



# RAPPORT D'ACTIVITE 2011

Section de  
l'OBSERVATOIRE  
DE L'ALIMENTATION



ÉDITION 2012





## SOMMAIRE

1.	CONTEXTE.....	4
2.	BILAN DES ÉTUDES DE L'OQALI .....	6
2.1.	Études sectorielles .....	6
2.2.	Études spécifiques.....	7
3.	ÉVOLUTION DU TAUX DE COUVERTURE DE L'OQALI .....	8
4.	BILAN DES COLLABORATIONS AVEC LES PROFESSIONNELS.....	11
5.	DE NOUVELLES COLLABORATIONS .....	12
5.1.	Nutritionnellement .....	12
5.2.	Optimed.....	12
5.3.	GS1.....	12
6.	SUIVI DES PRESTATIONS.....	13
6.1.	Analyses nutritionnelles.....	13
6.2.	Base de données de l'Oqali.....	13
7.	COMMUNICATION.....	14
7.1.	Communication sur les travaux de l'Oqali.....	14
7.2.	Colloque Oqali .....	14
8.	PERSPECTIVES .....	15

## LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Taux de couverture maximum des consommations et des apports nutritionnels pour les produits qui peuvent être suivis par l'Oqali.....	9
---	---

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Ensemble des études sectorielles réalisées par l'Oqali .....	6
Tableau 2 : Ensemble des études spécifiques réalisées par l'Oqali .....	7
Tableau 3 : Répartition de la consommation et des apports nutritionnels moyens journaliers totaux entre les secteurs pouvant être suivis ou non par l'Oqali (en %) .....	8

# 1. CONTEXTE

## Mise en place et évolution de l'Oqali

L'Oqali (initialement Observatoire de la qualité de l'alimentation), prévu par le deuxième Programme national nutrition santé 2006-2010 (PNNS 2), a été créé en février 2008 par les ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de la consommation. Sa mise en œuvre a été confiée à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et à l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments), devenue l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) au 1<sup>er</sup> juillet 2010.

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche<sup>1</sup>, adoptée le 13 juillet 2010, prévoit par l'article L 230-3, la création d'un Observatoire de l'alimentation. Les modalités de désignation du président de l'Observatoire, de son fonctionnement ainsi que de sa composition sont définies par le décret n°2011-778 du 28 juin 2011. En particulier, ce décret prévoit trois sections distinctes au sein de l'Observatoire de l'alimentation : une section nutritionnelle, une section sanitaire et une section sur la sociologie et l'économie de l'alimentation. L'Oqali constitue la section nutritionnelle de ce nouvel Observatoire.

## Missions de l'Oqali

L'Oqali a pour mission d'exercer un suivi global de l'offre alimentaire des produits transformés en mesurant l'évolution de la qualité nutritionnelle (composition nutritionnelle, informations sur les étiquetages). Afin de s'assurer que les progrès réalisés bénéficient à l'ensemble des consommateurs, les données recueillies sur la qualité nutritionnelle des aliments sont traitées en prenant en compte des paramètres socio-économiques (prix moyens, segments de marché, volumes de vente). L'Oqali travaille en collaboration avec les professionnels du secteur alimentaire afin de faciliter la collecte des données et de développer des indicateurs pertinents de suivi de l'offre. Ce fonctionnement renforce de manière pérenne l'approche partenariale développée par les pouvoirs publics pour inciter les filières agroalimentaires à aller dans le sens des objectifs de santé publique et des attentes des consommateurs.

De plus, la loi de modernisation agricole prévoit la mise en place d'accords collectifs permettant à des filières entières de s'engager notamment sur des améliorations de la qualité nutritionnelle de leurs produits. L'Oqali a également pour mission de suivre ces engagements collectifs.

L'Oqali permet donc de mesurer et rendre publique, de manière objective, la concrétisation des efforts mis en œuvre par les acteurs des filières alimentaires.

Ces analyses de l'offre alimentaire sont réalisées par secteur alimentaire en distinguant les différents segments de marché (marques nationales, marques de distributeurs, marques hard discount) et éventuellement les niveaux de gammes (entrée de gamme, cœur de marché, haut de gamme).

