

OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DE L'ALIMENTATION

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2010

Oqali

Observatoire
de la qualité
de l'alimentation



ÉDITION 2011

SOMMAIRE

1.	CONTEXTE.....	4
2.	BILAN DES ÉTUDES DE L'OQALI.....	5
2.1.	Études sectorielles.....	5
2.2.	Études spécifiques.....	6
3.	ÉVOLUTION DU TAUX DE COUVERTURE DE L'OQALI.....	7
4.	BILAN DES COLLABORATIONS AVEC LES PROFESSIONNELS.....	9
5.	SUIVI DES PRESTATIONS.....	10
5.1.	Analyses nutritionnelles.....	10
5.2.	Base de données de l'Oqali.....	10
6.	COMMUNICATION.....	10
6.1.	Colloque Oqali.....	10
6.2.	Autres événements de communication.....	11
7.	PERSPECTIVES.....	11
7.1.	Le suivi de la restauration hors foyer.....	11
7.2.	Inscription de l'Oqali dans l'Observatoire de l'alimentation.....	13

LISTE DES FIGURES

Figure 1: Couverture de l'Oqali.....	8
Figure 2 : Structuration de la restauration hors foyer.....	12

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: Ensemble des études sectorielles réalisées par l'Observatoire.....	5
Tableau 2: Ensemble des études spécifiques réalisées par l'Observatoire.....	6

1. CONTEXTE

L'**Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali)**, 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.

La mise en œuvre 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), devenue l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) au 1^{er} juillet 2010.

L'Observatoire 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 analysées selon des paramètres socio-économiques (prix, segments de marché, volumes de vente). L'Observatoire 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.

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, notamment dans le cadre des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel prévues par le PNNS.

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).

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 a été signée le 25 mai 2010 pour une durée de trois ans.** Elle permettra de **suivre l'évolution** de la qualité nutritionnelle pour les secteurs alimentaires avec lesquels une collaboration est 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 (T₀). Les bilans suivants ont pour objet de suivre l'évolution de ces caractéristiques (T₁, T₂, ..., T_n). Dans certains cas, le T₀ 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 ci-dessous détaille l'ensemble des études sectorielles réalisées ou programmées par l'Observatoire (Tableau 1).

Tableau 1: Ensemble des études sectorielles réalisées par l'Observatoire

Secteurs d'intérêt pour l'Oqali	2009	2010	2010	2011	2011
	MAI	MAI	NOV	MAI	NOV
Céréales pour le petit-déjeuner	T ₀		C		
Biscuits et gâteaux	P		T ₀		
Produits laitiers ultra-frais	T ₀	C			
Compotes		T ₀			T ₁
Confitures		T ₀			T ₁
Conserves de fruits		T ₀			T ₁
Chocolat et produits chocolatés		T ₀			
Panification croustillante et moelleuse		T ₀			
Apéritifs à croquer		T ₀			
Desserts à préparer		T ₀			
Produits traiteurs frais			P		T ₀
Charcuterie			T ₀	C	
Pains artisanaux			T ₀		
Jus de fruits et nectars			T ₀		
Plats cuisinés appertisés				T ₀	
Sauces chaudes				T ₀	
Boissons rafraîchissantes sans alcool					T ₀
Sirops				T ₀	
Pizzas surgelées				T ₀	
Barres céréalières					T ₀
Glaces					T ₀

A ce stade, plus de 20 000 références sont disponibles dans la base de données de l'Oqali, 18 secteurs alimentaires sont suivis (dont 1 de l'artisanat) et 21 le seront d'ici la fin de l'année 2011.

Axes d'études supplémentaires

Cette année, au sein des études sectorielles, un axe d'étude supplémentaire fondé sur l'analyse des listes d'ingrédients a été initié. En particulier, cela a concerné :

- l'étude du pourcentage de pâte mis en œuvre pour les pizzas surgelées ;
- l'étude de la présence de viande séparée mécaniquement, du pourcentage de viande mise en œuvre et de la présence de polyphosphates, pour les saucisses cuites à pâte fine ;
- l'étude du pourcentage de viande mise en œuvre, pour les sauces bolognaises et les ravioli.

