



OBSERVATOIRE DE LA QUALITE DE L'ALIMENTATION

(Oqali)

RAPPORT D'ACTIVITE 2008



Table des matières

1. INTRODUCTION	4
1.1 CONTEXTE DE CREATION DE L'OBSERVATOIRE ET OBJECTIFS GENERAUX	4
1.2 LES MISSIONS DE L'OBSERVATOIRE	4
1.3 LES ACTIVITES DE L'OBSERVATOIRE EN 2008.....	6
2. MODALITES DE COLLABORATION ENTRE L'AFSSA ET L'INRA AU SEIN DE L'OBSERVATOIRE	7
2.1 L'EXPERIENCE DU CIQUAL (AFSSA) SUR LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS.....	7
2.2 L'EXPERTISE DE L'UNITE ALISS (INRA) SUR LES DONNEES SOCIO-ECONOMIQUES DE L'ALIMENTATION	8
2.3 LA COLLABORATION ENTRE LES DEUX EQUIPES	9
3. MISE EN PLACE DE LA BASE DE DONNEES DE L'OQALI.....	11
3.1 PRESENTATION DE LA BASE DE DONNEES INTERMEDIAIRE	11
3.1.1 <i>Description générale</i> -----	11
3.1.2 <i>Menus déroulants</i> -----	12
3.2 NECESSITE DE LA MISE EN PLACE D'UNE BASE DE DONNEES PLUS PERFORMANTE	14
3.3 CAHIER DES CHARGES POUR LA BASE DE DONNEES FINALE DE L'OQALI.....	14
3.4 CALENDRIER PREVISIONNEL POUR L'ELABORATION DE LA BASE.....	16
3.5 CONCLUSIONS.....	16
4. MODALITES DE RECUEIL DES DONNEES PAR L'OQALI	17
4.1 ELEMENTS DE CONTEXTE SUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS.....	17
4.2 SOURCES MISES EN ŒUVRE	18
4.3 DEFINITION DES MODALITES DE RECUEIL EN PARTENARIAT AVEC LES INDUSTRIELS ET LES DISTRIBUTEURS	19
4.3.1 <i>Collaborations avec les syndicats ou les organisations professionnelles</i> -----	19
4.3.2 <i>Collaborations avec les distributeurs pour leurs produits à marque propre</i> -----	19
4.3.3 <i>Formalisation des partenariats par des conventions</i> -----	20
5. REALISATION D'OUTILS DE COMMUNICATION	22

5.1	COMMUNICATION LORS DE LA CREATION DE L'OBSERVATOIRE.....	22
5.2	LES PLAQUETTES DE COMMUNICATION DE L'OQALI.....	22
5.3	LE SITE INTERNET DE L'OQALI.....	23
5.4	CONCLUSIONS.....	24
6.	PERSPECTIVES POUR 2009.....	25
6.1	DIFFICULTES RENCONTREES.....	25
6.2	APPROFONDISSEMENT DE LA REFLEXION SUR LA DEMARCHE METHODOLOGIQUE	26
6.2.1	<i>Intérêts et limites des différentes sources de données</i> -----	26
6.2.2	<i>Première approche envisagée</i> -----	27
6.2.3	<i>Conclusions</i> -----	28
6.3	PROCHAINS SECTEURS ETUDIES.....	29

1. INTRODUCTION

1.1 Contexte de création de l'Observatoire et objectifs généraux

Le Programme National Nutrition Santé 2006-2010 (PNNS 2) a pour objectif l'amélioration de la santé de la population en agissant sur les déterminants nutritionnels. L'une des stratégies vise à agir sur l'offre alimentaire et notamment sur la qualité nutritionnelle des produits mis sur le marché français. Dans cette perspective, l'**Observatoire de la qualité de l'alimentation** (Oqali) est né en mai 2008, à l'initiative des ministères chargés respectivement de l'agriculture (DGAL), de la santé (DGS) et de la consommation (DGCCRF).

L'Oqali est mis en œuvre par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa), plus précisément l'unité Centre d'information sur la qualité des aliments (CIQUAL), et par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), plus précisément l'unité Alimentation et Sciences Sociales (ALISS). Il vise à exercer un **suivi global de l'offre alimentaire** en mesurant l'évolution de la qualité nutritionnelle (composition nutritionnelle, taille des portions, informations nutritionnelles) des produits alimentaires transformés. Afin de s'assurer que les progrès bénéficient à l'ensemble des consommateurs, les indicateurs recueillis sur la **qualité nutritionnelle des aliments** seront analysés selon des **paramètres socio-économiques** (prix moyens, parts de marché et niveaux de consommation).

L'animation de cet Observatoire est menée par un comité de pilotage opérationnel présidé par M. Bernard Chevassus-au-Louis, Inspecteur Général de l'Agriculture, et rassemblant les ministères (DGAL, DGS, DGCCRF), l'Afssa et l'INRA. Il s'appuie sur un comité d'orientation, comprenant des représentants des trois ministères, de l'INRA, de l'Afssa, des industriels, des distributeurs et des consommateurs.

Par ailleurs, afin de disposer des données nutritionnelles et socio-économiques pertinentes, des groupes de travail sectoriels sont constitués. Ils sont composés de l'INRA, de l'Afssa, et des divers acteurs de chaque filière alimentaire.

1.2 Les missions de l'Observatoire

L'Oqali permettra de mesurer de manière objective et de rendre publiques les évolutions réalisées par les professionnels du marché alimentaire, notamment dans le cadre des chartes d'engagements de progrès nutritionnel prévues par le PNNS¹. L'Oqali vise à :

¹ Pour plus de précisions sur ces chartes : site du Ministère de la santé www.sante.gouv.fr, dossier « alimentation – PNNS (Programme national nutrition-santé) », site du Ministère de l'agriculture et de la pêche, rubrique alimentation / alimentation équilibrée / impliquer les professionnels de l'agroalimentaire.

- rassembler et analyser les données nutritionnelles et socio-économiques sur les produits transformés, principalement ceux qui sont pré-emballés ;
- suivre l'évolution de la qualité nutritionnelle de cette offre alimentaire, y compris de façon rétrospective ;
- éclairer et évaluer les interventions publiques et privées visant à améliorer continuellement l'offre alimentaire ;
- appuyer les initiatives favorisant l'adoption de stratégies d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre ;
- constituer une plate-forme de centralisation et d'échange des données élaborées par les industries, les enseignes de distribution, les pouvoirs publics et les associations de consommateurs.

Ces analyses de l'offre alimentaire (figure 1) sont menées par **secteurs** de produits (ex : céréales pour le petit-déjeuner, produits laitiers frais...). Elles portent sur des produits transformés, en distinguant les **segments de marché** (produits de marques nationales élaborés par les industriels, produits de marques de distributeurs², produits hard discount) et les **gammes de prix** (entrée de gamme, cœur de marché, haut de gamme). Les produits « premiers prix » sont des produits de marques de distributeurs d'entrée de gamme³. Pour chaque secteur étudié, les produits alimentaires sont répertoriés en précisant notamment :

- la famille de produits (par exemple pour les céréales pour le petit-déjeuner : céréales chocolatées, ...) ;
- la dénomination de vente ;
- la marque ;
- la gamme associée ;
- ...



