



HAL
open science

L'Oqali : un observatoire de l'alimentation pour accompagner la politique publique nutritionnelle

DAPP - Direction Appui aux Politiques Publiques

► To cite this version:

DAPP - Direction Appui aux Politiques Publiques. L'Oqali : un observatoire de l'alimentation pour accompagner la politique publique nutritionnelle. Inrae. 2021, pp.1-8. hal-04037700

HAL Id: hal-04037700

<https://hal.inrae.fr/hal-04037700>

Submitted on 20 Mar 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright



Appui aux politiques publiques



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

INRAE



L'Oqali : un observatoire de l'alimentation
pour accompagner la politique publique nutritionnelle



© Adobe Stock

Améliorer la qualité nutritionnelle des produits transformés, un enjeu de taille entre alimentation et santé publique.

DANS CE DOSSIER

- PAGE 3** En amont de l'Oqali : des plans nationaux pour réduire sel, gras et sucres
- PAGE 3** Une gestion partagée et une double compétence pour mieux cerner les liens entre santé et nutrition
- PAGE 4** De la collecte de données au changement de composition
- PAGE 6** Le Nutri-Score : un étiquetage nutritionnel incitatif suivi par l'Oqali
- PAGE 7** Oqali : un modèle conforté et exporté

Dossier préparé par Sylvaine Poret, Gisèle Parfait et Roxane Jupin de la DAPP et Ghislaine Narayanane (Oqali-INRAE).

Photo de couverture : © Carole Anne, Adobe Stock

Juin 2021

L'Oqali : un observatoire de l'alimentation pour accompagner la politique publique nutritionnelle

Qualifiée de pathologie nutritionnelle par l'Organisation mondiale de la santé, l'obésité est un enjeu de santé publique. Les politiques publiques se sont emparées de cette question par des stratégies d'information et de prévention dès la fin des années 1990. Le besoin de connaissances et d'outils de partage n'a jamais été aussi important et les données concernant les aliments et leur transparence sont un enjeu crucial. À l'interface entre science et politique publique, INRAE et l'Anses ont développé un observatoire de la qualité de l'alimentation : l'Oqali. Retour sur cet outil d'éclairage des politiques publiques nutritionnelles.

En 2017, un décès sur cinq dans le monde était lié à une mauvaise alimentation. Les causes : trop de sel, pas assez de céréales complètes, pas assez de fruits, trop de sucre, trop de gras¹. Les conséquences : le développement des maladies chroniques telles que l'obésité, le diabète de type 2 et les maladies cardiovasculaires, ou encore certains cancers. L'obésité touche 17 % de la population française et la surcharge pondérale 49 %. Récemment, on a pu

mesurer les conséquences désastreuses de l'obésité sur la sévérité des symptômes d'une maladie infectieuse comme la Covid-19. Devant cette épidémie rampante, les pouvoirs publics ont mis en place, avec le Programme national nutrition santé (PNNS) lancé en 2001, une véritable politique publique nutritionnelle. Son objectif : améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation en jouant simultanément sur les comportements d'achats des consommateurs et sur l'amélioration de l'offre alimentaire par les industries agro-alimentaires (IAA). S'il est établi qu'une alimentation saine est plus favorable à la santé, faire appliquer

ces recommandations reste un défi de taille. C'est dans ce contexte que l'Observatoire de l'alimentation (Oqali) a été mis en place par INRAE et l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). L'observatoire collecte, traite et analyse les données concernant les caractéristiques nutritionnelles des produits transformés vendus en grande et moyenne distribution : composition nutritionnelle et paramètres d'étiquetage. La finalité d'un tel observatoire est d'assurer le suivi de l'évolution de l'offre alimentaire et d'aider à l'orientation de la politique publique nutritionnelle.

1. Afshin, A. et al. (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet*, 393(10184), 1958-1972.

➤ En amont de l'Oqali : des plans nationaux pour réduire sel, gras et sucres

Le Programme national nutrition santé (PNNS) vise à améliorer l'état de santé des Français en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Le mot « nutrition » englobe les questions relatives à l'alimentation : les nutriments, les aliments, l'activité physique, mais également les déterminants sociaux, culturels, économiques, sensoriels et cognitifs des comportements alimentaires. S'appuyant sur les dires d'experts scientifiques, le PNNS soutient de nombreuses actions de communication et d'information pour sensibiliser le grand public à la question de la nutrition et de la santé. L'objectif : faire évoluer les comportements alimentaires. Il affiche pour cela des repères de consommation comme le fameux « manger 5 fruits et légumes par jour » du PNNS1 (2001-2005).

