur en sulfites ou à teneur réduite en sulfites ».

TENDANCES DANS LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS

Aspect saisonnier

- Les saisons ont une influence manifeste sur les ventes de sauces, de vinaigrettes et de condiments en Allemagne. Toutes catégories confondues, c'est en mars que le plus grand nombre de lancements a eu lieu (450 produits ou 11,6 % de l'ensemble des produits lancés de janvier 2006 à décembre 2011). Pour les lancements de sauces à cuisson, les sommets ont été atteints en mars et en novembre. Par ailleurs, dans les autres catégories de produits où l'influence des ventes d'été est fortement ressentie, comme celle des sauces préparées, plus de produits ont été lancés au printemps et en été que dans les autres saisons.

Allemagne – Lancements de nouveaux produits dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments – Selon la catégorie et la saison – Comparaisons entre les saisons pour la période de janvier 2006 à décembre 2011 et la période de janvier 2012 à juillet 2012



***Source** : Mintel, 2012. Remarque : Les lancements de produits de janvier 2012 à juillet 2012 sont exclus des analyses par mois et par saison étant donné que seule une partie des données mensuelles ou saisonnières est connue pour l'année 2012.*
**Cumul à partir du début de l'année.*

Tendances en matière d'innovation

- Selon Euromonitor (2011), le nombre de produits novateurs dans le marché allemand des sauces, des vinaigrettes et des condiments a été limité. Les données récentes sur les lancements ont aussi montré un accroissement du nombre de produits remis en marché et d'ajouts à des gammes de produits existantes. En outre, certains des derniers produits novateurs, comme le bouillon gélatineux Pur Delikatess de marque Knorr, se sont peu vendus sur le marché allemand. À l'opposé, le bouillon en cube de la marque de produits biologiques Alnatura a vu sa présence dans les canaux de distribution de masse augmenter, et les ventes par établissement ont progressé.

- Les consommateurs demandent de plus en plus des emballages pratiques, ce qui encourage les fabricants de sauces, de vinaigrettes et de condiments à continuer de lancer de nouveaux produits qui peuvent être facilement partagés en portions, qui sont offerts dans des contenants pouvant être mis au micro-ondes ou qui sont offerts dans des contenants comportant un dispositif de versement pratique. Par exemple, trois nouveaux produits en flacons pulvérisateurs ont été mis en marché sous la marque Finest Gourmet par IMEX Handelsgesellschaft; ils visaient à satisfaire les consommateurs à la recherche d'assaisonnements faciles à utiliser.

*Le **bouillon Pur Delikatess Knorr d'Unilever** est un bouillon gélatineux facile à dissoudre fait d'ingrédients végétaux de grande qualité.*
***Source** : Mintel, 2012.*

*Le **bouillon de légumes Gemüse Brühe** est un bouillon en cubes fait d'ingrédients biologiques certifiés.*
***Source** : Mintel, 2012.*

TENDANCES DANS LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS (suite)

Tendances en matière de saveurs

- On comptait 819 saveurs (y compris les mélanges de saveurs) parmi les 4 585 produits lancés de janvier 2006 à juillet 2012 en Allemagne dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments. Le nombre de nouvelles saveurs a augmenté parallèlement au nombre de lancements de nouveaux produits, offrant ainsi un éventail de choix élargi aux consommateurs. Par exemple, le plus grand nombre de lancements de produits a eu lieu en 2011, et c'est la même année qu'ont été lancées le plus grand nombre de nouvelles saveurs (289). De plus, en 2009, année où la croissance du nombre de lancements a été la plus forte (augmentation de 126,5 % par rapport à 2008), 249 nouvelles saveurs ont été mises en marché, ce qui représente une augmentation de 97,6 % par rapport à l'année précédente.

- Parmi les nouveaux produits, les produits sans saveur ajoutée ou nature ont été les plus nombreux (151 produits). Les produits à saveur de tomate venaient au deuxième rang (129), suivis des produits à la moutarde (76), puis des produits à l'ail et des produits aux légumes (64 produits dans chacune des catégories).

