

Applications : des consommateurs

De plus en plus de Français utilisent des applications pour mieux connaître les produits, en particulier leurs qualités nutritionnelles. Même si elles peuvent soulever certaines critiques, leur succès confirme la nécessité pour les industriels de satisfaire un besoin croissant d'informations.

Open Food Facts, Yuka, Scan'Up... de nombreuses applications, se proposant d'aider les consommateurs à mieux manger, ont fait leur apparition ces dernières années. Si la première, créée en 2012, a vu sa notoriété croître progressivement, Yuka, lancée il y a trois ans, a connu un essor rapide, qui en a surpris plus d'un ! À commencer par les industriels. « Yuka les a déstabilisés. Leurs services consommateurs reçoivent

« Il n'y a pas de raison d'avoir des a priori sur les additifs », assure le Dr Lecerf.

des appels pour leur poser des questions sur tel ou tel ingrédient », commente Grégory Dubourg, fondateur de l'agence Nutri-kéo, sollicitée par certaines sociétés pour savoir comment communiquer pour rassurer le consommateur.

Une véritable attente

« Yuka est un vrai phénomène. Cette appli répond à une attente », analyse Barbara Bidan, directrice santé et alimentation durable de Fleury Michon. Toutefois, son succès ne va pas sans susciter quelques critiques. Elles visent notamment son système de notation, qui donne un résultat entre

0 et 100. Il est basé sur trois critères : la qualité nutritionnelle représente 60 % de la note, la présence d'additifs, 30 %, et la dimension biologique, 10 %. Un produit conventionnel est ainsi noté sur 90 au lieu de 100 pour un produit biologique, bien que, sur un plan strictement nutritionnel, il n'est pas démontré que les produits biologiques soient meilleurs que les produits conventionnels.

Pour Olivier Andrault, chargé de mission alimentation et nutrition pour l'UFC-Que Choisir : « Cela n'a pas de sens de calculer une note globale compilant Nutri-Score, présence d'additifs et caractère bio. » Pour la qualité nutritionnelle, Yuka s'appuie sur le Nutri-Score et le calcule quand les produits ne l'indiquent pas. « Dans notre appli, une note A du Nutri-Score ne correspond pas forcément à 60 %. Toutes les notes A n'ont pas le même score. Les notes sont lissées pour éviter l'effet de palier », précise Ophélie Bierschwale, responsable communication.

À terme, Yuka pourrait étendre ses données nutritionnelles, avec notamment les teneurs en micronutriments. Pour les additifs, « nous avons établi notre propre référentiel. Nous prenons en compte les avis de l'Efsa (European

Food Safety Authority), de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), du Circ (Centre international de recherche sur le cancer), mais aussi de nombreuses études indépendantes. Nous l'avons constitué avec le nutritionniste Anthony Berthou et d'autres scientifiques dont nous ne communiquons pas le nom », poursuit-elle. Yuka classe les additifs selon quatre critères : sans risque, risque limité, risque modéré ou risque élevé. Si un additif est classé à risque élevé (rouge), il fait perdre 30 points au produit, à risque modéré (orange) 15 points, risque limité (jaune) 6 points, et sans risque (vert) pas de points perdus. Pour faire face aux critiques méthodologiques, « Yuka travaille sur la constitution d'un comité scientifique et devra prochainement fournir un texte explicatif sur le classement des additifs ainsi que la source », annonce Ophélie Bierschwale.