2.2. Études spécifiques

Le tableau ci-dessous détaille l'ensemble des études spécifiques réalisées par l'Observatoire depuis sa création (Tableau 2).

Tableau 2: Ensemble des études spécifiques réalisées par l'Observatoire

Etudes spécifiques			
mai-09	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
mai-10	Méthodologie statistique	Impact potentiel des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les apports nutritionnels	
nov-10	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

En mai 2010, une étude réalisée par l'Oqali a permis de mesurer l'impact potentiel des chartes d'engagements sur les apports nutritionnels. De façon complémentaire, en novembre 2010, une deuxième étude a été réalisée pour quantifier, d'une part, la proportion de produits destinés à être reformulés via les engagements des chartes et, d'autre part, l'impact des chartes sur les volumes de nutriments mis sur le marché.

En parallèle, deux autres études spécifiques ont été menées.

La première a permis de mesurer l'impact potentiel d'une amélioration de la composition nutritionnelle de 3 secteurs alimentaires (céréales petit-déjeuner, biscuits et gâteaux et panification croustillante et moelleuse) sur les volumes de nutriments (sucres, lipides, fibres, sodium) mis sur le marché et sur les apports nutritionnels individuels, à comportements de

consommateurs inchangés, en essayant de rester dans le domaine réaliste (les contraintes technologiques et organoleptiques ont *a priori* été respectées).

La deuxième a permis de présenter les premiers résultats de l'évolution de la composition nutritionnelle pour 5 secteurs alimentaires (céréales petit-déjeuner, biscuits et gâteaux, chocolat et produits chocolatés, panification croustillante et moelleuse et apéritifs à croquer), en considérant les références présentes sur plusieurs années. En particulier, deux approches méthodologiques ont été testées : un suivi référence par référence pour l'ensemble des secteurs et un suivi de l'évolution de la composition nutritionnelle moyenne par famille pour les céréales petit-déjeuner et les biscuits et gâteaux, dont les effectifs ont permis la mise en œuvre de cette méthode. De plus, pour le secteur des biscuits et gâteaux, l'évolution des paramètres d'étiquetage a été suivie.

En perspective, d'autres études spécifiques pourront être menées par l'Oqali. Actuellement, il est prévu d'actualiser l'étude d'impact potentiel des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur les apports nutritionnels de la population française en intégrant les catégories socioprofessionnelles des individus.

Des axes de recherche supplémentaires sont en cours :

- étude des listes d'ingrédients ;
- 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 ;
- étude de la qualité nutritionnelle des pizzas intégrant les pizzas à emporter ;
- étude de la qualité nutritionnelle et des listes d'ingrédients des produits biologiques ;
- étude de la qualité nutritionnelle des nouveaux produits mis sur le marché ;
- extension de l'étude des données rétrospectives en intégrant les segments de marché et les niveaux de gammes ;
- étude des relations entre étiquetage nutritionnel, composition nutritionnelle et prix des produits.

3. ÉVOLUTION DU TAUX DE COUVERTURE DE L'OQALI

La figure 1 présente l'évolution du taux de couverture maximum des consommations et des apports nutritionnels via l'augmentation du nombre de secteurs alimentaires suivis par l'Oqali, entre 2010 et fin 2011. Ce taux de couverture est estimé à partir des données de l'étude INCA2¹, grâce aux apports nutritionnels moyens des différents groupes d'aliments INCA2. Les aliments faits maison, issus de la restauration hors foyer ou encore leurs types de conditionnement (frais, ambiant, surgelés) n'ont pas été distingués, ce qui conduit à surestimer le taux de couverture. Ainsi les groupes INCA 2, tels que les 'pizzas, quiches et pâtisseries salées' et les 'plats composés' par exemple, ont été considérés comme suivis dans leur totalité alors que :

- certains aliments issus de ces groupes peuvent être faits maison ;
- à l'exception des pizzas, les produits surgelés ne sont pas encore suivis.

