

# RAPPORT D'ACTIVITE 2024

# Sommaire

1. Préambule .....	3
2. Faits marquants .....	3
3. Livrables publiés et principaux enseignements .....	4
3.1. Etudes par catégorie alimentaire .....	4
3.1.1. Etude d'évolution des Fromages entre 2015 et 2018.....	4
3.1.2. Etude d'évolution des Boissons rafraichissantes sans alcool entre 2010, 2013 et 2019 .....	5
3.1.3. Etude d'évolution des Jus et nectars entre 2009, 2013 et 2019 .....	6
3.2. Etudes transversales .....	7
3.2.1. Bilan et évolution de l'utilisation des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré dans les produits transformés .....	7
3.2.2. Etude sur les contributions de l'offre et de la demande à l'évolution des apports nutritionnels par catégories de ménages.....	8
3.3. Suivi du déploiement du Nutri-Score .....	9
3.4. Suivi des accords collectifs.....	10
3.5. Rapport méthodologique .....	12
4. Autres activités de l'Oqali en 2024.....	12
4.1. Optimisation du fonctionnement .....	13
4.1.1. Consultation des parties prenantes sur la simplification des livrables.....	13
4.1.2. Réflexion sur la dématérialisation de la collecte de données.....	13
4.1.3. Amélioration de la visibilité de l'Oqali .....	14
4.1.4. Développement d'outils d'aide à la codification des données.....	14
4.1.5. Réflexion sur la priorisation des catégories alimentaires à suivre.....	14
4.2. Déploiement de l'Oqali à l'international .....	14
5. Dialogues avec les parties prenantes .....	14
5.1. Gouvernance .....	14
5.2. Groupes de travail sectoriels .....	15
6. Perspectives pour 2025.....	15

## 1. PREAMBULE

L'Observatoire de l'alimentation (Oqali) a été créé en 2008 pour appuyer les politiques publiques visant à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire. Fondé par les ministères chargés de l'alimentation, de la santé et de la consommation, son pilotage est confié conjointement à INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et à l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Il s'inscrit dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA) et du Programme national nutrition santé (PNNS).

L'Oqali assure un suivi global de l'offre alimentaire et de la qualité nutritionnelle des produits transformés disponibles sur le marché français. Pour cela, il mène de façon périodique des études sur des catégories de produits (secteurs) telles que les céréales pour le petit déjeuner, les produits laitiers et desserts frais, les plats cuisinés surgelés, etc. Ses missions intègrent également la réalisation d'études sur des sujets transversaux tels que l'utilisation des ingrédients (additifs, ingrédients sucrants...), le suivi du déploiement du Nutri-Score ou encore le suivi des accords collectifs (tel que prévu à l'article R. 230-38 du code rural et de la pêche maritime).

L'objectif de ce rapport est de rendre compte des principales activités de l'Oqali sur l'année 2024.

## 2. FAITS MARQUANTS

En 2024, de nombreux livrables ont été publiés :

- **3 études d'évolution** sur les fromages, les boissons rafraichissantes sans alcool et les jus et nectars ayant permis la mise à disposition de 6744 nouvelles fiches produits sur le site Internet<sup>1</sup> :
  - o [Etude d'évolution des Fromages entre 2015 et 2018 ;](#)
  - o [Etude d'évolution des Boissons rafraichissantes sans alcool entre 2010, 2013 et 2019 ;](#)
  - o [Etude d'évolution des Jus et nectars entre 2009, 2013 et 2019.](#)
- **2 études transversales** sur les ingrédients sucrants et vecteurs de goût sucré, et sur les contributions de l'offre et de la demande à l'évolution des apports nutritionnels par catégorie de ménages :
  - o [Rapport ingrédients sucrants vecteurs de goût sucré édition 2024 ;](#)
  - o [Contributions de l'offre et de la demande a l'évolution des apports nutritionnels par catégorie de ménages 2024.](#)
- **1 rapport relatif à la seconde phase de l'accord collectif** de la filière de la boulangerie sur la réduction du taux de sel dans le pain :
  - o [Bilan de la deuxième phase de l'accord collectif sel dans le pain.](#)
- **1 bilan annuel de suivi du Nutri-Score** :
  - o [Bilan annuel de déploiement du Nutri-Score.](#)
- **1 rapport méthodologique** sur les statistiques appliquées dans le cadre des études par catégorie alimentaire :
  - o [Rapport méthodologique – Edition 2024.](#)

---

<sup>1</sup> <https://www.oqali.fr/>

### 3. LIVRABLES PUBLIES ET PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

#### 3.1. Etudes par catégorie alimentaire

En 2024, l'Oqali a publié une étude d'évolution entre 2 temps de collecte (dite « T1 ») pour le secteur des Fromages et 2 études d'évolution entre 3 temps de collecte (dites « T2 ») pour les secteurs des Boissons rafraichissantes sans alcool et des Jus et nectars. Les principaux résultats de ces études sont repris ci-dessous.

