



ETUDE DE FAISABILITE POUR LA MISE EN PLACE DE L'OBSERVATOIRE DE LA QUALITE DE L'ALIMENTATION

Synthèse

Janvier 2008

Pierre Combris
Raffaella Goglia
Jayne Ireland
Céline Ménard
Louis Georges Soler
Jean – Luc Volatier

1 INTRODUCTION

1.1 *Le contexte*

Dans le cadre du deuxième Programme National Nutrition Santé (PNNS 2), orienté vers une plus grande mobilisation des partenaires industriels, il a été proposé de « créer un Observatoire de la Qualité Alimentaire » (OQALI) qui « **exercera un suivi global de l'offre alimentaire tant sur des paramètres portant sur la qualité notamment nutritionnelle que sur des paramètres socio-économiques** ». Dans son avis du 19 mai 2005, le Conseil National de l'Alimentation (CNA) faisait le constat d'une dispersion des sources de données relatives à l'alimentation, et recommandait également la création d'un « Observatoire de l'alimentation » permettant la production, la centralisation et l'analyse des données socio-économiques (productions agricoles, données de consommation, données de perception de l'alimentation par les consommateurs grâce à un baromètre...) dans un souci d'échange et de meilleure communication (CNA, 2005).

- Dans ce cadre, l'OQALI est envisagé comme un dispositif de régulation qui doit créer des **incitations à une amélioration continue de la qualité nutritionnelle** de l'alimentation et ce, sur la base de **démarches volontaires** de la part des entreprises avec pour objectifs de :
 - Centraliser et traiter les données nutritionnelles, économiques et socio-économiques de l'alimentation ;
 - Assurer un suivi du marché de l'offre alimentaire.
 - Etablir un outil d'aide à la décision au service des politiques publiques, facilitant l'orientation des actions de l'Etat, le choix des mesures de gestion du risque et l'évaluation de l'impact des politiques publiques ;
 - Constituer une plate-forme visible et incontournable permettant l'échange et la diffusion d'informations et de données ;
 - Constituer un levier incitatif efficace à l'adresse des opérateurs professionnels pour améliorer la qualité de leurs produits et en mesurer les effets (PNNS 2, 2006).

L'étude de faisabilité préalable pour la mise en place d'un tel observatoire par l'unité ALISS (Alimentation et Sciences Sociales) de l'INRA et le PASER/CIQUAL (Centre d'Information sur la Qualité des Aliments) de l'AFSSA a comporté deux phases :

- l'inventaire de l'existant en France et en Europe ;
- une étude test sur trois secteurs: la biscuiterie, les céréales de petit-déjeuner et la charcuterie.

Cette étude a été menée en relation avec les professionnels des trois secteurs pour :

- présenter le projet de mise en place de l'observatoire aux entreprises,
- délimiter les aliments étudiés **aux aliments transformés** (dans un premier temps),
- discuter des types de données nécessaires et leur mode de recueil,
- apprécier la disponibilité des données au sein des entreprises et caractériser les difficultés rencontrées,
- mettre en place des indicateurs pertinents.

Suite à la signature d'un accord de confidentialité, les entreprises ont fourni, avec des exceptions et dans la limite du possible, les données nécessaires à la mise en place de l'observatoire.

1.2 Le Centre d'Information sur la Qualité des Aliments CIQUAL de l'AFSSA

La création du CIQUAL, en 1985, représente l'aboutissement d'une volonté nationale d'instituer une structure de gestion et de valorisation d'une banque de données sur la composition des aliments consommés ou produits en France, rassemblant des valeurs nutritionnelles de référence utilisables au plan national. Les missions du CIQUAL sont :