Le PNNS2 (2006-2010) porte un autre objectif clé, celui de l'amélioration de l'offre alimentaire. Des « chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel » avec les entreprises du secteur agro-alimentaire ont ainsi été développées. Instrument de politique publique moins coercitif que les normes ou les taxes, de telles chartes sont fondées sur le volontariat et validées par les pouvoirs publics après expertise. Elles affichent l'engagement d'un acteur privé pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits qu'il met sur le marché. La priorité des chartes est ainsi d'inciter

les entreprises des secteurs de la production, transformation, distribution ou restauration, à reformuler leurs recettes en réduisant les taux de sucres, de gras et/ou de sels et à faciliter l'accès aux aliments préconisés par le PNNS. Entre 2008 et 2016, 38 chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels ont été signées avec des entreprises comme Fleury Michon, Brossard, Marie ou McCain.

Dans le cadre de la construction du PNNS 2 et parallèlement à la mise en place des chartes, les échanges entre Serge Hercberg, médecin nutritionniste et épidémiologiste (UMR EREN associant l'Inserm, INRAE, le Cnam et l'Université Paris 13), alors président du PNNS, et des équipes de recherche, dont certaines d'INRAE, ont fait naître l'idée d'un outil d'objectivation de la qualité nutritionnelle des aliments transformés. Il s'agit, à partir de données factuelles rigoureusement collectées et traitées, de mesurer les efforts d'amélioration des recettes proposées par les industriels. L'affichage de la qualité nutritionnelle des aliments produits par des secteurs entiers de l'IAA peut ainsi favoriser une démarche vertueuse de progrès pour améliorer cette qualité. Les ministères en charge de l'alimentation, de la santé et de la consommation se sont montrés intéressés par l'idée d'un observatoire de l'alimentation capable d'évaluer l'efficacité de la politique publique



Ghislaine Narayanane

Responsable du projet Oqali pour INRAE

« Je suis ingénieure agronome spécialisée en nutrition et responsable du pilotage de l'Oqali à INRAE depuis 2017. C'est un poste qui mêle gestion d'équipe, suivi scientifique et réflexion stratégique. L'objectif de l'Oqali est triple : étudier l'évolution de la qualité de l'offre des produits transformés, suivre le déploiement du Nutri-Score en métropole, et constituer une base de données fiable rassemblant les informations étiquetées. Les ministères peuvent s'appuyer sur ces travaux pour répondre à leurs objectifs en matière de nutrition et de santé. Comment évolue la qualité nutritionnelle des sauces chaudes ? Les choix des consommateurs vont-ils dans le sens d'une baisse des teneurs en sucres pour les céréales de petit déjeuner ? L'utilisation d'additifs dans les produits transformés diminue-t-elle ? Ces données intéressent également les industriels pour suivre l'évolution de leur secteur. La collecte et l'analyse des emballages sont indispensables aux activités de l'Oqali, mais très chronophages. Elles occupent 2/7 des ETP au détriment des études. La dématérialisation de cette activité est donc un enjeu central. »

nutritionnelle. Ils ont donc chargé INRAE et l'Anses de la création et de la gestion d'un tel outil : l'Oqali.

➤ Une gestion partagée et une double compétence pour mieux cerner les liens entre santé et nutrition

L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) a vu le jour en février 2008 pour suivre la qualité de l'offre alimentaire en produits transformés sur le marché français métropolitain. Il est placé sous la tutelle de trois ministères : alimentation, santé et consommation. Il est conjointement géré par INRAE et l'Anses avec une équipe dans chaque institution. L'équipe INRAE travaille au sein de l'unité de recherche ALISS (Alimentation et Sciences Sociales) à Ivry-sur-Seine. Elle compte deux titulaires, Ghislaine Narayanane (IR) qui

dirige l'équipe et Odeline Molle (IE), et 5 personnes en CDD, dont 3 chargés de projet pour réaliser les études et 2 personnes pour collecter et gérer les données². Louis-Georges Soler (Directeur scientifique adjoint Alimentation) et Olivier Allais (Directeur d'unité ALISS) y coordonnent les aspects scientifiques. L'équipe

² L'Oqali-INRAE est financé par les ministères en charge de la santé et de l'alimentation à hauteur de 400 k€ par an : 175 k€ par la Direction Générale de la Santé et 225 k€ pour la Direction Générale de l'Alimentation. Un budget destiné à couvrir la rémunération du personnel non titulaire et l'acquisition de données.