¹ Afssa (2009). Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA 2). www.anses.fr

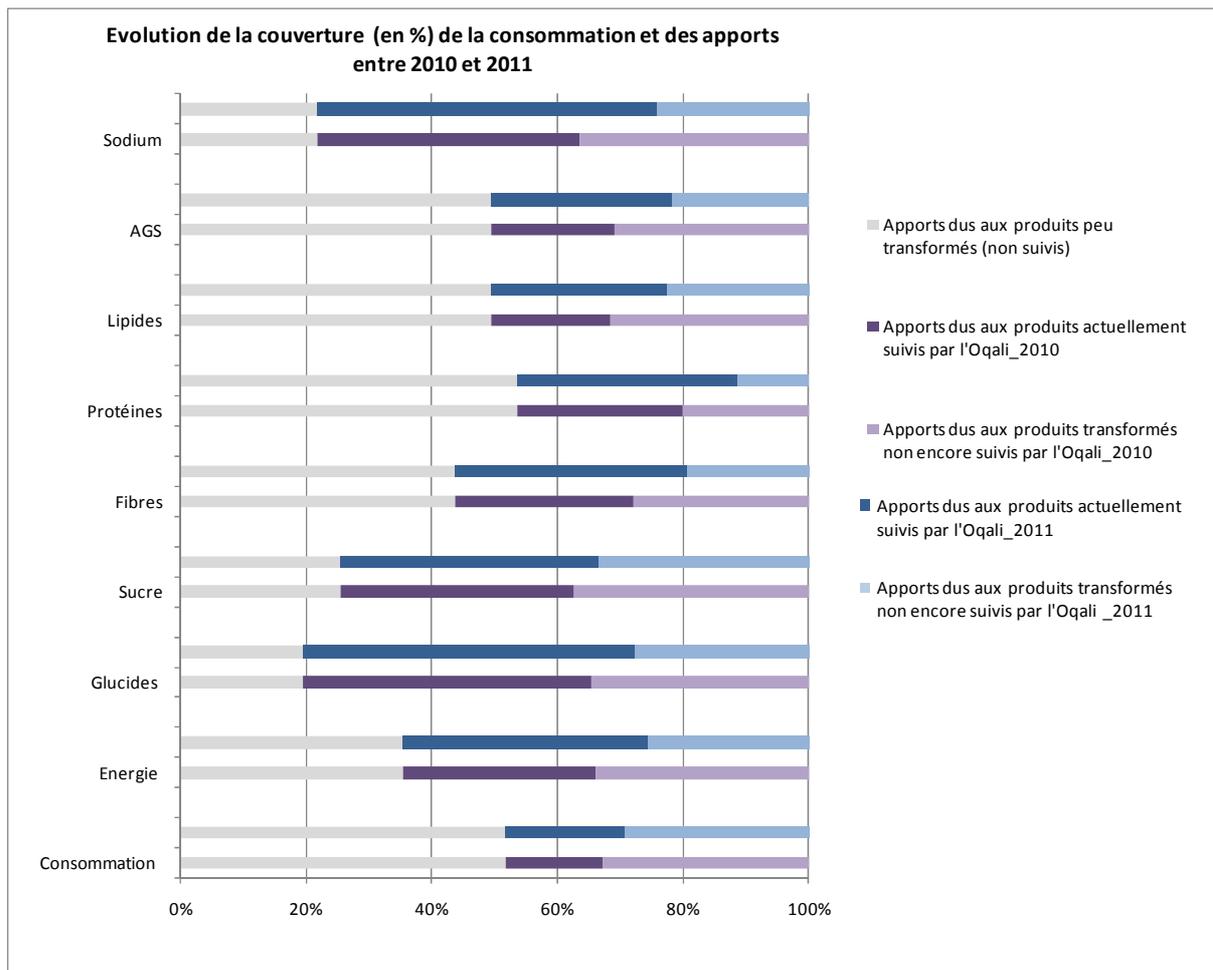


Figure 1: Couverture de l'Oqali

En un an, les évolutions ont principalement porté sur une amélioration de la couverture :