Figure 1 : Démarche d'analyse de l'offre alimentaire dans le cadre de l'Oqali

² Produits à marques d'enseignes de la distribution et dont les caractéristiques ont été définies par la ou les enseignes qui les vend(ent) au détail.

³ Pour les produits laitiers frais en 2008, la terminologie « premier prix » a été utilisée pour désigner les produits entrée de gamme de marques de distributeurs, cette terminologie ne correspondant pas nécessairement à celle employée par d'autres acteurs.

1.3 Les activités de l'Observatoire en 2008

Cette première année de vie de l'Observatoire a été consacrée à la mise en place de la base de données, à la réalisation d'outils de communication, à la poursuite du partenariat avec les professionnels (définition des modalités de recueil des données et validation des méthodologies), et au développement des études consacrées aux premiers secteurs de produits transformés. Suite à ces travaux, l'Oqali produit ce rapport d'activité pour l'année 2008 qui décrit en détail :

- la conception et la mise en place de la base de données et les modalités de recueil des données ;
- la réalisation d'outils de communication ;
- les difficultés rencontrées et la réflexion menée sur les améliorations méthodologiques possibles.

L'Oqali a produit également 3 différents rapports (céréales pour le petit-déjeuner, biscuits et gâteaux industriels, produits laitiers frais) expliquant pour chacun de ces secteurs la méthodologie adoptée (y compris les échanges avec les professionnels) et les résultats obtenus. Ces 3 rapports sont disponibles sur le site de l'Oqali www.oqali.fr.

Enfin, un cahier spécifique « autres études » a été publié et présente :

- une étude permettant de caractériser la consommation des plats composés ;
- une étude sur les innovations-produits dans l'offre alimentaire (exemple des fibres).

Un point a été également réalisé pour présenter l'état d'avancement de la coopération entre l'Oqali et le secteur de la charcuterie.

2. MODALITES DE COLLABORATION ENTRE L'AFSSA ET L'INRA AU SEIN DE L'OBSERVATOIRE

La mise en œuvre de l'Oqali a été confiée conjointement à deux équipes provenant de deux organismes publics différents : au CIQUAL (Centre d'information sur la qualité des aliments) de l'Afssa et à l'unité ALISS (Alimentation et Sciences Sociales) de l'INRA. Cette approche originale est justifiée par la complémentarité des compétences des deux équipes pour mener à bien les missions de l'Oqali.

2.1 L'expérience du CIQUAL (AFSSA) sur la composition nutritionnelle des aliments

La principale mission du CIQUAL est la gestion d'une banque de données nationale de composition nutritionnelle des aliments. Cette banque de données a de multiples utilisateurs, en particulier les fabricants de produits alimentaires, les distributeurs, les entreprises de restauration, les scientifiques (chercheurs, professionnels de santé, nutritionnistes, diététiciens), les pouvoirs publics et le public en général.

L'aide à l'étiquetage nutritionnel pour les entreprises est une mission importante du CIQUAL, nécessaire à l'activité des PME qui ne peuvent pas systématiquement faire analyser les nutriments de leurs produits mais peuvent réglementairement calculer cette composition à partir de leurs recettes et des compositions des ingrédients publiées par le CIQUAL. En France, les données du CIQUAL sont reconnues comme valeurs de référence pour la composition des aliments, et peuvent être utilisées pour l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, selon la Directive européenne 90/496/CEE, du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires. Les entreprises peuvent aussi utiliser les données de composition du CIQUAL pour situer leurs produits par rapport au marché.

La surveillance des apports nutritionnels par les instances publiques (en France l'Afssa ou l'InVS) repose aussi sur les données du CIQUAL, ainsi que **la plupart des études épidémiologiques dans le domaine de la nutrition.**

La **banque de données de composition** des aliments a été actualisée en 2007 pour les besoins de l'étude nationale de consommation alimentaire INCA 2. Elle comporte actuellement :

- environ 2 600 **aliments génériques** et 600 **aliments de marque** ;
- 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 (tables de composition, comités d'experts).

Une extraction de cette banque de données, portant sur 1 300 aliments génériques constitue la 3^{ème} édition de la table de composition qui est actuellement disponible sur le site Internet de l'Afssa.

L'expérience du CIQUAL quant à :

- la récolte de données auprès des professionnels,
- l'analyse de la fiabilité des données brutes reçues et leurs agrégations en données consolidées, en tenant compte des critères de qualité de chaque donnée individuelle,
- la gestion de banque de données sur les compositions nutritionnelles des aliments,
- l'utilisation de nomenclatures standardisées (aliments, constituants) au niveau européen,

fait que le CIQUAL est une unité regroupant des compétences et des expertises indispensables pour la création de l'Oqali.

Cependant, la principale activité du CIQUAL se distingue de celle de l'Oqali car elle s'intéresse à des aliments génériques (ex : yaourts aux fruits) et non à des aliments d'une marque donnée. Sur les 800 constituants étudiés par le CIQUAL, seulement une dizaine concerne l'Oqali.

2.2 L'expertise de l'unité ALISS (INRA) sur les données socio-économiques de l'alimentation

D'une façon générale, les recherches conduites au sein d'ALISS 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 alimentaires 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.

Dans ce cadre, l'unité ALISS pilote des approfondissements disciplinaires sur différents points : économie de la consommation et de la santé, économie industrielle et régulation des marchés, histoire de l'alimentation, sociologie de l'alimentation.

L'implication d'ALISS dans le projet Oqali, pour ce qui concerne la prise en compte des caractéristiques économiques des produits, est tout à fait justifiée, de part :

- une expérience dans la constitution et l'utilisation des bases de données en consommation alimentaire ;
- des compétences internes en analyse et traitement des données ;
- des compétences en matière d'organisation industrielle et d'analyse des stratégies des entreprises ;
- des compétences en matière d'économie publique et de régulation.

Pour faire face aux conséquences des pratiques alimentaires en matière de santé, qu'il s'agisse des risques associés aux dimensions sanitaires ou nutritionnelles, deux principaux leviers d'action sont mobilisables : le premier consiste à tenter d'infléchir les comportements des consommateurs et le second levier d'intervention concerne l'action sur l'offre alimentaire. Du côté des opérateurs privés, des actions peuvent aussi être engagées pour répondre à ces enjeux de santé.

Afin de connaître et d'évaluer quels sont les impacts, en matière d'exposition aux risques de santé, de la modification simultanée des niveaux d'information des consommateurs (notamment pour l'étiquetage nutritionnel) et des caractéristiques ou des prix des divers types d'aliments, l'implication d'ALISS dans l'Observatoire de la qualité de l'alimentation est nécessaire.

2.3 La collaboration entre les deux équipes

L'Oqali est composé de 8 personnes, réparties équitablement entre l'INRA et l'Afssa, parmi lesquelles 2 ont participé à l'étude de faisabilité et 6 ont été recrutées en 2008 lors de la création de l'Observatoire. Au sein de chaque organisme, les équipes sont encadrées par des coordinateurs scientifiques et techniques.

Les deux équipes effectuent le travail sur le terrain : mise en place des outils nécessaires à l'Observatoire, prise de contact avec les industriels et distributeurs, collecte des données et développement d'indicateurs de suivi pertinents.

