



Oqali

Observatoire de la qualité de l'alimentation

Présentation générale

Colloque « Qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire »
Paris, 4 mai 2010

1. **Contexte et objectifs**
2. **Fonctionnement général de l'Oqali**
3. **Présentation des activités**
4. **Partenariats avec les professionnels**
5. **Outils de communication**
6. **Perspectives de travail**

1. Contexte et objectifs

2. Fonctionnement général de l'Oqali

3. Présentation des activités

4. Partenariats avec les professionnels

5. Outils de communication

6. Perspectives de travail



Observatoire de la qualité de l'alimentation

- ⇒ Dispositif inscrit dans le Programme National Nutrition Santé 2006-2010 (PNNS2) dans le cadre de la fiche « agir sur l'offre alimentaire »
- ⇒ S'appuie sur l'avis n° 51 du CNA du 19 mai 2005 pour la mise en place d'un « Observatoire de l'Alimentation »
- ⇒ Etude de faisabilité en 2007 sur 3 secteurs tests (biscuits et gâteaux industriels, céréales pour le petit-déjeuner, charcuterie) pour définir :
 - le périmètre et le contenu de l'observatoire
 - le mode de fonctionnement
 - les conditions d'engagement des pouvoirs publics et des professionnels
- ⇒ Créé en février 2008 par les ministères chargés de l'agriculture (DGAL), de la santé (DGS) et de la consommation (DGCCRF)



- ⇒ Mise en œuvre confiée à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa)



Objectifs

Objectif général :

⇒ **Assurer un suivi (y compris rétrospectif) de l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire (et en premier lieu de la qualité nutritionnelle des produits transformés) en croisant :**

- Aspects nutritionnels (composition nutritionnelle, allégations, taille des portions, information nutritionnelle sur les produits...)
- Aspects socio-économiques (prix moyens, parts de marché en France)

Objectifs spécifiques :

- Constituer une plateforme de centralisation et de traitement des données
- Objectiver et rendre publics les progrès réalisés par les opérateurs
- Être un levier incitatif à l'adresse des opérateurs dans les démarches de progrès
- Eclairer et évaluer les interventions publiques et privées en vue d'une amélioration continue de l'offre alimentaire



1. Contexte et objectifs
- 2. Fonctionnement général de l'Oqali**
3. Présentation des activités
4. Partenariats avec les professionnels
5. Outils de communication
6. Perspectives de travail



Gouvernance

- 2008 et 2009 : Structure sans personnalité juridique sous la responsabilité de l'INRA et de l'Afssa
- Financement public

Présidence :
Bernard Chevassus-au-Louis

Secrétariat exécutif :
Gwenaëlle Bizet

Comité d'orientation
INRA, Afssa, ANIA, FCD,
associations de consommateurs,
DGAL, DGS, DGCCRF

**Comité de pilotage
opérationnel**
INRA, Afssa, DGAL, DGS,
DGCCRF

**Groupe de
travail
sectoriel**
INRA, Afssa,
secteur



Analyse de l'offre alimentaire



L'analyse de l'offre alimentaire est menée par secteurs de produits

Elle porte sur des produits transformés, en distinguant :

- **segments de marché** (produits de marques nationales, produits de marques de distributeurs, produits de hard discount)
- **gammes de prix** (entrée de gamme, cœur de marché, haut de gamme)

Données collectées

- **Informations générales** : secteur, famille, segment de marché, gamme de prix, nom, dénomination de vente, ...
- **Caractéristiques nutritionnelles** : valeurs nutritionnelles (VN) pour 100 g ou 100 ml de produit
- **Paramètres d'étiquetage** : groupe d'étiquetage, allégations, recommandations de consommation, incitations à l'activité physique, présence de VN à la portion, taille des portions, ...
- **Toute autre mention d'étiquetage** : liste des ingrédients, labels bio et environnement, ...
- **Caractéristiques économiques** : prix moyens et parts de marché en France
- **Données rétrospectives** (concernant les VN uniquement)
- **Modifications** (de composition nutritionnelle, formulation, étiquetage, taille de portion ou poids net) apportées aux produits, nouveaux produits ou produits retirés du marché