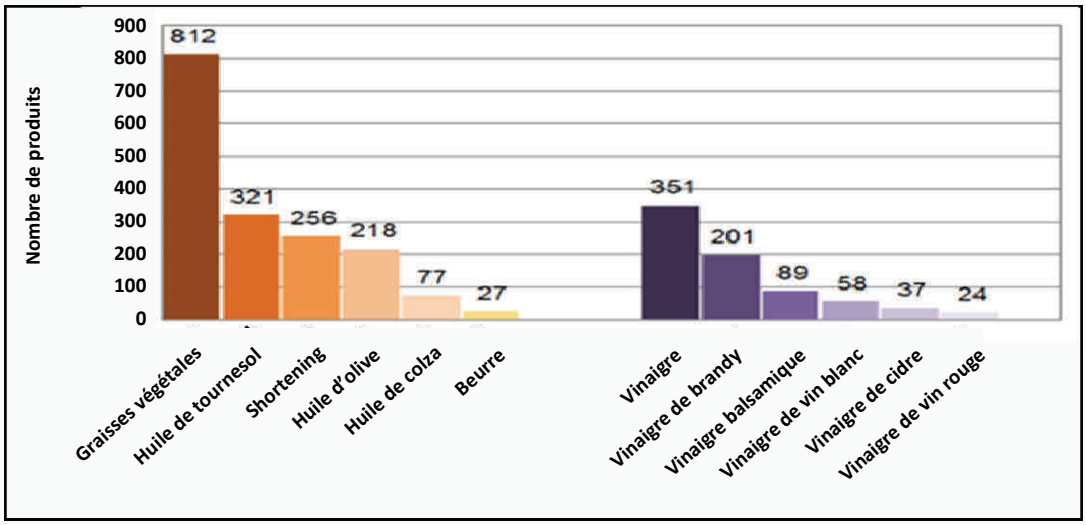
Analyse des principaux ingrédients

- Depuis 2006, un nombre croissant d'ingrédients donnant une saveur épicée ou piquante ont été mis en marché. Par exemple, le cari (y compris les mélanges de saveurs de cari), diverses variétés de piments forts et des mélanges relevés de moutarde et de wasabi ont été de plus en plus utilisés comme ingrédients et inclus dans les noms de produits. Cependant, les saveurs et les ingrédients doux restent prédominants.

- Les principaux ingrédients utilisés dans les sauces, les vinaigrettes et les condiments en Allemagne ont été les légumes, les herbes, les graisses, les céréales et les vinaigres. En ce qui concerne les légumes, les poivrons ont été l'ingrédient le plus souvent utilisé, devant les tomates (y compris sous forme de purée, de pâte ou de poudre). Les oignons et l'ail ont aussi été couramment utilisés comme ingrédients.

- Les graisses végétales ont constitué l'ingrédient de la catégorie des huiles et des matières grasses le plus utilisé dans l'ensemble des types de produits. Le deuxième ingrédient en importance dans la catégorie des huiles et des matières grasses a été l'huile de tournesol. Parmi les 321 produits ayant l'huile de tournesol comme ingrédient, 46,1 % étaient des sauces pour pâtes ou des trempettes pour légumes. L'huile de colza a été utilisée dans 77 nouveaux produits, dont 53,2 % étaient des sauces préparées ou des sauces pour salade. Du côté des ingrédients acidulés, le vinaigre le plus fréquemment utilisé a été le vinaigre ordinaire (une variante du vinaigre blanc distillé) dans toutes les catégories de produits. Le vinaigre de brandy était le deuxième au chapitre de la fréquence d'utilisation; il se trouvait dans 201 nouveaux produits, dont 59,7 % appartenaient aux catégories des condiments marinés ou des sauces préparées (exception faite des sauces pour salade et des produits de vinaigre pur).

Allemagne – Principales variétés de vinaigres et principaux types d'huiles et de matières grasses utilisées dans les produits de la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments lancés de janvier 2006 à juillet 2012



Source : *Mintel, 2012*

EXEMPLES DE NOUVEAUX PRODUITS

Voici quelques exemples de nouveaux produits lancés de janvier 2012 à juillet 2012 en Allemagne dans la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments, selon la Global New Products Database de Mintel (2012).

Sauce bolognaise fine au tofu

Entreprise : Tofu Life
Marque : Avantissimo
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Sauces pour pâtes
Date de publication : Juillet 2012

Type de lancement : Nouveau produit
Prix ($ US) : 2,26
Emballage : Barquette en plastique (PTPE)
Allégations : Convient au four micro-ondes, biologique, végétalien, facile à utiliser, sans ingrédients d'origine animale

Ingrédients : Eau, purée de tomates, tofu (eau, soya, agents raffermissants [7 %, chlorure de magnésium, sulfate de calcium]), protéines de blé, huile de tournesol, levure, sucre naturel non raffiné (brut), épices, sauce soya (eau, soya, blé, sel), oignons rôtis (oignons, huiles végétales, farine de blé, sel), origan, sels de mer, ail, gomme de caroube (agents épaississants), céleri de culture biologique contrôlée.

Description du produit : Avantissimo Feine Tofu Bolognese (la sauce bolognaise fine au tofu) est une sauce bolognaise végétalienne qui se vend en format de 250 g.

Sel barbecue au poivre de Cayenne

Entreprise : Saline Bad Reichenhaller
Marque : Bad Reichenhaller
Catégorie : Assaisonnements
Sous-catégorie : Sauces pour salade et vinaigres
Date de publication : Juillet 2012

Type de lancement : Nouvelle variété ou nouvel élément de gamme
Prix ($ US) : 1,90
Emballage : Tube en plastique (PTPE)
Allégations : Sans additifs ni agents de conservation, sans gluten, sans allergènes, à faible teneur en allergènes ou à teneur réduite en allergènes

Ingrédients : Sel iodé, épices (poivre de Cayenne, paprika, gingembre, ail, oignons, graines de cumin, persil, curcumine), tomates, extraits d'épices (chile), dioxyde de silicone (acides alimentaires, agents antiagglomérants), acide folique (acides alimentaires).