Anses de l'Oqali est intégrée au sein de l'unité « observatoire des aliments » de la Direction de l'Évaluation des Risques. Cette unité gère plusieurs bases de données : Contamin sur les contaminants, Ciqual sur la composition nutritionnelle générique des aliments et la base de données de l'Oqali. Elle est également chargée de la valorisation de ces données via différentes études. Même si les deux équipes travaillent de manière très rapprochée et sur les mêmes données, celle de l'Anses travaille davantage sur les risques et les



Olivier Allais
 Directeur de
 l'unité ALISS
 et coordinateur
 scientifique
 de l'Oqali pour INRAE

« Économiste et directeur de l'unité qui abrite l'Oqali à INRAE, je suis à la fois utilisateur des données de l'observatoire et son co-responsable scientifique. Je défends la position scientifique et stratégique d'INRAE auprès de nos partenaires et des ministères de tutelle. Une des questions importantes est celle de la levée de l'anonymat des données de composition des produits transformés pour les données publiques mises à disposition par le dispositif et dans les études de l'Oqali. Leur ouverture est un enjeu clé pour encourager la reformulation des recettes et préciser les efforts des industriels réalisés en matière d'alimentation et de santé. Cette démarche vers plus de transparence est partagée par les industriels qui participent à la construction d'une base de données des caractéristiques des produits. Si celle-ci permettrait à l'Oqali de dégager du temps au profit des études, il faut veiller à ce qu'elle permette de pleinement remplir les missions de l'Oqali, c'est pourquoi nous suivons activement son développement. »



Erwan de Gavelle
 Chargé de mission
 alimentation-santé,
 Direction générale
 de l'alimentation

« Ma thèse, menée dans le cadre d'une formation doctorale en nutrition, m'a sensibilisé au rapprochement entre la science et l'action publique. Je travaille au sein du bureau de la politique de l'alimentation (BPAL) qui appuie beaucoup ses prises de décisions sur les études de l'Oqali pour la mise en œuvre du Programme national pour l'alimentation. Ces études sont précieuses dans le cadre des accords collectifs que nous négocions avec les partenaires industriels pour faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle des aliments transformés. Nous appuyons nos échanges et déterminons les objectifs de reformulation des recettes sur la base des données scientifiques que fournit l'Oqali. Elles sont indispensables pour créer un climat de transparence et de confiance avec les filières. L'Oqali est également en charge du suivi annuel de ces accords collectifs, ce qui permettra, au bout de 3 ans, d'évaluer la pertinence de ce dispositif en lien avec les autres ministères concernés. »

ingrédients (additifs, allergènes, matières grasses...) alors que l'équipe d'INRAE analyse davantage les données socio-économiques (prix, parts de marché...).

Les orientations stratégiques, le programme de travail et les publications de l'observatoire sont validés par un comité de pilotage composé des trois ministères tutelles, de l'Anses et d'INRAE. Un comité technique, composé des

membres du comité de pilotage, des représentants des secteurs agroalimentaires, de la distribution, et des associations nationales de consommateurs, est consulté, pour avis, sur ces divers points.

Devenu l'Observatoire de l'alimentation, l'Oqali s'est vu confirmé dans ses missions par la loi dite «EGalim» du 30 octobre 2018. Il est appelé à devenir un outil central de la politique de l'alimentation.

➤ De la collecte de données au changement de composition

DES DONNÉES RÉCOLTÉES ET MISES À DISPOSITION DES SCIENTIFIQUES

La première mission de l'Oqali est de centraliser les données nutritionnelles indiquées sur les produits : composition nutritionnelle, étiquetage nutritionnel, éventuels labels, taille des portions, allergènes, et autre mention fournie sur l'emballage. Des paramètres socio-économiques comme les prix moyens, les parts de marché, et les types de marque (nationale, marque distributeur ou hard discount) sont également intégrés. Ces données sont transmises par les acteurs de l'IAA eux-mêmes ou collectées par l'Oqali via les visites ou les achats de produits en magasins. Aussi, la collaboration avec les professionnels des différents secteurs de l'agro-alimentaire et leurs représentants est-elle essentielle pour faciliter le recueil des données, déterminer la classification des produits par secteur (nomenclature des produits alimentaires), et interpréter les résultats obtenus dans les études. Pour ce faire, une charte de fonctionnement des partenariats concernant les données récoltées, leurs mises à disposition et leurs utilisations a été mise en place. Les données de l'Oqali non confidentielles sont mises à disposition du public, de manière anonymisée, sur son site Internet (<https://www.oqali.fr/Donnees-publiques>).