⇒ **Pas de base regroupant ce type de données en France**



Sources utilisées

1. **Informations figurant sur l'emballage des produits** (relevés en magasins, envois d'emballages ou de photographies par les industriels, achats de produits, sites internet des marques ou des enseignes)
2. **Autres informations transmises par les fabricants** (fichiers informatiques), notamment pour les données rétrospectives
3. **Analyses de la composition nutritionnelle des produits**
4. **Base de données sur les nouveaux produits (type GNPD)**
5. **TNS/Kantar Worldpanel**

1. Contexte et objectifs
2. Fonctionnement général de l'Oqali
- 3. Présentation des activités**
4. Partenariats avec les professionnels
5. Outils de communication
6. Perspectives de travail

- Suite de la collaboration avec les 3 secteurs testés au cours de l'étude de faisabilité : céréales pour le petit-déjeuner, biscuits et gâteaux, charcuterie
- Elargissement à des nouveaux secteurs : produits laitiers ultra-frais
- Études transversales :
 - Consommation des plats composés
 - Innovation-produits : exemple des fibres
- Partenariats avec des distributeurs
- Conception et appel d'offre pour la base de données Oqali
- Mise en place d'outils de communication



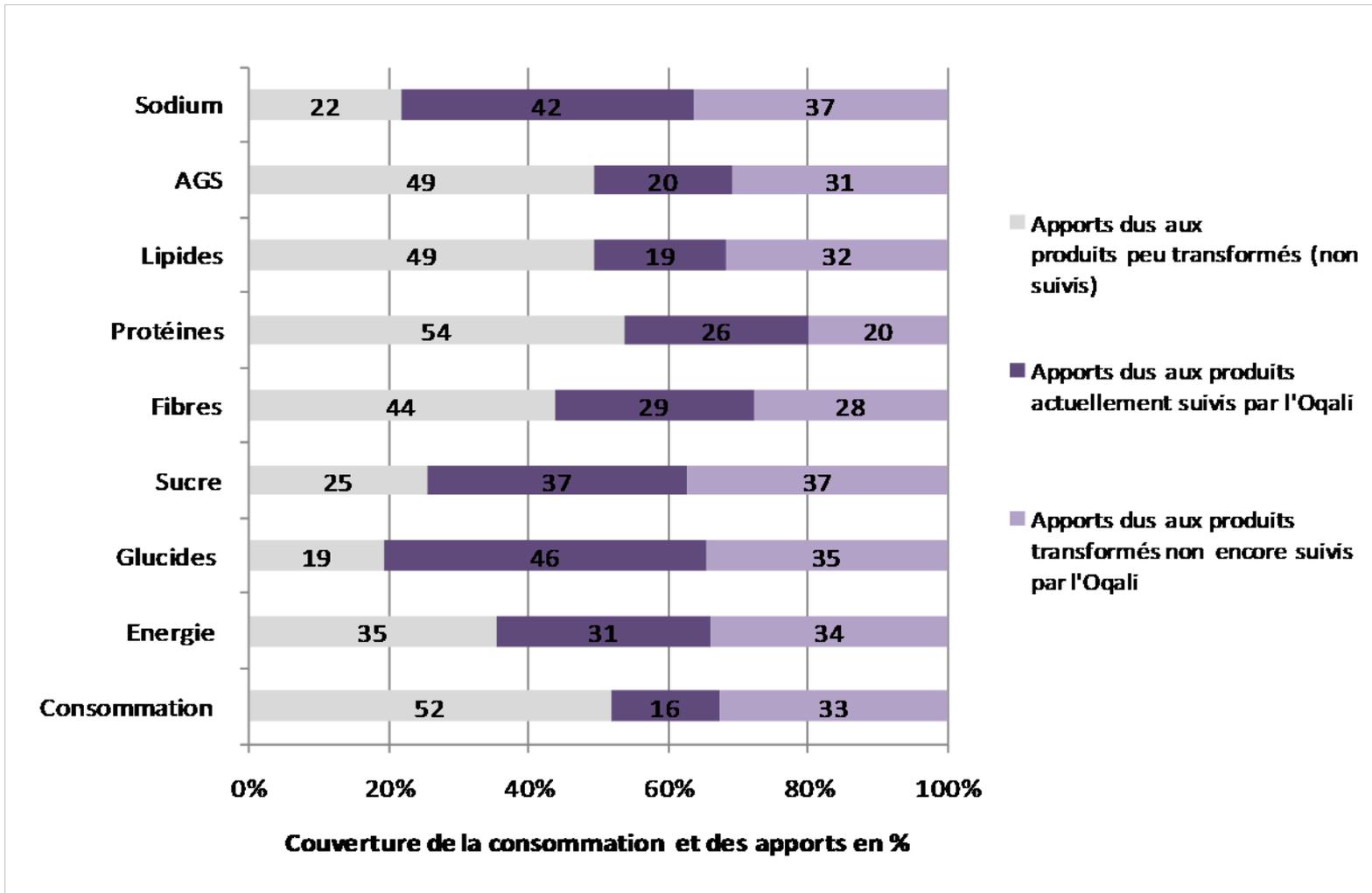
Oqali en 2009

- Publication des rapports annuels (bilans 2008) : rapport d'activité, études sectorielles et autres études
- Elargissement à des nouveaux secteurs :

	Publications mai 2010	Publications novembre 2010
Études sectorielles	<ul style="list-style-type: none">▪ Chocolat et produits chocolatés▪ Panification industrielle▪ Apéritifs à croquer▪ Desserts à préparer▪ Produits laitiers frais▪ Compotes▪ Confitures▪ Conserves de fruits	<ul style="list-style-type: none">▪ Produits traiteurs frais▪ Biscuits et gâteaux▪ Panification artisanale▪ Jus de fruits et nectars
Complément d'études		<ul style="list-style-type: none">▪ Céréales pour le petit-déjeuner

- Campagnes d'analyses pour compléter les données 2008 pour quelques secteurs
- Collaboration dans le cadre des chartes collectives d'engagement nutritionnel