- **La gestion d'une banque de données nationale de composition nutritionnelle** des aliments, nécessaire aux industries agroalimentaires, distributeurs, entreprises de restauration, les scientifiques, aux pouvoirs publics et au public en général.
- **L'aide à l'étiquetage nutritionnel pour les entreprises.** En France, les données du CIQUAL sont reconnues comme valeurs de référence pour la composition des aliments (Directive européenne 90/496/CEE).
- **L'aide à la surveillance des apports nutritionnels par les instances publiques, ainsi que l'appui à la plupart des études épidémiologiques dans le domaine de la nutrition.**

La structure de la banque de données REGAL du CIQUAL suit les recommandations du projet européen COST Action 99/Eurofoods. Elle contient, à ce jour :

- environ 2 600 **aliments génériques** et 600 **aliments de marque** (eaux embouteillées et répertoire des aliments de marque 1997), avec un système général de description des aliments, LanguaL (Lingua Alimentaria) ;
- 800 **constituants** (nutriments et non-nutriments) ;
- 700 000 **données brutes** provenant de 1 200 sources (laboratoires et bibliographie) ;
- 125 000 **données consolidées** pouvant être diffusées.

Il faut souligner que la structuration de la base de données relationnelle permet de distinguer l'aliment, le type de constituant et la valeur du constituant pour l'aliment. Le très grand avantage de cette structuration est de considérer qu'un même aliment peut disposer d'un nombre variable de valeurs pour un constituant donné selon les différentes informations apportées au CIQUAL (étiquetage, données des industriels, analyses). De plus, en raison des nombreuses demandes faites au CIQUAL, les modes d'interrogation, de mise à jour et de consultation sont très souples et divers ce qui permet de s'adapter aux demandes. **Cette souplesse est essentielle** car elle permet de répondre au cahier des charges de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation sans bouleverser les méthodes de travail et les outils informatiques.

1.3 Unité ALISS (« Alimentation et Sciences Sociales ») de l'INRA

Les recherches conduites au sein d'ALISS de l'INRA (Alimentation et Sciences Sociales) portent sur trois grands domaines :

- L'analyse des déterminants des **comportements de consommation** et de leurs conséquences en termes de demande alimentaire, d'inégalités sociales, d'exposition

aux bénéfiques/risques de santé.

- L'analyse des **dynamiques industrielles et de distribution** (stratégies des entreprises, organisation des filières, innovations...) et de leurs impacts sur les caractéristiques des produits mis en marché (prix, variété, qualité, sécurité) et sur la création et le partage de la valeur au sein des filières.
- L'analyse des interactions entre les dynamiques de l'offre et de la demande alimentaire sous l'effet des **interventions publiques**, que celles-ci visent la régulation des marchés, une meilleure contribution de l'alimentation à l'état de santé de la population ou encore la réduction des inégalités et des disparités sociales.

L'implication d'ALISS dans le projet de l'OQALI est fondée sur les travaux de recherche menés, depuis plusieurs années, dans chacun de ces trois domaines. Cette unité INRA regroupe des ingénieurs et des chercheurs qui ont une longue expérience des études et recherches portant sur l'alimentation et ses déterminants économiques et sociaux.

2 ETUDE DE L'EXISTANT

2.1 *Les études de surveillance de la composition nutritionnelle des aliments menées au CIQUAL de l'AFSSA*

2.1.1 *L'étude 2003-2008 de surveillance du sel dans les aliments réalisée par l'AFSSA en collaboration avec l'Institut National de la Consommation (INC)*

Il s'agissait d'étudier les catégories d'aliments les plus contributrices aux apports alimentaires en sel ou sodium, d'échantillonner de façon aléatoire des produits de marque représentatifs de ces catégories et de les analyser à plusieurs reprises, en 2003, 2005 et 2008 et d'observer les évolutions de teneurs en sel de ces aliments. Les produits de marque échantillonnés et analysés pour l'étude AFSSA-INC de surveillance du sel dans les aliments ont été répartis en :