DES ÉTUDES SECTORIELLES PÉRIODIQUES POUR SUIVRE L'ÉVOLUTION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS TRANSFORMÉS

À partir des données collectées, les ingénieurs.e.s de l'Oqali construisent des indicateurs synthétiques et agrégés pour chacun

des secteurs d'aliments et boissons. Ces indicateurs permettent de caractériser et de positionner les produits commercialisés, au sein du secteur concerné, tant du point de vue de la qualité nutritionnelle que de certains paramètres socio-économiques. Leur but : objectiver et rendre public les progrès réalisés par les industriels de l'agroalimentaire. La trentaine de grandes catégories de produits alimentaires concernés sont ceux transformés, vendus en grandes et moyennes surfaces et chez les distributeurs spécialisés en France métropolitaine. C'est le cas par exemple des céréales pour le petit déjeuner, des bouillons, soupes et potages, des biscuits et gâteaux industriels, des chips ou des charcuteries.

Ces études portent sur le suivi des modifications apportées aux produits, soit leur composition nutritionnelle, leur formulation, l'étiquetage, et la taille des portions. Elles mettent à jour les données des nouveaux produits ou ceux retirés du marché. Les études sectorielles portent

La base Odalim

La base de données de l'Oqali est mise à disposition des chercheurs INRAE, de manière non anonymisée, sous réserve de la signature d'un engagement de confidentialité et d'une validation de la demande par le comité de pilotage de l'Oqali, avec d'autres bases sur la plateforme alimentation Odalim (Outils et données en alimentation). Cette plateforme compte actuellement 38 jeux de données de 14 domaines de l'alimentation : ingrédients, contaminants, santé, sensoriel, impacts environnementaux... Voir le site Internet Odalim : <https://odalim.inrae.fr/>.



Isabelle Souchon
Directrice de recherche en génie des procédés alimentaires et physico-chimie des aliments, INRAE

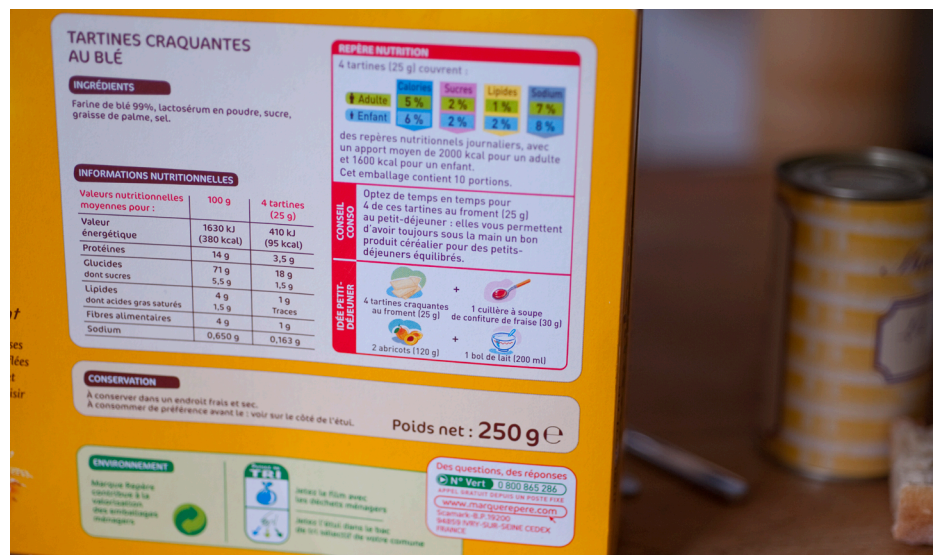
« L'unité Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale (SQPOV) s'intéresse à l'impact des transformations sur les qualités des aliments. Nous travaillons par exemple à la caractérisation de l'offre alimentaire en développant des outils pour estimer les recettes et identifier les leviers de reformulation pour concevoir des produits plus sains, plus durables et appréciés des consommateurs. Dans le cadre du projet H2020 "Stop" qui vise à lutter contre l'obésité infantile, nous avons proposé des démarches originales de reformulation des recettes de cookies, permettant d'identifier de combien la recette peut être allégée en sucre ou en matière grasse, tout en continuant de plaire aux enfants. Nous avons pour cela besoin de connaître l'ensemble des recettes de cookies du marché. Les données Oqali nous ont permis de connaître la diversité des compositions et valeurs nutritionnelles des cookies, et d'aller au-delà de la recette du "cookie moyen", qui ne permet pas de calcul précis. »