##### 3.1.1. Etude d'évolution des Fromages entre 2015 et 2018

L'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Fromages a été étudiée entre 2015 (T0) et 2018 (T1).

Les principaux enseignements sont les suivants :

- Si l'**offre** par famille reste stable entre 2015 et 2018, un renouvellement important de l'offre est à souligner, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits ;
- Concernant l'**information étiquetée**, la présence d'étiquetage nutritionnel augmente significativement entre 2015 et 2018, tandis que celle des repères nutritionnels, des portions indiquées, des valeurs nutritionnelles à la portion (**informations facultatives** et différant des valeurs nutritionnelles pour 100 g imposées par le règlement « INCO »<sup>2</sup>) et des allégations de santé sont **significativement à la baisse**. La présence d'allégations nutritionnelles reste stable ;
- En termes d'évolution de la **composition nutritionnelle** :
  - sans pondération par les parts de marché, quelques évolutions significatives sont observées entre 2015 et 2018 :
    - les teneurs moyennes en matières grasses et en acides gras saturés évoluent de façon significative à la baisse pour 1 famille (Autre Fromage ou spécialité fromagère fondu et Tranches de fromage fondu à usage culinaire respectivement) sur les 5 étudiées ;
    - les teneurs en sel évoluent significativement à la baisse pour 2 familles (Saint Marcellin et assimilés / Cancoillotte) et à la hausse pour 2 autres (Roquefort / Préparation fromagère pour fondue) sur les 44 familles considérées ;

---

<sup>2</sup> Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2016 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Journal officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2016.

- les teneurs en protéines évoluent de façon significative à la hausse pour 1 famille (Tranches de fromage fondu à usage culinaire) sur les 5 étudiées ;
- en pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives observées à l'échelle des familles, entre 2015 et 2018, sont plus nombreuses pour le sel : elles concernent des diminutions pour 5 familles (Fromage à raclette / Fromage ou spécialité fromagère à pâte pressée, allégé en matières grasses / Fromage ou spécialité fromagère à pâte pressée, allégé en sel / Brie / Saint Marcellin et assimilés) et des augmentations pour 6 familles (Tranches de fromage fondu à usage culinaire / Préparation fromagère pour fondue / Roquefort / Bûche de chèvre / Feta et assimilés avec huile / Fromage ou spécialité fromagère non affiné, aromatisé) sur les 44 familles étudiées. Aucune évolution significative n'est mise en évidence pour les matières grasses, acides gras saturés et protéines.

### 3.1.2. Etude d'évolution des Boissons rafraichissantes sans alcool entre 2010, 2013 et 2019

L'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Boissons rafraichissantes sans alcool a été étudiée entre 2010 (T0), 2013 (T1) et 2019 (T2).

Les principaux enseignements sont les suivants :

- Si l'**offre** par famille reste stable entre 2013 et 2019, un renouvellement important de l'offre est à souligner, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits ;
- Concernant l'**information étiquetée**, la présence d'allégations nutritionnelles et de santé augmente significativement entre 2013 et 2019 tandis que celle des repères nutritionnels, des portions indiquées et des valeurs nutritionnelles à la portion (**informations facultatives** et différant des valeurs nutritionnelles pour 100 ml imposées par le règlement « INCO »<sup>3</sup>) sont **significativement à la baisse** ;
- En termes d'évolution de la **composition nutritionnelle** :
  - sans pondération par les parts de marché, quelques évolutions significatives sont observées entre 2013 et 2019 : les teneurs moyennes en sucres évoluent plutôt à la baisse et de façon significative pour 3 familles (Boissons au thé sucrées / Boissons aux fruits sucrées / Boissons énergisantes sucrées) sur les 17 étudiées, s'expliquant par des reformulations et un renouvellement de l'offre allant dans le sens d'une diminution des teneurs. Pour une seule famille (Boissons aux légumes), le

---

<sup>3</sup> Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2016 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Journal officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2016.

renouvellement de l'offre dans le sens d'une augmentation des teneurs en sucres entraîne une augmentation significative de la teneur moyenne au sein de la famille ;