Description du produit : Bad Reichenhaller Hot Chili Barbecue Salz (le sel barbecue au poivre de Cayenne Bad Reichenhaller) est fait à partir de sel des Alpes. Ce produit sans gluten contient de l'acide folique (vitamine B). Il ne contient aucun exhausteur de saveur et se vend en format de 108 g.

Vinaigre à l'ail

Entreprise : Mautner Markhof
Marque : Mautner Markhof Feine Auswahl
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Sauces pour salade et vinaigres

Date de publication : Juillet 2012
Type de lancement : Nouveau produit
Prix ($ US) : 3,27
Emballage : Bouteille de verre ordinaire

Ingrédients : Vinaigre de brandy, concentré de jus de pomme, ail (frais), arôme naturel d'ail.

Description du produit : Mautner Markhof Knoblauchessig (le vinaigre à l'ail Mautner Markhof) est un vinaigre doux et épicé fait avec de l'ail frais. Ce vinaigre de spécialité autrichien fermenté naturellement a une teneur en acide de 6 % et se vend en bouteille de 500 ml. Les variétés suivantes sont aussi offertes : Zitronenessig (vinaigre au citron); Kräuteressig (vinaigre aux herbes); Walnusessig (vinaigre aux noisettes); Apfelessig (vinaigre de pomme); Essig Mediterran (vinaigre méditerranéen). Le vinaigre méditerranéen est un vinaigre fermenté naturellement aromatisé aux herbes italiennes et aux olives noires. Ce vinaigre est idéal comme assaisonnement à salade. Le produit a une teneur en acide de 6 % et se vend en bouteille de 500 ml.

Source de toutes les descriptions : *Mintel, 2012.*

EXEMPLES DE NOUVEAUX PRODUITS (suite)

Mélange à goulash déshydraté

Entreprise : Kaufland Warenhandel
Marque : K Classic Fix Für Fleischgerichte
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Assaisonnements
Date de publication : Juillet 2012

Type de lancement : Nouvelle variété ou nouvel élément de gamme
Prix ($ US) : 0,32
Emballage : Sachet souple doublé de papier d'aluminium
Allégations : Sans additifs ni agents de conservation

Ingrédients : Farine de blé, sel iodé, maltodextrine, sucre blanc, poivron, sirop de sucre caramélisé, oignons, substances aromatisantes, extraits de levure, poudre de tomate, graisses végétales, lactose, acide citrique (acides alimentaires), épices, gomme de Guar (agents épaississants), ail.

Description du produit : K Classic Fix Für Fleischgerichte Gulasch (le mélange à goulash déshydraté K Classic) ne contient pas de glutamate monosodique (un exhausteur de saveur). Le produit se vend en sachet de 50 g, ce qui correspond à quatre portions.

Moutarde diablement piquante

Entreprise : Carl Kühne
Marque : Kühne Heiss Macher
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Sauces préparées
Date de publication : Juillet 2012

Type de lancement : Nouveau produit
Prix ($ US) : 1,26
Emballage : Tube en aluminium
Allégations : Sans additifs ni agents de conservation

Ingrédients : Eau, vinaigre, graines de moutarde, sucre blanc, sel, raifort (sec), assaisonnement, substances aromatisantes naturelles, sirop de sucre caramélisé, gomme de xanthane (agents épaississants).

Description du produit : Kühne Heiss Macher Teuflisch Scharfer Senf (la moutarde diablement piquante Kühne Heiss Macher) est une sauce épicée à la moutarde et au raifort sans agents de conservation ni exhausteurs de saveur. Le produit est vendu en tube de 200 ml.

Mélange à trempette

Entreprise : Netto Marken-Discount
Marque : Delique
Catégorie : Tartinades salées
Sous-catégorie : Trempettes

Date de publication : Juin 2012
Type de lancement : Nouveau produit
Prix ($ US) : 1,28
Emballage : Tube en plastique

Ingrédients de la trempette au fromage pour nachos : Fromage non affiné (frais, à faible teneur en gras), huiles végétales, crème, eau, poivrons (morceaux), sucre blanc, arômes naturels de fromage, sel, cornichons, vinaigre de brandy, jaune d'œuf, oignons, glucose, amidon modifié, agents épaississants (gomme de guar, gomme de xanthane), épices, maltodextrine, amidon, graines de moutarde, herbes, curcumine.

Ingrédients du guacamole : Fromage non affiné (frais, à faible teneur en gras), crème, huiles végétales, eau, poivrons (morceaux), sel, ail, concentré de jus de pomme, glucose, vinaigre de brandy, sucre blanc, épices, jaune d'œuf, concentré de jus de citron, poivre de Cayenne, avocats en poudre, amidon modifié, extraits d'herbes (extraits, colorants alimentaires, faits de végétaux), extrait d'orties, curcumine (extraits), chlorophylle cuivrique (colorants alimentaires, composés), maltodextrine, agents épaississants (gomme de guar, gomme de xanthane), amidon, graines de moutarde, acide lactique (acides alimentaires), extraits d'herbes, extraits de levure.

