

Les produits de la filière des oléoprotéagineux vus par les applications alimentaires

Synthèse à destination du Groupe de Travail

L'objectif de ce travail était d'analyser l'évaluation des produits de la filière au regard de différentes applications alimentaires. Pour cela, un recensement des applications existantes a été réalisé permettant d'en faire une cartographie. Une base de données d'un panel de produits représentatif de la filière des oléoprotéagineux a été créée et analysée. Ces analyses ont servi de base à la rédaction de rapports d'analyses et de recommandations.

Contexte sur l'impact des applications

Depuis 4 ans en France, les applications mobiles alimentaires sont en fort développement : elles représentent une solution à un besoin des consommateurs de comprendre leur alimentation et l'impact qu'elle a sur leur santé, une forte demande de transparence en réponse à des scandales alimentaires, ainsi qu'à des étiquetages de produits jugés trop complexes : « Il faut avoir fait Polytechnique pour pouvoir décrypter les étiquettes ! (Dossier de Presse, Yuka, 2019). Selon un sondage IFOP en 2019 : un quart des consommateurs utilisent maintenant une application et 76% depuis moins d'un an. En effet, selon une étude menée par Alkemics, 83% des Français s'informent sur les produits alimentaires, 64% via le packaging, 17% via les applis, et à cause d'un manque d'information, 1 Français sur 2 a déjà renoncé à un achat. De plus, les informations de packaging sont jugées à 60% incomplètes, peu transparentes et insuffisantes c'est pourquoi 51% des consommateurs font plus confiance aux scores des applications. Selon Yuka, 92% des utilisateurs reposent le produit s'il est noté rouge et 83% de leurs utilisateurs achètent « moins mais mieux ».

Principales remarques et conclusions générales

Cette analyse a permis de révéler un bon nombre d'erreurs et d'incohérences dans le discours des applications d'une part, dans leur fonctionnement et leur manière d'analyser et de noter les produits d'autre part. Par exemple concernant la prise en compte des additifs et l'émission d'un jugement reste aujourd'hui très problématique. Au lieu de se baser sur la liste positive de l'ANSES, chaque application a sa propre liste d'additifs et son propre jugement associé (seuls 22% des produits scannés avaient un même nombre d'additifs affiché sur les 7 applications). Cela résulte en une difficulté de compréhension, avec de gros risques de confusion pour les consommateurs. Ces problèmes rencontrés sur les additifs posent la question de la légitimité des applications à donner leur avis car ce ne sont pas des experts et les sources sur lesquelles elles se basent sont questionnables. De la même manière, la prise en compte des allergènes est très aléatoire sur les applications. Sur 111 produits scannés, les 6 applications prenant en compte les allergènes étaient d'accord pour seulement 21 produits soit 28% des produits contenant des allergènes ! Or la détection des allergènes est d'une importance capitale pour la santé des utilisateurs. Ces informations sont bien présentes sur les emballages des produits, mais ne sont pas retranscrites sur les applications, ce qui peut entraîner de réelles conséquences.

Sur les 7 applications étudiées, 4 proposent des alternatives aux produits scannés, qui ne sont pas toujours équivalents aux produits scannés pouvant causer des problèmes de santé publique. En effet, l'ajout de calcium dans le jus de soja le fait passer d'un score Siga 2 « peu transformé » à un score Siga 7 « ultra-transformé à limiter », encourageant les consommateurs à ne pas consommer ces produits. Or les supplémentations en calcium des jus de soja ont pour but de compenser l'apport en calcium du lait qui est remplacé par ces produits. Proposer du beurre ou une autre huile en alternative à une huile de colza peut impacter le statut en oméga 3 des consommateurs. La proposition d'alternatives pose également des questions de gestion de la concurrence.

