

RAPPORT D'ACTIVITE 2025

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 Produits transformés à base de pomme de terre entre 2011,2017 et 2022	4
3.1.2. Etude d'évolution de la Charcuterie et assimilés entre 2010, 2013 et 2020.....	6
3.1.3. Etude d'évolution des Apéritifs à croquer entre 2009, 2013 et 2021.....	7
3.2. Appui scientifique et technique pour appuyer les discussions relatives aux accords collectifs	9
4. Autres activités de l'Oqali en 2025.....	9
4.1. Optimisation du fonctionnement.....	9
4.1.1. Dématérialisation de la collecte de données.....	9
4.1.2. Réflexions méthodologiques	9
4.1.3. Mise à disposition des données recueillies dans le cadre de l'Oqali	9
4.1.4. Développement d'un outil d'aide à la codification des données.....	9
4.1.5. Renouvellement des marchés permettant le bon fonctionnement de l'Oqali.....	10
4.1.6. Accords collectifs.....	10
4.2. Suivi du déploiement du Nutri-Score en France.....	10
4.3. Déploiement de l'Oqali à l'international.....	10
5. Dialogues avec les parties prenantes	10
5.1. Gouvernance	10
5.2. Groupes de travail sectoriels	10
6. Perspectives pour 2026.....	11

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 2025.

2. FAITS MARQUANTS

En 2025, **3 études sectorielles** ont été publiées sur le site Internet¹ :

- [Etude d'évolution des Produits transformés à base de pomme de terre entre 2011, 2017 et 2022](#) ;
- [Etude d'évolution de la Charcuterie et assimilés entre 2010, 2013 et 2020](#) ;
- [Etude d'évolution des Apéritifs à croquer entre 2009, 2013 et 2021](#).

Il s'agit des **premiers rapports simplifiés** suite aux échanges avec les parties prenantes menés en 2024 afin de mieux valoriser les résultats et les restituer de façon plus pédagogique. Ces travaux ont permis la **mise à disposition de 7 146 nouvelles fiches produits** sur le site Internet.

En parallèle, **un marché public visant à la dématérialisation de la collecte des informations recueillies dans le cadre de l'Oqali a été lancé puis notifié en 2025, ce qui a permis de prélever les références de 2 secteurs**, les Céréales du petit déjeuner et les Boissons rafraichissantes sans alcool, disponibles sur le marché en mai 2025 et d'initier le changement des modes de fonctionnement par les équipes de l'Oqali.

Par ailleurs, **un outil semi-automatique de codification des données en secteurs et familles Oqali (Oqlassif)** a été finalisé et mis à disposition sur le site Internet.

Enfin, pour alimenter les discussions entre les pouvoirs publics et les ministères en charge de la santé et de l'agriculture concernant la mise en place d'accords collectifs visant à réduire les teneurs en sel, sucres, acides gras saturés et augmenter les teneurs en fibres des produits mis sur le marché, un appui scientifique et technique a été publié, actualisant, sur la base des dernières données Oqali disponibles, une partie des résultats de la saisine seuils de reformulation réalisé en 2021.

¹ <https://www.oqali.fr/>

3. LIVRABLES PUBLIES ET PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

3.1. Etudes par catégorie alimentaire

En 2025, l'Oqali a publié trois études d'évolution entre 3 temps de collecte (dites « T2 ») pour les secteurs des Produits transformés à base de pomme de terre, de la Charcuterie et assimilés et des Apéritifs à croquer. Les principaux résultats de ces études sont repris ci-dessous.

3.1.1. Etude d'évolution des Produits transformés à base de pomme de terre entre 2011, 2017 et 2022

L'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Produits transformés à base de pomme de terre a été étudiée entre 2011 (T0), 2017 (T1) et 2022 (T2).

Les principaux enseignements sont les suivants.