Ces deux équipes sont en contact de manière directe et régulière (échanges fréquents et réunions mensuelles) pour exercer un suivi du projet, se répartir les tâches et harmoniser les méthodes de travail.

Elles sont complémentaires pour traiter les missions de l'Oqali.

Ainsi, l'équipe de l'Afssa a permis en 2008 :

- de mettre en place des marchés pour la réalisation des analyses nutritionnelles,
- de mettre en place une base de données intermédiaire et de passer un appel d'offre pour la réalisation de la base de données finale de l'Oqali.

De son côté l'équipe de l'INRA a :

- participé à la conception de la base de données définitive,
- récolté les données socio-économiques (TNS WorldPanel) nécessaires à l'Oqali,
- mis en place les premiers indicateurs, intégrant les données nutritionnelles et socio-économiques.

Ces deux équipes travaillent en lien étroit avec les partenaires industriels dans le cadre des groupes de travail sectoriels pour définir la méthodologie la plus adaptée à chaque secteur.

Afin de faciliter la récolte de l'information et les liens avec les professionnels, chaque secteur étudié a un guichet unique Afssa ou INRA.

Les équipes de l'INRA et de l'Afssa sont par ailleurs guidées :

- par le comité de pilotage opérationnel de l'Oqali, qui décide de son fonctionnement courant et approuve les projets de recherche ;
- par le comité d'orientation de l'Oqali, qui propose les axes de recherche et donne son avis sur les projets de publication.

Les secteurs suivis par l'INRA en 2008 sont les céréales pour le petit-déjeuner et les biscuits et gâteaux industriels. De plus, l'étude du secteur de la charcuterie a été initiée.

Le secteur suivi par l'Afssa est celui des produits laitiers ultra-frais. Des discussions sont en cours pour les secteurs des fruits transformés, des jus et nectars et des boissons rafraîchissantes sans alcool.

3. MISE EN PLACE DE LA BASE DE DONNEES DE L'OQALI

Pour saisir les informations nécessaires, l'Observatoire doit utiliser une base de données complète et performante. Celle-ci est réalisée par un prestataire et sera opérationnelle au cours du premier semestre 2009.

Dans l'attente de cette dernière, pour les données 2008, l'Oqali a travaillé sur une base de données intermédiaire, créée sous Access 2000.

3.1 Présentation de la base de données intermédiaire

3.1.1 Description générale

La maquette de la base de données Oqali, dont le schéma relationnel est décrit en annexe 1, présente onze écrans de saisie (figure 2) :

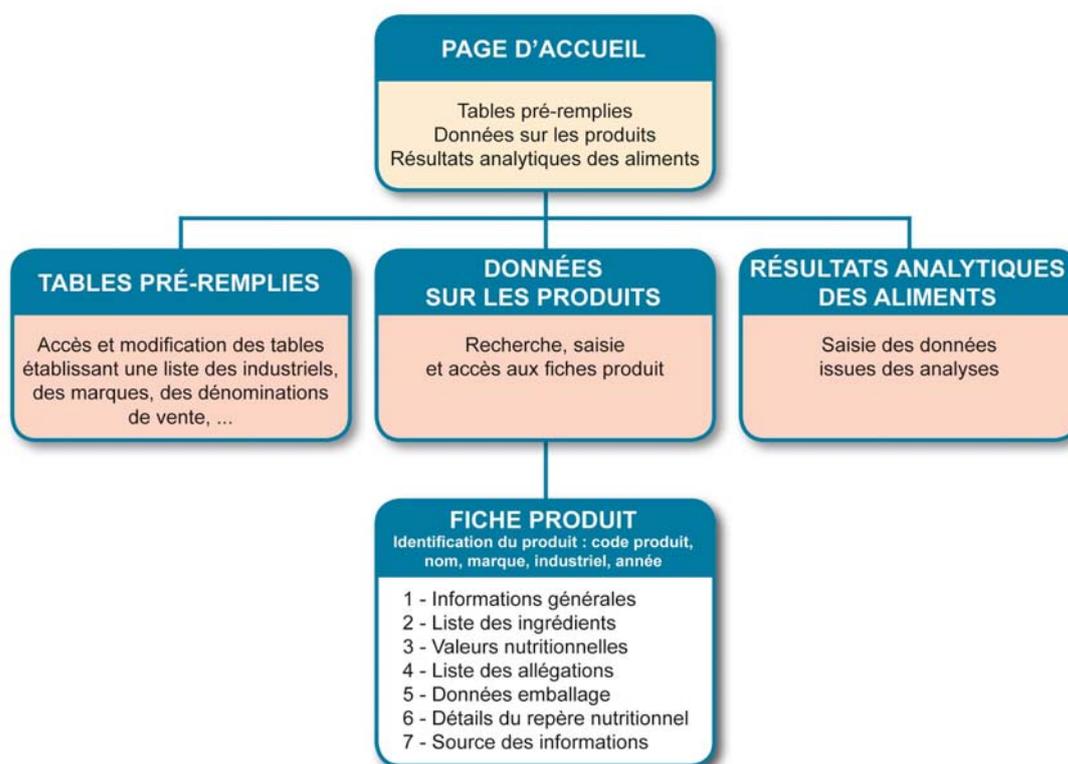


Figure 2 : Ecrans de saisie de la base Oqali

Pour chaque produit enregistré, la totalité des informations disponibles est saisie dans la base, au niveau de la fiche produit. Cette fiche identifie le produit par son code, son nom, sa marque, son fabricant et son année de référence et comprend **sept onglets d'informations** :

1. **Informations générales** : liste notamment le secteur (ex. céréales pour le petit-déjeuner), la famille (ex. céréales chocolatées), le segment de marché, la gamme de prix, la dénomination de vente, le code barre et la population cible (adultes, enfants, famille, etc.).
2. **Liste des ingrédients** : présente la liste des ingrédients tels que présentés sur l'emballage.
3. **Valeurs nutritionnelles** : renseigne le type d'étiquetage (1, 2 ou pas d'étiquetage), les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou 100 ml de produit.
4. **Liste des allégations** : liste les allégations nutritionnelles et de santé revendiquées et leur position sur l'emballage.
5. **Données emballage** : reprend notamment les recommandations de consommation (ex. dans le cadre d'un repas équilibré), les incitations à l'activité physique, la présence de valeurs nutritionnelles à la portion, la taille des portions, ...
6. **Détail du repère nutritionnel** : décrit la présence et les valeurs des apports journaliers recommandés indiqués, les éventuels pictogrammes permettant de visualiser l'information nutritionnelle présents sur les emballages et leur position.
7. **Source des informations** : permet de renseigner l'origine des données.

Des informations supplémentaires sont également renseignées dans la base Oqali, notamment :

- les autres mentions d'étiquetage pouvant porter par exemple sur les signes de qualité, y compris l'agriculture biologique, l'absence d'additifs et de conservateurs, les conseils de préparation ;
- le code emballeur ;
- la nature du contenant.