également sur les volumes d'achats, obtenus à partir des données du panel Kantar - Panel Worldpanel (données des ménages représentatives de la population française), ce qui permet de connaître les modifications de comportement d'achats des consommateurs.

Les résultats de ces études sont présentés en avant-première aux partenaires ayant participé à la collecte des données du secteur étudié. Ces présentations donnent lieu à beaucoup d'échanges avec les professionnels sur la nomenclature des secteurs ou les tendances du marché. Ces études leur permettent de se positionner au sein de leur propre secteur.

DES ÉTUDES TRANSVERSALES SPÉCIFIQUES

Des études transversales sont également effectuées pour analyser un thème précis sur plusieurs secteurs alimentaires, en parallèle. Ces études analysent, par exemple, l'utilisation des additifs ou la reformulation des produits. Elles



Grâce aux données de l'Oqali sur la composition des produits transformés, les scientifiques du département TRANSFORM proposent des outils pour accompagner la reformulation des recettes.

permettent ainsi d'évaluer les actions proposées par les chartes PNNS ou les accords collectifs du Programme national pour l'alimentation (PNA). Par exemple, une étude transversale, réalisée en 2019, a pu évaluer la contribution relative des changements de l'offre (évolution de la qualité nutritionnelle des aliments) et de la demande (changements des comportements de consommation) à l'évolution de la qualité nutritionnelle moyenne de l'alimentation³. Pour cette étude, les chercheurs INRAE ont développé une méthode permettant d'analyser l'évolution de la teneur moyenne de chacun des nutriments d'intérêt. Ainsi, l'évolution de la teneur moyenne en un nutriment, pondérée par les parts de marché des références concernées, est interprétée comme étant la résultante de trois facteurs : la reformulation des produits par les industriels, l'apparition ou le retrait de produits sur le marché, et les substitutions opérées entre les produits par les consommateurs. La méthode permet de quantifier ces trois facteurs et d'analyser leurs effets sur l'évolution de la qualité nutritionnelle moyenne des aliments consommés. L'étude a ainsi montré que dans les 4 secteurs étudiés précisément - les pizzas fraîches, les pizzas surgelées, les plats cuisinés appertisés et les plats cuisinés surgelés

3 « Contributions de l'offre et de la demande à l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'alimentation » - étude actualisée - 2019: <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Études-transversales/>



Isabelle de Guido-Vincent-Genod
Adjointe au chef du Bureau alimentation et nutrition



Manon Egnell
Chargée de mission PNNS Direction générale de la santé

« Notre bureau pilote le Programme national nutrition santé (PNNS) dont un des objectifs est d'améliorer l'environnement alimentaire afin de faciliter l'accès à une alimentation favorable à la santé. Il s'agit d'un enjeu de santé publique et un levier majeur pour réduire les inégalités sociales de santé. La vision globale de l'offre alimentaire qu'apporte l'Oqali en fait un outil de pilotage essentiel pour améliorer l'offre alimentaire et suivre l'efficacité de politiques de santé publique. Les études qui suivent la qualité nutritionnelle des aliments nous renseignent notamment sur l'évolution des teneurs en sucre, sel et gras et contribuent à fixer des objectifs de reformulation des recettes aux industriels. Le suivi de la mise en œuvre du Nutri-Score permet de mesurer son déploiement et son impact sur l'évolution de la qualité nutritionnelle. Face à la multiplication des bases de données, l'observatoire doit s'articuler avec de nouveaux acteurs et s'engager dans la voie de la dématérialisation afin de conserver son rôle stratégique sur le plan national et européen. »

- les industriels ont globalement amélioré les produits au niveau des teneurs en matières grasses, sel et acides gras saturés, mais pas la teneur en sucres. Les nouveaux produits mis sur le marché ne participent pas nécessairement à cette dynamique d'amélioration de la qualité nutritionnelle au sein des secteurs des pizzas surgelées et des plats cuisinés

surgelés. Les changements d'achats des consommateurs n'ont, quant à eux, pas ou peu d'impact sur l'évolution de la qualité nutritionnelle de ces secteurs. Ce sont donc les changements réalisés par les industriels sur l'offre alimentaire déjà existante sur le marché qui ont contribué à l'amélioration de la qualité nutritionnelle dans ces secteurs.