- en pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives observées à l'échelle des familles, entre 2013 et 2019, sont plus nombreuses et plutôt à la baisse pour les sucres : elles concernent 6 familles (Colas sucrés et édulcorés / Boissons au thé sucrées / Tonics et bitters sucrés / Eaux aromatisées sucrées et édulcorées / Eaux aromatisées sucrées / Boissons aux fruits sucrées) sur les 17 étudiées, qui correspondent à 1/3 des volumes de vente de 2019. A noter que les Boissons aux fruits sucrées et édulcorées voient leur teneur moyenne en sucres augmenter significativement en pondérant par les parts de marché ;
- Toujours en termes de composition nutritionnelle, **le secteur des Boissons rafraichissantes sans alcool a fait l'objet de plusieurs mesures visant à réduire le taux de sucres des boissons (accord collectif entre les pouvoirs publics et les industriels et taxation sur les sucres ajoutés)**. De façon transversale, une évolution des distributions des teneurs en sucres totaux commence à se dessiner entre 2010 et 2013, période au cours de laquelle les pouvoirs publics ont mis en place une taxe sur l'ajout de sucres dans les boissons sans alcool (2012). Cette évolution se renforce dans le sens souhaité par les pouvoirs publics, entre 2013 et 2019, période durant laquelle la taxe est passée de fixe à évolutive, en fonction de la concentration en sucres ajoutés (2018). Toutefois, en plus de la mise en place de cette taxation, un accord collectif portant également sur les teneurs en sucres du secteur a été signé entre 2010 et 2015, et explique donc une partie des évolutions observées. Ces résultats doivent également être mis au regard du pas de temps plus élevé pour la période 2013/2019 (6 ans) par rapport à celui de la période 2010/2013 (3 ans) : plus le pas de temps est élevé et plus les reformulations observées sont nombreuses. A noter que l'approche descriptive utilisée dans l'étude devrait être complétée par des modèles d'analyse de causalité pour pouvoir conclure sur l'impact de la taxation.

### 3.1.3. [Etude d'évolution des Jus et nectars entre 2009, 2013 et 2019](#)

L'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Jus et nectars a été étudiée entre 2009, 2013 et 2019.

Les principaux enseignements sont les suivants :

- **L'offre** par famille évolue légèrement entre 2013 et 2019 : que ce soit en nombre de références ou en volume de vente, la famille Jus de fruits augmente au détriment de la famille Jus de fruits à base de jus concentrés. Un renouvellement important de l'offre est à souligner, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits ;
- Concernant **l'information étiquetée**, la présence d'allégations de santé augmente significativement entre 2013 et 2019 tandis que celle des repères nutritionnels, des portions indiquées, des valeurs nutritionnelles à la portion (**informations facultatives** et différant des valeurs nutritionnelles pour 100ml imposées par le règlement « INCO ») et des allégations nutritionnelles sont **significativement à la baisse** ;
- En termes d'évolution de la **composition nutritionnelle** :
  - sans pondération par les parts de marché, des évolutions significatives sont observées entre 2013 et 2019 : les teneurs moyennes évoluent significativement

à la baisse pour les sucres au sein de 2 familles (Jus de fruits / Jus de fruits à base de jus concentrés) sur les 5 étudiées, s'expliquant par des évolutions sur les produits appariés<sup>3</sup> (pour les 2 familles) et par un renouvellement de l'offre (pour la famille Jus de fruits) allant dans le sens d'une diminution des teneurs. Pour la famille Nectars, des reformulations allant également dans le sens d'une diminution significative des teneurs en sucres pour les produits appariés sont observées sans être suffisamment importantes pour entraîner un effet significatif à l'échelle de la famille entière ;

- en pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives observées à l'échelle des familles, entre 2013 et 2019, sont légèrement plus nombreuses et plutôt à la baisse pour les sucres au sein de 2 familles (Jus de fruits / Jus de fruits à base de jus concentrés) tandis qu'à l'inverse, la famille Smoothies présente une augmentation significative ;

➤ **Les nectars entrent dans le champ d'application de la taxe sur les boissons sucrées et/ou édulcorées (communément appelée « taxe soda »).** Concernant l'offre des nectars, la part des produits non taxés (non sucrés et non édulcorés) augmente depuis 2009, avec une évolution plus marquée entre 2013 et 2019 (taxe évolutive) qu'entre 2010 et 2013 (taxe fixe). Par ailleurs, au sein des nectars taxés, la proportion de produits édulcorés (avec et sans sucres ajoutés) diminue entre 2013 et 2019, ce qui traduit donc que de moins en moins de nectars contiennent des édulcorants. Toutefois, l'évolution de la teneur moyenne en sucres totaux étudiée pour chacun des groupes de nectars taxés (uniquement édulcorés, sucrés et édulcorés, uniquement sucrés) entre 2009, 2013 et 2019 n'a montré aucune évolution significative. Ces résultats descriptifs restent à confirmer par des études complémentaires permettant d'établir la causalité.

