



## / CONTEXTE

Le comportement des consommateurs vis-à-vis de l'alimentation évolue, l'accès facilité à l'information leur permettant d'avoir davantage conscience de la façon dont ils se nourrissent. Cependant, les consommateurs entretiennent une certaine défiance vis-à-vis des informations données par les industriels via l'étiquetage de leurs produits. Dans ce contexte, plusieurs « applications nutritionnelles » ont été récemment développées par des start-ups ou des distributeurs et mises à disposition des consommateurs. Leur succès (17% des consommateurs utilisent des applis d'après OpinionWay) traduit un **besoin de transparence** et peut permettre aux industriels de **s'interroger sur les nouvelles préoccupations des consommateurs**.

## / DÉFINITIONS

**Nutriscore** : système volontaire d'étiquetage nutritionnel, basé sur un logo avec cinq valeurs allant de A à E, et du vert foncé à l'orange foncé, établi en fonction de la valeur nutritionnelle d'un produit alimentaire. L'utilisation du Nutriscore est soumise à déclaration et doit respecter un cahier des charges précis.

**Classification NOVA** : notation qui évalue le degré de transformation des produits et les classe selon 4 niveaux. Elle est basée sur une étude scientifique brésilienne.

**Classification SIGA** : notation qui utilise le système NOVA et intègre l'évaluation du risque (additifs et ingrédients) et les valeurs nutritionnelles pour classer les aliments en 9 catégories.

## / SECTEURS CONCERNÉS

Toutes les denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine sont potentiellement concernées.

## / RECOMMANDATIONS PRATIQUES

- Télécharger l'application
- Scanner les produits
- Vérifier que les données correspondent à l'étiquetage actuel
- Si ce n'est pas le cas, faire une demande de rectification auprès d'Open Food Facts :
  - o Si vous avez peu de références, créer un compte au nom de l'entreprise sur <https://fr.openfoodfacts.org>. Il vous permettra de modifier les fiches produits directement et d'ajouter de nouveaux produits. Une fois le compte créé, contacter Open Food Facts par mail ([contact@openfoodfacts.org](mailto:contact@openfoodfacts.org)) pour leur donner l'identifiant du compte, afin qu'ils puissent l'identifier comme compte officiel de la marque, et ainsi bloquer les données remplies par vos soins.
  - o Si vous avez beaucoup de références, les données peuvent être envoyées à Open Food Facts sous forme de tableau : <https://fr.openfoodfacts.org/guide-pour-les-producteurs>
- Vous pouvez également faire une demande de modification directement auprès des applications, en les contactant par mail (voir contacts dans le tableau ci-après).

## / MISES EN GARDE

L'utilisation de ces applications peut être une opportunité pour challenger ses produits. Il est cependant nécessaire de prendre du recul par rapport à leurs résultats. En effet :

- Elles évaluent les produits à partir de critères restreints (Nutriscore, additifs, etc.) et ne tiennent pas compte des fréquences et quantités consommées, ni de l'aspect « plaisir » des produits.
- Il y a des a priori par rapport à certaines substances (additifs, ...).
- Le Nutriscore n'est pas forcément issu de l'étiquetage : il est parfois calculé à partir de l'application, malgré des données manquantes (ex : légumes, fibres) et peut donc être erroné.
- De nombreux autres nutriments (vitamines, minéraux, acides gras insaturés, etc.) ne sont pas pris en compte dans l'évaluation du produit.
- Les algorithmes de calcul ne sont pas clairement communiqués.
- Ces applications ne sont pas encadrées réglementairement.

## / ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE

Nutriscore : [Arrêté du 31 octobre 2017](#) et [Site internet](#)  
Règlement INCO : [Règlement \(UE\) 1169/2011](#)

Règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé : [Règlement \(CE\) n° 1924/2006](#)

Règlement additifs : [Règlement \(CE\) n° 1333/2008](#)






Règlements bio : [Règlement \(CE\) n° 834/2007](#) et [Règlement \(CE\) n°889/2008](#)

## / NUM ALIM

Le projet Num-Alim a été lancé en 2018 par l'ANIA, GS1, la Fondation Avril et le FFAS, afin de répondre aux attentes des consommateurs, qui recherchent une information simple, lisible et numérique sur leurs produits alimentaires, une vraie transparence, en cohérence avec les conclusions des Etats Généraux de l'Alimentation. Avec CodeOnline Food (la carte d'identité digitalisée des aliments), première étape de Num-Alim, l'objectif est de créer une base de données renseignée directement par les fabricants, totalement fiable et mise à jour, tout comme l'étiquetage obligatoire sur les produits. CodeOnline Food garantira une interopérabilité entre tous les acteurs et permettra d'intégrer des données extrêmement variées, de l'agriculteur au magasin, et au-delà.