- 108 produits de panification et produits céréaliers ;
 - 60 charcuteries ;
 - 99 plats cuisinés ;
 - 42 soupes et potages (liquides et déshydratés) ;
 - 76 fromages.
- Les principales **conclusions de cette étude utiles au projet de l'OQALI** sont :
- La possibilité de constituer des échantillons représentatifs de catégories d'aliments à partir d'une base de sondages telle que le panel TNS-Secodip ;
 - La difficulté à retrouver dans les rayons des grandes et moyennes surfaces les produits tirés au sort pour constituer l'échantillon ;
 - Des comparaisons de compositions nutritionnelles des produits sont possibles entre les différents **segments** de marché (Marques Nationales, MDD, Premier Prix, Hard Discount) ;
 - La mise en évidence des évolutions de composition nutritionnelle est possible mais il est nécessaire de compléter ces études prospectives par des études **rétrospectives** afin de ne pas pénaliser les industriels ayant déjà réalisé des efforts en terme de reformulation ;

- Afin de compléter les **données issues des emballages jugées insuffisantes** dans cette étude, il est nécessaire d'obtenir des données issues :
 - des industriels
 - de résultats d'analyses.

2.1.2 *Le projet d'étude 2006-2008 de surveillance des glucides dans les aliments (à la demande de la DGAL et du PNNS) actuellement en cours.*

Le suivi de l'évolution de l'offre alimentaire en matière de glucides a été initié dans le cadre du groupe de travail PNNS sur les glucides piloté par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) en 2006. Ce projet d'étude complète une étude de surveillance des sucres dans les sodas et eaux aromatisées, réalisée avec l'INC.

- Dans le but de mesurer la **variabilité de la composition nutritionnelle** selon les marques et les gammes de produits, il est nécessaire de réaliser plusieurs échantillonnages :
 - Représentatif,
 - Spécifique afin de suivre l'évolution de la composition des produits innovants (qui ne sont pas forcément pris en compte dans l'étude des compositions moyennes car n'atteignant pas une part de marché suffisante).

L'objectif de l'OQALI de caractériser les améliorations de la composition nutritionnelle par les fabricants peut donc être atteint. En revanche, cette méthodologie ne permet pas de caractériser les efforts réalisés fabricant par fabricant.

En plus de ces études de surveillance, le CIQUAL a participé à plusieurs projets qui peuvent également être utiles à la mise en place de l'Observatoire :

- la mise en place du répertoire REGAL des aliments de marques en 1997, avec la publication des 403 fiches **de composition nutritionnelle de produits de marques**,
- les interactions entre le CIQUAL et les industriels dans le cadre de la création de la table INCA 2 avec en 2007 **48000 données de composition nutritionnelle sur l'ensemble des secteurs alimentaires prises en compte**,
- les autres partenariats avec les industriels, centres techniques ou interprofessions.

2.2 *Les tests de l'INC et des associations de consommateurs (UFC Que Choisir)*

Les tests de l'INC et de l'association des consommateurs UFC Que Choisir portent périodiquement sur l'alimentation. Cependant, la représentativité de ces données et le suivi temporel ne sont pas assurés systématiquement. **Il s'agit cependant d'une importante source de données publiées utiles pour le projet de l'OQALI.**

D'autres études ponctuelles ont été réalisées sur la base du seul étiquetage nutritionnel.

2.3 Les expériences étrangères de bases de données de composition nutritionnelle des aliments

Il existe déjà plus de 150 tables de composition alimentaire et de bases de données électroniques au niveau mondial. Bien que les mêmes aliments puissent être listés dans un certain nombre de ces bases de données, dans certaines circonstances différentes valeurs nutritionnelles seront attribuées aux mêmes aliments du fait de différences aux niveaux : de la composition nutritionnelle des aliments sélectionnés pour l'échantillonnage, des techniques d'échantillonnage et des méthodes analytiques.

- Tous ces **aspects méthodologiques** seront à prendre en compte par le futur Observatoire de la Qualité de l'Alimentation qui devra s'inspirer des rares bases de données existantes (par exemple, la base belge Nubel et la base irlandaise INFID).