3.1.2 Menus déroulants

Afin de ne faire aucune interprétation sur les données recueillies, les informations sont saisies telles qu'elles sont mentionnées sur les emballages. Cependant, afin de faciliter les différentes exploitations utiles à l'Oqali, des listes standardisées ont dû être établies à partir de l'ensemble des informations saisies. La base de données Oqali contient donc :

- deux listes d'ingrédients : celle des ingrédients tels que mentionnés dans la liste des ingrédients sur les produits et celle des ingrédients standards ;
- deux listes de constituants : celle des constituants tels que mentionnés sur l'étiquetage nutritionnel des produits et celle des constituants standards.

Selon la réglementation actuelle, on entend par « ingrédient » toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée. Dans le cadre de l'Oqali, on considère comme « ingrédients » l'ensemble des substances mentionnées dans les listes d'ingrédients et comme « constituants », l'ensemble des substances (glucides, protéines, lipides, vitamines, minéraux...) présentes sur l'étiquetage nutritionnel, à l'exception de l'énergie. Certaines substances peuvent être à la fois des ingrédients et des constituants, comme par exemple l'amidon et les fibres qui peuvent être mentionnés dans la liste des ingrédients et présenter des valeurs nutritionnelles.

Les constituants standards

La liste des constituants standards a été créée à partir de la nomenclature utilisée dans la base de données de l'Afssa-CIQUAL. La base de données du CIQUAL répond elle-même aux standards internationaux d'EuroFIR (*European Food Information Resource Network*). Ce réseau européen de sources d'information sur les aliments concerne 47 universités, instituts de recherche et entreprises de 25 pays européens, et est financé par la Commission européenne. L'objectif d'EuroFIR est de mettre en place une banque de données globale, cohérente et validée, constituant une source unique et faisant autorité en matière de données sur la composition des aliments pour l'Europe.⁴

Les ingrédients standards

Plusieurs sources de données ont été utilisées pour constituer la liste des ingrédients standards :

- les listes des ingrédients des produits laitiers frais de la base GNPD ;
- une deuxième liste d'ingrédients comprenant notamment des additifs (disponible en interne à la direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires de l'Afssa), a été ajoutée à la liste d'ingrédients précédente et enrichie, afin que la liste des additifs autorisés soit complète et harmonisée ;
- une troisième liste d'ingrédients, issue d'une base de données de composition des compléments alimentaires gérée par l'Afssa, a été utilisée, après suppression des ingrédients spécifiques au secteur des compléments alimentaires et non utilisés dans les produits suivis dans le cadre de l'Oqali ;
- enfin la saisie des emballages des produits de l'Etude de l'alimentation totale (EAT2/Afssa) a également permis d'enrichir cette liste d'ingrédients. Menées à l'échelle nationale par l'Afssa, les études EAT (ou *Total Diet Study*) ont pour objectif de surveiller l'exposition des populations à plusieurs substances : résidus de produits phytosanitaires, contaminants de l'environnement, composés néoformés, toxines naturelles, additifs, éléments traces ou minéraux par exemple.

⁴ Pour plus d'information, on se reportera au site Internet : <http://www.eurofir.net/index.asp?id=2986>

Par exemple, les ingrédients étiquetés « acide folique », « acide folique anhydre » et « acide folique (B₉) » et inclus dans la liste complète des ingrédients, correspondent à l'ingrédient « acide folique » dans la liste des ingrédients standardisés.

- **Fin 2008/début 2009, la base de données de l'Oqali contenait :**
 - **plus de 6000 ingrédients reliés à 2600 ingrédients standards ;**
 - **1040 constituants reliés à 648 constituants standards.**

3.2 Nécessité de la mise en place d'une base de données plus performante

La base intermédiaire ne permet pas de réaliser la totalité des applications envisagées par l'Observatoire. En particulier, cette base doit permettre :

- d'organiser, par produit, plusieurs types de données provenant de différentes sources ;
- de suivre l'évolution d'un produit dans le temps (modification de composition nutritionnelle, de formulation, d'étiquetage, de taille de portion ou de poids net, retrait du marché) ;
- d'établir un lien avec les données socio-économiques (prix moyens et quantités vendues) issues du panel de la société TNS WorldPanel ;
- d'intégrer des données simultanément par les équipes de l'Afssa et de l'INRA ;
- d'explorer ces données ;
- de réaliser des premiers traitements descriptifs simples ;
- d'extraire certaines données de la base pour un éventuel accès à un cercle plus large d'utilisateurs, tout en respectant la confidentialité des données.

Un groupement de commandes a donc été réalisé afin de choisir un prestataire pour la mise en place d'une base de données répondant à ces besoins.

La société retenue est la société SIROM et le logiciel utilisé pour la constitution de la base est MySQL.

3.3 Cahier des charges pour la base de données finale de l'Oqali

Un **cahier des charges** a été rédigé pour présenter :

- les caractéristiques de la base de données Oqali à mettre en place, en s'inspirant de la structure de la base de données intermédiaire ;

- les spécifications fonctionnelles souhaitées pour la future base de données et l'application permettant d'accéder à la base de données pour consultation, saisie, requête, etc.

La structure définitive de la base, le schéma relationnel et/ou la liste des champs des tables pourraient évoluer en fonction des futures discussions avec le prestataire.

La prestation attendue de la part de la société informatique choisie porte donc sur :

- la création d'une base de données et d'une application de gestion des données ;
- la mise en place d'un système de duplication de la base de données (destinée à être hébergée à l'INRA) vers l'Afssa ;
- la livraison des codes sources ;
- leur mise en production ;
- l'intégration, dans cette base, de données préexistantes déjà saisies ;
- la formation du personnel Afssa et INRA à ces outils ;
- leur maintenance pour une durée de 1 an reconductible.

Le cahier des charges précise que la future base de l'Oqali devra **intégrer des données disponibles sous différents formats** :

- les données préexistantes saisies dans la base intermédiaire ;
- les données issues de la base *Global New Product Database* (GNPD) (format Excel) ;
- les données issues des industriels ou des distributeurs (différents formats possibles : Excel, PDF, fichiers photographiques, etc.) ;
- les données présentes sur les emballages.

Tous les emballages saisis seront photographiés, afin de mémoriser les produits au cours du temps. La base de données devra permettre de stocker plusieurs photographies par produit. De plus, un ensemble de résultats d'analyses nutritionnelles (sous format Excel), non par produit mais par aliment et par segment de marché, pourra être intégré à la base.

La base de données devra prévoir **plusieurs modes d'enrichissement** :

- la saisie ;
- le stockage de fichiers photographiques (probablement en format jpeg, qui assure une assez bonne qualité d'image pour une taille de fichier réduite) ;
- l'intégration de données provenant de fichiers informatiques (Excel, SAS, Access).

La base de données devra **protéger les enregistrements déjà existants**, par archivage automatique. Elle devra également **permettre des vérifications** (champs obligatoires, contrôles des valeurs saisies) **et des requêtes automatiques** (mise à jour d'un champ à partir d'informations présentes dans la base) afin d'éviter, autant que possible, des erreurs de saisie.

Pour les menus déroulants, les thésaurus seront bâtis à partir de la base de données intermédiaire existante ou seront à définir par les personnes de l'Afssa et de l'INRA en charge de la mise en place de la base de données.

Le cahier des charges liste aussi : les **modalités de saisie, contrôle, modification et requête** souhaitées.