- des apports énergétiques avec une augmentation de 21% du taux de couverture (de 31 à 39% des apports couverts) ;
- des apports en lipides avec une augmentation de 33% (de 19 à 28% des apports couverts) s'expliquant par l'intégration du groupe des 'pizzas, quiches et pâtisseries salées' et des 'plats composés' ;
- des apports en protéines avec une augmentation de 25% (de 26 à 35% des apports couverts) s'expliquant par l'intégration du groupe des 'plats composés' ;
- des apports en glucides avec une augmentation de 13% (de 46 à 53% des apports couverts) ;
- des apports en sucres avec une augmentation de 9% du taux de couverture (de 37 à 41% des apports couverts) s'expliquant par l'intégration du groupe des 'glaces et desserts glacés'.

4. BILAN DES COLLABORATIONS AVEC LES PROFESSIONNELS

Depuis 2008, des collaborations actives ont été mises en place avec 14 fédérations professionnelles agro-alimentaires et 10 distributeurs, dont 3 enseignes hard discount. Ces collaborations favorisent la collecte d'informations via :

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

Collaborations avec les fédérations professionnelles agro-alimentaires

Les discussions sont bien avancées avec le secteur des bouillons et potages. Un bilan (T₀) sur ce secteur sera réalisé au cours de l'année 2012.

De même, des discussions ont été initiées avec les secteurs des confiseries, des condiments et sauces (de type mayonnaise), des produits transformés à base de pommes de terre (y compris pour les chips), des surgelés (pour les produits autres que les pizzas) et de l'alimentation infantile. Ces discussions sont toujours en cours.

D'autres secteurs tels que ceux des matières grasses et des produits laitiers peu transformés (fromages, beurres, crèmes fraîches) n'ont pas souhaité donner suite aux échanges pour le moment.

A l'heure actuelle, l'ensemble des syndicats de produits transformés a été contacté par l'Oqali.

De plus, en 2010, l'Oqali a rempli son rôle de support méthodologique pour les chartes en mettant en place des outils d'aide à la décision permettant aux professionnels d'élaborer des engagements réalistes en vue d'une charte collective d'engagements de progrès nutritionnel. Ce fut le cas en particulier pour le secteur de la charcuterie.

Collaborations avec les distributeurs

Certaines enseignes, qui jusqu'à présent autorisaient les équipes de l'Oqali à prendre des photos de produits en magasin, ont donné leur accord pour que le personnel de l'Observatoire accède à leurs bases de données, soit directement (via des modules développés *ad hoc*) soit en transmettant à l'Oqali des fichiers extraits de ces bases.

Il reste néanmoins 4 enseignes (dont 2 hard discount) réticentes à s'engager ou se réengager.

5. SUIVI DES PRESTATIONS

5.1. Analyses nutritionnelles

La mise en place d'un nouveau marché de prestation analytique est en cours afin de poursuivre la réalisation d'analyses nutritionnelles par secteur et par famille de produits. Les analyses seront réalisées principalement sur des produits sans étiquetage nutritionnel. Un plan d'échantillonnage détaillé sera établi au cas par cas, en fonction du secteur.

Parallèlement, l'Oqali échange actuellement avec le Service commun des laboratoires à la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et à la Direction générale des douanes et des droits indirects pour qu'une partie des analyses nécessaires à l'Oqali puisse être réalisée par ces laboratoires.

5.2. Base de données de l'Oqali

La base de données est en cours de finalisation. L'application a été livrée sur le site INRA de Jouy-en-Josas, avec une copie hebdomadaire sur un des serveurs de l'Anses.

Les équipes de l'Oqali maintiennent les échanges avec le prestataire en charge du développement de la base de données de l'Oqali, afin :

- d'intégrer les données déjà saisies les années précédentes ;
- d'intégrer les photographies des produits ;
- de développer un système d'import en masse des données.