➤ Le Nutri-Score : un étiquetage nutritionnel incitatif suivi par l'Oqali

Une autre mission confiée à l'Observatoire de l'alimentation, et non des moindres, est le suivi du déploiement du Nutri-Score. Dans le cadre du règlement européen EU n°1169/2011 pour l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit règlement INCO, le ministère de la Santé a opté en 2014 pour la mise place d'un système d'étiquetage simplifié informant le consommateur de manière claire, visible et facile de la qualité nutritionnelle des aliments. Le choix du logo Nutri-Score résulte d'études comparatives de quatre systèmes d'étiquetage, évaluées par un comité scientifique indépendant mis en place par le ministère.

D'abord boudé avec seulement 30 industriels signataires à son lancement en 2017, après 3 ans, plus de 400 industriels étaient engagés dans

la démarche Nutri-Score en France. Une hausse des engagements volontaires qui tend à démontrer l'efficacité de l'aspect incitatif du label sur les industriels et qui fait écho à une attente des consommateurs en matière d'information simplifiée.

L'évaluation du déploiement du Nutri-Score produite par l'Oqali fin 2020 «Suivi du Nutri-Score par l'Oqali - Analyse à trois ans» le confirme⁴. Que l'on considère les volumes de ventes, les dépenses ou les actes d'achats, une augmentation de la part de marché des marques engagées dans le Nutri-Score depuis 2018 est enregistrée. En 2020, elle atteint 50 % des volumes de ventes, tous secteurs confondus. Toutes les catégories de produits transformés suivis par l'Oqali présentent des produits porteurs du logo. Les produits «traiteurs frais», les produits «laitiers frais et assimilés», et les

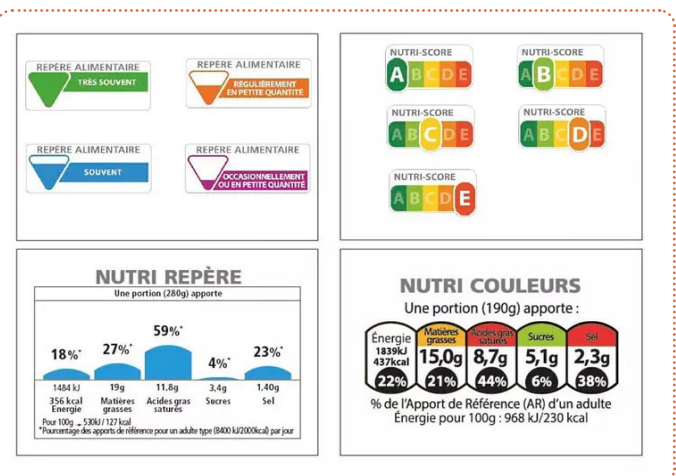
Le Nutri-Score, qu'est-ce que c'est ?

Basé sur les travaux de l'équipe de Serge Hercberg, le score du Nutri-Score prend en compte la teneur en nutriments à favoriser (fibres, protéines, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques, huile de colza, de noix et d'olive) et celle en nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel) pour 100 g de produit. Chaque nutriment est associé à un nombre de points. Le score final du produit est obtenu en calculant la différence entre la somme des points positifs et celle des points négatifs. Ce score permet d'attribuer au produit une lettre et une couleur sur une échelle à 5 niveaux. La couleur verte avec le A signale les produits avec la meilleure qualité nutritionnelle, alors que la couleur rouge avec la lettre E symbolise une très mauvaise qualité. Le logo Nutri-Score, positionné sur la face avant des produits, attire l'attention du consommateur et facilite la comparaison des produits disponibles dans les rayons des grandes surfaces.