Un autre point soulevé est la prise en compte des labels, elle est parfois automatisée : la présence d'un label implique une bonne notation automatique sur plusieurs critères. D'autre part, peu de labels sont mis en avant par les applications et très peu sont pris en compte dans les systèmes de notation (bio sur Yuka et My Label, Label Rouge et label Biopartenaire sur My Label). De plus on souligne une grande confusion sur le bio qui est considéré par la majorité des applications comme un logo de qualité ou de santé plutôt qu'environnemental. Enfin, justement sur les aspects environnementaux, les applications créent leurs propres logos non certifiés et pour la plupart non expliqués engendrant une confusion pour les consommateurs. Autre élément augmentant la confusion des consommateurs, un même produit peut être très bien noté sur une application et très mal sur une autre application. Par exemple, les cœurs de repas de type « steaks » végétaux et galettes ont de très bons Nutriscore et sont donc très bien notés sur les applications portant de l'importance à la nutrition (90-100 sur Yuka pour les galettes). En revanche, ce sont des produits avec beaucoup d'ingrédients ultra-transformés et d'additifs et donc sont très mal notés sur les applications portant plus d'importance à la transformation (Siga 7 « ultra transformé à limiter » pour les galettes). Ou bien encore, des produits peuvent être très mauvais en termes de nutrition et de transformation, mais sont les mieux notés sur les applications donnant la parole aux consommateurs. Par exemple, les Knacki Herta sont les produits les mieux notés de toute l'analyse sur ShopAdvisor (4,9/5), mais sont très mal notée sur Yuka (2/100) et sur Siga (7 ultra transformé à limiter).

Les industriels sont soumis à des normes et des réglementations comme le règlement INCO mais les applications ne sont soumises à aucune de ces restrictions de communication et d'information et sont libres d'apporter des visions et jugements non vérifiés par des autorités compétentes, voire non justifiés. Il pourrait être intéressant que les autorités publiques puissent auditer la pertinence et potentiellement réguler la façon de noter, d'évaluer et de labéliser les produits par les applications. Il est important que les applications puissent justifier de leur légitimité à donner leurs avis. Il semblerait en effet nécessaire que les exigences des applications soient évaluées par une autorité experte compétente indépendante, mobiliser des expertises de gestion des risques ou bien encore de labéliser les applications sur leur pertinence. Les applications sont aujourd'hui une solution très utile mais il faudrait qu'elles se dotent d'expertises scientifiques.

À la suite de cette analyse, les informations données par les applications nous semblent très réductrices quant à la réalité des produits de la filière. Un premier problème pourrait venir directement de la disponibilité des données et leur véracité dans les bases de données. Ensuite, la prise en compte et la valorisation des données est encore très faible, notamment concernant les labels, les origines, jusqu'à l'alimentation animale.

Ces notations « simplifiées » banalisent les productions sous signe de qualité, d'origine et soumises à des cahiers des charges. Il y a alors de grosses lacunes d'informations données au consommateur. De plus, cela entretient de la confusion entre mode de production et qualité des produits au niveau organoleptique et nutritionnel. Ces applications ne donnent pas le champ de vision nécessaire au consommateur pour faire son choix. Ainsi, on pourrait imaginer que si demain les consommateurs ne s'informaient que via les applications sans se référer au packaging, beaucoup d'informations leur manqueraient. Il serait alors nécessaire de repenser la communication d'information et le marketing.

Ainsi, il est important que des travaux soient mis en place sur la fiabilisation des données d'une part et la valorisation de ces données d'autre part, avec l'aide de nouveaux acteurs et de nouveaux moyens comme les initiatives Numalim et Numagri, la base de données Code Online Food par GS1 ou bien la plateforme Alkemics. Ces projets pourraient permettre la construction d'un système de fonctionnement durable entre les industriels, les applications et les consommateurs. Les projets de Numagri et Numalim par exemple permettraient de sourcer les données à chaque maillon de la filière, des fournisseurs amonts aux consommateurs et aux opérateurs de maîtriser et valoriser leurs données.

L'objectif de cette étude était d'évaluer l'image des produits de la filière des oléoprotéagineux via les applications, de manière générale ces produits et leurs spécificités ne sont pas vraiment mis en avant. Les atouts nutritionnels des huiles, margarines et produits à base d'huile sont très peu pris en compte. Les avantages des produits au soja et des matières protéiques végétales (MPV) sont peu voire pas pris en compte que ce soit du point de vue nutritionnel ou environnemental. Les légumes secs et leurs innovations voient leurs profils nutritionnels mis en avant, mais leurs bienfaits et allégations (santé, nutrition, environnement) sont souvent occultés. La nutrition animale est absente des applications. Enfin, l'origine est très peu mise en avant et n'est pas un critère de notation. Ainsi, il semble nécessaire de travailler collectivement à l'amélioration de la prise en compte des avantages de l'ensemble des produits de la filière pour en améliorer leur image sur ces applications qui seront, dans le monde de demain, des outils incontournables du choix alimentaire des consommateurs.