Ingrédient de la salsa rouge : Eau, tomate en poudre, sucre blanc, diacétate de sodium (acides alimentaires), amidon modifié, poivrons (morceaux), épices, oignons, substances aromatisantes (lait), sel, gomme de guar (agent épaississant), poudre de poivre de Cayenne.

Description du produit : Il existe trois types de mélanges à trempette Delique : trempette au fromage pour nachos, guacamole et salsa rouge. Le produit est offert en emballage de 300 grammes qui contient deux pots de chaque type de mélange.

Source de toutes les descriptions : *Mintel, 2012.*

EXEMPLES DE NOUVEAUX PRODUITS (suite)

Olives de la Chalcidique

Entreprise : Gaea Products
Marque : Gaea
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Condiments marinés
Date de publication : Juillet 2012

Type de lancement : Nouvel emballage
Prix ($ US) : 1,63
Emballage : Sachet métallique souple à fond plat
Allégations : Sans additifs ni agents de conservation, qualité supérieure

Ingrédients : Olives vertes, sel, marinade (huile d'olive extra-vierge, origan, coriandre, écorce de citron, ail).

Description du produit : Gaea Chalkidiki Oliven (les olives de la Chalcidique Gaea) sont maintenant offertes en format collation. Les olives de la Chalcidique sont marinées avec des herbes méditerranéennes et sont réputées pour leur fermeté et leur goût frais. Le produit ne contient ni noyaux ni exhausteurs de goût. Ce produit grec de première qualité est vendu en format de 65 g.

Sauce brune à la Guinness

Entreprise : Heinz
Marque : HP
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Sauces préparées
Date de publication : Juin 2012

Type de lancement : Nouvelle variété ou nouvel élément de gamme
Prix ($ US) : 4,51
Emballage : Bouteille inversée en plastique (repose sur le bouchon)

Allégations : Sans additifs ni agents de conservation, sans gras, à faible teneur en gras ou à teneur réduite en gras, co-marqué, emballage éthique et écologique

Ingrédients : Tomates, sirop de glucose et de fructose, mélasse, vinaigre, sucre blanc, eau, amidons modifiés, caramel nature (colorants alimentaires), bière forte (orge), substances aromatisantes (blé), sel, poudre d'ail, poudre d'oignon, acide citrique (acides alimentaires), poivre noir, épices.

Description du produit : HP Guinness Brown Sauce mit Guinness (la sauce brune à la Guinness HP) combine le goût puissant et onctueux de la Guinness à la saveur caractéristique de HP. Elle convient à merveille aux saucisses et aux plats de viande rouge. Ce produit ne contient ni colorants artificiels ni agents de conservation. Il a une faible teneur en gras et il est vendu en bouteille inversée recyclable de 475 g.

Sauce pour salade au vinaigre balsamique en flacon pulvérisateur

Entreprise : IMEX Handelsgesellschaft
Marque : Finest Gourmet
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Sauces pour salade et vinaigres

Date de publication : Juillet 2012
Type de lancement : Nouvelle variété ou nouvel élément de gamme
Prix ($ US) : 3,77
Emballage : Bouteille en plastique (PTPE)

Ingrédients : Vinaigre balsamique (vinaigre de vin, vinaigre de cidre [concentré], colorant [caramel], dioxyde de soufre [antioxydant], cidre de raisin [concentré].

Description du produit : Finest Gourmet Salatspray mit Balsamessig (la sauce pour salade au vinaigre balsamique en flacon pulvérisateur Finest Gourmet) est faite à partir de vinaigre balsamique de Modène (Italie). Ce produit convient à merveille aux salades et est offert en flacon pulvérisateur de 250 ml.

Source de toutes les descriptions : *Mintel, 2012.*

EXEMPLES DE NOUVEAUX PRODUITS (suite)

Épices pour le café, le chocolat chaud et le thé

Entreprise : Grünsfelder Biologistik
Marque : Voodoo Food
Catégorie : Sauces et assaisonnements
Sous-catégorie : Assaisonnements

Date de publication : Mai 2012
Type de lancement : Nouveau produit
Prix ($ US) : 4,51
Emballage : Contenant cylindrique en matériaux composites multicouches
Allégations : Biologique

Ingrédients : Cannelle, piment de la Jamaïque, clous de girofle, gingembre, cardamome.

Description du produit : Voodoo Food Charme Du Cafe Gewürz für Kaffee, Kakao, Tea (les épices pour le café, le chocolat chaud et le thé Charme Du Cafe de Voodoo Food) sont un assaisonnement pour le café, le chocolat chaud et le thé fait d'un mélange de cannelle, de piment de la Jamaïque, de clous de girofle, de gingembre et de cardamome. Il peut aussi être utilisé pour assaisonner le muesli, la crème glacée, les gâteaux et les salades de fruits. Ce produit biologique est vendu en contenant cylindrique de 50 g muni d'un dispositif de déversement.