Une offre par famille de produits globalement stable

La répartition de l'**offre** par famille est globalement stable entre 2017 et 2022, que ce soit en nombre de références ou en volume de vente. En revanche, la répartition de l'offre par segment de marché évolue : la part des marques nationales augmente au détriment des autres segments de marché, notamment des marques de distributeurs, entre 2017 et 2022. Un renouvellement de l'offre est à souligner, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits.

Une diminution de la présence d'informations étiquetées

Concernant l'**information étiquetée**, la présence d'allégations nutritionnelles et de portion indiquée est **significativement à la baisse entre 2017 et 2022** (respectivement -3 points et -16 points).

Des progrès dans la composition nutritionnelle qui se poursuivent

En termes d'évolution de la **composition nutritionnelle** et sans pondération par les parts de marché, des évolutions significatives sont observées entre 2017 et 2022, principalement à la baisse :

- les teneurs moyennes en matières grasses diminuent significativement au sein de 2 familles sur 14 (Chips à l'ancienne et Chips classiques et ondulées), s'expliquant à la fois par des reformulations de produits et par un renouvellement de l'offre allant dans le sens d'une diminution des teneurs ;
- les teneurs moyennes en acides gras saturés évoluent significativement pour 3 familles sur 14 :
 - o 2 à la hausse (Chips classiques et ondulées ainsi que Potatoes, pommes sautées et rissolées, pouvant s'expliquer par un renouvellement de l'offre pour cette dernière) ;
 - o 1 à la baisse (Frites pour friteuse après cuisson, s'expliquant par des reformulations telles le remplacement de l'huile de palme par de l'huile de tournesol et un renouvellement de l'offre allant dans le sens d'une diminution des teneurs) ;
 - o sur le plus long terme (entre 2009 et 2022 pour les chips et entre 2011 et 2022 pour les autres familles), des diminutions significatives sont constatées pour ce nutriment pour de nombreuses familles, y compris pour les 2 familles présentant des teneurs à la hausse entre 2017 et 2022 ;
- les teneurs en sel évoluent significativement pour 4 familles sur 14 :

- 3 à la baisse (Chips classiques et ondulées ; Chips et assimilés allégés en matières grasses ; Croquettes, pommes duchesses et noisettes) ;
- 1 à la hausse (Pommes de terre vapeur : évolution liée à un renouvellement de l'offre avec l'apparition sur le marché de produits en conserve ou en bocal, plus riches en sel pour la conservation).

En pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives observées à l'échelle des familles, entre 2017 et 2022, sont légèrement plus nombreuses et principalement à la baisse : 5 familles sur 14 présentent une diminution significative des teneurs moyennes en matières grasses (Chips à l'ancienne ; Chips classiques et ondulées ; Chips et assimilés allégés en matières grasses ; Frites pour friteuse après cuisson ainsi que Frites pour le four) et en sel (Chips à l'ancienne ; Chips classiques et ondulées ; Chips et assimilés allégés en matières grasses ; Frites pour micro-ondes ainsi que Purées prêtes à consommer) ainsi qu'une famille sur 14 pour les acides gras saturés (Frites pour friteuse après cuisson). Enfin, pour les acides gras saturés, 2 familles présentent une augmentation significative (Chips classiques et ondulées ainsi que Pommes de terre vapeur).

Une large part des produits qui affichent un Nutri-Score²

En 2022, 58% des produits apposent un Nutri-Score, représentant 79% du marché en volume de ventes. Les marques nationales et les marques de distributeurs sont les segments de marché présentant le plus de produits avec Nutri-Score (environ 2/3 de leurs références). En nombre de références, les produits sont principalement classés C (25% des produits de 2022), mais en tenant compte des volumes de vente, les produits classés A sont les plus représentés (45% des parts de marché de 2022).