2.4 Lien avec la surveillance des consommations alimentaires

Il existe un lien très étroit entre surveillance des consommations alimentaires et surveillance de la composition nutritionnelle des aliments. D'une part, la connaissance des consommations permet de définir les listes d'aliments dont la composition nutritionnelle est à surveiller. D'autre part, la connaissance de la composition nutritionnelle permet de calculer les apports nutritionnels et donc de hiérarchiser les aliments selon leur contribution aux apports.

- Ainsi, **l'Observatoire des Consommations Alimentaires** de l'AFSSA, dispositif public de surveillance nutritionnelle et les panels d'achats alimentaires des ménages, **doivent être mis en relation avec le futur observatoire.**

2.5 Lien avec la surveillance des aliments pour d'autres sujets que la nutrition (additifs alimentaires)

La surveillance de la qualité nutritionnelle des aliments peut mobiliser des sources d'informations telles que l'étiquetage qui peuvent apporter d'autres données utiles pour la sécurité sanitaire des aliments au-delà de la nutrition. L'expérience irlandaise INFID montre aussi la synergie possible entre la surveillance de la composition nutritionnelle des aliments et celle des ingrédients et en particulier des additifs alimentaires.

- La constitution **d'une base de données sur les informations nutritionnelles issues des emballages** permettrait de répondre en grande partie à l'exigence européenne d'une surveillance périodique des consommations d'additifs alimentaires tels que mentionné par la directive 95/2.

3 PRESENTATION DU PROJET « OBSERVATOIRE DE LA QUALITE DE L'ALIMENTATION »

3.1 Périmètre et contenu

- L'enjeu majeur est d'initier la création d'une base de données « caractéristiques » des produits et de la raccorder progressivement aux autres bases de ventes et de consommation (enquêtes individuelles de consommation alimentaire, panels privés). Il faudra donc choisir quelques secteurs pour initier le processus et **élargir progressivement** la démarche à l'ensemble de l'alimentation. La première tâche de l'observatoire sera de fournir une photographie de l'état de l'offre des produits alimentaires conditionnés, d'établir une **liste des produits transformés existants** et une analyse de la structure du marché pour chaque famille de produits.

Les données actuellement existantes	Le projet Observatoire de la Qualité de l'alimentation
Données de composition nutritionnelle :	
Produits de marques ou MDD, premiers prix : peu de données publiées (répertoire des aliments de marque 1997)	Recueil systématique des emballages (information de composition nutritionnelle simplifiée) au niveau des marques et des références sur plusieurs milliers de produits
700000 données nutritionnelles centrées sur les aliments génériques	Récupération des bases de données existantes (type GNPD)
Conventions avec industriels pour fourniture de données sur base volontaire	Contact systématique de tous les industriels pouvant fournir des données
Pas de données sur les prix	Recueil des prix et des informations sur les emballages (allégations...)
Données de consommation alimentaire	
Pas de marques dans l'enquête nationale de consommation alimentaire individuelle INCA 1	Recueil des marques dans la mesure du possible dans l'étude nationale INCA 2
AFSSA et INRA : utilisation des panels de consommation TNS-Secodip	Utilisation de diverses données de ventes (panels consommateur et distributeur,...)

Le choix des secteurs traités en priorité sera fait sur la base de deux critères principaux :

- La contribution de ces aliments transformés aux apports en nutriments : les aliments vecteurs de nutriments tels que le sucre, les matières grasses ou le sel, seront privilégiés,
- La volonté de collaboration des secteurs : les secteurs disposant de données et considérés par ailleurs comme étant prioritaires, seront privilégiés.

Les produits de l'artisanat alimentaire (boulangerie, charcuterie, traiteur,...) seront traités dans un deuxième temps, étant donné que l'étiquetage nutritionnel dans ce secteur est assez rare et que des analyses coûteuses devront être mises en places, basées sur un échantillonnage complexe tenant compte de la grande variabilité de la composition nutritionnelle des aliments de ce secteur.

