



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Ooqali

Un observatoire
dédié à la qualité
de l'offre alimentaire

Avril 2023



1 Qu'est-ce que l'Oqali ?

Pourquoi un observatoire de l'alimentation ?

Au-delà des habitudes individuelles, une alimentation équilibrée implique de proposer aux consommateurs des produits de bonne qualité nutritionnelle. Parce que l'offre alimentaire évolue sans cesse, que ce soit en termes de composition nutritionnelle ou d'informations disponibles sur les emballages, l'Observatoire de l'alimentation (Oqali) assure un **suivi global de l'offre alimentaire** sur le marché français pour mesurer l'évolution de la qualité nutritionnelle des produits transformés.

L'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).

L'Oqali s'inscrit dans le cadre du Programme national de l'alimentation et de la nutrition, qui regroupe les actions menées au titre du Programme national pour l'alimentation et du Programme national de nutrition santé.



Comment l'Oqali fonctionne-t-il ?

L'Oqali 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.

Pour **étudier finement la composition nutritionnelle** de ces catégories de produits, elles sont réparties en sous-catégories (familles) homogènes. Par exemple, la catégorie des céréales se subdivise en céréales chocolatées, céréales miel/caramel, céréales riches en fibres, etc.

L'Oqali recueille les informations figurant sur les emballages des produits transformés disponibles sur le marché français, en s'intéressant en particulier aux valeurs énergétiques et aux nutriments suivants : protéines, glucides, sucres, matières grasses, acides gras saturés, sel, fibres alimentaires.

Chaque produit est caractérisé par un type de marque, ou segment de marché, en distinguant :

- Les marques nationales : produits de grande marque type Danone, Nestlé, Lu, etc.
- Les marques de distributeurs : marques propres aux enseignes de type Carrefour, Auchan, Système U, Leclerc, Intermarché, etc.
- Les marques de distributeurs d'entrée de gamme, correspondant aux produits premiers prix des marques de distributeurs (Carrefour simple, Bien Vu (Système U), Leclerc Eco+, etc.),

- Les produits issus du hard discount : Lidl, Aldi, Netto, etc.
- Les distributeurs spécialisés : type Picard, Thiriet, etc.
- Les distributeurs spécialisés dans les produits issus de l'agriculture biologique : marques propres aux enseignes de type Naturalia, La Vie Claire, Biocoop, etc.

A qui s'adresse cet observatoire ?

En apportant des éléments chiffrés, l'Oqali permet :

- aux **décideurs** d'orienter les politiques publiques ;
- aux **entreprises** de positionner leurs produits par rapport à ceux de leurs concurrents et d'identifier de potentielles améliorations de composition nutritionnelle ;
- aux **associations de consommateurs** de disposer de données factuelles sur l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire.

2

Les principaux enseignements de l'Oqali sur l'offre alimentaire

Qualité nutritionnelle des aliments transformés : des progrès restent à faire

Les données recueillies révèlent que, pour une même famille de produits, les **valeurs nutritionnelles varient fortement d'un produit à l'autre**.

Par exemple, en 2018, dans la catégorie des viennoiseries et desserts surgelés, les teneurs en sucres des macarons varient de 38 à 62 g/100g. Cela signifie qu'il peut exister des **marges de manœuvre importantes** pour reformuler les produits et donc en revoir la composition.

Pour encourager l'amélioration de la qualité nutritionnelle, les pouvoirs publics mènent actuellement des discussions avec les professionnels afin de mettre en place de **nouveaux accords collectifs**. A titre d'exemple, un accord collectif a été signé en 2022 avec l'ensemble des professionnels du secteur de la boulangerie pour diminuer les teneurs en sel dans le pain.

Produits « premier prix » : pas de différence nutritionnelle avec les autres produits

A partir de l'analyse de plus de 16 000 références, l'Oqali a constaté en 2015 que les produits "premier prix" présentaient une **qualité nutritionnelle similaire** à celle des références issues des marques nationales et des marques de distributeurs. Des différences de composition nutritionnelle ponctuelles existaient, mais n'étaient pas systématiques.

