

## **Les soupes, en briques ou faites maison, un marché qui bat son plein !**

**La soupe revient en force chaque hiver. Sortie d'une brique, faite maison, mitonnée avec des légumes invendus et récupérés au marché, elle est le plat préféré des Français chaque hiver.**

**Le marché de la soupe, bien que dominé par deux grandes marques : Knorr et Liebig, connaît une expansion sans frein et d'autres marques veulent se faire une place au coin du feu.**

Les industriels de l'agroalimentaire s'y mettent tous, de celle qui se boit en « mug » à celle « de mamie » avec ses petits croûtons, qui sont les champions de la soupe en France ? Combien en consomme-t-on chaque année ? Décryptage d'un marché qui se mitonne dans nos cuisines.

### **Plus de 12 litres de soupe par an... et par Français !**

Pas de nuage dans le ciel des industriels de la soupe. Chaque hiver, le besoin se fait sentir : une bonne soupe et au lit ! Caricatural, vous dites ? Les chiffres ne mentent pas. La consommation de soupe en France représente 6,64 litres par seconde en moyenne, soit 12,7 litres de potages par Français soit 146 288 tonnes de soupe par an pour un chiffre d'affaires de plus de 570 millions d'euros.

Rien que ça ! Pour vous donner un petit ordre d'idée, depuis le 1er janvier 2014, les Français ont déjà bu plus de 136 700 800 soupes (chiffres en temps réel du Planetoscope).

Elles se déclinent sous différentes formes : liquides, déshydratées ou instantanées. Ces deux dernières n'ont pas la cote et ont tendance à perdre des parts de marché au profit des conditionnements liquides, qui eux sont en progression.

Le leader du marché est Campbell, qui détient les marques Liebig (soupes liquides et déshydratées) et Royco (soupes instantanées). Il est talonné par Knorr, qui possède moins de parts de marché mais domine le segment des soupes à cuire.

Les marques de distributeurs montent sur la dernière marche du podium, suivies par Maggi.

Autre marché à ne pas négliger : celui des soupes de poissons marines. Il est très important, avec un volume annuel de 17,5 millions de litres.

Le principal type de conditionnement pour ces produits est le bocal stérilisé en verre, dont 4 000 tonnes sont produites chaque année sous ce format.

Cependant, les innovations dédiées à ce type particulier de soupes sont rares.

Il existe également des soupes glacées d'été, ou gaspachos, qui permettent aux professionnels du secteur d'étendre la consommation de leurs produits à toutes les saisons, et les soupes de fruits, qui s'apparentent aux smoothies et peuvent être dégustées en toutes circonstances.

Nous ne développerons par la suite que les innovations concernant les soupes d'hiver traditionnelles, à base de légumes.

## **Des soupes industrielles sans conservateurs mais fortes en sel...**

Les industriels de l'agroalimentaire n'ont – en théorie – pas le droit d'utiliser de conservateurs dans leurs préparations. Plutôt une bonne nouvelle. Ils recourent à des méthodes thermiques pour conserver leurs soupes fraîches : la congélation et stérilisation à chaud étant les plus courantes.

Cependant, il y a des normes d'usage. Tout jus de légumes ne peut être considéré comme soupe. Ainsi, une soupe doit contenir au moins 40 % de légumes pour bénéficier de l'appellation.

Là encore, c'est un bon point pour le consommateur qui saura alors qu'il déguste un plat (réellement) fait de légumes. Jusqu'ici, tout va bien pour l'industriel de la soupe qui peut offrir un plat de qualité à ses clients. Mais comme toujours... c'est ailleurs que se cache la petite faille.

Le sel. Du moins, la teneur en sel des soupes. Elle est déterminante et d'ordre général, la soupe prête à consommer contient en moyenne 2 grammes de sel par bol. Ce qui est beaucoup puisqu'il ne faudrait que 5 à 7 grammes par jour pour un adulte.