⇒ Recueil des données nutritionnelles mobilisées dans le cadre des chartes
- Etude de l'impact potentiel des chartes d'engagement

Contribution des secteurs suivis par l'Oqali aux apports nutritionnels et à la consommation



1. Contexte et objectifs
2. Fonctionnement général de l'Oqali
3. Présentation des activités
- 4. Partenariats avec les professionnels**
5. Outils de communication
6. Perspectives de travail



Partenariat avec les professionnels

⇒ Collaborations avec les **syndicats** ou les **organisations professionnelles**

- Faciliter le recueil des informations
- 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

⇒ Collaborations avec les **distributeurs**

- Faciliter le relevé en magasins (organisation de visites en magasins)
- Organiser la transmission des informations sur leurs produits à marque propre



Formalisation des partenariats

Mise en place de conventions adaptées à chaque partenaire après discussions

- Assurer l'anonymat des données publiées
- Préciser :
 - les engagements du professionnel signataire : types de données fournies ? sous quelle forme ? à quelle fréquence ? etc.
 - les engagements de l'Afssa et de l'INRA : confidentialité, indicateurs pertinents à suivre, communication sur le site Internet, possibilité d'extraction des données fournies ...
 - l'indépendance des activités des opérateurs de l'Oqali
 - le délai de transmission des données et rythme de suivi
 - ...



Partenariats avec les syndicats ou les organisations professionnelles et/ou leurs adhérents ...

- Syndicat des Céréales Prêtes à Consommer ou à préparer
- Collective des Biscuits et Gâteaux de France
- Syndicat du Chocolat
- Syndicat des Industries Alimentaires Diverses (SIAD)
- Syndicat de la Panification croustillante et moelleuse
- Syndicat National des Fabricants de Produits Laitiers Frais (Syndifrais en discussion)
- Union Interprofessionnelle des jus de fruits et nectars (Unijus)
- Fédération des Industries d'Aliments Conservés - section Fruits (FIAC)
- Syndicat des fabricants de produits traiteurs frais (Synafap)
- Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs (FICT - en cours de finalisation)