---

<sup>1</sup> LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022521587>

Une première convention cadre, notifiée le 09 mai 2008 pour une durée de deux ans, a permis à l'Oqali d'initier des collaborations avec les différents secteurs alimentaires et de dresser les premiers bilans. Une deuxième convention cadre, signée le 25 mai 2010 pour une durée de trois ans, permet de suivre l'évolution de la qualité nutritionnelle pour les secteurs alimentaires avec lesquels une collaboration était déjà en cours mais aussi d'élargir la démarche à d'autres secteurs d'aliments transformés ainsi qu'aux produits de l'artisanat et à la restauration hors foyer.

## 2. BILAN DES ÉTUDES DE L'OQALI

L'Oqali réalise des études sectorielles et des études spécifiques.

Pour un secteur donné, le premier bilan sectoriel complet dresse un état des lieux des caractéristiques de l'offre alimentaire (T<sub>0</sub>). Les bilans suivants ont pour objet de suivre l'évolution de ces caractéristiques (T<sub>1</sub>, T<sub>2</sub>, ..., T<sub>n</sub>). Dans certains cas, le T<sub>0</sub> a été précédé par une étude préliminaire (P) ou suivi par une étude complémentaire (C).

Les études spécifiques concernent des thèmes d'actualité ou des sujets à développer en lien avec la qualité de l'offre alimentaire.

### 2.1. Études sectorielles

Le tableau 1 ci-dessous détaille l'ensemble des études sectorielles réalisées par l'Oqali. Il est important de souligner que les premières études d'évolutions (T<sub>1</sub>) de l'Oqali sont publiées en mars 2012. Celles-ci permettent notamment de suivre les éventuelles améliorations de la qualité nutritionnelle des produits ainsi que les changements de l'étiquetage nutritionnel.

**Tableau 1 : Ensemble des études sectorielles réalisées par l'Oqali**

Secteurs	2009	2010	2010	2011	2012
	MAI	MAI	NOV	MAI	MARS - JUIN
Céréales pour le petit-déjeuner	T <sub>0</sub>		C		
Biscuits et gâteaux	P		T <sub>0</sub>		
Produits laitiers ultra-frais	T <sub>0</sub>	C			
Compotes		T <sub>0</sub>			T <sub>1</sub>
Confitures		T <sub>0</sub>			T <sub>1</sub>
Conserves de fruits		T <sub>0</sub>			T <sub>1</sub>
Chocolat et produits chocolatés		T <sub>0</sub>			
Panification croustillante et moelleuse		T <sub>0</sub>			
Apéritifs à croquer		T <sub>0</sub>			
Desserts à préparer		T <sub>0</sub>			
Produits traiteurs frais			P		T <sub>0</sub>
Charcuterie			T <sub>0</sub>	C	
Pains artisanaux			T <sub>0</sub>		
Jus de fruits et nectars			T <sub>0</sub>		
Plats cuisinés appertisés				T <sub>0</sub>	
Sauces chaudes				T <sub>0</sub>	
Boissons rafraîchissantes sans alcool					T <sub>0</sub>
Sirops				T <sub>0</sub>	
Pizzas surgelées				T <sub>0</sub>	
Barres céréalières					T <sub>0</sub>
Glaces					T <sub>0</sub>

A ce stade, plus de 23 000 références de produits alimentaires sont disponibles dans la base de données de l'Oqali, 21 secteurs alimentaires sont suivis (dont un de l'artisanat).

## 2.2. Études spécifiques

Le tableau 2 ci-dessous détaille l'ensemble des études spécifiques réalisées par l'Oqali depuis sa création.

**Tableau 2 : Ensemble des études spécifiques réalisées par l'Oqali**

Etudes spécifiques			
<b>Mai 2009</b>	Etude des consommations des plats préparés	Etude sur les innovations-produits dans l'offre alimentaire : exemple des fibres	Etat d'avancement : secteur de la charcuterie
<b>Mai 2010</b>	Méthodologie statistique	Impact potentiel des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les apports nutritionnels	
<b>Novembre 2010</b>	Impact des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les volumes de nutriments mis sur le marché	Etude d'impact potentiel de l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire	Etudes des données rétrospectives
<b>Mars-juin 2012</b>	Etude sur les innovations-produits dans l'offre alimentaire depuis 2008		

De nouvelles études spécifiques sont en cours :

- l'actualisation de l'étude d'impact potentiel des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les apports nutritionnels de la population française, intégrant les nouvelles chartes signées, estimant les parts de marchés des produits impactés et tenant compte des catégories socioprofessionnelles des individus ;
- l'étude des listes d'ingrédients de tous les secteurs suivis par l'Oqali depuis 2008 ;
- l'analyse des relations entre l'étiquetage nutritionnel, les prix et la composition nutritionnelle des produits ;
- l'étude de la qualité nutritionnelle des pizzas, en intégrant les pizzas à emporter.