Cependant, pour la majorité des catégories alimentaires suivies par l'Oqali, les marques de distributeurs d'entrée de gamme proposent globalement une **offre moins diversifiée**, avec des produits moins élaborés que ceux des autres segments de marché. Cela se traduit par exemple par une moindre présence de produits allégés en sucres ou sans sucre ajouté dans les catégories compotes et confitures, ou de charcuteries de qualité supérieure.



Évolutions de la composition nutritionnelle : des améliorations observées, des efforts à renforcer

Au cours des 10 dernières années, la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ne s'est **pas dégradée** et des améliorations de qualité sont ponctuellement observées pour certains nutriments et dans certaines sous-catégories alimentaires uniquement. On observe ainsi :

- des évolutions de composition allant dans le sens des recommandations nutritionnelles. Par exemple, une étude sur les céréales pour le petit-déjeuner montre qu'entre 2011 et 2018, les teneurs moyennes en sucres ont significativement diminué pour 9 sous-catégories sur les 16 étudiées. Il en va de même pour les teneurs moyennes en sel de 8 sous-catégories de céréales ;
- des évolutions contrastées chez les produits laitiers et desserts frais : des travaux montrent qu'entre 2011 et 2017, 5 sous-catégories sur les 24 étudiées ont vu leurs teneurs moyennes en acides gras saturés augmenter et seulement une diminuer significativement, alors que les teneurs moyennes en sucres ont, quant à elles, diminué pour 6 des 24 sous-catégories ;
- l'absence d'évolution de composition nutritionnelle pour certaines catégories de produits, comme le snacking surgelé par exemple.

Que font les professionnels pour améliorer l'offre alimentaire ?

D'une manière générale, l'Oqali montre que les industriels s'appuient sur plusieurs stratégies pour faire évoluer leurs gammes :

- la mise sur le marché de nouveaux produits,
- l'arrêt de produits préexistants,
- la reformulation de produits existants, qui se fait le plus souvent dans le sens des recommandations nutritionnelles.

Des **initiatives volontaires** s'inscrivant dans le cadre d'engagements encadrés par l'Etat (chartes d'engagements de progrès nutritionnel, accords collectifs) peuvent être à l'origine d'évolutions de la composition nutritionnelle pour toute une famille de produits. C'est le cas par exemple de la réduction des teneurs en sucres dans les boissons rafraichissantes sans alcool (colas, sodas), ou en sel et matières grasses dans la charcuterie. Cependant, l'impact de ces évolutions sur les apports en nutriments reste encore modeste. En effet, ces évolutions, bien qu'importantes pour certaines sous-catégories de produits proposés en France, ne sont **pas suffisamment généralisées** pour impacter de façon forte les apports nutritionnels pour les consommateurs.

Les consommateurs ne choisissent pas toujours les produits les plus sains

Face aux évolutions de l'offre, les consommateurs ne font pas systématiquement des choix dans le sens des recommandations nutritionnelles. En effet, en croisant les données de composition nutritionnelle issues de l'Oqali avec les données d'achats du panel Kantar – Worldpanel (données d'achats de 20 000 ménages représentatifs de la population française), on montre que pour les pizzas surgelées, les consommateurs se sont davantage tournés vers des produits plus gras en 2015, comparé à 2010. Ainsi, il arrive qu'au sein d'une catégorie alimentaire, l'offre de produits soit modifiée dans le sens des recommandations nutritionnelles mais que le consommateur se tourne, malgré tout, vers des produits plus gras/sucrés/salés.

A l'inverse, des comportements plus vertueux, au sens des recommandations nutritionnelles, s'observent dans d'autres catégories et pour certains nutriments. Par exemple, pour les biscuits et gâteaux industriels, les consommateurs se sont davantage tournés vers des produits moins salés en 2018, comparé à 2011.

Un large déploiement du Nutri-Score en France

On estime que les marques qui se sont engagées à apposer un Nutri-Score représentent **58%** des parts de marché des produits transformés en 2022*. Cela concerne surtout les marques de distributeurs et les marques de distributeurs d'entrée de gamme, avec une estimation de 98 % de leurs volumes de ventes.