De la même façon, le périmètre pourrait être également étendu à tout ou partie de la restauration hors domicile dans un second temps.

3.2 Identification et évaluation des sources de données à mobiliser pour l'approvisionnement de l'observatoire

La mise en place d'une base de données sur les caractéristiques des aliments, au niveau des références-produits supposera des collectes de données au moyen de 3 sources :

- **L'étiquetage et les relevés en magasin sur les produits eux-mêmes.** La part couverte par un étiquetage explicitant les informations nutritionnelles reste, à ce jour, très variable selon les secteurs. Si l'on s'en tient à un petit nombre de constituants (étiquetage de type 1 avec énergie, protéines, glucides, lipides et étiquetage de type 2 pour quelques secteurs particuliers), le taux de couverture de l'étiquetage nutritionnel est suffisant pour que des études puissent être réalisées sur cette base, pour certaines catégories d'aliments¹. Cet étiquetage ne permet cependant pas d'obtenir la dizaine de nutriments ou constituants qu'il faudrait connaître pour suivre de façon fine dans le temps la composition nutritionnelle des aliments d'intérêt.
- **Des informations transmises par les industriels, notamment sur les données rétrospectives.** Cette transmission d'informations est un élément essentiel de l'implication des fabricants dans le dispositif. Elle induit forcément des coûts du côté des industriels, ne serait-ce que la charge de travail que représentent, pour les entreprises, l'actualisation et la transmission régulière de données sous un format bien défini. En tout état de cause, il est clair que la transmission d'informations de la part des entreprises ne se fera que si (1) les entreprises y trouvent un intérêt en retour, et (2) si l'OQALI dispose de forces significatives pour « gérer » la relation avec les entreprises ou les fédérations professionnelles et que **chaque secteur agroalimentaire dispose d'un interlocuteur unique dans le cadre du projet OQALI**. Il conviendra de définir un cahier des charges pour l'intégration de données rétrospectives dans la base de données de l'OQALI.
- **Des analyses de la composition nutritionnelle des aliments** (analyses physico-chimiques). Elles présentent l'avantage de fournir des données sur un nombre de nutriments bien supérieur à ce qui est disponible sur les étiquettes, mais dont le coût interdit d'emblée une généralisation à l'ensemble de l'offre alimentaire. Plusieurs modalités sont envisagées :
 - Les données analytiques peuvent porter, tout d'abord, sur les aliments génériques « moyens » (environ 1300 aliments dans la nomenclature INCA 2) via la réalisation de « pools » d'aliments représentatifs du marché.
 - Les données analytiques « poolées » peuvent également porter sur les sous-ensembles de références-produits, au sein de chaque marché considéré, qui ne sont pas informés par l'étiquetage ou par des données transmises par des entreprises (par exemple : les produits premier prix).
 - Pour les secteurs où l'étiquetage nutritionnel est peu fréquent, les analyses peuvent enfin être menées de façon à identifier, par sondages sur la base d'un échantillonnage représentatif, la variabilité de la composition nutritionnelle des références-produits d'un secteur.

¹ Selon une étude récente, environ la moitié des aliments préemballés en France disposerait d'un étiquetage nutritionnel avec de fortes disparités selon les secteurs : Lavoillotte J.M.(2005), Etiquetage nutritionnel, perception des patients en médecine générale, Thèse de Médecine, Lyon.

La capacité de l'Observatoire à évaluer les évolutions de compositions nutritionnelles, dépend de la variabilité et de la précision des différentes données. Une pré-étude devra être réalisée au cas par cas avec les différents secteurs afin d'assurer une sensibilité assez fine de l'Observatoire.

Par ailleurs, les **informations portant sur les ventes en magasins** (Panels distributeurs) **et la consommation** (Panels de consommateurs ou étude INCA 2) devront être incorporées. Cependant des études préalables sur les nomenclatures ou les caractéristiques des produits, utilisées dans ces Panels, devront être réalisées avec les différents secteurs.