## 3.2. Etudes transversales

### 3.2.1. Bilan et évolution de l'utilisation des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré dans les produits transformés

Un bilan complet de l'évolution de l'utilisation des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré dans les boissons et les aliments transformés a été publié début 2024. Il a passé en revue plus de 54 000 listes des ingrédients de produits présents sur le marché entre 2008 et 2020 et répertoriés par l'Oqali. Ce bilan montre que la majorité des produits contient au moins un ingrédient sucrant ou vecteur de goût sucré, et ce, même dans des produits salés. Toutefois, une baisse de l'utilisation des ingrédients sucrants au cours des 10 dernières années est observée, notamment les sirops de sucre et les édulcorants. Les principaux enseignements sont les suivants :

#### ➤ **Sucres ajoutés : des utilisations variées difficiles à repérer**

Les ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré comptent une multitude de composants désignés par de nombreux termes sur les emballages : saccharose, sucre, sirop de glucose-fructose, aspartame, dextrose, sirop de mélasse, concentré de jus de fruits, etc. Pour cette étude, l'ensemble des ingrédients sucrants ont été pris en compte : les sucres ajoutés mais aussi les ingrédients entretenant le goût sucré sans apporter d'énergie comme les édulcorants (soit un peu plus de 700 ingrédients différents). L'objectif était d'identifier les différentes formes d'ingrédients sucrants utilisées dans les produits transformés et notamment dans des catégories dans lesquelles ils ne sont pas forcément attendus. Les listes d'ingrédients de plus de 54 000 produits présents sur le marché français entre 2008 et 2020 ont été examinées : glaces et sorbets, confitures, barres

céréalières, jus et nectars, produits laitiers, biscuits et gâteaux, boissons sans alcool, plats préparés, sauces, charcuteries, etc. L'étude a consisté à mesurer la fréquence de l'utilisation des ingrédients sucrants sur la base de leur étiquetage, en les répartissant dans 11 classes d'ingrédients préalablement définies.

- **Les trois-quarts des produits contiennent au moins un ingrédient sucrant ou vecteur de goût sucré**

Selon les données les plus récentes, la majorité des produits étudiés (77 %) contient au moins un ingrédient sucrant ou vecteur de goût sucré. Ces ingrédients sont également présents dans des catégories de produits plutôt salés. Le saccharose, équivalent du « sucre de table », est retrouvé dans plus de la moitié des produits alimentaires étudiés (58 %). L'étude s'est également intéressée aux combinaisons d'ingrédients sucrants : 59 % des produits utilisent une classe ou une combinaison de deux classes d'ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré.

- **Moins d'édulcorants et d'ingrédients sucrants depuis une dizaine d'années**

Une diminution significative du pourcentage de produits contenant ces ingrédients au cours des dix dernières années est constatée. Les plus fortes diminutions concernent le plus souvent les produits salés. De plus, l'utilisation des édulcorants intenses diminue fortement, en particulier celle de l'aspartame qui, en dix ans environ, est passée de 1,8 % à 0,4 % des produits édulcorés.

Cette tendance est en partie liée à des reformulations de produits par les industriels. Des compositions ont été revues pour privilégier des ingrédients très courants, comme le sucre blanc ou « saccharose », ou qui sont perçus comme plus « naturels », tels que les jus de fruits. Les sirops de sucres ou les édulcorants de synthèse sont nettement moins utilisés.

### **3.2.2. Etude sur les contributions de l'offre et de la demande à l'évolution des apports nutritionnels par catégories de ménages**

Cette étude cherche à évaluer la contribution relative des changements de l'offre (évolution de la qualité nutritionnelle des aliments) et de la demande (changements des comportements de consommation) à l'évolution des apports nutritionnels des consommateurs, en tenant compte de leurs revenus ou de leur âge. Elle se concentre sur 4 catégories de produits : les chips (entre 2009 et 2011), les pizzas fraîches (entre 2009 et 2015), les pizzas surgelées (entre 2010 et 2015) et les plats cuisinés surgelés (entre 2012 et 2016).