Parallèlement, d'autres axes de recherche sont envisagés ou sont à l'étude :

- la mise en place d'une méthodologie pour la restauration hors foyer, en se focalisant dans un premier temps sur la restauration rapide et la restauration scolaire ;
- l'actualisation de l'étude de l'impact des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les volumes de nutriments mis sur le marché.

### 3. ÉVOLUTION DU TAUX DE COUVERTURE DE L'OQALI

Le tableau 3 présente la répartition, en pourcentage, de la consommation et des apports nutritionnels moyens journaliers totaux :

- pour les produits qui pourraient être suivis par l'Oqali ;
- pour les produits peu transformés ou faits maison (qui ne sont donc pas suivis par l'Oqali).

**Tableau 3 : Répartition de la consommation et des apports nutritionnels moyens journaliers totaux entre les secteurs pouvant être suivis ou non par l'Oqali (en %)**

	Consommation et apports nutritionnels* en %	
	dus aux secteurs qui pourraient être suivis par l'Oqali	dus aux produits peu transformés ou faits maison
Consommation	24	76
Energie	59	41
Glucides	62	38
Sucres	52	48
Fibres	44	56
Protéines	45	55
Lipides	69	31
Acides gras saturés	73	27
Sodium	71	29

\* Pour les adultes de l'enquête INCA 2 (source : INCA2<sup>2</sup>, Afssa)

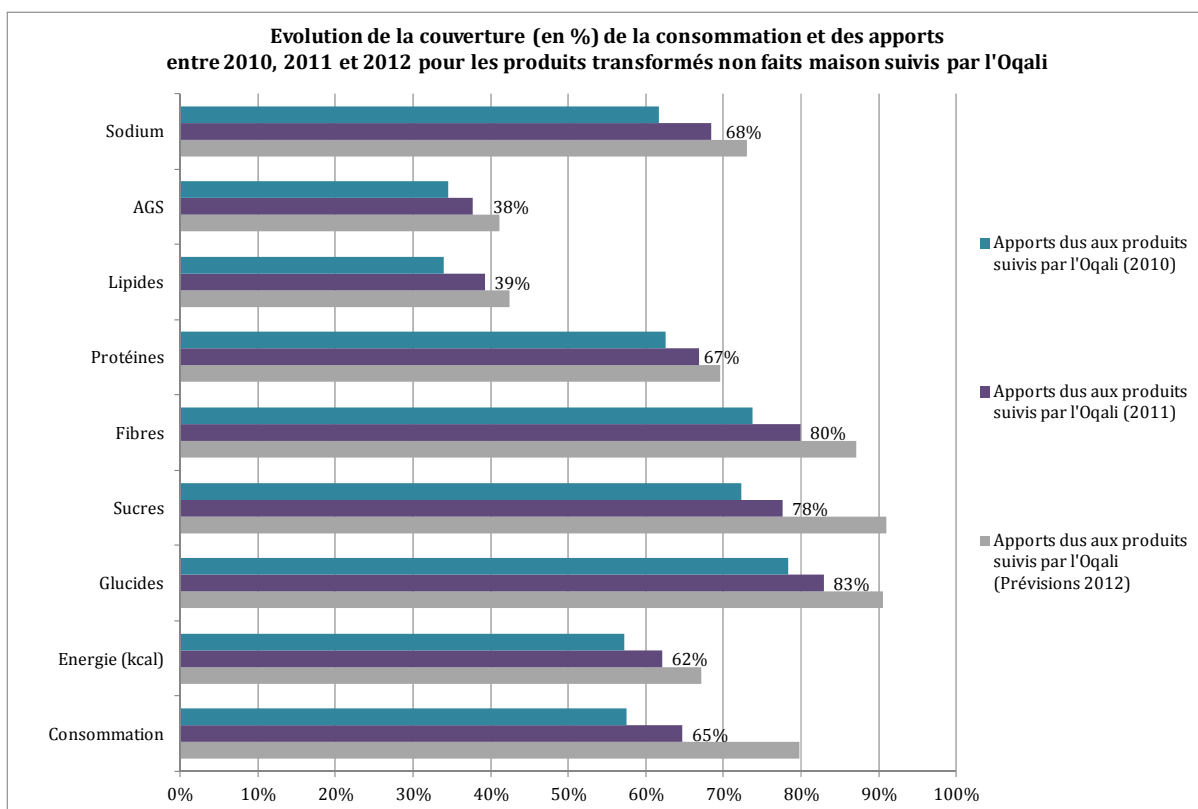
La consommation et les apports nutritionnels dus aux secteurs qui pourraient être suivis par l'Oqali correspondent donc au taux de couverture maximal de l'Oqali.