3.3 Schéma général de fonctionnement

Le schéma général de circulation de l'information à partir des différentes sources est présenté dans la figure ci-dessous (Figure1).

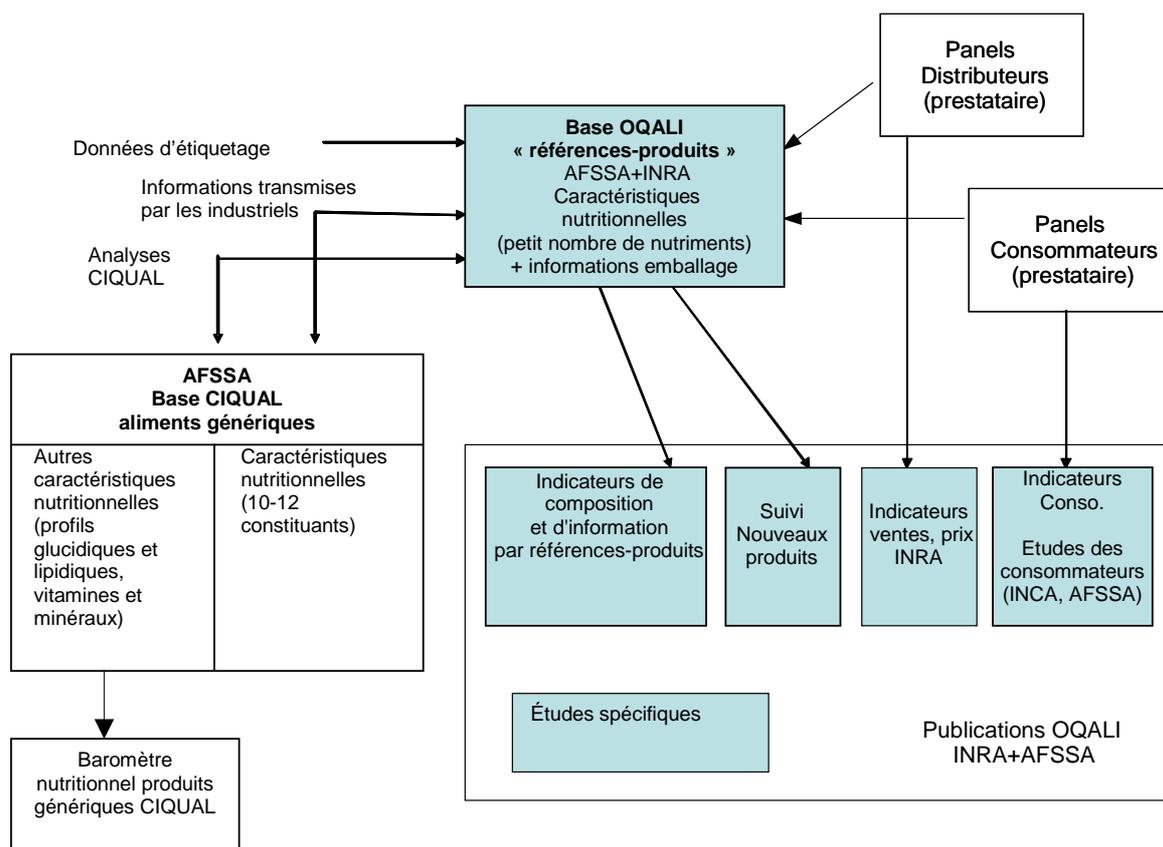


Figure 1 : Schéma général de fonctionnement de l'OQALI

Ces sources de données (étiquetage, données des industries et les analyses), quand elles reposent sur des méthodologies identifiées, **alimentent la base CIQUAL** qui porte sur les aliments génériques (données poolées) mais pour un nombre de constituants plus important (**10-12 nutriments prioritaires**). Les données en provenance des entreprises sont transmises à un « **guichet** » **unique par secteur** pour leur transmission à la base OQALI et au CIQUAL.