Impact de l'apposition du Nutri-Score sur la composition des produits et leurs parts de marché

La comparaison des valeurs nutritionnelles des produits avec et sans Nutri-Score en 2022 met en évidence **quelques différences significatives** :

- sans pondération par les volumes de vente, les produits avec Nutri-Score possèdent des teneurs en acides gras saturés significativement inférieures à celles des produits sans Nutri-Score pour 3 familles sur 14 (Chips classiques et ondulées ; Frites pour friteuse après cuisson ainsi que Potatoes, pommes sautées et rissolées). Pour les autres familles étudiées pour ce nutriment ainsi que pour les matières grasses et le sel, les références avec Nutri-Score sont comparables aux produits sans Nutri-Score. La comparaison par famille et segment de marché montre peu de résultats significatifs ;
- en pondérant par les volumes de vente, les teneurs moyennes des produits avec Nutri-Score sont significativement supérieures à celles des références sans le logo pour 3 familles pour les matières grasses (Frites pour micro-ondes ; Croquettes, pommes duchesses et noisettes ainsi que Purées en flocons reconstituées) et 1 famille pour les acides gras saturés (Purées en flocons reconstituées) et le sel (Frites pour le four). A l'inverse, les teneurs moyennes des produits avec Nutri-Score sont significativement inférieures à celles des références sans le logo pour 2 familles pour les matières grasses (Chips classiques et ondulées ; Frites pour friteuse après cuisson) et 1 famille pour les acides gras saturés (Potatoes, pommes sautées et rissolées) et le sel (Croquettes, pommes duchesses et noisettes).

² Les éléments présentés dans cette étude se rapportent au Nutri-Score tel qu'utilisé en 2022, c'est-à-dire sans la modification de l'algorithme proposée par le comité scientifique européen du Nutri-Score en 2022 et entrée en vigueur sur le marché français le 16 mars 2025.

En comparant les produits déjà présents en 2017 et retrouvés en 2022 avec un Nutri-Score :

- à l'échelle du secteur entier, l'apposition du Nutri-Score n'a pas été associée à une évolution significative des **parts de marché** comparativement aux produits sans Nutri-Score. A l'échelle des familles, seules 4 sur 14 ont pu être testées. **Parmi ces 4 familles, l'apposition du Nutri-Score a significativement fait augmenter la part de marché des produits apposant le logo, comparativement à ceux qui ne le présentent pas, pour 1 seule famille (Chips classiques et ondulées) ;**
- à l'échelle du secteur entier et pour les produits qui **comportent un Nutri-Score en 2022 et étaient déjà présents en 2017**, 1 association significative est observée pour les matières grasses : l'apposition du Nutri-Score a, comparativement aux produits qui ne présentent pas le logo, entraîné une diminution significative de la teneur moyenne. Pour les acides gras saturés et le sel, l'apposition du Nutri-Score n'a pas été associée à une évolution significative. A l'échelle des familles, seules 5 sur 14 ont pu être testées. Parmi ces 5 familles, 1 seule présente **un effet statistiquement significatif : Chips classiques et ondulées, pour laquelle l'apposition du Nutri-Score a été associée à une diminution significative de la teneur moyenne en matières grasses entre 2017 et 2022 (comparativement aux produits sans logo), reflétant des reformulations des produits porteurs de Nutri-Score allant dans le sens d'une diminution des teneurs.**

3.1.2. Etude d'évolution de la Charcuterie et assimilés entre 2010, 2013 et 2020

L'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle de la Charcuterie et assimilés a été étudiée entre 2010 (T0), 2013 (T1) et 2020 (T2).

Les principaux enseignements sont les suivants.

Renouvellement de l'offre important

L'**offre** par famille (39 familles étudiées) reste globalement stable en nombres de références ou en volume de ventes, entre 2013 et 2020. Néanmoins, un **renouvellement de l'offre important** est noté, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits : 79% des produits 2020 correspondent à des produits ajoutés (n=3559).

Des informations étiquetées globalement stables

L'**information nutritionnelle étiquetée évolue peu** entre 2013 et 2020, à l'échelle du secteur entier : seule la fréquence de présence des portions indiquées diminue significativement (-25 points de pourcentage).