Sur les périodes étudiées, il a ainsi été montré que :

- la reformulation des produits contribue globalement à diminuer les apports en acides gras saturés et en sel pour 3 catégories sur les 4 étudiées. Bien qu'elle profite généralement à tous les consommateurs de la même manière, l'ampleur de son impact est modérée, sauf dans le cas des chips où les recettes ont été grandement et largement améliorées entre 2009 et 2011, réduisant ainsi l'hétérogénéité des apports en acides gras saturés et en sel entre les catégories de ménages ;
- le renouvellement de l'offre a un effet ambigu, selon les nutriments considérés : il joue globalement un rôle dans l'augmentation des apports en acides gras saturés pour 3 catégories sur les 4 étudiées (exception pour les chips) mais contribue à la baisse des apports en sel pour les 4 catégories étudiées ;

- les changements de comportement des consommateurs se font généralement dans le sens contraire aux recommandations nutritionnelles, c'est-à-dire vers une hausse des apports en acides gras saturés et en sel pour les 4 catégories étudiées ;
- Enfin, il est à noter que l'impact de l'offre (reformulations et renouvellement de l'offre) et de la demande (substitutions réalisées par les consommateurs) est globalement proportionnel à la consommation initiale du type de produit considéré, quelles que soient la stratification (selon le revenu ou l'âge) et la catégorie de ménages considérées.

### 3.3. Suivi du déploiement du Nutri-Score

L'Oqali a échangé avec Santé publique France pour consolider la liste des exploitants engagés dans la démarche du Nutri-Score en 2024 et s'est appuyé sur ces informations pour dresser son [bilan annuel de déploiement du Nutri-Score](#), en termes de parts de marché des marques engagées. Les principaux enseignements de ce bilan<sup>4</sup> sont les suivants :

- En juin 2024, **1377 entreprises étaient engagées** dans la démarche Nutri-Score en France, contre 1197 en juin 2023 ;
- Entre 2018 et 2023, la part de marché estimée des marques engagées a augmenté (avec un ralentissement entre 2021 et 2023), puis s'est stabilisée, à partir de 2023, à **62% des volumes de ventes (dont 31 % pour les marques de distributeurs, 21 % pour les marques nationales et 10 % pour les autres segments de marché)**. A noter que les engagements et désengagements d'exploitants survenus après juin 2024 ne sont pas pris en compte dans ce rapport ;
- A l'échelle des segments de marché, **les parts de marché des marques engagées restent relativement stables depuis 2023**. A noter que :
  - **98 % des marques de distributeurs, entrée de gamme ou non, sont déjà engagées dans la démarche depuis 2021 ;**
  - **la progression des parts de marché des marques nationales engagées est modérée depuis 2021 : elle passe de 33 % à 39 % entre 2021 et 2023 et reste stable à 39 % en 2024.**

---

<sup>4</sup> Dans cette étude, les parts de marché des marques engagées dans la démarche du Nutri-Score entre 2021 et 2024 ont été estimées à partir des données Kantar – Panel Worldpanel de 2021.

### 3.4. Suivi des accords collectifs

En mars 2022, les professionnels du secteur de la boulangerie ont signé un accord collectif<sup>5</sup> avec les pouvoirs publics visant à la réduction des teneurs en sel dans le pain. L'Oqali est désigné comme tierce partie pour le suivi de l'atteinte des objectifs de cet accord.

L'accord collectif signé en 2022 regroupe les engagements des professionnels du secteur de la boulangerie, à savoir la Fédération du commerce et de la distribution (FCD), E. Leclerc, Intermarché, la Fédération des entreprises de boulangerie/pâtisserie (FEB), la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), le Syndicat des biscuits, gâteaux et panifications de France, le Syndicat Français de la nutrition spécialisée/secteur diététique adulte, le Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie (Syfab), ainsi que l'Association nationale de la meunerie Française (ANMF).

Les objectifs de réduction des teneurs sont échelonnés entre 2022 et 2025, et sont progressifs pour les pains de mie et pains courants (Figure 1). Les objectifs correspondent à des seuils maximaux à respecter pour 100 g de pain tel que consommé.



**Figure 1: Infographie présentant le déroulement en 3 phases de l'accord collectif des professionnels du secteur de la boulangerie associés aux seuils maximaux de teneur en sel pour 100g de pain à respecter pour chaque type de pain**

[Le bilan de la deuxième phase de l'accord collectif portant à la fois sur les pains courants, les pains complets, céréales ou graines et les pains de mie](#) a été produit par l'Oqali en décembre 2024. Il correspond à l'évaluation de la phase finale pour les pains courants et les pains complets ou céréales, prélevés et analysés entre octobre 2023 et juillet 2024, et à la phase intermédiaire pour les pains de mie, sur la base des informations étiquetées après octobre 2023.