En particulier, quatre types de requêtes doivent également être réalisés par le prestataire :

- **requête exploratoire** : création d'une ou plusieurs requêtes multicritères avec un masque de formulaire, permettant de savoir quelles sont les données disponibles par produit ;
- **requête statistique de base** : création d'une requête permettant d'obtenir quelques statistiques descriptives (moyenne, médiane, quantiles élevés) concernant les paramètres nutritionnels et socio-économiques, sur la base de critères comme la prise en compte ou non de certains segments de marché et/ou de certaines années ;
- **exportation de données brutes** vers Excel sous fichiers de type csv ou xml ou autre type de fichier à plat (voir xls) : création d'une requête permettant d'obtenir les distributions brutes des paramètres étudiés et dont le résultat peut être exporté ;
- **requête libre.**

3.4 Calendrier prévisionnel pour l'élaboration de la base

La sélection du prestataire a été effectuée par les équipes de l' Afssa et de l'INRA, par un groupement de commande. Celui-ci a été publié début juillet 2008. L'analyse des dossiers de candidature a été menée en août et la sélection de la société SIROM avec la notification du marché a eu lieu en septembre 2008. La mise en ordre de marche de la base a débuté en octobre 2008.

Une phase de vérification d'aptitude est prévue durant le premier trimestre 2009 et une phase de vérification de service régulier aura lieu au deuxième trimestre 2009.

L'objectif est donc de disposer de la base de données finale de l'Oqali courant 2009.

3.5 Conclusions

En 2008, une base de données intermédiaire a été élaborée, dans l'attente de la mise en place de la base de données définitive de l'Oqali par le prestataire informatique courant 2009. La base définitive permettra d'organiser, par produit, plusieurs types de données provenant de différentes sources, d'explorer ces données et de réaliser des premiers traitements descriptifs simples.

4. MODALITES DE RECUEIL DES DONNEES PAR L'OQALI

Les données utilisées par l'Oqali portent sur les caractéristiques nutritionnelles des produits, les données d'étiquetage ainsi que les données socio-économiques.

4.1 Eléments de contexte sur l'étiquetage des aliments

La réglementation actuelle⁵ distingue :

- l'étiquetage obligatoire qui concerne la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la quantité nette des denrées pré-emballées, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, les conditions particulières de conservation et d'utilisation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne, les allergènes majeurs, etc. ;
- l'étiquetage optionnel qui concerne notamment l'étiquetage nutritionnel ou les allégations. Toutefois, lorsqu'une allégation nutritionnelle figure dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité, à l'exclusion des campagnes publicitaires collectives, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire.

Plusieurs niveaux de détail existent pour l'étiquetage nutritionnel. En effet, la réglementation actuelle sur l'étiquetage nutritionnel distingue :

- l'étiquetage indiquant les paramètres nutritionnels du groupe 1, à savoir :
 - a) la valeur énergétique,
 - b) la quantité de protéines, de glucides et de lipides ;
- l'étiquetage indiquant les paramètres nutritionnels du groupe 2, à savoir :
 - a) la valeur énergétique,
 - b) la quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium.

Lorsque l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium, les informations à donner sont celles du groupe 2.

L'étiquetage nutritionnel peut également comporter les quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :

- l'amidon ;
- les polyols ;
- les acides gras mono-insaturés ;
- les acides gras polyinsaturés ;
- le cholestérol ;

⁵ Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 modifiée, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.
Directive du Conseil du 24 septembre 1990 modifiée, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE)

- les sels minéraux ou vitamines, présents en quantité significative.

Il est obligatoire de déclarer les substances qui appartiennent à l'une de ces catégories de nutriments citées précédemment ou en sont des composants, lorsque ces substances font l'objet d'une allégation nutritionnelle.

Une réflexion est en cours au niveau européen quant à l'évolution de la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel.

Enfin, au sujet des allégations :

- les conditions applicables pour l'emploi de plusieurs allégations nutritionnelles ont été définies au niveau européen ;
- une réflexion européenne est en cours au sujet des allégations de santé et de leurs conditions d'emploi.

4.2 Sources mises en œuvre

Plusieurs sources d'informations sont utilisées par l'Observatoire :

- les informations figurant sur les emballages des produits : envois des professionnels (emballages ou fichiers informatiques) ou relevés en magasins (photographies des emballages) ;
- les données éventuellement transmises par les professionnels (par exemple type d'innovation, date de début et de fin du produit) ;
- les résultats d'analyses de composition nutritionnelle.

Lorsque les données sont obtenues à partir de la lecture des emballages, l'intégralité des données présentes sur l'emballage est saisie.

Le temps de saisie varie selon la quantité d'information présente sur l'emballage (type d'étiquetage, présence d'allégations, de recommandations de consommation, ...) et donc selon le secteur étudié. A titre indicatif, on estime le temps de saisie d'un produit à 30 minutes en moyenne.

Des analyses nutritionnelles peuvent également être réalisées sur :

- des échantillons composites, c'est-à-dire constitués de plusieurs produits, représentatifs du marché ;
- des références produits lorsque il n'y a pas d'information nutritionnelle sur les emballages.

L'Oqali a également eu recours à une étude de consommation alimentaire française (deuxième enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires INCA2 pilotée par l'Afssa) ainsi qu'à un panel socio-économique (TNS- World panel) pour accéder aux données d'achats en France (volumes, prix). Il convient en effet de distinguer les données d'achat des données de consommation : par exemple, tous les aliments achetés ne sont pas

forcément consommés par les ménages inclus dans le panel, et certains aliments sont consommés sans avoir été achetés directement par le consommateur.

D'autres sources de données préexistantes peuvent être utilisées :

- des études complémentaires de l'Afssa ou de l'INRA ;
- les bases de données *Global New Product Database* (GNPD) et XTC gérées par deux sociétés privées, et qui présentent les nouveaux produits alimentaires mis sur le marché en mentionnant leur composition nutritionnelle, leurs allégations, la liste d'ingrédients, etc.

Pour le traitement des valeurs nutritionnelles, l'Oqali se focalise sur les paramètres correspondant à l'étiquetage du groupe 2. Ceci peut être modulé selon des paramètres nutritionnels supplémentaires faisant l'objet d'engagements volontaires dans des chartes mises en place dans le cadre du PNNS ou dans les conventions de partenariat signées entre l'Oqali et les professionnels.

4.3 Définition des modalités de recueil en partenariat avec les industriels et les distributeurs

4.3.1 Collaborations avec les syndicats ou les organisations professionnelles

La collaboration avec les professionnels des secteurs alimentaires doit permettre de **valider la méthodologie spécifique utilisée** pour chaque secteur (nomenclature des aliments, définition des familles de produits, rythme du suivi des produits, mise en place d'indicateurs de qualité nutritionnelle pertinents) et de **faciliter le recueil des informations**.

4.3.2 Collaborations avec les distributeurs pour leurs produits à marque propre

Des discussions ont été menées avec la Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD), en vue *a minima* d'organiser des visites en magasins pour la prise de photographies des emballages. La FCD a également sollicité ses adhérents, pour identifier des personnes susceptibles d'être contactées par les équipes de l'Afssa et de l'INRA.