## ➤ / PRÉSENTATION COMPARATIVE DE QUELQUES APPLICATIONS

Applications	Open Food Facts	Yuka	Y'a quoi dedans	Scan up	Scan-Eat
Statut	Association à but non lucratif, indépendante de l'industrie. Plateforme créée en 2012 par Stéphane GIGANDET.	SAS, lancée en janvier 2017, par François et Benoît MARTIN et Julie CHAPON.	Service proposé depuis 2018 par le groupement coopératif « Système U ».	SAS, créée en 2017 par Caroline PECHERY et Adrien DUMITRESCO.	Lancée en juin 2017 par des étudiants.
Logo					
Données fournies	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutriscore</li> <li>- Score NOVA</li> <li>- Description du produit (liste ingrédients, liste additifs, emballage, ...)</li> <li>- Labels</li> <li>- Allégations</li> <li>- Lieu de transformation</li> </ul>	<p>Note calculée à partir de 3 critères :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité nutritionnelle basée sur le Nutriscore (60%),</li> <li>- Présence d'additifs à risque (30%),</li> <li>- Certification BIO (10%).</li> </ul> <p>Classement des notes par couleur (excellent-bon-médiocre-mauvais). Détail des défauts et qualités avec attribution de note et appréciation.</p>	<p>Informations sur la présence de « substances controversées » à partir d'une liste établie par Système U.</p> <p>Les substances sont considérées comme controversées sur la base de 3 indicateurs internes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alerte sanitaire (effet présumé sur la santé)</li> <li>- Benchmark réglementaire</li> <li>- Préoccupation sociétale (opinion publique)</li> </ul> <p>Liste des ingrédients et valeurs nutritionnelles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutriscore</li> <li>- Score SIGA</li> <li>- Labels</li> <li>- Additifs</li> <li>- Allergènes</li> <li>- Valeurs nutritionnelles</li> <li>- Prix moyen constaté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutriscore</li> <li>- Repères nutritionnels pour 100g</li> <li>- Additifs</li> <li>- Allergènes</li> <li>- Labels</li> <li>- Liste des ingrédients</li> </ul>
Base de données utilisée	Open Food Facts	Historiquement basée sur Open Food Facts, consolidée par une base interne Yuka.	Open Food Facts	Open Food Facts.	Open Food Facts
Spécificité(s)	Base de données collaboratives ouverte à tous.	Application la plus téléchargée. Note les produits et propose une ou des alternatives. Propose un programme payant d'accompagnement nutritionnel.	Filtre les produits en fonction de certains critères : additifs, allergènes, BIO, etc. Portée par un distributeur.	Crée une communauté de « consommateurs » Pas d'information sur la méthode d'attribution des appréciations.	Propose une liste de courses, en fonction de thèmes (ex : anniversaire, apéro, ...) ou de filtres par critères (ex : sans additif, ...).

		Critères de classement des additifs sans fondement scientifique.			
Partenariat	Non, mais mentionnée par data.gouv.fr = Plateforme ouverte des données publiques françaises.	Indépendant	Système U	SIGA, Franprix, Carrefour, Ooshop, clac des doigts	
Site internet	<a href="https://fr.openfoodfacts.org/">https://fr.openfoodfacts.org/</a>	<a href="https://yuka.io/">https://yuka.io/</a>	<a href="https://www.magasins-u.com/cooperative-u/app-y-a-quoi-dedans">https://www.magasins-u.com/cooperative-u/app-y-a-quoi-dedans</a>	<a href="https://scanup.fr/">https://scanup.fr/</a>	
Adresse contact	contact@openfoodfacts.org	ophelia@yuka.io		contact@scanup.fr	



## ➤ / ÉLÉMENTS CLÉS A RETENIR

- > Rester en veille sur ces applications et ne pas hésiter à contacter les sites pour corriger des données erronées
- > Tester ses produits régulièrement
- > Disposer d'un argumentaire sur ses produits : réglementation, formulation, positionnement (gastronomique, traditionnel, plaisir, bio, AOC, IGP...), fréquence de consommation, etc.

Cet éclairage ne se substitue pas aux textes officiels. Il est le reflet de leur compréhension par la Commission Nutrition Santé de l'ABEA.

Restez en veille : les informations présentées dans ce document peuvent évoluer !

[www.abea.bzh](http://www.abea.bzh)