Conséquences pour la filière des huiles végétales et remarques :

Nous avons sélectionné des huiles de colza, des huiles de tournesol et des mélanges d'huiles. Concernant les huiles analysées, les huiles de colza et mélanges d'huiles sont Nutriscore C, les huiles de tournesol sont Nutriscore D. Toutes les huiles ont un score de transformation Nova 2. Les huiles vierges (ici aussi bio) ont un score siga 2, les huiles raffinées ont un score siga de 6 ou 7 en fonction du profil nutritionnel. Sur Yuka, la moyenne des huiles de tournesol est de 60/100, contre 79/100 pour le colza et 67/100 pour les mélanges d'huiles. Sur My Label, toutes les huiles sont rouges (produit rouge à partir d'un Nutriscore C). Sur Open Food Facts, les vitamines D et E, ainsi que les oméga 3, 6, et 9 sont mentionnés. Sur ShopAdvisor, la note maximale de 4,3/5 revient à l'Isio 4 et la minimale de 3,8/5 à l'huile de tournesol Tramier. Sur Buy Or Not seule l'huile Bouton d'or fait l'objet d'un boycott sur les marques appartenant au groupe Les Mousquetaires (projet de ferme des 1000 veaux).

Nous avons sélectionné des margarines, des margarines santé et un beurre. Les margarines analysées ont un Nutriscore C, seule la margarine U est Nutriscore D à cause de proportions d'huiles utilisées a priori différentes (pourcentage palmiste-palme par exemple), contre un Nutriscore E pour le beurre. Elles ont toutes un score Nova 4, et Siga 7 (contre Nova 2 / Siga 2 pour le beurre). Les notes sur Yuka varient entre 27/100 et 76/100 à cause du bio et des additifs (par exemple jusqu'à 6 additifs pour la margarine ProActiv contre 1 dans la Primevère bio). Sur My Label toutes les margarines sont rouges (Nutriscore). Sur Open Food Facts sont mentionnés les vitamines A, B1, D, E, oméga 3 et 9, et l'huile de palme. Sur ShopAdvisor la note maximale de 4,5/5 est donnée à Primevère et au beurre Président et la note minimale de 3,9/5 est donnée à la margarine ProActiv expert. Sur Buy Or Not, les produits appartenant à Lactalis (Primevère, Président, Primevère bio) font l'objet d'un boycott au sujet de la juste rémunération des agriculteurs. Il n'y avait pas de différences visibles entre les margarines avec allégation de santé et sans.

Parmi les mayonnaises analysées, les mayonnaises à base d'huile de tournesol sont Nutriscore E et la mayonnaise Lesieur à base d'huile de colza est Nutriscore D. Elles ont des notes de transformation Nova 4/ Siga 7 (sauf pour la Delouis Nova 3/ Siga 6 car elle n'a pas d'additifs). Sur Yuka les produits sont notés entre 40 (Delouis et Bouton d'or car sont bio) et 0 (pour la Maille car possède 8 additifs). Sur My Label, les mayonnaises sont toutes rouges (Nutriscore). Sur Open Food Facts est seulement mentionné l'huile de palme. Sur ShopAdvisor la note maximale de 4,1/5 revient à la mayonnaise Maille et la moins bonne note 3,8/5 à la mayonnaise Lesieur. Sur Buy Or Not la mayonnaise Bouton d'or fait l'objet d'une alerte boycott car appartient au groupe Les Mousquetaires (projet de ferme des 1000 veaux).