Les enseignes adhérentes et non adhérentes à la FCD ont déjà été contactées. Certains distributeurs ont opté pour un échange d'informations : envois d'emballages et/ou de données informatiques (fichiers Excel ou fichiers de photographies), d'autres pour l'organisation de

visites en magasins. La majorité des enseignes envisageant de collaborer à la mise en place de l'Oqali a souhaité l'élaboration de conventions de partenariats. Deux enseignes n'ont cependant pas souhaité contribuer au projet.

4.3.3 Formalisation des partenariats par des conventions

Afin de faciliter ces échanges, les collaborations entre l'Observatoire et les professionnels sont formalisées par des **conventions spécifiques** entre l'Afssa et l'INRA d'une part, et les secteurs de produits ou les enseignes de distribution d'autre part. Ces conventions permettent d'assurer l'anonymat des données et de préciser les conditions de diffusion éventuelle de données, ainsi que l'indépendance des activités des opérateurs de l'Oqali.

Ces conventions précisent également :

- l'objet de la convention (notamment le secteur étudié) ;
- les enjeux et objectifs ;
- les engagements du secteur ou du distributeur signataire : quelles sont les données fournies ? sous quelle forme ? à quelle fréquence ? etc. ;
- les engagements de l'Afssa et de l'INRA : confidentialité, et selon le cas, indicateurs suivis, cartographie des produits de marque distributeur au sein des secteurs étudiés, communication sur le site Internet... ;
- le délai de transmission des données et le rythme de suivi ;
- des considérations sur la propriété intellectuelle des données de composition brutes, les modalités des modifications de la convention, la confidentialité, les modalités de résiliation ou de traitement des litiges ;
- la durée de la convention.

Trois conventions-type ont été rédigées par les équipes en charge de l'Oqali (pour les aspects scientifiques et techniques) **et validées** (pour les aspects administratifs) par les services responsables des conventions à l'Afssa et à l'INRA. Ces conventions-types permettent de définir les modalités de collaboration dans les 3 configurations suivantes :

- cas 1 : convention avec un distributeur pour des visites en magasins ;
- cas 2 : convention avec un distributeur pour des échanges de données (envois des emballages et/ou envois de fichiers informatiques) associés éventuellement à des visites en magasins ;
- cas 3 : convention avec un syndicat ou une organisation professionnelle représentant un secteur de produits.

Les deux dernières conventions-types peuvent donner lieu à un bilan effectué par l'Observatoire à l'attention du partenaire, sur la base des indicateurs nutritionnels et socio-économiques pertinents et statistiquement significatifs suivis dans le cadre de l'Oqali. Ce bilan serait alors effectué pour les produits du distributeur partenaire, au sein de chaque secteur (cas 2), ou pour les produits du syndicat ou de l'organisation professionnelle

partenaire (cas 3). Le détail de ces conventions-type est à discuter, compléter ou adapter au cas par cas avec le partenaire.

En 2008, l'Oqali a signé des conventions de partenariat avec le Syndicat des Biscuits et Gâteaux de France et avec le Syndicat Français des Céréales Prêtes à Consommer ou à préparer.

Les rapports spécifiques des biscuits et des céréales constituent un premier bilan. Ils seront complétés par des indicateurs complémentaires selon le souhait des secteurs, au sein de rapports plus détaillés destinés aux groupes de travail sectoriels.

Des conventions sont en cours de finalisation avec la FIAC (Fédération des industries des aliments conservés) au sein de l'Adepale (l'Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés) pour les confitures, compotes et conserves de fruits, avec la Scamark (filiale de l'enseigne E. Leclerc pour les produits à marque propre), Casino et Leader Price.

D'autres conventions sont en cours de discussion avec les enseignes et syndicats suivants : Monoprix, le Groupe Carrefour, Unijus (jus de fruits et nectars), SNBR (Syndicat national des boissons rafraîchissantes), la FICT (Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes)

5. REALISATION D'OUTILS DE COMMUNICATION

5.1 Communication lors de la création de l'Observatoire

La création de l'Oqali en 2008 a donné lieu à la mise en ligne :

- d'un communiqué de presse conjoint du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi, du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, du Ministère de la Santé et des Sports, de l'INRA et de l'Afssa, en date du 11 février 2008 ;
- de pages présentant l'Observatoire, sur le site Internet de l'unité ALISS ;
- de pages présentant l'Observatoire, en français et en anglais, sur le site Internet de l'Afssa, par la Direction de l'Information et de la Communication de l'Afssa ;
- de la synthèse de l'étude de faisabilité de l'Observatoire (2007-2008), disponible notamment sur les sites du Ministère de l'agriculture et de la pêche (www.agriculture.gouv.fr, rubrique « Alimentation/Alimentation-nutrition »), du Ministère de la santé, et des sports (www.sante.gouv.fr, rubrique « Alimentation – PNNS (Programme national nutrition santé) »), de l'unité ALISS et de l'Afssa.

5.2 Les plaquettes de communication de l'Oqali

Il a été décidé de développer des outils de communication s'adressant aussi bien aux professionnels de l'alimentaire qu'au grand public. Compte tenu des enjeux internationaux relatifs à la composition nutritionnelle des aliments et à l'étiquetage (notamment étiquetage nutritionnel et allégations), le développement d'outils en anglais a été initié.

La plaquette destinée aux professionnels

Une plaquette de communication sur l'Oqali a été rédigée en français, validée par les comités de pilotage opérationnel et d'orientation, puis maquetée et éditée par un prestataire de l'Afssa.

Ainsi, 5000 exemplaires ont été réalisés et largement présentés lors du Salon international de l'alimentation (SIAL) (19-23 octobre 2008) sur les stands de l'Afssa, de l'INRA et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Une conférence de présentation de l'Observatoire s'est également tenue sur le stand de ce Ministère à cette occasion. La plaquette de présentation est téléchargeable sur le site Internet du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, le site Internet de l'Afssa ainsi que sur le site du ministère chargé de la santé.

La plaquette destinée au grand public

La rédaction, en français et en anglais, d'une plaquette de communication destinée au grand public a également été initiée en 2008. Cette plaquette reprend la présentation de l'Oqali de manière simplifiée. Le maquetage et l'édition de ces plaquettes ont été réalisés par les services en charge de l'information et de la communication au sein du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Cette plaquette a été notamment diffusée lors du Salon international de l'Agriculture (SIA) qui s'est tenu à Paris du 21 février au 1^{er} mars 2009.

5.3 Le site Internet de l'Oqali

Le site Internet de l'Observatoire, www.oqali.fr, conçu par l'INRA, a été développé pour être accessible au grand public et pour fournir des informations utiles pour des professionnels.

Ce site présente le projet dans son ensemble. Le contenu a été conçu pour être attractif (texte raccourci et simplifié, nombreux visuels) et pour s'adapter au niveau de connaissances de chacun, notamment à l'aide de rubriques « *pour en savoir plus* », d'un lexique et d'un onglet documentation reprenant la législation et des rapports en lien avec les missions de l'Oqali.