... et les enseignes de la distribution

- Carrefour
- Casino
- Cora
- E. Leclerc
- Intermarché
- Monoprix
- Netto

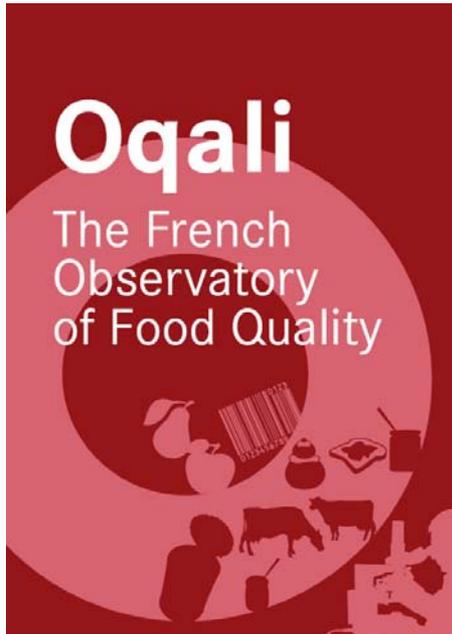




1. Contexte et objectifs
2. Fonctionnement général de l'Oqali
3. Présentation des activités
4. Partenariats avec les professionnels
- 5. Outils de communication**
6. Perspectives de travail



Actions et outils de communication de l'Oqali 1/2



www.oqali.fr



français | english



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DE L'INDUSTRIE ET DE L'EMPLOI

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

MINISTÈRE DE LA SANTÉ
ET DES SPORTS



Oqali

Observatoire de la qualité de l'alimentation

Accueil

Observatoire de la qualité de l'alimentation

L'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali), prévu par le 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 (communiqué de presse du 11 février 2008).

Cet Observatoire a pour missions de **centraliser et traiter** les données nutritionnelles, économiques et socio-économiques de l'alimentation, afin d'**assurer un suivi** de l'offre alimentaire des produits transformés.

La mise en oeuvre de l'Oqali a été confiée à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et à l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments).

Actualités

L'Oqali organise le colloque "Qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire : bilan et perspectives de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation après deux ans de fonctionnement" le mardi 4 mai 2010 à la Maison de la RATP, à Paris. Pour informations et inscriptions : www.colloque.inra.fr/oqali

SIAL 2008

SIA 2009



Oqali

Observatoire
de la qualité
de l'alimentation



The French Observatory of Food Quality (Oqali)

R GOGLIA¹, M SPITERI¹, C MENARD², B LABARBE²,
P COMBRIS¹, LG SOLER¹, JL VOLATIER²

(1) French National Institute for Agronomic Research
(INRA: Institut National de la Recherche Agronomique)

(2) French Food Safety Agency
(Afssa: Agence française de sécurité sanitaire des aliments)

BACKGROUND/AIMS

The French Observatory of Food Quality (Oqali) was set up in February 2008 by the Ministries in charge of Agriculture, Health and Consumer Affairs. It was created as part of the French National Nutrition and Health Programme 2006-2010 (PNNS 2), a nutrition-based programme aimed at improving public health. Oqali is financed and supervised by the 3 ministries.

The implementation is entrusted to INRA (French National Institute for Agronomic Research) and Afssa (French Food Safety Agency).

The primary goal of Oqali is to monitor the global changes in the food supply by measuring differences and trends in the nutrient content of processed and packaged foodstuffs in relation to economic parameters in the French market.

Oqali also provides tools to assess the efforts made by the food chain to improve nutritional quality.

The Observatory collaborates with manufacturers and retailers in the food chain. This partnership facilitates the collection of information and is important for the validation of the scientific methods used to analyse the data.



Présentation de l'Oqali à différents congrès :

- EuroFIR (Vienne, 2009),
- ICN et IFDC (Bangkok, 2009)
- SFN (Montpellier, 2009)

⇒ nouvelles plaquettes en version anglaise



Organisation du colloque de l'Oqali

1. Contexte et objectifs
2. Fonctionnement général de l'Oqali
3. Présentation des activités
4. Partenariats avec les professionnels
5. Outils de communication
- 6. Perspectives de travail**

Elargissement du suivi à des nouveaux secteurs

(identification des secteurs retenus à partir d'une étude des groupes d'aliments contributeurs aux apports nutritionnels sur la base d'INCA2)

- Plats cuisinés en conserve
- Plats cuisinés surgelés (pizza)
- Glaces
- Boissons rafraîchissantes sans alcool
- Soupes
- Sauces et condiments
- Artisanat
- Restauration Hors Foyer





Merci de votre attention