Tartinade à la citrouille sans levure

Entreprise : Rossmann
Marque : Rossmann EnerBio
Catégorie : Tartinades salées
Sous-catégorie : Pâtes de légumes salées
Date de publication : Février 2012

Type de lancement : Nouveau produit
Prix ($ US) : 1,72
Emballage : Bocal de verre ordinaire
Allégations : Biologique, végétarien, sans gluten, sans allergènes, à faible teneur en allergènes ou à teneur réduite en allergènes, sans lactose, à faible teneur en lactose ou à teneur réduite en lactose.

Ingrédients : Citrouille, eau, huile de tournesol, oignons, carottes, sucre naturel son raffiné (brut), jus de citron, noix de cajou, semoule de maïs, sels de mer, épices, gomme de guar (agent épaississant).

Description du produit : Rossmann EnerBio Kurbis Hefefreir Brotaufstrich (la tartinade à la citrouille sans levure EnerBio de Rossmann) est maintenant offerte dans un nouvel emballage. Ce produit végétarien léger certifié biologique ne contient ni gluten, ni lactose, ni levure. Il se vend en bocal de 125 g.

Source des deux descriptions : *Mintel, 2012.*

SOURCES

Banque mondiale. *Données – Par pays – Allemagne*. Consulté le 12 juin 2012.

Euromonitor International. *Consumer Lifestyles in Germany*. Mars 2011. Consulté le 22 août 2012.

— *Germany: Country Fact file*. 2012. Consulté le 18 juillet 2012.

— *Sauces, dressings and condiments in Germany*. Novembre 2011. Consulté le 18 juillet 2012.

— *Packaged Food in Germany*. Décembre 2011. Consulté le 18 juillet 2012.

Mintel Global New Products Database. 2012.

— *Category Insight Report: Table Sauces, Seasonings, and Sweeteners*. Mai-août 2012.

— *Category Insight Report: Cooking Sauces, Pasta Sauces and Stocks*. Mai-juillet 2012.

ANNEXE : DÉFINITIONS

Euromonitor International (2012) utilise les définitions suivantes pour les produits de la catégorie des sauces, des vinaigrettes et des condiments.

Sauces, vinaigrettes et condiments

- Cette catégorie comprend la pâte et la purée de tomate, le bouillon et les cubes de bouillon, les fines herbes et les épices, les sauces préparées, les sauces soya, les sauces pour pâtes, les sauces à cuisson, les mélanges pour sauce déshydratés ou en poudre, le ketchup, la mayonnaise, la moutarde, les sauces pour salade, les vinaigrettes, les trempettes, les produits marinés et les autres sauces, vinaigrettes et condiments.

Sauces à cuisson

- Cette catégorie comprend le bouillon et les cubes de bouillon, les mélanges pour sauce déshydratés ou en poudre, les fines herbes et les épices, le glutamate monosodique, les sauces pour pâte et les sauces à cuisson.

Bouillon et cubes de bouillon

- Cette catégorie comprend les cubes de bouillon, les cubes et les poudres de sauce et les bouillons liquides.

Préparations pour sauces déshydratées ou en poudre

- Sauces déshydratées auxquelles sont ajoutés de l'eau ou du lait avant consommation. Les préparations déshydratées ou en poudre à utiliser dans les recettes et les marinades déshydratées ou en poudre sont comprises dans cette catégorie. Il peut être nécessaire de chauffer certaines sauces déshydratées sur la cuisinière pour les épaissir une fois l'eau ou le lait ajouté. La sauce hollandaise, la sauce blanche, la sauce au poivre, la sauce aigre-douce et la sauce à spaghetti bolognaise sont quelques exemples de produits existants dans cette catégorie. Veuillez prendre note que les données sur le volume des ventes au détail et dans le secteur de la restauration concerne le volume à la vente, et non le volume une fois le produit réhydraté. Unilever et Nestlé sont parmi les principales entreprises mondiales dans cette catégorie.

Fines herbes et épices

- Cette catégorie comprend les herbes et les épices sèches emballées, y compris le poivre. Les mélanges d'herbes et d'épices ajoutés à l'eau bouillante en vue de préparer des soupes sont compris. Prendre note que les herbes et les épices fraîches, les herbes et les épices congelées, les pâtes et les purées d'herbes et d'épices et le sel ne font pas partie de cette catégorie. Les pâtes et les purées d'herbes et d'épices font partie d'autres catégories. McCormmick & Co, Burns Philip & Co et Unilever font partie des principales entreprises mondiales dans cette catégorie.