Deux rubriques méritent d'être soulignées :

- La rubrique « *secteurs suivis* », qui décrit l'activité spécifique de l'Oqali au sein de chaque catégorie de produits étudiée ;
- La rubrique « *publications Oqali* », qui présente plusieurs documents publiés par l'Oqali et dans laquelle, chaque année, le rapport d'activité de l'Observatoire ainsi que les rapports thématiques seront mis en ligne et téléchargeables. L'ensemble des plaquettes de communication de l'Oqali sont également disponibles dans cette rubrique.

Un espace spécifiquement destiné aux professionnels a également été envisagé pour faciliter la prise de contact avec les personnes en charge de l'Observatoire. La rubrique « partenaires » dresse la liste de l'ensemble des professionnels avec lesquels l'Oqali a signé des conventions de partenariat.

A l'avenir, le site pourra connaître des évolutions pour le rendre plus interactif avec le grand public (avec par exemple la conception de quizz, ...).

- **Un site Internet a été validé puis ouvert au grand public à l'occasion du SIA 2009, à l'adresse : www.oqali.fr**

5.4 Conclusions

Plusieurs outils de communication ont été développés ou initiés en 2008 :

- des documents synthétiques (communiqué de presse, deux plaquettes) ou détaillés (pages et sites Internet, rapport annuel) ;
- destinés au grand public ou aux professionnels de l'alimentaire ;
- disponibles en format papier ou en ligne, en français et/ou en anglais.

La présentation de l'Observatoire dans le cadre de réunions ou salons a également été initiée (Salon international de l'alimentation 2008, ...). D'autres interventions de ce type sont envisagées en 2009 pour faire connaître l'Observatoire.

6. PERSPECTIVES POUR 2009

6.1 Difficultés rencontrées

A l'issue de cette première année de fonctionnement, certaines difficultés ont pu être identifiées.

Les procédures à suivre pour recueillir les données nécessaires à l'Oqali sont parfois très longues. En effet, dans le cas de la transmission des informations par les industriels, il peut s'écouler plusieurs mois entre la présentation de l'Oqali au syndicat ou au distributeur, la validation des méthodes de travail avec le groupe de travail sectoriel (définition des familles, des indicateurs à suivre...), la signature des conventions de partenariat et la transmission complète des données.

De la même manière, pour la réalisation des analyses nutritionnelles, la procédure à suivre est relativement longue (réalisation d'un plan d'échantillonnage, mise en place d'un appel d'offre et sélection du laboratoire prestataire). Ainsi, un appel d'offre est actuellement en cours pour la sélection d'un prestataire jusqu'à la fin de la convention cadre (mai 2010).

La saisie de l'ensemble des informations présentes sur les emballages a nécessité le recrutement de personnes supplémentaires dédiées à cette tâche. L'utilisation de la base de données finale de l'Oqali permettra d'optimiser ce temps de saisie. En effet, la base de données intermédiaire de 2008 ne présente pas toutes les fonctionnalités prévues à terme, notamment les vérifications automatiques des saisies.

Par ailleurs, le rapprochement entre les données de l'Oqali et les données socio-économiques (TNS WorldPanel) est un travail délicat. Les codes barres n'étant pas fournis avec les données socio-économiques, la liaison entre ces données passe donc par l'analyse des variables décrivant le produit.

Le calendrier actuel, prévoyant la publication d'un rapport au premier semestre de l'année est peut être un point à revoir. En effet, pour certains secteurs alimentaires, les reformulations de produits se font majoritairement à la fin de l'été et les nouvelles recettes ne peuvent être communiquées aux personnes en charge de l'Oqali qu'en fin d'année. De plus, pour intégrer les données socio-économiques aux différents traitements, il est également nécessaire d'attendre la fin de l'année pour avoir l'ensemble des données socio-économiques.

6.2 Approfondissement de la réflexion sur la démarche méthodologique

Pour assurer un suivi de l'offre alimentaire, l'Oqali a besoin de données complètes (valeurs nutritionnelles et autres données d'étiquetage) et précises, afin de mettre en évidence des évolutions de composition nutritionnelle même faibles.

Dans ce cadre, une analyse comparative des différentes sources de données utilisées a été effectuée et une méthodologie destinée à différencier une réelle évolution d'un simple changement d'étiquetage a été proposée.

6.2.1 Intérêts et limites des différentes sources de données

Tableau 1 : Intérêts et limites des différentes sources d'information

	OQALI		PROFESSIONNELS	
	Intérêts	Limites	Intérêts	Limites
ENVOI DES FICHIERS PAR LES PROFESSIONNELS	<ul style="list-style-type: none"> ▶ gain de temps ▶ possibilités d'échanges avec les professionnels en cas de questions sur les données recueillies ▶ accès à des informations qui ne figurent pas forcément sur les emballages 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ disponibilité des données de composition nutritionnelle variable selon les produits ▶ difficulté d'accès à l'origine des données de composition (calcul ou analyse) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ pour les distributeurs, visites en magasin réduites ou inutiles ▶ disposition d'une cartographie de leurs produits au sein des secteurs étudiés 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ charge de travail
RELEVÉS EN MAGASIN	<ul style="list-style-type: none"> ▶ accès aux données d'étiquetage ▶ dépenses limitées aux frais de déplacements 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ charge de travail (déplacement et relevé) ▶ moindre possibilité d'échanges avec les professionnels ▶ disponibilité des données de composition nutritionnelle variable selon les produits ▶ difficulté d'accès à l'origine des données de composition (calcul ou analyse) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ pas de charge de travail lié à la transmission des données 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ partenariat moins étroit avec l'Oqali
ANALYSES DE COMPOSITION NUTRITIONNELLE	<ul style="list-style-type: none"> ▶ données précises, détaillées, normalisées ▶ traçabilité des données 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ moindre possibilité d'échanges avec les professionnels ▶ coût important 		
GNPD (Global New Product Database) XTC World Innovation	<ul style="list-style-type: none"> ▶ approche sur l'innovation des produits ▶ recensement et description des nouveaux produits 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ recensement partiel des nouveaux produits ▶ coût 		
INTERNET	<ul style="list-style-type: none"> ▶ accessibilité 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ actualisation régulière des données 		
TNS/WORLDPANEL	<ul style="list-style-type: none"> ▶ mesure les achats des produits alimentaires des Français 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ coût 		

Afin d'évaluer concrètement la pertinence des différentes sources de données, des études spécifiques ont été menées lors du suivi des céréales pour le petit-déjeuner (comparaison entre les données fournies par les professionnels, les emballages et la base GNPD) et des produits laitiers frais (comparaison entre les données analytiques et d'étiquetage).

Pour le secteur des céréales, la lecture des emballages s'avère être la source de données la plus complète car elle fournit des informations d'emballage (allégations, recommandations de consommation, ...) et de composition nutritionnelle, dans un secteur où l'étiquetage nutritionnel est assez complet.

Pour les produits laitiers frais, la comparaison entre les données d'étiquetage et analytiques a montré qu'il pouvait y avoir des écarts importants sur les valeurs nutritionnelles entre ces différentes sources. La comparaison n'a pas montré de biais systématique à l'utilisation d'une source ou d'une autre.