La faible part des consommations pouvant être suivies par l'Oqali, s'explique par l'intégration de l'eau dans le calcul des consommations et des apports moyens journaliers totaux. Il est donc préférable de suivre le taux de couverture de l'Oqali au niveau des apports nutritionnels.

En se basant uniquement sur les produits qui peuvent être suivis par l'Oqali, c'est à dire en supprimant les produits peu transformés ou faits maison, la figure 1 présente l'évolution du taux de couverture de l'Oqali au niveau des consommations et des apports nutritionnels pour les années 2010, 2011 et 2012. Ce taux de couverture de l'Oqali est estimé à partir des données de l'étude INCA2, grâce aux apports nutritionnels moyens des différents groupes ou sous-groupes d'aliments INCA2. Les types de conditionnement (frais, ambiant, surgelés) ont été distingués.

<sup>2</sup> Afssa (2009). Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA 2). [www.anses.fr](http://www.anses.fr)





**Figure 1 : Taux de couverture maximum des consommations et des apports nutritionnels pour les produits qui peuvent être suivis par l'Oqali**

Entre 2010 et 2011, via l'augmentation du nombre de secteurs alimentaires suivis par l'Oqali, les évolutions ont principalement porté sur une amélioration de la couverture :

- des apports en lipides avec une augmentation de 16% du taux de couverture (de 34 à 39% des apports couverts) ;
- des consommations avec une augmentation de 13% du taux de couverture (de 57 à 65% des apports couverts) s'expliquant par l'intégration des pizzas surgelées, des produits appertisés, des sauces (sauces chaudes et condimentaires) et des sirops ;
- des apports en sodium avec une augmentation de 11% du taux de couverture (de 62 à 68% des apports couverts) ;
- des apports en acides gras saturés avec une augmentation de 9% du taux de couverture (de 35 à 38% des apports couverts).

Au sein du périmètre des produits transformés, le taux de couverture de la consommation et des apports nutritionnels réalisé par l'Oqali en 2011 est particulièrement important pour les indicateurs suivants :

- les glucides (83% des apports) ;
- les fibres (80% des apports) ;
- les sucres (78% des apports) ;
- le sodium (68% des apports) ;
- les protéines (67% des apports) ;
- la consommation totale (couverture de 65%) ;
- l'énergie (62% des apports).

Pour les lipides et les acides gras saturés, le taux de couverture est plus faible (respectivement 38 et 39%) car les matières grasses telles que le beurre, les huiles et les margarines ne sont, à ce jour, pas suivies par l'Oqali.

## **4. BILAN DES COLLABORATIONS AVEC LES PROFESSIONNELS**

Actuellement, des collaborations actives sont en place avec 17 fédérations professionnelles agro-alimentaires et 8 distributeurs, dont 3 enseignes hard discount. Des partenariats ont également été instaurés avec des entreprises individuelles fabricantes de barres céréalières. Ces collaborations favorisent la collecte d'informations via :

- la transmission directe d'emballages, de fichiers image (PDF) de ces emballages ou de fichiers informatiques de données ;
- l'autorisation de prendre des photos en magasins (cas uniquement des distributeurs).

### **Collaborations avec les fédérations professionnelles agro-alimentaires**

Les échanges avec les fédérations professionnelles agro-alimentaires se sont poursuivis en 2011 et de nouvelles collaborations ont été instaurées pour le suivi des secteurs suivants : les barres céréalières, les bouillons et potages, les produits à base de pommes de terre et les sauces condimentaires.

Les discussions sont bien avancées pour l'étude des plats cuisinés surgelés (autres que les pizzas).

De même, des discussions ont été initiées avec les secteurs des confiseries et de l'alimentation infantile.