Sauces pour pâtes

- Ces sauces peuvent être versées directement sur les pâtes cuites, réchauffées quelques minutes à l'avance ou encore ajoutées à des ingrédients frais (p. ex. de la viande ou des légumes) puis réchauffées de manière à constituer une sauce qui sera ensuite versée sur les pâtes cuites. Les sauces pour pâtes sont habituellement vendues dans des conserves ou des pots de verre à longue durée de conservation, mais des pâtes pour sauces fraîches ont récemment fait leur apparition dans les rayons des produits réfrigérés ou congelés dans certains marchés bien développés. La sauce tomate frite à l 'espagnole est comprise dans cette catégorie. Les types de produits retrouvés dans la catégorie comprennent la sauce bolognaise, la sauce carbonara, la sauce aux champignons, la sauce tomate, la sauce aux légumes, le pesto, etc. Les sauces pour pâtes déshydratées sont cependant exclues. Ragu (Unilever), Prego (Campbell Soup), Dolmio (Mars), Barilla (Barilla) et Classico (Heinz) sont parmi les principales marques dans cette catégorie.

Sauces à cuisson

- Cette catégorie comprend les sauces ou pâtes à cuisson liquides (c.-à-d. non déshydratées) à ajouter à des ingrédients (p. ex. de la viande ou des légumes) en vue de constituer un repas. La définition couvre les sauces ou pâtes pouvant être ajoutées avant la cuisson (marinades) comme celles qui peuvent être ajoutées au cours de la cuisson (p. ex. cuisson à la vapeur, grillade, cuisson à la poêle, ragoût, etc.). La catégorie comprend tous les produits de ce type, qu'ils soient vendus congelés, réfrigérés ou en contenant à longue durée de conservation. Les sauces ou pâtes qui sont également utilisées comme sauces préparées sont exclues de la présente catégorie (voir la définition des sauces préparées). Les sauces à cuisson sont généralement classées selon le type de cuisine (p. ex. italienne, française, indienne, chinoise, thaïe, mexicaine, etc.). Franco-American (Campbell Soup), Heinz (Heinz), Marumiya (Marumiya Corp.) et Lee Kum Kee (Lee Kum Kee Co. Ltd.) sont parmi les principales marques mondiales dans cette catégorie.

Trempettes

- Cette catégorie comprend une grande variété de produits et de saveurs destinés à accompagner les aliments comme les croustilles, les gressins, le pain pita et autres produits mis en marché comme amuse-gueule. La catégorie comprend tous les produits de ce type vendus congelés, réfrigérés, déshydratés ou en contenant à longue durée de conservation. Les trempettes peuvent aussi être offertes en format prêt-à-servir ou exiger une préparation (décongélation, réhydratation, etc.). Le guacamole, le taramasalata, l'hummus, le tzatziki, les sauces trempettes mexicaines (salsa et salsa piquante), les trempettes aux tomates épicées, les trempettes aromatisées à l'américaine et les trempettes au fromage sont quelques exemples de produits dans cette catégorie. PepsiCo Inc., Campbell Soup et General Mills font partie des principales entreprises dans cette catégorie.

ANNEXE : DÉFINITIONS (suite)

Sauces préparées

- Cette catégorie comprend les sauces de table, comme la sauce brune, la sauce soya, la sauce au piment, la sauce Worcester, la sauce aux prunes, la sauce à la menthe pour la viande, la sauce tartare, la sauce aux pommes pour la viande, le raifort, la sauce aux canneberges pour la viande, etc. Elle comprend aussi les sauces à usages multiples qui peuvent être utilisées soit à table, soit comme marinade, soit comme sauce à cuisson (pour la cuisson à la poêle, la cuisson à la vapeur, etc.) comme la sauce d'huîtres, la sauce hoisin, la sauce soya, etc. Tous les produits de ce type sont compris, qu'ils soient réfrigérés, congelés ou en contenant à longue durée de conservation. Diverses régions utilisent différentes sauces fermentées, de sorte que les variétés comprises varient selon les pays. Lee Kum Kee (Lee Kum Kee), Haitian (Foshan Haitian Flavouring & Food), Kraft (Kraft Foods) et Heinz (Heinz Co.) sont parmi les principales marques dans cette catégorie.

Sauces barbecue

- Cette catégorie comprend toutes sauces principalement destinées à mariner ou à assaisonner la viande cuite au barbecue. Même si ces sauces peuvent êtres utilisées avec n'importe quels aliments, elles sont habituellement mises sur la viande pendant qu'elle cuit (que ce soit au barbecue, sur le gril ou au four) ou sur la viande déjà cuite. Elle présente parfois un arôme de fumée, généralement parce que les sauces barbecue sont un type de sauce fermentée. Les ingrédients varient, mais la pâte de tomate, le vinaigre, les épices, la sauce Worcester et les agents adoucissants sont parmi les plus courants. Les variations d'une sauce à l'autre sont souvent dues aux traditions et aux recettes régionales.

Sauces cocktail

- À la base, la sauce cocktail est constituée de ketchup mélangé avec du raifort préparé.