En conclusion, il n'est pas possible de s'appuyer sur les seules données de composition issues de l'étiquetage nutritionnel, car :

- celui-ci n'est à l'heure actuelle pas obligatoire ;
- le niveau de détail est variable : l'étiquetage nutritionnel de certains produits comprend uniquement les informations de type 1 (valeur énergétique et teneurs en protéines, glucides et lipides) ;
- il existe plusieurs sources d'information utilisées pour établir l'étiquetage nutritionnel, ce qui peut être à l'origine d'une grande variabilité des données de composition. En effet, les valeurs d'étiquetage nutritionnel sont des valeurs moyennes dûment établies à partir de :
 - o l'analyse de l'aliment effectuée par le fabricant ;
 - o le calcul effectué sur la base de valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ;
 - o du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées.

De ce fait, des écarts sont possibles entre la valeur déclarée et la valeur réelle.

D'un autre côté, les analyses de composition nutritionnelle sont trop coûteuses pour être systématiques. De plus, elles peuvent être également à l'origine d'un problème de variabilité des résultats (due au produit, à la méthodologie d'analyse, au laboratoire,...).

Des études supplémentaires doivent être menées pour estimer la fiabilité des différentes sources ainsi que la variabilité intrinsèque de la composition nutritionnelle des produits.

6.2.2 Première approche envisagée

Afin de différencier une réelle évolution de la composition nutritionnelle d'un produit d'une incertitude de mesure, une première approche a été envisagée : il s'agit d'appliquer le concept de limite de reproductibilité décrit dans l'ouvrage « Analyse des risques alimentaires » (2006)

de M. Feinberg, P. Bertail, J. Tressou, et P. Verger. Ce principe est basé sur la différence maximum acceptable entre deux mesures pour un risque d'erreur de 5%. Cette méthode est proposée au sein de la norme ISO 5725.

Cette méthode a été appliquée pour l'étude de l'évolution des compositions nutritionnelles des céréales pour le petit-déjeuner et des biscuits/gâteaux industriels, prenant en compte les données rétrospectives fournies par les industriels. Elle a permis de mettre en évidence une évolution, lors d'un changement d'étiquetage, dans 57% des cas pour les céréales et dans 24% des cas pour les biscuits.

6.2.3 Conclusions

Compte tenu des multiples sources de données utilisées par l'Observatoire (emballages ou autres données, analyses de composition nutritionnelle), des diverses méthodologies employées par les professionnels pour établir l'étiquetage nutritionnel (analyses, calculs sur la base des recettes, utilisation de tables de composition nutritionnelle, notamment celle de l'Afssa-CIQUAL) et de la variabilité potentielle des données analytiques (selon la méthode employée, etc.), il ressort que l'estimation de la précision des données recueillies dans le cadre de l'Oqali est un élément essentiel à déterminer lors de la phase de sa mise en place, afin de s'assurer que :

- les données recueillies sont assez fiables,
- des évolutions de composition nutritionnelle, mêmes faibles, peuvent être mises en évidence.

En particulier, lors de la transmission de données par les industriels, l'information sur la source des données (analyse, calcul à partir de la recette, utilisation de tables de composition nutritionnelle) n'est pas toujours fournie. Celle-ci est pourtant primordiale pour évaluer la fiabilité des données transmises. Ce point sera donc à souligner au sein des groupes de travail sectoriels.

Une priorité de l'Observatoire en 2009 sera d'évaluer la fiabilité des données recueillies, de déterminer les types de données (étiquetage, analyses) à privilégier, ainsi que de définir des intervalles de confiance pour chaque donnée brute afin d'établir quel pourcentage d'évolution est effectivement interprétable. Il sera nécessaire de :

- déterminer et quantifier les sources de variabilité ;
- recueillir des données les plus fiables possibles, possédant le moins de variabilité ;
- mettre en place une méthodologie adaptée afin de réduire la variabilité autour des données utilisées.

6.3 Prochains secteurs étudiés

Afin d'identifier les groupes d'aliments prioritaires, en termes d'apports nutritionnels, à suivre par l'Oqali, une analyse à partir des données nationales et individuelles de consommations alimentaires (INCA2) a été réalisée. Les groupes d'aliments contribuant aux apports en énergie et en nutriments d'intérêt (protéines, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres, sodium) ont été identifiés. L'ensemble des groupes d'aliments permettant de couvrir 80 % des apports ont été sélectionnés. Le tableau 2 présente le nombre de fois où les groupes d'aliments participent à la couverture de 80 % des apports en énergie et en nutriments d'intérêt pour les adultes, les enfants de 11 à 17 ans et les enfants de 3 à 10 ans.

Tableau 2: Groupes d'aliments prioritaires en termes d'apports nutritionnels

Groupes d'aliments	Adultes	Enfants 11-17 ans	Enfants 3-10 ans
pain et panification sèche *	8	6	6
pâtisseries et gâteaux**	8	9	9
plats composés*	8	8	8
ultra-frais laitier**	7	5	7
pizzas, quiches et pâtisseries salées*	7	7	4
fromages*	6	6	6
charcuterie**	6	6	6
sandwichs, casse-croûte*	6	6	
viennoiserie*	5	7	7
lait	5	8	8
viande	5	5	5
volaille et gibier	5	1	1
fruits	5	3	5
pâtes	4	5	5
biscuits sucrés** ou salés et barres	4	7	7
beurre	4	4	4
huile	4	4	4
légumes (hors pommes de terre)	4	2	2
potatoes et apparentés	4	5	5
sucres et dérivés*	4	2	2
boissons fraîches sans alcool	4	4	4
chocolat et produits chocolatés*	1	7	7
entremets, crèmes desserts et laits gélifiés**	1	3	6
céréales pour petit déjeuner**		5	5

* Aliments prioritaires

** Aliments prioritaires actuellement suivis dans le cadre de l'Oqali

Les aliments prioritaires sont les aliments qui participent à couvrir 80% des apports pour au moins 5 nutriments d'intérêts.

L'ensemble des secteurs actuellement suivis dans le cadre de l'Oqali sont bien des secteurs prioritaires en termes d'apports nutritionnels.

Les autres secteurs à suivre sont :

- les produits de panification,
- les plats composés,

- les pizzas, quiches et pâtisseries salées,
- les fromages,
- les sandwichs,
- les viennoiseries,
- les sucreries et dérivés,
- les produits chocolatés.

Les autres groupes d'aliments, tels que le lait, la viande, les volailles, les fruits, les pâtes, le beurre, l'huile, les légumes et les pommes de terre, ne sont pour le moment pas inclus dans les groupes d'aliments à suivre de manière prioritaire. En effet, ces catégories de produits regroupent des aliments bruts ou légèrement transformés et ne font pas partie du champ d'étude de l'Oqali.

En 2009, l'Oqali finalisera le suivi du secteur de la charcuterie et poursuivra celui des fruits transformés. Des discussions sont en cours avec les secteurs des jus/nectars, des boissons rafraîchissantes sans alcool et des plats composés (frais et surgelés).

Enfin, des premiers contacts seront engagés avec les secteurs des produits de panification, les produits chocolatés et les biscuits salés/apéritifs ainsi qu'avec tout secteur souhaitant participer à l'Oqali

ANNEXE 1 : SCHEMA RELATIONNEL DE LA BASE DE DONNEES INTERMEDIAIRE