Les principaux résultats sont les suivants :

- La fiabilité des résultats dépend de deux paramètres, que l'Anses avait précisés : le respect du plan d'échantillonnage et la maîtrise des incertitudes de mesures par le choix des méthodes

<sup>5</sup> Le texte de l'accord collectif est disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire : <https://agriculture.gouv.fr/filiere-boulangerie-vers-une-diminution-du-sel-dans-le-pain>

d'analyse. Que ce soit pour les pains courants ou les pains complets ou céréales, l'Oqali constate que le plan d'échantillonnage défini n'a pas été systématiquement respecté. Il présente des écarts non négligeables pour les pains complets ou céréales (nombre de pains prélevés trop faible). Le rapport précise les écarts par type de pain, région et circuit de distribution. Par ailleurs, différentes méthodes analytiques ont été utilisées, avec des incertitudes de mesure parfois élevées et variables notamment selon les circuits de distribution, ce qui introduit un biais dans les résultats et limite la robustesse des comparaisons. De ce fait, les résultats présentés sont établis sur la base des résultats bruts et il convient de les interpréter avec précaution.

- Pour les pains courants et pains complets ou céréales :

- Pour 81,7 % des pains courants prélevés et analysés, la teneur en sel est inférieure au seuil défini pour la phase 2 de l'accord, soit 1,4 g de sel/100 g de pain ;

- Pour 81,8 % des pains complets et céréales échantillonnés, la teneur en sel est inférieure au seuil défini pour la phase 2 de l'accord, soit 1,3 g de sel/100 g de pain ;

- Selon le circuit de distribution, les résultats sont très variables, avec des taux de conformité à l'objectif allant de 67,5 % (boulangeries indépendantes) à 90 % (terminaux de cuisson) pour les pains courants et de 64,4 % (boulangeries indépendantes) à 93,2 % (terminaux de cuisson) pour les pains complets ou céréales ;

- Par région, les résultats sont également très variables, avec des taux de conformité allant de 53,3 % (Provence Alpes Côtes d'Azur) à 100 % (Bourgogne franche comté et Bretagne) pour les pains courants et de 55,2 % (Provence Alpes Côtes d'Azur) à 100 % (Centre Val de Loire) pour les pains complets ou céréales ;

- Les teneurs moyennes en sel ainsi comparées, à partir de plans d'échantillonnage et de méthodes analytiques qui peuvent être différents, permettent de dégager uniquement des tendances d'évolution, et non une évaluation précise :

- pour les pains courants, il se dégage une tendance à la baisse de la teneur moyenne en sel de 5 % entre 2022 et 2024, et de 25 % entre 2015 et 2024 ;
- pour les pains complets ou céréales, il est observé une tendance à la baisse de la teneur moyenne en sel de 18 % entre 2009 et 2024.

- Pour les pains de mie :

Le plan d'échantillonnage n'a pas été strictement respecté pour les pains de mie natures mais l'écart est très faible par rapport à ce qui était prévu. Sans tenir compte des tolérances d'étiquetage, 1 seul échantillon sur les 60 étudiés ne respecte pas le seuil défini pour cette phase de 1,2 g de sel/100 g de pain de mie. Une évolution à la baisse est observée sur la base des données recueillies par l'Oqali en 2019 (-10%) et en 2012 (-12% observée sur la teneur en sel moyenne par rapport à 2024).

**A date, aucun accord collectif n'a été signé pour d'autres secteurs.**

### **3.5. Rapport méthodologique**

En 2024, l'Oqali a publié une mise à jour du rapport reprenant l'ensemble des méthodologies statistiques appliquées dans le cadre de ses études sectorielles.

## **4. AUTRES ACTIVITES DE L'OQALI EN 2024**

Au cours de l'année 2024, l'Oqali a collecté des données pour le secteur des produits traiteurs frais et finalisé la collecte des produits laitiers et desserts frais.

Les travaux relatifs aux études sectorielles des Charcuteries et assimilés, des Apéritifs à croquer et des Produits transformés à base de pomme de terre ont été bien avancés pour une publication prévue au 1<sup>er</sup> semestre 2025.

## 4.1. Optimisation du fonctionnement

Pour travailler sur la réduction des délais entre les dates de collecte des produits par catégorie alimentaire et la publication de l'étude sectorielle adossée, les équipes de l'Oqali explorent plusieurs pistes dont la simplification des livrables, la réduction des indicateurs suivis ou encore la dématérialisation de la collecte des informations.