Des progrès dans la composition nutritionnelle limités à quelques familles

Entre 2013 et 2020, parmi les 39 familles étudiées, les **évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes ne concernent qu'un nombre limité de familles :**

- 8 familles pour les matières grasses : 5 à la baisse (Assortiments de charcuteries ; Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc supérieur ; Salami ; Saucisses à pâte fine ; Saucisses et saucissons cuits) et 3 à la hausse (Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc ; Jambon et rôti de volaille ; Mousse de canard) ;
- 6 familles pour les acides gras saturés : 5 à la baisse (Assortiments de charcuteries ; Salami ; Saucisses à pâte fine ; Saucisses et saucissons cuits ; Saucissons secs et saucisses sèches de porc) et 1 à la hausse (Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc) ;
- 6 familles pour les protéines : toutes à la hausse (Jambon cru et jambon sec ; Jambon

- cuit, épaule cuite et rôti de porc supérieur ; Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc supérieur réduit en sel ; Pâté/mousse de foie de porc ; Rillettes de porc ; Salami) ;
- 7 familles pour le sel : 6 à la baisse (Autres saucisses ; Jambon cru et jambon sec ; Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc supérieur réduit en sel ; Jambon et rôti de volaille supérieur ; Lardons et poitrine de porc réduit en sel ; Pâté/mousse de foie de porc) et 1 à la hausse (Lardons et bacon de volaille).

Ces évolutions peuvent être liées au renouvellement de l'offre mais peuvent également traduire des reformulations par les industriels pour certaines familles.

En pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes par famille sont plus nombreuses, à la hausse comme à la baisse.

A l'échelle du secteur entier, les teneurs moyennes pondérées en matières grasses, acides gras saturés et sel diminuent, alors que la teneur moyenne pondérée en protéines augmente. Malgré des reformulations et un renouvellement de l'offre qui vont dans le sens d'une diminution des teneurs moyennes pour les matières grasses, les acides gras saturés et le sel, les choix opérés par les consommateurs, vont dans le sens d'une augmentation des teneurs moyennes pondérées pour l'ensemble des nutriments étudiés.

Une faible proportion des produits affichant un Nutri-Score²

En 2020, **peu de références de ce secteur apposent le Nutri-Score** (16% des références, n=710) et celles-ci sont très majoritairement classées C, D et E (respectivement 27%, 32% et 30%, soit 89% des produits porteurs du logo). Les produits avec Nutri-Score sont principalement des produits de marques de distributeurs (66%) et de marques nationales (23%).

Impact de l'apposition du Nutri-Score sur la composition des produits avec Nutri-Score et leurs parts de marché

L'étude des valeurs nutritionnelles des produits avec et sans Nutri-Score montre que pour la plupart des couples familles/nutriments, **les produits avec Nutri-Score possèdent des teneurs en nutriments comparables aux produits sans Nutri-Score.**

En pondérant par les parts de marché, davantage de différences significatives sont observées entre les produits avec et sans Nutri-Score. Les produits avec Nutri-Score peuvent être mieux ou moins bien positionnés que les produits sans Nutri-Score selon les familles et/ou nutriments.

De manière plus générale, à l'échelle du secteur entier, l'apposition du Nutri-Score n'a pas été associée à une évolution significative des parts de marché ni des valeurs nutritionnelles en considérant les produits présents à la fois en 2013 et 2020.

3.1.3. Etude d'évolution des Apéritifs à croquer entre 2009, 2013 et 2021

L'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Apéritifs à croquer a été étudiée entre 2009, 2013 et 2021.

Les principaux enseignements sont les suivants.

Une offre par famille de produits globalement stable

L'offre par famille (19 familles étudiées) reste globalement stable en nombre de références ou en volume de ventes, entre 2013 et 2021. Néanmoins, un **renouvellement important de l'offre** est

noté, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits (66% des produits 2021 correspondent à des produits ajoutés (n=1048)).

Des informations étiquetées qui évoluent

L'information nutritionnelle étiquetée évolue entre 2013 et 2021, à l'échelle du secteur entier : la fréquence de présence des portions indiquées diminue significativement (-12 points de pourcentage), alors que celle des allégations nutritionnelles et de santé augmente significativement sur cette période (respectivement +10 points de pourcentage et +3 points de pourcentage).