«plats cuisinés frais» sont les 3 secteurs avec le plus de références apposant le Nutri-Score. Parmi les marques engagées dans le Nutri-Score, les marques de distributeurs cumulent les parts de marché les plus élevées. Les résultats tendent à montrer que les marques nationales qui s'engagent commercialisent des produits bien classés (classes A et B principalement). En revanche, les distributeurs (marques de distributeurs, hard discount

4 labels possibles pour un seul retenu

Quatre systèmes d'étiquetage nutritionnel candidats ont été retenus après concertation entre les autorités sanitaires et les représentants des industriels, des distributeurs, des consommateurs, des patients et des scientifiques : deux synthétiques (SENS et Nutri-Score) et deux analytiques (Nutri Couleurs et Nutri Repère). Plusieurs équipes de chercheurs d'INRAE ont été sélectionnées par le ministère des Solidarités et de la Santé (Direction Générale de la Santé) et le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé pour mettre en place des évaluations préalables des 4 étiquetages possibles. Une expérience en «grandeur réelle» dans 60 supermarchés⁴ et une expérimentation en laboratoire permettant l'observation des consommateurs dans un environnement contrôlé⁵ ont été menées. Dans ces deux études, le Nutri-Score est apparu comme le label le plus efficace pour orienter les comportements d'achat des consommateurs vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle. Cela est surtout vérifié chez les populations les plus précaires.



Des 4 labels proposés, le Nutri-Score est le plus efficace pour orienter les consommateurs vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle.

4 Dubois, P., Albuquerque, P., Allais, O., Bonnet, C., et al. (2020). Effects of front-of-pack labels on the nutritional quality of supermarket food purchases: evidence from a large-scale randomized controlled trial. Journal of the Academy of Marketing Science. 1-20.

5 Crosetto, P., Lacroix, A., Muller, L., & Ruffieux, B. (2017). Modification des achats alimentaires en réponse à cinq logos nutritionnels. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 52 (3), 129-133.

6 <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Suivi-du-Nutri-Score>

et distributeurs spécialisés) apposent le Nutri-Score sur l'ensemble des catégories de produits qu'ils commercialisent, les différentes classes du Nutri-Score sont donc réparties de façon plus homogène.

L'analyse du positionnement relatif en termes de qualité nutritionnelle des produits porteurs de Nutri-Score par rapport aux autres produits se fera au fil du temps dans les études sectorielles réalisées par l'observatoire. Il sera ainsi possible de mesurer l'effet de cet étiquetage nutritionnel simplifié sur l'offre des industriels et distributeurs et sur les comportements d'achats des consommateurs, secteur par secteur. Cela permettra d'évaluer l'efficacité du Nutri-Score en tant qu'instrument de politique nutritionnelle de santé publique. Plusieurs pays européens (Belgique, Espagne, Allemagne, Pays-Bas, Suisse,

Luxembourg) ont adopté le Nutri-Score. Le gouvernement italien a développé lui le Nutrinform Battery, un label analytique qui prend en compte l'apport nutritionnel quotidien. L'Italie l'affiche comme un label plus efficace que le Nutri-Score. Ces logos sont pour l'instant optionnels et reposent sur la volonté des industriels. Dans le cadre de la stratégie *Farm to Fork*⁷, la Commission Européenne souhaite définir un étiquetage nutritionnel obligatoire harmonisé sur la face avant des emballages des produits alimentaires d'ici la fin de l'année 2022. La guerre des labels nutritionnels est lancée⁸ !

7 Au cœur du pacte vert, les stratégies « de la ferme à la table » et sur la biodiversité mettent en avant un équilibre nouveau et meilleur entre la nature, les systèmes alimentaires et la biodiversité pour protéger la santé et le bien-être des Européens, tout en renforçant la compétitivité et la résilience de l'Union Européenne.

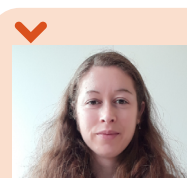
8 Voir l'appel de scientifiques européens pour la mise en œuvre du Nutri-Score : <https://uriz.fr/IRVV>

➤ Oqali : un modèle conforté et exporté

À ce jour, l'Oqali a produit 70 études sectorielles, 17 études transversales, 3 notes de suivi du Nutri-Score et 11 articles académiques. Cette production devrait prendre encore plus d'ampleur tant les missions dévolues à l'observatoire s'étendent, notamment dans le cadre des programmes portés par le ministère des Solidarités et de la Santé (PNNS4) et le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (PNA3)⁹.

