



## Actu conso

# LA SOUPE, INCONTOURNABLE PRODUIT DE SAISON

Bouillons, soupes, veloutés, en brique, en sachet ou en bouteille, la soupe toute prête c'est l'atout forme par excellence. A consommer selon vos envies n'importe où n'importe quand, pour se régaler et garder le tonus.

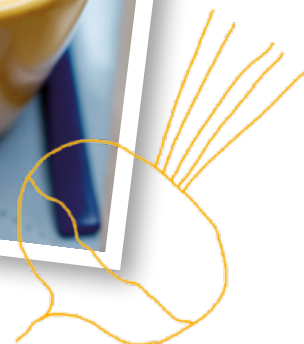
### La consommation en chiffres

Chaque français en consomme  
**13,2 litres par an**  
et **79% des foyers**  
en achètent au moins une fois par an.

La teneur en sel ajouté dans les soupes  
prêtes à consommer a diminué de  
**19,4% depuis 2000**

Bien sûr c'est surtout l'hiver  
qu'elles nous cocoonent :  
**73% des ventes**  
se font entre octobre et mars.

Près de **2/3** des consommateurs pensent  
que les soupes toutes prêtes sont une  
bonne façon de faire consommer des  
légumes aux enfants.



### L'avis des consommateurs

79% des consommateurs apprécient qu'on leur offre autant de variétés. A l'heure où **le plaisir est dans l'assiette**, ces derniers sont particulièrement exigeants. Ils demandent aux soupes toutes prêtes **une onctuosité délicate** mais ils aiment aussi qu'elles les fassent voyager et même qu'elles leur fassent découvrir les légumes que l'on dit « oubliés ».

### POURQUOI C'EST BON ?

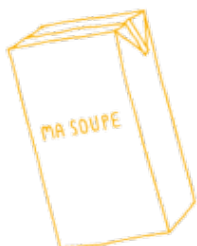
Même si elles ne font pas grandir, les soupes toutes prêtes n'apportent que **des bonnes choses à l'organisme** :

- Composées d'environ **80% d'eau**, c'est un bon moyen de s'hydrater. Un bol de 250 ml renferme une teneur en eau équivalente à un verre de 200 ml.
- Elles sont **naturellement peu caloriques**, entre 60 et 90 calories pour 250 ml (suivant la recette).
- Elles sont **source de fibres**, donc vite rassiantes.
- Les légumes qu'elles contiennent apportent **des vitamines et des minéraux**.
- Elles sont **digestes**, les fibres cuites étant plus douces et mieux tolérées que les crues.

### Le hit-parade des recettes

Mais les papilles des français ont leurs préférences :

1. Le **bouillon de poule** et l'association **tomates vermicelle**.
2. Les **légumes variés**.
3. Le **potiron** sous toutes ses formes.
4. Les **légumes verts**.
5. Les **légumes d'autrefois** font une belle percée.



ViveLaSoupe.com

Service de presse : Agence VIANOVA

Véronique Delfau : veronique.delfau@vianova-rp.com - 01 53 32 28 33 - Déborah Jaoui : jaoui@vianova-rp.com - 01 53 32 28 46