Sauces au cari

- Le terme « cari » est un générique utilisé dans la culture occidentale pour désigner divers plats épicés, en particulier ceux issus de la cuisine indienne ou d'autres cultures de l'Asie de l'Est, du Sud ou du Sud-Est. La sauce au cari est faite à partir de poudre de cari ou d'une pâte faite de poudre et d'huile. La poudre de cari est un mélange d'épices dont la composition varie énormément, mais qui comporte généralement une bonne quantité de curcuma moulu, ce qui donne une sauce de couleur jaune. Les ingrédients secondaires entrant dans la préparation de ces poudres de cari occidentales comprennent souvent la coriandre, le cumin, le fenugrec, la moutarde, le poivre de Cayenne, le poivre noir et le sel. Le piment de la Jamaïque, le poivre blanc, les graines de moutarde moulues, le gingembre moulu, l'ail, la cannelle, le cumin rôti, les clous de girofle, la muscade, le macis, les graines de cardamome verte ou les gousses de cardamome noire, les feuilles de laurier et les graines de coriandre se retrouvent parfois aussi dans la poudre de cari, et donc dans les sauces au cari. La catégorie comprend non seulement les sauces préparées à saveur de cari inspirées de la cuisine indienne ou sud-asiatique, mais aussi celles qui sont inspirées des cuisines japonaise, thaïlandaise, africaine (p. ex. éthiopienne) et caribéennes.

Sauces de poisson

- La sauce de poisson est un condiment à base de poisson fermenté. Il s'agit d'un ingrédient essentiel de plusieurs sauces et caris. La sauce de poisson est un aliment typique des cuisines philippine, vietnamienne, thaïe, laotienne et cambodgienne, et elle est aussi utilisée dans d'autres pays d'Asie du Sud-Est. En plus d'être ajoutée aux plats au cours de la cuisson, la sauce de poisson peut être mélangée à d'autres ingrédients et servir de trempette pour le poisson, les crevettes, le porc ou le poulet.

Sauces au raifort

- La sauce au raifort est préparée à partir de racine de raifort râpée, de vinaigre et de crème. Elle est habituellement utilisée comme condiment épicé, généralement avec de la viande (très souvent du bœuf), mais aussi avec nombre d'autres plats, y compris les sandwichs ou les salades. Aux États-Unis, le terme « sauce au raifort » désigne une préparation de raifort râpé mélangé à de la mayonnaise ou à de la sauce à salade Miracle Whip (comme la sauce « Horsey » d'Arby's). C'est le type de sauce au raifort qui est vendu par Kraft Foods et d'autres grands fabricants de condiments. La pâte de wasabi préparée (c.-à-d. prête à manger) est aussi comprise dans la catégorie. Prendre note que la poudre de wasabi, qui doit être réhydratée avant la consommation, est exclue de la catégorie et est classée dans « Autres sauces, vinaigrettes et condiments ».

Ketchup

- Cette sauce tomate populaire est généralement appelée ketchup, mais aussi « catsup » dans certains pays. La marque Ketchup aux tomates Heinz est la plus connue. La purée de tomate et le coulis de tomates, de même que les sauces pour pâtes et les sauces à cuisson à base de tomates, sont exclues de cette catégorie. Heinz (Heinz), Hunt's (ConAgra) et Del Monte (Del Monte) font partie des principales marques mondiales dans cette catégorie.

Mayonnaise

- Cette catégorie comprend les mayonnaises ordinaires et les mayonnaises à faible teneur en gras.

ANNEXE : DÉFINITIONS (suite)

Moutarde

- La moutarde est une pâte épicée faite à partir de graines de moutarde. Il en existe de nombreuses variétés (moutarde anglaise, moutarde française, moutarde de Dijon, moutarde en poudre, Karashi, etc.). Prendre note que le piccalilli n'entre pas dans cette catégorie, mais dans celle des produits marinés. French's (Reckitt Benckiser), Grey Poupon (Kraft), Amora (Unilever) et Maille (Unilever) sont parmi les principales marques mondiales dans cette catégorie.

Sauces d'huîtres

- Cette catégorie regroupe un certain nombre de sauces faites à partir d'huîtres cuites. La variété moderne la plus courante est un condiment visqueux de couleur brun foncé fait de sucre, de sel et d'eau, épaissi à l'aide d'amidon de maïs et aromatisé d'un peu d'essence ou d'extrait d'huître. Certaines variantes sont assombries à l'aide de caramel, mais la sauce d'huîtres de première qualité est naturellement foncée. Ce condiment est couramment utilisé dans les cuisines cantonaise, vietnamienne et khmère. La sauce d'huîtres donne un arôme salé à nombre de plats et elle convient à merveille à la viande et aux légumes. Il s'agit d'un ingrédient de base dans bon nombre de plats de la cuisine familiale chinoise. La sauce d'huîtres végétarienne, faite à partir de champignons (généralement des pleurotes ou des champignons shiitake) est aussi comprise dans cette catégorie.