Une baisse du contenu en acides gras saturés pour quasiment une famille sur deux du secteur

Entre 2013 et 2021, des diminutions **significatives sont observées pour les teneurs moyennes des 3 nutriments d'intérêts du secteur** :

- **matières grasses** : 3 familles sur 19 (Arachides et graines ; Soufflés ; Tuiles) ;
- **acides gras saturés** : 9 familles sur 19 (Arachides et graines ; Choux ; Cacahuètes enrobées salées ; Crackers apéritif ; Crêpes dentelles ; Soufflés ; Bretzels ; Tortillas ; Tuiles) ;
- **sel** : 4 familles sur 19 (Crackers apéritif ; Soufflés ; Tortillas ; Tuiles).

Ces évolutions peuvent être liées au renouvellement de l'offre mais peuvent également traduire des efforts de reformulations par les industriels pour certaines familles.

En pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes par famille sont plus nombreuses, majoritairement à la baisse (pour les trois nutriments cités ci-dessus).

A l'échelle du secteur entier, les teneurs moyennes pondérées en matières grasses, acides gras saturés et sel diminuent. Globalement, les reformulations et le renouvellement de l'offre permettent d'améliorer la qualité nutritionnelle, alors que les choix opérés par les consommateurs tendent à contrebalancer ces efforts.

Près d'un tiers des produits affichant un Nutri-Score²

En 2021, **30% des références de ce secteur apposent le Nutri-Score** (n=467) et celles-ci sont très majoritairement classées C et D (respectivement 28% et 32%, soit 60% des produits porteurs du logo). Les produits avec Nutri-Score sont principalement des produits de marques de distributeurs (74%) et de marques nationales (18%).

Impact de l'apposition du Nutri-Score² sur la composition des produits et leurs parts de marché

L'étude des valeurs nutritionnelles des produits avec et sans Nutri-Score montre que pour la plupart des couples familles/nutriments, **les produits avec Nutri-Score possèdent des teneurs en nutriments comparables aux produits sans Nutri-Score.**

En pondérant par les parts de marché, davantage de différences significatives sont observées entre les produits avec et sans Nutri-Score (de 4 à 8 familles selon le nutriment).

Les produits avec Nutri-Score peuvent être mieux positionnés que les produits sans Nutri-Score selon les familles pour les matières grasses, les acides gras saturés et le sel.

De manière plus générale, à l'échelle du secteur entier, l'apposition du Nutri-Score n'a pas été associée à une évolution significative des parts de marché ni des valeurs nutritionnelles en considérant les produits présents à la fois en 2013 et 2021.

3.2. Appui scientifique et technique pour appuyer les discussions relatives aux accords collectifs

En septembre 2025, suite à une saisine des ministères en charge de la santé et de l'agriculture, l'équipe Oqali de l'Anses a publié un [appui scientifique et technique](#) visant à actualiser, avec les données les plus récentes disponibles à l'Oqali, une partie des données disponibles dans le rapport de la saisine seuils de reformulation datant de 2021. Ces travaux permettent d'alimenter les discussions entre les professionnels et les pouvoirs publics sur la construction de nouveaux accords collectifs visant à réduire les teneurs en sel, sucres et acides gras saturés et à augmenter les teneurs en fibres des produits mis sur le marché.

4. AUTRES ACTIVITES DE L'OQALI EN 2025

Les travaux relatifs aux études sectorielles des Aliments infantiles de diversification, Chocolats et produits chocolatés, Confiseries et Glaces et sorbets ont été bien avancés pour une publication prévue en 2026.