### 4.1.1. Consultation des parties prenantes sur la simplification des livrables<sup>6</sup>

Fin 2023, les parties prenantes de l'Oqali (membres du comité de pilotage [COPIL] et du comité d'orientation technique de l'Oqali [voir paragraphe 5.1], distributeurs partenaires non affiliés à la FCD<sup>7</sup>, syndicats et industriels partenaires mais non affiliés à l'ANIA<sup>8</sup>) ont été consultés en ce qui concerne les indicateurs que l'Oqali souhaiterait supprimer de ses études. Cette sollicitation a permis de recueillir l'avis de 59 parties prenantes, incluant ministères, syndicats, distributeurs, industriels et associations de consommateurs. Après analyse des résultats et discussion avec les membres du COPIL Oqali, une [restitution des résultats](#) a été réalisée le 14 mai 2024. Cette consultation a mis en évidence une forte demande des professionnels et des ministères de tutelles à conserver la plupart des indicateurs et informations traités par l'Oqali, ne permettant pas de revoir en profondeur les indicateurs étudiés. Néanmoins, à la marge, 3 indicateurs relatifs aux paramètres d'étiquetage ont pu être supprimés, sans impact important sur le délai de réalisation d'une étude sectorielle. Malgré cela, au cours de l'année 2024, les équipes de l'Oqali ont travaillé à la simplification de ces études, dont les premières dans le nouveau format seront publiées au premier semestre 2025.

### 4.1.2. Réflexion sur la dématérialisation de la collecte de données

Afin de réduire le délai entre la collecte des données et la publication de l'étude associée, l'Oqali a réalisé deux études sur la fiabilité et la représentativité des données issues de sources dématérialisées (ScanUp et ConsoTrust), en comparaison avec celles recueillies de façon usuelle par l'Oqali, sur les données 2022 du secteur des Produits transformés à base de pomme de terre. Une [restitution de ces travaux](#) a été réalisée le 24 septembre 2024 aux partenaires de l'Oqali et rendue publique sur le site Internet de l'Oqali. Dans le cadre des travaux européens pilotés par l'Anses, d'autres sources de données dématérialisées (Open Food Facts et Euromonitor) ont été ou sont en cours d'évaluation.

En s'appuyant sur ces analyses, le COPIL stratégique de l'Oqali [voir paragraphe 5.1] a acté fin 2024 de réaliser en 2025 une étude pilote sur 2 secteurs dont les résultats permettront de valider ou non la poursuite de la collecte d'informations dématérialisées. L'Oqali a initié, fin 2024, l'élaboration d'un cahier des charges pour la publication d'un marché public qui permettra de sélectionner un prestataire pouvant répondre aux exigences de l'Oqali.

---

<sup>6</sup> La simplification des études sectorielles (report de certains indicateurs dans l'outil de visualisation des données, réorganisation du corps des rapports, recentrage des indicateurs sur l'évolution de l'offre et des valeurs nutritionnelles avec la suppression de certains indicateurs liés aux paramètres d'étiquetage) est une des pistes identifiées en 2023 pour améliorer l'efficacité de l'Oqali.

<sup>7</sup> Fédération du Commerce et de la Distribution

<sup>8</sup> Association nationale des industries alimentaires

#### **4.1.3. Amélioration de la visibilité de l'Oqali**

Afin d'améliorer la visibilité de ses données et faciliter leur exploitation, l'Oqali a complété en 2023 son outil de consultation des données publiques (disponible *via* le site Internet de l'Oqali) par un module de visualisation des données permettant la mise à disposition de statistiques descriptives et de graphiques sur la composition nutritionnelle, à la demande. Des améliorations ont été apportées à cet outil en 2024 (amélioration de l'ergonomie de l'outil et de la présentation des résultats). Il est disponible *via* le lien suivant : <https://www.oqali.fr/donnees-publiques/base-de-donnees-oqali/stats>.

#### **4.1.4. Développement d'outils d'aide à la codification des données**

L'Oqali a poursuivi des travaux autour d'un outil semi-automatique permettant de classer les données recueillies en secteurs et familles Oqali. Cet outil a notamment été testé sur les données dématérialisées et sera prochainement mis à disposition sur le site internet de l'Oqali.