6. COMMUNICATION

Comme en 2009, l'année 2010 a été animée par plusieurs événements de communication.

6.1. Colloque Oqali

L'Oqali a organisé, en mai 2010, un colloque intitulé : « Qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire : bilan et perspectives de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) après deux ans de fonctionnement ». Avec environ 150 participants, ce colloque a réuni scientifiques, professionnels de l'agroalimentaire, pouvoirs publics et consommateurs. Il a permis de dresser un bilan des deux premières années d'activité de l'Oqali et de dégager de nouvelles perspectives de travail.

L'ensemble des diaporamas exposés est disponible sur le site Internet de l'Oqali².

6.2. Autres événements de communication

L'Oqali a diffusé ses travaux afin d'augmenter sa visibilité en France et à l'étranger.

Pour la France, l'Oqali a été convié, en juin 2010, pour animer une table ronde aux journées Aliments Santé de la Rochelle, sur la thématique « Démarches de progrès nutritionnel : Outils et moyens pour améliorer l'offre et l'information ».

De plus, les plaquettes de l'Oqali ont été mises à jour et diffusées lors de deux grands salons : le Salon International de l'Alimentation en octobre 2010 et le Salon International de l'Agriculture en février 2011.

Au niveau international, l'Oqali a présenté deux posters au 2^e congrès mondial Public Health Nutrition, qui a eu lieu à Porto, au Portugal, du 23 au 25 septembre 2010. Ces posters ont présenté les premiers résultats de deux études réalisées par l'Oqali :

- « To what extent can food nutritional quality improvement allow public health goals to be reached? » (*R Goglia, M Spiteri, M Henini, P Combris, LG Soler*) reprend les conclusions de l'étude spécifique qui a permis de mesurer l'impact potentiel d'une amélioration de la composition nutritionnelle des produits sur les volumes de nutriments mis sur le marché ;
- « Relationship between voluntary nutrition labeling, food composition and prices: the example of biscuits and pastries » (*M Spiteri, M Henini, R Goglia, P Combris, LG Soler*) a permis de présenter un travail préliminaire réalisé sur les biscuits et gâteaux pour évaluer s'il existe une relation entre les caractéristiques nutritionnelles, l'étiquetage nutritionnel et le prix des produits.

7. PERSPECTIVES

7.1. Le suivi de la restauration hors foyer

Au cours de l'année 2010, une réflexion méthodologique a également été menée afin d'étudier la restauration hors foyer (RHF). Ainsi, une partie des acteurs de ce secteur a été rencontrée. Cela a permis d'identifier :

- la structuration de la restauration hors foyer (Figure 2) ;
- les principales voies d'entrée pour l'étude de ce nouveau domaine : syndicats, associations, interprofessions, distributeurs et industriels.