### **Collaborations avec les distributeurs**

La quasi-totalité des enseignes de distribution déjà engagées (toutes les enseignes sauf une) ont poursuivi leur collaboration avec l'Oqali en 2011. Avec certains partenaires, la transmission des données est facilitée à travers l'autorisation accordée aux équipes de l'Oqali d'accéder à leur base de données interne ou la transmission de fichiers extraits de ces bases.

Il reste néanmoins 3 enseignes (dont 2 du hard discount) toujours réticentes à s'engager.

## **5. DE NOUVELLES COLLABORATIONS**

### **5.1. Nutritionnellement**

En 2011, l'Oqali a pu initier une collaboration avec la société Nutritionnellement<sup>3</sup>. Cette société publie depuis 2009, le baromètre nutritionnel de la restauration rapide. L'Oqali a pu acquérir les différents bilans réalisés par Nutritionnellement, ainsi que l'ensemble des données brutes récoltées dans 3019 établissements en France métropolitaine. Une convention de partenariat va être mise en place.

### **5.2. Optimed**

Une collaboration a été mise en place entre l'Oqali et le CRITT<sup>4</sup> agro-alimentaire PACA<sup>5</sup> dans le cadre du projet OPTIMED. L'objectif de ce projet est la valorisation et l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits transformés fabriqués par des PME<sup>6</sup> en PACA. Ainsi, l'Oqali a aidé à caractériser d'une part, la qualité nutritionnelle de produits typiques de la région méditerranéenne mis sur le marché et d'autre part, la dispersion existante. Une convention de partenariat va être mise en place.

### **5.3. GS1**

Une collaboration est en cours avec la société GS1 dans le cadre du projet Proxi-Produit dont l'objectif est de proposer un nouveau service sur téléphone mobile donnant la possibilité aux industriels de communiquer au consommateur des informations personnalisées relatives aux produits. Cette application vise à étendre les informations déjà présentes sur le packaging et à donner accès à de nouveaux services sur mobile comme :

- des informations supplémentaires et personnalisées sur la composition du produit : allergènes, nutrition, ... ;
- des informations environnementales en accord avec les engagements du Grenelle II de l'environnement ;
- des conseils d'utilisation du produit.

L'objet de cette collaboration serait la mise en place d'une plate-forme commune de recueil des données, alimentée par les industriels et les distributeurs, pour répondre aux besoins de l'Oqali et de l'application Proxi-Produit.

---

<sup>3</sup> <http://www.nutritionnellement.fr/>

<sup>4</sup> CRITT : Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie

<sup>5</sup> PACA : Provence Alpes Côte d'Azur

<sup>6</sup> PME : Petites et Moyennes Entreprises

## **6. SUIVI DES PRESTATIONS**

### **6.1. Analyses nutritionnelles**

Un laboratoire prestataire a été sectionné suite à la réalisation d'un accord cadre par l'Anses. Le renouvellement de ce prestataire se fera par tacite reconduction jusqu'en 2015 et sera donc en charge des campagnes d'analyses nécessaires à l'Oqali (prélèvements, constitution des échantillons et analyses physico-chimiques).

### **6.2. Base de données de l'Oqali**

La base de données Oqali, mise en place par un prestataire en charge du développement de l'application, a été livrée sur le site INRA de Jouy-en-Josas et une copie hebdomadaire est effectuée sur un des serveurs de l'Anses.

L'importation des données collectées entre 2007 et 2011 est en cours.

Les équipes de l'Oqali maintiennent les échanges avec le prestataire, notamment pour les travaux de maintenance et d'évolution, afin d'optimiser les fonctionnalités de la base de données.

## **7. COMMUNICATION**

Afin d'augmenter sa visibilité en France et à l'étranger, l'Oqali a présenté, au cours de l'année 2011, plusieurs de ses travaux à des groupes de travail et lors de congrès. L'année 2012 sera également riche en événements avec notamment l'organisation de la deuxième édition d'un colloque en décembre.