Les autorités ont pu constater le tarissement des initiatives des acteurs de l'IAA depuis 2015 dans le cadre des chartes d'engagements volontaires et les faibles résultats des accords engagés en termes d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre. C'est pourquoi elles proposent des engagements, toujours volontaires, mais collectifs, de reformulation de l'offre alimentaire. Les objectifs seront ainsi posés par filière, par exemple les yaourts, là où ils étaient avant fixés par industriel, par exemple Danone. Dans le cadre d'une saisine Anses, les données de l'Oqali sont mobilisées pour fournir des seuils de reformulation atteignables par les industriels d'un secteur entier, étant donné la variabilité des teneurs en nutriment des produits proposés par celui-ci. Par exemple, un accord est en cours de finalisation sur le pain, qui représente plus de 25% de

l'apport quotidien en sel des Français. Les industriels et les représentants des artisans-boulangers ont été réunis pour fixer un objectif de taux de sel cible dans le pain sur la base des seuils atteignables. L'observatoire sera également mis à contribution pour produire un rapport annuel rassemblant l'ensemble des audits externes associés à ces engagements. Si leurs objectifs quantitatifs (réduction du sel, du sucre ou de matière grasse) ne sont pas atteints, la voie réglementaire sera envisagée. L'Oqali intervient donc en amont et en aval de la mise en œuvre de la politique publique nutritionnelle : en identifiant des cibles objectivement réalisables et en évaluant l'impact des engagements sur la consommation des Français. Une expertise scientifique collective coordonnée par l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) et des recherches menées au sein d'un projet ANR, NuTWInd (Transition Nutritionnelle aux Antilles françaises : Interactions entre offre et comportements alimentaires), dans lesquelles INRAE était très impliqué, ont permis d'enrichir la connaissance sur les qualités nutritionnelles des aliments de quelques secteurs dans les Antilles. À la suite de ces travaux, des réflexions sont en cours pour évaluer l'intérêt de dispositifs similaires à l'Oqali dans les départements d'Outre-mer. Autre preuve de l'utilité de cet outil de politique publique : son développement européen. Le modèle Oqali a été



Julie Gauvreau-Béziat
Cheffe de l'unité
Observatoire des
aliments, Anses

« Après avoir rejoint l'Anses en 2009, je suis devenue responsable du projet Oqali en 2012, puis de l'unité "observatoire des aliments" en 2020. Cette unité, qui dépend de la Direction de l'Évaluation des Risques, collecte et gère les données de composition et de contamination des denrées alimentaires. Dans le cadre de l'Oqali, nous avons par exemple étudié la présence des additifs dans les aliments transformés (céréales de petit déjeuner, produits laitiers, desserts frais...). Ces travaux peuvent servir pour estimer l'exposition de la population à ces substances. Depuis 2015, nous contribuons également à la diffusion du modèle Oqali en Europe. Le test réalisé dans 2 pays européens a montré que l'Oqali était un outil efficace et peu coûteux pour collecter des informations comparables sur la situation nutritionnelle dans et entre les pays. L'Anses doit désormais former 20 pays à la méthodologie Oqali considérée comme Gold Standard au niveau européen. Cette nouvelle étape permettra de comparer la composition nutritionnelle des aliments transformés en Europe et d'encourager leur reformulation. »

testé en Roumanie et en Autriche, sur deux catégories de produits (céréales du petit déjeuner et boissons non alcoolisées)¹⁰. Ces deux études pilotes ont montré que l'observatoire est un outil efficace et peu coûteux pour évaluer l'offre alimentaire dans un pays, mais aussi pour collecter des données comparables entre pays. Le déploiement du modèle Oqali avec sa méthodologie rigoureuse est encouragé au niveau européen. Le but est d'obtenir des comparaisons des qualités nutritionnelles des produits entre les États membres. Sur cette base, des objectifs communs de reformulation des aliments pourront être formulés et suivis au niveau européen ■

¹⁰ Ces travaux ont été réalisés dans le cadre d'une action conjointe européenne sur la nutrition et l'activité physique, JANPA (Joint action nutrition and physical activity).

⁹ Le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN) traduit la volonté de mieux articuler le PNA et le PNNS, et fixe des objectifs pour l'amélioration de l'offre alimentaire jusqu'en 2023, via des accords collectifs renouvelés.



Direction de l'Appui aux Politiques Publiques
Centre siège d'Antony
1, rue Pierre Gilles de Gennes
92160 Antony

Rejoignez-nous sur :



<https://www.inrae.fr/>

**Institut national de recherche pour
l'agriculture, l'alimentation et l'environnement**



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

INRAE