Une maquette de la base de données élaborée dans le cadre du projet OQALI a été réalisée, en tenant compte :

- des différentes caractéristiques nutritionnelles et économiques à intégrer,
- des 3 sources d'informations qui seront utilisées (étiquetage, informations des industriels et analyses),
- des changements pouvant intervenir sur les produits (apparition, reformulation, disparition),
- des données rétrospectives.

Les analyses réalisées sur cette base donnent lieu à l'élaboration de plusieurs éléments :

- a. La base de données « caractéristiques » donne lieu, en tant que telle, à des traitements pour l'élaboration d'indicateurs permettant de suivre l'évolution des produits, pouvant descendre au niveau de la "référence produit/marque" sur un petit nombre de critères. Le suivi des compositions nutritionnelles des produits et des informations associées se traduit par la **publication d'indicateurs permettant de caractériser les dynamiques d'amélioration nutritionnelle**.
- b. Un **suivi des nouveaux produits** est réalisé et permet de mesurer tant les modifications introduites par les entreprises via la mise en marché des innovations-produits, qu'elles soient acceptées ou non par les consommateurs.
- c. Le croisement de la base « caractéristiques » avec des données de vente et de consommation, intégrant les dimensions de volumes vendus et de prix dans les analyses conduites dans le cadre de l'OQALI, permettra d'élaborer des indicateurs pour décrire les **stratégies d'offre des industriels et distributeurs** et évaluer les effets des **dynamiques d'amélioration nutritionnelle sur les ventes et les prix**.
- d. Des **études spécifiques sur les relations qualité-prix-consommation** seront proposées chaque année sur des thèmes qui paraissent importants à traiter (impacts des allégations nutritionnelles, effet de l'étiquetage sur les comportements d'achats, effets de la dimension nutritionnelle sur la segmentation du marché...).

En parallèle des publications élaborées dans le cadre du projet OQALI, l'AFSSA/CIQUAL propose la mise en place d'un **baromètre de la qualité nutritionnelle moyenne des aliments**, basé sur la surveillance de la composition nutritionnelle d'aliments génériques issus du poolage d'ensembles de produits alimentaires représentatifs de la consommation à un moment donné.

4 SORTIES DE L'OQALI : EXEMPLES SUR LES 3 SECTEURS TESTES

Les 3 secteurs qui ont été testés au cours de l'étude de faisabilité de l'OQALI sont : la biscuiterie, les céréales de petit-déjeuner et la charcuterie. Ces 3 secteurs ont été retenus pour leurs différences en terme de segmentation du marché, d'offre de produits (familles, marques) et des aspects de contraintes technologiques.

Comme indiqué précédemment, l'observatoire pourra se servir de trois sources d'information sur la qualité nutritionnelle des aliments : étiquetage, informations des industriels et analyses de la composition nutritionnelle des aliments.

Ces 3 secteurs tests ont permis d'analyser des secteurs plus ou moins dispersés et de mettre en œuvre des modes de recueil de données adaptés à chaque secteur (Tableau ci-dessous).

	Biscuiterie	Céréales petit-déjeuner	Charcuterie
Secteur	Ni trop dispersé ni trop concentré	Très concentré	Quelques grandes entreprises et beaucoup de PME
Sources de données	Industriels	Etiquetage et industriels	Etiquetage, industriels, analyses sur la base d'échantillon aléatoire représentatif
Constituants à suivre	Glucides complexes, sucres simples, matières grasses et fibres	Glucides complexes, sucres simples, matières grasses et fibres	Protéines, lipides, sel
Nombre de références étudiées	286 références au total dont : - 228 de marques nationales - 58 de marques de distributeurs Environ 50% du marché	137 références dont: - 68 MN (source: emballages, Internet, industriels) - 65 MDD (dont 13 PP; source: emballages) - 4 HD (source: emballages) Environ 75% du marché	75 références au total (Jambons cuits (JC) et saucissons secs) dont: - 41 MN (40 jambons cuits et 1 réf. saucisson sec) - 34 MDD (7 hauts de gamme) dont 17 jambons cuits et 17 saucissons secs