### **7.1. Communication sur les travaux de l'Oqali**

Au cours des derniers mois, les travaux de l'Oqali ont été présentés lors de plusieurs événements :

- 9ème conférence internationale sur les bases de données de produits alimentaires à Norwich, en Angleterre, qui s'est tenu du 14 au 17 septembre 2011 : présentation orale « Assessment of the potential impact of the nutritional commitments of food operators on French nutrient intakes » (Julie Gauvreau, Céline Ménard, Benoît Labarbe, Jean-Luc Volatier) ;
- 11ème congrès européen de nutrition à Madrid, en Espagne qui s'est tenu du 26 au 29 octobre 2011 :
  - présentation orale : « Impacts of voluntary nutritional labelling: An analysis of the biscuits and cakes sector in France » (Raffaella Goglia, Véronique Nichèle, Louis-Georges Soler, Marine Spiteri) ;
  - poster : « Nutrition information on French food labels » (Céline Ménard, Julie Gauvreau, Raffaella Goglia, Marine Spiteri, Benoît Labarbe, Pierre Combris, Louis-Georges Soler, Jean-Luc Volatier).
- Joint Meeting of the High Level Group on Nutrition and Physical Activity and the Platform for Action on Diet, Physical Activity and Health à la DG Sanco, qui s'est tenu le 29 novembre 2011 à Bruxelles, en Belgique ;
- 6ème conférence internationale de nutrition pratique, à Milan, en Italie, qui s'est tenu les 14 et 15 mars 2012 : présentation orale "To what extent the improvement of nutritional quality of foods contribute to public health goals ?" (P. Combris, R. Goglia, M. Henini, L.G. Soler, M. Spiteri).

De plus, les plaquettes de l'Oqali ont été mises à jour et diffusées lors de du Salon International de l'Agriculture en février 2012.

### **7.2. Colloque Oqali**

Le 1<sup>er</sup> colloque Oqali organisé en mai 2010 avait réuni scientifiques, professionnels de l'agroalimentaire, pouvoirs publics et consommateurs. Il avait permis de dresser un bilan des deux premières années d'activité de l'Oqali et de dégager de nouvelles perspectives de travail. Une deuxième édition du colloque Oqali est prévue le 4 décembre 2012. Le programme et les modalités d'inscription seront disponibles sur le site Internet de l'Oqali ([www.oqali.fr](http://www.oqali.fr)).

## 8. PERSPECTIVES

Dans les années à venir, l'Oqali poursuivra sa mission de suivi de la qualité de l'offre alimentaire.

Le premier objectif de l'Oqali est de continuer à élargir le panorama des études déjà réalisées à de nouveaux secteurs alimentaires et de mettre en évidence les premières évolutions. Ainsi, les études des secteurs des produits à base de pommes de terre, des sauces condimentaires et des bouillons et potages sont en cours. Le secteur des plats cuisinés surgelés devrait également faire l'objet d'un suivi. Une collaboration a été établie avec les syndicats des surimis et des saumons et truites fumés. Par ailleurs, les premières études d'évolution (T1) sont en cours pour les secteurs des céréales pour le petit-déjeuner, biscuits et gâteaux industriels et produits laitiers ultra-frais. Elles seront également étendues aux secteurs des chocolats et produits chocolatés, de la panification croustillante et moelleuse, des apéritifs à croquer, des desserts à préparer, des jus de fruits et nectars, des boissons rafraîchissantes sans alcool et des sirops.

Un second objectif envisagé pour l'Oqali est de comparer l'offre alimentaire présente dans les départements d'outre-mer à celle de la métropole.

Il est également envisagé que l'Oqali couvre davantage l'offre alimentaire grâce à l'étude de la restauration hors foyer, notamment en développant une méthodologie applicable à la restauration rapide et à la restauration scolaire.

De plus, en 2012, l'Oqali continue à exercer le rôle de tierce partie dans le cadre des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel de la FICT<sup>7</sup> et d'UNIJUST<sup>8</sup>.

Courant 2012, l'Oqali réalisera également plusieurs études spécifiques : l'actualisation des études d'impact potentiel des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les apports nutritionnels de la population française et sur les volumes de nutriments mis sur le marché, une étude portant sur les listes d'ingrédients et une étude analysant les relations entre l'étiquetage nutritionnel, les prix et la composition nutritionnelle des produits.

Enfin, les équipes travaillent toujours sur l'optimisation du mode de fonctionnement de l'Oqali via notamment la simplification des conventions de partenariat ou encore à travers la réflexion sur la mise en place d'un outil d'aide à la saisie et à l'intégration des données dans la base.

---

<sup>7</sup> FICT : Fédération Française des Industriels Charcutier Traiteurs

<sup>8</sup> UNIJUST : Union Nationale Interprofessionnelle des jus de fruits