4.1. Optimisation du fonctionnement

4.1.1. Dématérialisation de la collecte de données

Suite à la décision du COPIL stratégique du 18 octobre 2024, l'Oqali a rédigé un cahier des charges et lancé début 2025 un appel d'offre pour la dématérialisation de la collecte des données. Le marché a été notifié mi-mai 2025 et a permis de recueillir des données disponibles sur le marché français en mai 2025 pour deux secteurs : Céréales petit déjeuner et Boissons Rafraichissantes Sans Alcool. Suite à la réception de ces données à l'été 2025, les équipes de l'Oqali travaillent à la construction d'un mode de fonctionnement adapté au nouveau mode de collecte, afin de garantir notamment la publication des rapports correspondants l'année suivant la collecte. Une attention particulière est accordée à la fiabilité des données reçues, afin de maintenir le niveau de qualité des indicateurs produits dans le cadre de l'Oqali.

4.1.2. Réflexions méthodologiques

Des réflexions méthodologiques ont été menées pour définir les indicateurs attendus pour les études dites « T3 » c'est-à-dire pour lesquelles une 4ème collecte de données est disponible. Cela concernera en premier lieu les données collectées en 2025.

4.1.3. Mise à disposition des données recueillies dans le cadre de l'Oqali

En 2025, l'Oqali a poursuivi la publication des données utilisées pour la réalisation des études sectorielles rendues publiques.

4.1.4. Développement d'un outil d'aide à la codification des données

En 2025, l'Oqali a publié sur son site internet [Oqlassif](#), un outil semi-automatique d'aide à la classification des données en secteurs et familles Oqali, développé depuis février 2022. Cet outil est aujourd'hui utilisé par les équipes de l'Oqali et pourrait constituer un appui pour les acteurs, notamment dans le cadre des accords collectifs.

4.1.5. Renouveau des marchés permettant le bon fonctionnement de l'Oqali

En 2025, les marchés relatifs à la tierce maintenance de la base de données Oqali et à l'externalisation de la saisie ont été renouvelés.

4.1.6. Accords collectifs

En 2025, aucun accord collectif n'a été signé. L'Oqali a néanmoins continué à participer aux réflexions pour la construction du nouveau référentiel (voir partie 3.2), en particulier en ce qui concerne son implication possible en tant que tierce partie des nouveaux accords collectifs qui seront mis en place suite à la publication de la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat.

4.2. Suivi du déploiement du Nutri-Score en France

L'Oqali a continué à travailler sur le suivi du déploiement du Nutri-Score en France métropolitaine. Le bilan 2025 sur l'évolution des parts de marché des marques engagées dans la démarche sera publié au 1er semestre 2026.

4.3. Déploiement de l'Oqali à l'international

L'Anses poursuit sa participation à [l'action conjointe européenne déterminants de santé \(Prevent NCD\)](#) (2024-2027) 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 les projets précédents (JANPA, Best-Remap) et Prevent NCD.

5. DIALOGUES AVEC LES PARTIES PRENANTES

5.1. Gouvernance

Au cours de l'année 2025, des points réguliers ont été faits avec les parties prenantes lors de diverses réunions de :

- Comité de pilotage stratégique (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE) : 20 novembre ;
- Comité de pilotage (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE) : 7 février, 3 avril, 26 juin et 7 octobre ;
- Comité d'orientation technique (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE, ANIA, FCD, CLCV, familles rurales) : 13 mai et 18 novembre ;
- Comité d'orientation technique élargi (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE, ANIA, FCD, CLCV, familles rurales et autres partenaires de l'Oqali) : 18 novembre.

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 2025, la restitution de l'étude sectorielle « Glaces et sorbets » a été organisée le 9 septembre.

6. PERSPECTIVES POUR 2026

En 2026, la priorité pour les équipes de l'Oqali est de poursuivre la valorisation des données déjà collectées pour la réalisation des études sectorielles, tout en révisant ses modes de fonctionnement pour s'adapter à la collecte dématérialisée et en poursuivant ses efforts de simplification des livrables pour les premières études de 4^{ème} temps de suivi sectoriel.

Concernant les accords collectifs, un troisième rapport relatif au suivi des objectifs de réduction du sel dans les pains sera publié en 2026.

Enfin, les travaux liés au déploiement d'Oqali à l'international se poursuivront.