Les principales remarques concernant la filière des huiles végétales sont :

- Quid de la prise en compte des portions des produits ?
- Quid de l'origine France des graines qui n'est pas du tout prise en compte ?
- Quid de la simplification réductrice concernant l'équilibre de graisses ? (Non prise en compte des oméga 3, 6 et 9)
- Quid de la prise en compte des vitamines A, D et E ?
- Des problèmes de santé publique peuvent être liés à la proposition d'alternatives. Proposer du beurre, une huile de coco ou d'olive en alternative à une huile de colza implique différents profils nutritionnels, oméga et vitamines et différents usages, cela peut alors devenir un problème de santé publique sur le statut en oméga trois de la population française par exemple

Conséquences pour la filière des produits au soja et remarques :

Nous avons sélectionné des boissons au soja et des laits. Les boissons au soja sont Nutriscore A et les laits Nutriscore B. Les boissons au soja ont des scores de transformation Nova 4 et Siga 7 (sauf le Monoprix bio contenant seulement du jus de soja est Nova 1 et Siga 2 comme les laits). Il y a une grande amplitude de notes Yuka : entre 94/100 pour la Monoprix bio et 38/100 pour la Bjorg (présence d'additifs et le bio). Sur My Label, la moitié des boissons sont rouges à cause des aspects sociétaux (par exemple appartenance à Carrefour) l'autre moitié vertes (point vert sociétal pour C'est qui le Patron, Bjorg pour l'accès au pâturage et le bio). Open Food Facts mentionne les vitamines B12 et D, les fibres, les protéines végétales, le calcium. ShopAdvisor montre que les laits sont préférés aux boissons végétales et donne la

meilleure note de 4,6/5 au lait C'est qui le patron et la moins bonne note de 3,5/5 à la boisson végétale Alpro. Sur Buy Or Not, le lait Pâturage fait l'objet d'un boycott (les Mousquetaires), alors que les marques C'est qui le Patron et Bjorg font l'objet d'un label Buycott.

Nous avons analysé des desserts au soja au chocolat et un dessert lacté au chocolat. Les desserts au soja sont Nutriscore B et ont des scores de transformation Nova 4 et Siga 7 (la Danette est Nutriscore C à cause du profil lipidique et Siga 7). Sur Yuka, la meilleure note est de 85/100 pour le dessert Carrefour bio et la moins bonne note de 48/100 pour le Carrefour les écarts de notes sont dus aux additifs (3 additifs dont 1 à risque élevé). Sur My Label, les desserts U, Carrefour et Carrefour bio sont rouges à cause des additifs et les Sojasun et Sojade sont verts car n'ont qu'un seul additif jugé vert. Sur Open Food Facts sont mentionnés le calcium et le soja français. Sur ShopAdvisor, la note maximale de 4,4/5 est donnée à la Danette et la note minimale de 3,7/5 à Carrefour. Aucun boycott n'est signalé sur Buy Or Not.

Les principales remarques concernant la filière des produits au soja sont :

- Quid de la mise en avant du soja Français sans OGM ?
- Quid de la mise en avant des allégations de type « riche en protéines » ?
- Quid de la mise en avant des démarches Clean Label (peu d'ingrédients, peu/pas d'additifs) ?
- Quid des différences énormes de scores de notation pour un même produit ? (Siga 2 peu transformé à Siga 7 ultra transformé à limiter pour des boissons au soja)
- Des problèmes de santé publique peuvent être liés à la proposition d'alternatives, par exemple des boissons et desserts à l'amande, l'avoine et autres n'ont pas les mêmes taux protéiques, des boissons et desserts non supplémentés en calcium sont mieux notés pas les applications en termes de transformation.

Conséquences pour la filière des produits traiteurs végétaux et remarques :