Sauces pour salade

- Cette catégorie comprend les sauces pour salade ordinaires et les sauces pour salade à faible teneur en gras.

Sauces soya

- Cette catégorie comprend les sauces fermentées à base de soya. Il existe des sauces soya foncées et des sauces soya claires. Les mélanges à base de sauce soya, comme la sauce teriyaki (sauce soya mélangée avec du sucre et du mirin), la sauce sukiyaki (sauce soya mélangée avec du sucre, du mirin et du bouillon) ou la sauce yakitori (sauce soya mélangée avec du mirin, du saké et du sucre) sont aussi classés dans cette catégorie. Kikkoman (Kikkoman Corp), Mitsukan (Mitsukan Co Ltd) et Amoy (Danone) font partie des principales marques mondiales dans cette catégorie.

Sauces au piment

- Cette catégorie rassemble toutes les sauces préparées et tous les condiments épicés faits principalement de piment mélangé à d'autres ingrédients. Beaucoup de sauces au piment contiennent aussi du vinaigre, de l'huile ou un mélange des deux. Elles peuvent aussi être adoucies à l'aide de sucre ou d'autres agents adoucissants (sauce au piment sucrée). La catégorie comprend les sauces épicées mexicaines et latino-américaines, les sauces épicées de style cajun (p. ex. la sauce tabasco), les sauces épicées antillaises et caribéennes, les sauces épicées au piment de style asiatique (sauce au piment chinoise ou thaïe, kochujang coréen, etc.).

Vinaigrettes

- Cette catégorie comprend toutes les sauces pour salade faites à base de vinaigre. Kraft, Unilever et QP Corp sont parmi les principales entreprises mondiales dans cette catégorie.

Sauces Worcester ou sauces à steak

- Ce type de sauce est un condiment liquide fermenté, principalement utilisé en vue de donner de la saveur aux plats de viande et de poisson. La sauce Worcestershire originale et véritable de Lea & Perrins, une sauce Worcestershire traditionnelle vendue au Royaume-Uni, indique comme ingrédients : vinaigre de malt (tiré de l'orge), vinaigre d'alcool, mélasse, sucre, sel, anchois, extrait de tamarin, oignons, ail, épices et assaisonnement. Les épices et l'assaisonnement comprendraient des clous de girofle, de la sauce soya, du citron, des cornichons et du piment. Les autres sauces à steak de type Worcester, comme la sauce de marque A1 de Kraft, sont aussi comprises dans cette catégorie.

Autres sauces préparées

- Cette catégorie regroupe tous les types de sauces préparées non préalablement définis, y compris la sauce aux pommes pour la viande, la sauce aux canneberges, la sauce à la menthe, la sauce aux prunes, etc.

Pâte et purée de tomates

- Cette catégorie comprend la pâte (ou concentré) et la purée de tomates. Le coulis fait partie de cette catégorie. La pâte (ou concentré) de tomate est faite de tomates cuites pendant plusieurs heures, égouttées, puis réduites en un concentré épais et riche. La purée de tomate est faite de tomates cuites brièvement et égouttées, ce qui donne un liquide épais. Unilever, ConAgra, Cirio et Del Monte font partie des principales entreprises mondiales dans cette catégorie.

Autres sauces, vinaigrettes et condiments

- Cette catégorie rassemble tout type de sauce, de vinaigrette ou de condiment non préalablement défini. Ces produits comprennent la poudre de wasabi, les purées, les pâtes d'épices (p. ex. la pâte ou la purée d'ail), les purées d'herbes, les mélanges et les enrobages déshydratés (utilisés en cuisine, comme pour la friture, les grillades ou la cuisson au four) et les mélanges d'assaisonnements déshydratés (p. ex. les mélanges d'épices à fajitas). Le tahini est aussi compris dans cette catégorie. Prendre note que la chapelure nature sèche utilisée pour la friture est exclue.

Le gouvernement du Canada a préparé le présent document en se fondant sur des sources d'information primaires et secondaires. Bien que tous les efforts nécessaires aient été déployés pour s'assurer de l'exactitude de l'information Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité reliée aux conséquences possibles de décisions prises sur la base de ces renseignements.

Tendances de consommation :
Sauces, vinaigrettes et condiments en Allemagne

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par
le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire Canada (2013).
ISSN 1920-6607
No AAC. **11938F**

Références photographiques

Toutes les photographies reproduites dans la présente publication sont utilisées avec la permission des détenteurs des droits sur ces photographies. À moins d'avis contraire, Sa Majesté la Reine du chef du Canada détient les droits d'auteur sur toutes les images.

Pour obtenir des exemplaires additionnels de cette publication ou pour demander un exemplaire sur support de substitution, veuillez communiquer :
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341, chemin Baseline, Tour 5, 4e étage
Ottawa (Ontario)
Canada K1A 0C5
Courriel : infoservice@agr.gc.ca

Also available in English under the title:
Consumer Trends: Sauces, Dressings and Condiments in Germany

Canada