#### **4.1.5. Réflexion sur la priorisation des catégories alimentaires à suivre**

En capitalisant sur toutes les données issues des études sectorielles menées par l'Oqali depuis 2008, les équipes de l'Oqali ont mené une réflexion sur la catégorisation des secteurs en distinguant ceux pour lesquels un suivi régulier (tous les 4-5 ans) pourrait être pertinent et ceux pour lesquels les suivis pourraient être moins réguliers (tous les 10 ans environ) (sur la base notamment des marges de manœuvre de reformulation ou encore des contributions aux apports en nutriments de la population française). Une liste de 15 secteurs à fréquence de suivi régulier et de 16 secteurs à fréquence de suivi moins régulier a ainsi été établie après validation du COPIL Oqali. Ces listes, disponibles en annexe, orienteront les décisions des secteurs à suivre sur les prochaines années même si la catégorisation peut évoluer.

### **4.2. Déploiement de l'Oqali à l'international**

L'Anses poursuit sa participation à [l'action conjointe européenne déterminants de santé \(Prevent NCD\)](#) (2024-2028) coordonnée par la Norvège, afin d'encourager les pays européens à développer un outil de suivi de la qualité nutritionnelle des aliments au niveau des marques, et d'analyser et d'interpréter les données récoltées durant Best-Remap et Prevent NCD.

## **5. DIALOGUES AVEC LES PARTIES PRENANTES**

### **5.1. Gouvernance**

Au cours de l'année 2024, des points réguliers ont été faits avec les parties prenantes lors de diverses réunions de :

- Comité de pilotage stratégique (DGS, DGAL, DGCCRF, Anses, INRAE) : 18 octobre ;
- Comité de pilotage (DGS, DGAL, DGCCRF, Anses, INRAE) : 30 janvier, 30 avril, 24 juin et 15 octobre ;
- Comité d'orientation technique (DGS, DGAL, DGCCRF, Anses, INRAE, ANIA, FCD, CLCV, familles rurales) : 14 mai et 12 novembre ;

- Comité d'orientation technique élargi (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE, ANIA, FCD, CLCV, familles rurales et autres partenaires de l'Oqali) : 24 septembre.

## **5.2. Groupes de travail sectoriels**

Les groupes de travail sectoriels sont constitués de représentants de l'Anses et d'INRAE (qui mettent en œuvre l'Oqali) et des représentants des industriels du secteur ayant participé à la collecte des données. L'objectif est de présenter, en amont de la publication, les résultats des études sectorielles et d'échanger sur des éléments d'explication des évolutions constatées.

Au cours de l'année 2024, des restitutions des études sectorielles ont été organisées pour les secteurs suivants :

- Charcuterie et assimilés : le 11 septembre 2024 ;
- Jus et nectars : le 12 septembre 2024 ;
- Aliments infantiles de diversification : le 27 septembre 2024 ;
- Apéritifs à croquer : le 16 octobre 2024 ;
- Produits transformés à base de pomme de terre : le 18 novembre 2024.

## **6. PERSPECTIVES POUR 2025**

Au-delà de la poursuite des études sectorielles, la priorité du programme de travail 2025 est la réalisation de deux études sectorielles pilotes à partir de données dématérialisées. L'acquisition de ces données fera l'objet d'un marché public, visant à identifier un prestataire capable de fournir des données fiables et représentatives. Ces deux études pilotes permettront de statuer sur la poursuite ou non de ce mode de collecte, dont l'impact sur les modes de fonctionnement des équipes pourrait être significatif.

Les premières études intégrant les travaux visant à la simplification des études sectorielles seront également publiées.

En ce qui concerne les accords collectifs, un troisième rapport relatif au suivi des objectifs de réduction du sel dans les pains sera réalisé.

Enfin, les travaux concernant le déploiement d'Oqali à l'international se poursuivront également en 2025.

## **ANNEXE**

### Secteurs à fréquence de suivi régulier :

biscuits et gâteaux industriels  
boissons rafraichissantes sans alcool  
bouillons et potages  
céréales pour le petit-déjeuner  
charcuterie  
glaces et sorbets  
panification croustillante et moelleuse  
plats cuisinés ambiants  
plats cuisinés frais  
plats cuisinés surgelés  
produits laitiers et desserts frais  
produits traiteurs frais  
produits transformés à base de pomme de terre  
snacking surgelé  
viennoiseries et desserts surgelés

### Secteurs à fréquence de suivi moins régulier :

aliments infantiles de diversification  
apéritifs à croquer  
barres céréalières  
chocolat et produits chocolatés  
compotes  
confiseries  
confitures  
conserves de fruits  
fromages  
jus et nectars  
laits infantiles  
margarines  
préparations pour desserts  
sauces chaudes  
sauces condimentaires  
sirops et boissons concentrées à diluer