Nous avons analysé des (« steaks », « saucisses » et galettes végétales) et les produits animaux « correspondant ». Les cœurs de repas sont en moyenne Nutriscore A (galettes et « steaks ») sauf pour les « saucisses » dont le Nutriscore oscille entre B et D (taux de sel et protéines variables). Tous les cœurs de repas végétaux ont des scores de transformation Nova 4 et Siga 7 comme les saucisses, en revanche les « steaks » sont Nova 1 et Siga 2. Il y a sur Yuka une très grande amplitude de notes, la note minimale de 2/100 donnée aux Knacki (4 additifs dont 1 rouge) et la note maximale de 100/100 pour les galettes végétales bio (CéréAlpes et Hari&Co). Sur My Label les cœurs de repas ayant des additifs jugés verts ou n'ayant pas d'additifs sont verts (« steak » et « saucisse » Soy et galettes Hari&Co et CéréAlpes), les autres sont rouges (Nutriscore supérieur à C ou additifs). Sur Open Food Facts sont mentionnés les logos végétarien et végan, les allégations « riche en protéines » et « riche en fibres » et sur certains produits le logo CO2 vert (« steak » le Gaulois, « saucisses » Knacki végétales, galettes Sojasun et Carrefour Veggie). Sur ShopAdvisor la note maximale de 4,9/5 est attribuée aux Knacki (meilleure note des 111 produits scannés) et la note minimale de 3,7/5 est attribuée aux Knacki végétales. Enfin, sur Buy Or Not, les produits appartenant à la marque Herta et au groupe Les Mousquetaires font l'objet de boycott.

Nous avons également analysé différents chili sin carne et différents mélanges céréales-légumineuses. Ces plats préparés végétaux sont en moyenne Nutriscore A, le chili U

et le mélange Uncle Ben's ont un Nutriscore B, ils n'ont pas de soja dans leur composition donc moins de protéines. Ils ont des scores de transformation Nova 3 sauf le chili U et le mélange Uncle Ben's notés Nova 4 qui ont plus d'ingrédients ultra-transformés, et notés Siga 7 sauf le mélange Ma vie sans gluten qui est Siga 3 et le mélange U Siga 5 car ils ont moins d'ingrédients ultra-transformés. Ils ont des scores Yuka très serrés entre 84/100 pour le chili U et 100/100 pour tous les produits bio. Sur My Label, tous les plats végétariens sont verts. Sur Open Food Facts sont mentionnés les logos végétarien et végan, les allégations « riche en protéines » et « riche en fibres » et sur certains produits le logo CO2 (on ne sait toujours pas analyser pourquoi). Sur ShopAdvisor la note maximale de 4,1/5 est donnée au chili con carne et la note minimale de 3,8/5 est donnée au mélange Céréales bio. Aucun boycott n'est signalé sur Buy Or Not.

Les principales remarques concernant la filière des produits traiteurs végétariens sont :

- Quid de la mise en avant du soja Français sans OGM ?
- Quid de la prise en compte des avantages environnementaux des légumineuses ?
- Quid des allégations nutritionnelles ? (Source de fibres, de protéines...)
- Quid des aspects sociétaux et éthiques ? (Local et équitable)
- Axe d'amélioration : aller vers une démarche Clean Label et une simplification des formulations pour pouvoir améliorer les scores de transformation et mieux valoriser les avantages nutritionnels de ces produits

Conséquences pour la filière des légumes secs et remarques :

Nous avons analysé des lentilles sèches et en conserves. Elles sont toutes Nutriscore A. En ce qui concerne les scores de transformation, les lentilles sèches ont un score Nova 1 et un score Siga 1 et les lentilles en conserve un score Nova 3/Siga 3 ou Nova 4/Siga 5 si elles contiennent des arômes. Ces produits ont une très petite amplitude de note sur Yuka entre 90/100 pour les non bio et 100/100 pour les bio. Sur My Label, toutes les lentilles sont vertes (sauf les Carrefour pour les raisons éthiques/sociétales). Sur Open Food Facts sont mentionnés les logos végétarien et végan, les allégations « riche en protéines » et « riche en fibres » et sur certains produits le logo CO2. Sur ShopAdvisor, la note maximale de 4,6/5 est donnée aux lentilles sèches Sabarot, alors que la note minimale de 3,7/5 est donnée aux lentilles Carrefour marque blanche et en bocal D'Aucy. Sur Buy Or Not, les marques appartenant au groupe Les Mousquetaires font objet de boycott, et la marque Lustucru fait l'objet d'un label Buycott en tant que marque ayant convaincu les consommateurs à la suite d'une campagne de boycott.