² www.oqali.fr

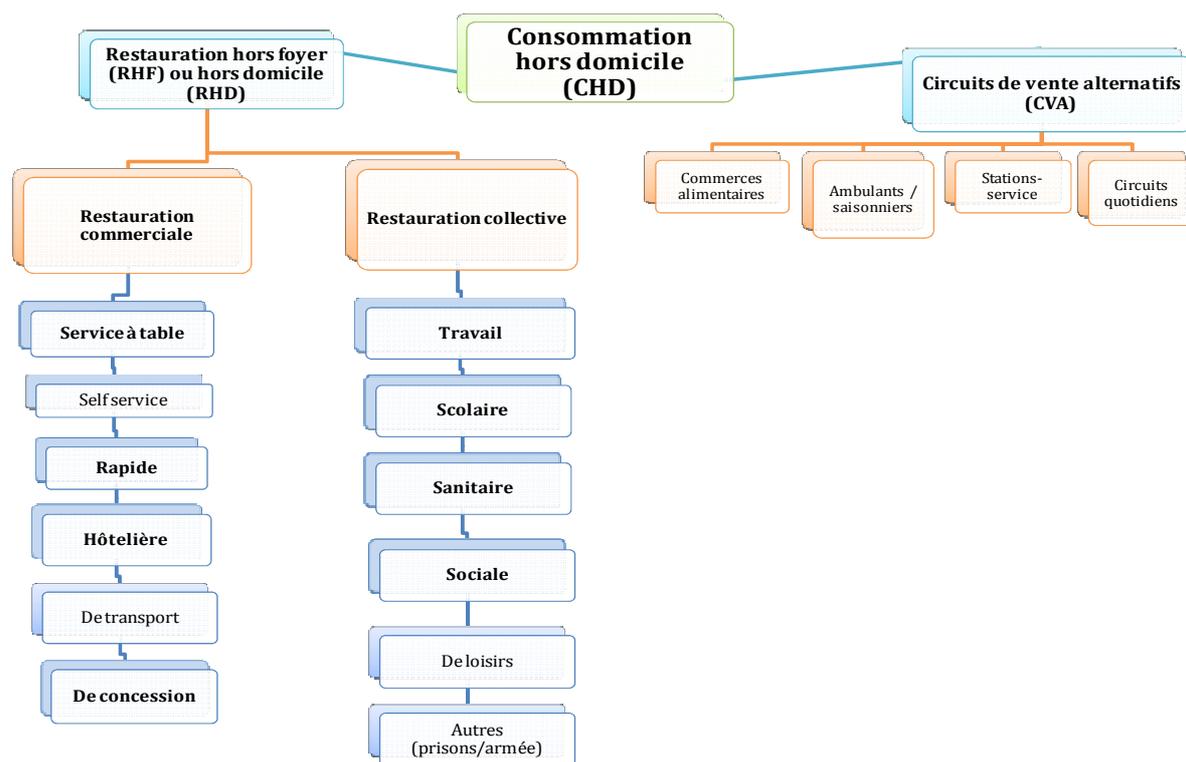


Figure 2 : Structuration de la restauration hors foyer

En 2009, la restauration hors foyer représente 90% du marché de la consommation hors domicile en chiffre d'affaires. La RHF se divise en deux branches : la restauration commerciale (qui représente 72% du marché en CA) et la restauration collective (28% du marché)³. En 2011, l'Oqali souhaite initier deux études pilotes sur les deux segments de la RHF les plus importants en termes de nombre de repas servis :

- la **restauration rapide**, en collectant l'ensemble des informations disponibles pour une ou plusieurs enseignes test ;
- la **restauration scolaire**, en utilisant les données de l'étude sur la restauration scolaire publiée par l'Afssa en 2007.

Ces deux études permettront notamment d'identifier les données disponibles et exploitables, mais aussi d'aborder de nouvelles problématiques telles que :

- la notion de menus proposés ;
- la période de suivi à moduler selon le circuit étudié ;
- l'importance de la variabilité des repas proposés avec de nouvelles composantes dans l'étude de la variabilité liées au facteur humain des cuisiniers, à des populations cibles différentes, etc.;
- l'intégration de ces types de données dans la base de données de l'Oqali.

En parallèle, l'Oqali souhaite poursuivre la réflexion avec l'ensemble des acteurs et propose de mettre en place, en collaboration avec la DGAI, un groupe de travail à ce sujet. Les discussions avec les professionnels du secteur seront également importantes pour prendre en compte les différents opérateurs de la RHF : indépendants et structurés.

³ Source : Gira Food Service

7.2. Inscription de l'Oqali dans l'Observatoire de l'alimentation

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche⁴, 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, le fonctionnement de l'Observatoire ainsi que sa composition sont définis par le décret n°2011-778 du 28 juin 2011.

L'Observatoire de l'alimentation est composé d'une section nutritionnelle, d'une section sanitaire et d'une section sur la sociologie et l'économie de l'alimentation. L'Oqali constitue la section nutritionnelle de ce nouvel Observatoire.

La loi de modernisation agricole prévoit également 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 devrait suivre ces engagements collectifs.

⁴ 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>