5 CONCLUSIONS : ACTIVITES DE L'OBSERVATOIRE

Les opérateurs de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation devront réaliser les tâches suivantes :

- A. Assurer la constitution d'une base de données normalisée sur les caractéristiques des produits tels qu'elles figurent aujourd'hui sur les emballages des produits alimentaires (cahier des charges, appel d'offres, contrôle qualité) avec une dizaine de constituants.
- B. Gérer la mise à jour de cette base en y incorporant les produits nouveaux lancés sur le marché (il faudra également régler les difficultés liées à l'évolution des emballage et des informations qui y figurent, prendre en compte la disparition des produits, et être à même de bien distinguer les vrais innovations et les changement de présentation des produits).
- C. Compléter les données sur les caractéristiques commerciales et nutritionnelles des produits en gérant le partenariat avec les entreprises ou interprofessions volontaires.
- D. Compléter les données sur les caractéristiques nutritionnelles grâce aux analyses complémentaires réalisées à l'initiative de l'AFSSA.
- E. Assurer la mise en relation de ces données avec les données des panels de distributeurs et de consommateurs et l'étude INCA 2.
- F. Construire les indicateurs permettant d'agréger et de suivre l'évolution des caractéristiques nutritionnelles par marché et de situer des marques ou des produits spécifiques sur ces marchés.
- G. Concevoir, constituer et gérer un site Internet facilitant l'accès aux publications de l'OQALI.

H. Rédiger un rapport annuel.

Les conditions de réalisation de certains des objectifs devront être précisées au fur et à mesure du développement de l'Observatoire.

Indépendance et fiabilité des données et traitements :

Les deux modes d'organisation suivants sont susceptibles d'assurer l'indépendance scientifique et la fiabilité des travaux de l'Observatoire :

- une entité autonome (GIS, association) avec une structure de gouvernance paritaire et un conseil scientifique²
- une structure sans personnalité juridique sous la responsabilité des organismes de recherche (AFSSA, INRA) avec des comités d'orientation et de pilotage.

Au cours de la première année l'Observatoire sera hébergé par l'INRA et l'AFSSA, il n'aura pas de personnalité juridique. Une décision sur le mode d'organisation sera prise au cours de cette première année de fonctionnement.

Dans toutes les configurations, le fonctionnement sera assuré par :

1. Un Comité d'orientation, comprenant les pouvoirs publics (ministères, INRA et AFSSA), des représentants des industriels, des distributeurs et des consommateurs qui décidera de la validation des sorties de l'OQALI, du traitement des données et de la collecte des informations
2. Un Comité de pilotage Opérationnel regroupant les commanditaires de l'OQALI (Ministères) et les opérateurs en charge de sa mise en place (INRA, AFSSA).
3. Des groupes de travail sectoriels comprenant l'INRA, l'AFSSA et des représentants des secteurs, industriels et distributeurs. Pour chaque secteur de produit impliqué dans l'OQALI, un groupe de travail sectoriel sera créé. Il aura en charge la définition des méthodologies de travail propres à chaque secteur et l'organisation de la collecte et du traitement des informations

Les modalités de fonctionnement de chaque comité seront formalisées avec la signature de conventions entre les différentes parties prenantes impliquées à chaque niveau. Dès maintenant, il apparaît que plusieurs conditions sont nécessaires à un partenariat pouvoirs publics - entreprises :

- anonymat garanti (sauf accord industriel pour le lever)
- données « caractéristiques » individuelles non transmises à l'extérieur du cadre du projet OQALI (sauf prestataire pour les traitements sous contrats)
- contrôle qualité et indépendance des activités des opérateurs de l'OQALI.

² Cette proposition n'est pas privilégiée par l'AFSSA