Nous avons analysé des chips à base de lentilles chips et des pâtes aux lentilles et leurs homologues plus « classiques ». Les pâtes sont toutes Nutriscore A, alors que les chips ont un Nutriscore variant entre A et D (en fonction des quantités de sel et du sucre). Les pâtes ont des scores de transformation Nova 1/Siga 2, alors que les chips ont des scores de transformation Nova 3-4/Siga 7 (nombres d'additifs et d'ingrédients ultra-transformés). Sur Yuka, les pâtes ont une très petite amplitude de notes, entre 90/100 et 100/100 en fonction du caractère bio/non bio. Les chips ont une plus grande amplitude de notes, entre 37/100 pour les Vico et 94/100 pour les Bjorg (en fonction du Nutriscore). Sur My Label toutes les pâtes et les chips dont le Nutriscore est A-B sont vertes, les chips dont le Nutriscore dépasse C sont rouges. Sur Open Food Facts sont mentionnés les logos végétarien et végan les

allégations « riche en protéines » et « riche en fibres ». Sur ShopAdvizor, la meilleure note de 4,5/5 revient aux chips Tyrrell aux légumes et la moins bonne note de 3,6/5 revient aux pâtes aux lentilles Barilla et Bonduelle. Sur Buy Or Not, les chips Lay's font l'objet d'un boycott (car font partie du même groupe que la marque Tropicana faisant l'objet d'une campagne de boycott sur l'utilisation d'emballages plastiques) et la marque Lustucru fait l'objet d'un label Buycott.

Les principales remarques concernant la filière des légumes secs sont :

- Quid de la prise en compte des logos d'origine et de qualité ? (Label Rouge, IGP, AOC, AOP)
- Quid de la mise en avant de l'origine France vs lentilles importées ?
- Quid de la prise en compte des avantages environnementaux des légumes secs ?
- Quid de la prise en compte des allégations nutritionnelles ? (Source de fibres, de protéines végétales ...)
- Quid de la mise en avant sur le marché des innovations ? La transformation est décriée et les avantages nutritionnels et environnementaux sont donc occultés.

Conséquences pour la filière volaille et remarques sur la nutrition animale :

Nous avons analysé des aiguillettes de poulet, des filets de poulet et des poulets entiers. Très peu d'informations sont aujourd'hui données par les applications concernant ces produits. Les aiguillettes sont Nutriscore B sauf les Fleury Michon, plus salées, qui ont un Nutriscore C, les produits bruts, filets et poulets entiers, sont Nutriscore A. Les aiguillettes ont des scores de transformation Nova 4/Siga 7 à cause de la présence d'additifs, les produits bruts n'ont pas de Nova mais ont un score Siga 1. Sur Yuka, les aiguillettes sont notées entre 52/100 pour les Carrefour et 72/100 pour les Monique Ranou (à cause des variations de Nutriscore et de nombre/jugement des additifs), alors que les produits bruts sont notés entre 90 et 100/100 en fonction de caractère bio/ non bio. Sur My Label les aiguillettes sont rouges à cause de leur Nutriscore, et les produits bruts notés sont verts sauf les produits Carrefour qui sont notés rouges pour causes éthiques/sociétales. Sur Open Food Facts sont parfois mentionnés les labels d'origine et de qualité (Label Rouge, Bien-être animal, IGP, Bleu Blanc Cœur) ainsi que l'origine France de la volaille. Sur ShopAdvizor la meilleure note de 4,4/5 est attribuée aux filets de poulet Loué alors que la moins bonne note de 3,8/5 est donnée aux aiguillettes Carrefour et Fleury Michon. Sur Buy Or Not, les aiguillettes Monique Ranou font l'objet d'un boycott car appartiennent au groupe Les Mousquetaires. On peut donc observer qu'à l'heure actuelle, aucune information n'est finalement donnée par les applications concernant l'alimentation animale.

Les principales remarques concernant la nutrition animale sont :

- Quid de la prise en compte des logos d'origine et de qualité ? (IGP, Bleu Blanc Cœur, Label Rouge ...)
- Quid de l'origine France ? (Logos Volaille Française)
- Quid de la prise en compte des logos de bien-être animal ?
- Quid de la prise en compte de la nutrition et de la santé animale ? (Durée d'élevage, sans antibiotique, nourri sans OGM...)
- Au vu du manque d'informations disponibles sur les applications il serait intéressant de travailler sur un système de notation spécifique aux produits bruts.