Un bol de soupe représente donc un tiers de la consommation de sel journalière... Trop. La soupe est pourtant un plat très économique et fort en vitamines : vitamines A, C, B6 et 9, du calcium, du magnésium, du potassium et du fer. Le cocktail parfait pour passer un hiver au top de sa forme.

## **Des soupes qui font voyager**

Boire une soupe, c'est souvent un acte anodin et on ne les choisit souvent en fonction des légumes qu'elles contiennent mais on peut aussi découvrir le monde grâce à un bol de soupe.

Les industriels de l'agroalimentaire l'ont bien compris et tous se lancent dans « l'ethni-soupe ». Maggi a lancé une gamme « Escapade », qui propose par exemple une soupe italienne aux raviolis. Knorr, pour sa part, a préféré partir encore plus loin avec sa soupe New Delhi, alors que Liebig préférerait miser sur sa soupe thaï et Royco sur une recette instantanée à l'orientale.

L'accent est aussi mis sur l'authenticité des soupes, tendance que l'on retrouve dans l'ensemble du secteur agroalimentaire. Ainsi, les recettes « traditionnelles » sont en vogue : Ma Recette Maison de Liebig illustre parfaitement ce positionnement, de la même façon que Secrets de Grand-mère de Knorr ou Saveurs à l'ancienne de Maggi. Et ça marche ! Les recettes à base de Légumes vapeur au sel de Guérande de Knorr lui ont assuré un franc succès l'année dernière.

D'autres marques se sont également illustrées sur ce segment, comme La Potagère, qui a décliné une gamme colorée basée sur le bien-être et la naturalité de ses soupes.

Autre positionnement qui fonctionne à merveille : la douceur. Car si les consommateurs aiment les recettes insolites, qui ont un goût bien marqué et

surprenant à souhait, ils aiment aussi déguster des soupes toutes douces, bien au chaud alors qu'il neige dehors.

Cet axe de développement est une véritable tendance pour cet hiver. Ainsi, la gamme Douceur de Knorr s'est élargie avec une déclinaison courgette/chèvre frais et Liebig, conscient de son retard sur ce créneau, a créé une gamme baptisée Doux plaisirs, qui comprend des recettes telles que 8 légumes à la crème fraîche, ou légumes et tomates.

Le bio est toujours un axe de développement, bien entendu, et les deux géants du marché ont tous deux leurs gammes dédiées : mouliné de tomates au basilic du côté de Knorr et récolte de légumes verts pour Liebig, par exemple.

### **Et les soupes les plus consommées en France sont...**

Toujours selon le Planetoscope, les potages déshydratés à cuire sont les plus achetés en France. Avec 48,7 % de foyers acheteurs et 10,6 litres consommés par acheteur, une domination sans conteste du marché... et de nos cuisines.

Les briques squattent la deuxième marche du podium avec 42,4% de pénétration dans la population pour 7,5 litres consommés par acheteur. Viennent ensuite les potages instantanés avec 24,2 % d'acheteurs et 6 litres consommés par acheteur.

Et enfin, moins pratiques peut-être, les boîtes avec 9,9 % pour une consommation de 1,9 litre par acheteur viennent clore la marche. Géographiquement, les sondeurs du Planetoscope sont formels : « les habitants du Sud-Ouest qui sont les plus forts consommateurs (15 litres par acheteur) et ceux de la région parisienne les plus faibles (11,7 litres par acheteur) ».

# La soupe : un marché qui explose chaque hiver

On en boit des litres chaque année... mais combien au juste ?

Combien rapporte le marché de la soupe ?

570 millions d'euros



Combien en consomme-t-on par an ?

12,7 litres par an et par personne



Le saviez-vous ?

1. Pour qu'une préparation industrielle soit considérée comme une soupe, il faut qu'elle comporte au moins 40% de légumes.
2. Les soupes industrielles contiennent trop de sel. 2 grammes par bol en moyenne. Or, il faut consommer entre 5 et 7 grammes par jour.

La soupe est un plat fort en vitamines : vitamines A, C, B6 et 9, du calcium, du magnésium, du potassium et du fer. Le cocktail parfait pour passer un hiver au top de sa forme.