A l'inverse, les grandes marques s'engagent de façon plus progressive, avec une estimation de 35% des volumes de ventes concernées par le Nutri-Score en 2022.

Les produits des marques de distributeurs et les produits issus du hard discount se répartissent de façon homogène entre les classes A à E du Nutri-Score. Pour les marques nationales, la répartition est différente avec une part beaucoup plus importante de produits classés A et B. Cela peut s'expliquer par le fait que les marques nationales qui utilisent le Nutri-Score sont plus souvent celles qui commercialisent uniquement des produits bien classés, principalement A et B, alors que les distributeurs, qui couvrent toutes les catégories alimentaires, apposent le Nutri-Score sur l'intégralité des produits qu'ils commercialisent et se répartissent de façon plus homogène entre les scores A et E.

*Ces estimations sont réalisées à volumes de ventes constants à partir de 2019.

Mesurer l'impact du Nutri-score sur l'offre : l'exemple des plats cuisinés

Depuis 2020, l'Oqali intègre de **nouveaux indicateurs** aux études par catégorie alimentaire pour mesurer :

- les éventuelles différences de composition nutritionnelle entre les produits de même sous-catégorie avec ou sans Nutri-Score ;
- l'impact de l'utilisation du Nutri-Score sur les reformulations et les volumes de ventes en considérant uniquement les produits, identiques ou reformulés, présents sur le marché lors des deux années d'étude.

Dans un premier temps, ces nouveaux indicateurs ont été uniquement déployés sur les catégories des plats cuisinés surgelés et des plats cuisinés se conservant à température ambiante. Ces premières données montrent que, pour ces deux catégories alimentaires, en 2020, la part des produits porteurs de Nutri-Score est limitée (19% des références des plats cuisinés surgelés et 16% des références des plats cuisinés ambiants).

Pour la plupart des sous-catégories alimentaires étudiées, le faible nombre de produits avec Nutri-Score ne permet pas de conclure sur l'impact du Nutri-Score en termes de reformulation ou d'évolution des volumes de ventes.

Sur les quelques sous-catégories sur lesquelles l'impact a cependant pu être évalué, les produits avec et sans Nutri-Score évoluent de façon similaire (entre 2016 et 2020). Néanmoins, les plats cuisinés étant déjà relativement bien positionnés nutritionnellement en 2016, il est probable que l'incitation à la reformulation ait été faible.

Ces indicateurs seront progressivement ajoutés aux études concernant les autres catégories alimentaires pour estimer un possible impact du Nutri-Score sur la reformulation des produits et les volumes de ventes.



3

L'Oqali, un modèle qui s'exporte

Ces dernières années, plus de 20 pays en Europe ont engagé des démarches pour observer et améliorer l'offre alimentaire sur le modèle de l'Oqali français.

L'action conjointe européenne sur la nutrition et l'activité physique **JANPA** « Joint Action on Nutrition and Physical Activity », coordonnée par la France (Anses et DGS) de 2015 à 2017, cofinancée par le Programme de santé de l'UE, a permis de mener deux études pilotes pour tester le modèle Oqali en Roumanie et en Autriche, sur deux catégories de produits largement consommés par les enfants : les céréales du petit déjeuner et les boissons rafraichissantes sans alcool. Ces études ont démontré que l'Oqali est un **outil efficace et peu coûteux** pour collecter des informations comparables sur la situation nutritionnelle dans et entre les pays.

Sur la base de ces résultats, la Commission européenne a soutenu le projet **EUREMO** « EU Reformulation Monitoring » (2019-2022) puis l'action conjointe **Best-ReMaP** « Joint Action on Implementation of Validated Best Practices in Nutrition » (2020-2023) pour :

- partager au niveau européen les bonnes pratiques de mise en place d'un système pérenne de suivi de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ;
- fournir des données permettant d'identifier les meilleures formulations nutritionnelles des produits transformés et les marges de manœuvre de reformulation existantes ;
- mettre à disposition de tous des données permettant d'établir, évaluer et adapter les politiques publiques.