Une légitimité remise en cause

Mais, selon le Dr Jean-Michel Lecerf, médecin nutritionniste de l'Institut Pasteur de Lille : « Il n'y a pas de raison d'avoir des a priori sur les additifs. C'est un procès d'intention, d'autant que certains comme les anti-oxydants ont un rôle protecteur. » Des membres de l'Académie d'agriculture, Dominique Parent-Massin, Gérard Pascal, Hervé Lafforgue, ont également réagi dans une tribune : « Ces classements sont réalisés par des inconnus, dont les compétences scientifiques en termes d'évaluation du risque en sécurité sanitaire des aliments ne sont pas précisées, pas plus que leurs conflits d'intérêt potentiels avec des industriels ou des ONG. (...) En Europe, les additifs autorisés, inscrits sur la liste positive de l'UE, sont considérés par les experts de l'Efsa

Siga renseigne sur le degré de transformation

//Siga est une start-up qui a développé une méthode d'évaluation du degré de transformation des aliments inspirée de la classification internationale Nova. L'indice Siga résulte d'un décryptage des usages et procédés par un

comité d'experts et chercheurs en alimentation, présidé par le docteur Anthony Fardet. Afin de construire une échelle de groupes allant du moins au plus transformé, 15 000 ingrédients et additifs ont été analysés.

//Depuis septembre 2018, l'appli Scan'Up indique le degré Siga. 20 000 produits ont déjà été évalués. De plus, pour chaque catégo-

rie (chocolats, plats cuisinés, yaourts...), l'appli indique les meilleurs sous forme de médailles. Exemple avec le chocolat. « Il est classé "transformé gourmand" par Siga, mais certains ne contiennent pas de lécithine, marque de transformations. Les chocolats sans lécithine sont donc médaillés », explique Caroline Péchery, cofondatrice de Scan'Up.



Cinq applis qui scannent vos produits



Open Food Facts Base de données collaborative

● Répertoire 750 000 produits du monde entier, dont 500 000 vendus en France : nombreuses informations dont la liste d'ingrédients (photo à l'appui), le Nutri-Score, l'indice Nova (transformation du produit).

● Données fournies par des contributeurs volontaires. Projet collaboratif en ligne à but non lucratif. ● Possibilité de scanner un produit ou d'utiliser un moteur de recherche.

Création : 2012
Utilisateurs :
1,5 million/mois
Appli + site Internet



Scan'Up Introduction du score Siga

Création : 2017
Base de données : interne
Téléchargements : 87 000
Utilisateurs : 70 000

● Met en avant le score Siga (degré de transformation) et le Nutri-Score d'un produit scanné ou trouvé par le moteur de recherche. ● Fournit la liste d'ingrédients, en signalant additifs et allergènes ● Possibilité de constituer des listes de courses à partir de l'historique ou de sa base de données. Possibilité de tester des produits et de participer à l'espace de cocréation de nouveaux produits.



Y'a quoi dedans ? Chasse aux indésirables

Création en 2018
Base de données :
Open Food Facts

● Créée par l'enseigne les Magasins U. Utilisable pour tous les produits, de toutes les marques, y compris ceux des MDD concurrentes, scannés ou trouvés par le moteur de recherche. ● Indique la présence de substances définies comme controversées par les Magasins U. ● Possibilité de filtrer les produits en fonction de certaines substances. ● Fournit également la liste d'ingrédients, le tableau nutritionnel.



Yuka Une note sur trois critères

Création en 2017
Base de données : interne
Utilisateurs : 8,5 millions
(janvier 2019)

● Évaluation des produits, sur 100, prenant en compte le Nutri-Score, la présence d'additifs, la nature biologique du produit. ● Propose des alternatives pour certains produits dont la note est inférieure à 50. ● Permet de conserver l'historique d'un certain nombre de produits scannés, à partir duquel elle fournit une synthèse de la répartition des produits scannés selon leur « qualité » (note).



Scan Eat Préparation de la liste de courses

Création : 2017
Base de données :
interne
Téléchargements :
145 483 utilisateurs
(novembre 2018)

● Indique le Nutri-Score du produit scanné ou trouvé par le moteur de recherche, la liste d'ingrédients et, s'il y en a, les allergènes, les additifs, la présence ou non d'huile de palme, ainsi que les labels que le produit a pu obtenir (Bio, Élu produit de l'année...). ● Permet de préparer sa liste de courses, notamment à partir de suggestions des produits par moment de dégustation (apéro, brunch...) ou celles de l'équipe. ● Fournit l'historique des produits scannés.

Scan'Up s'implique dans la création

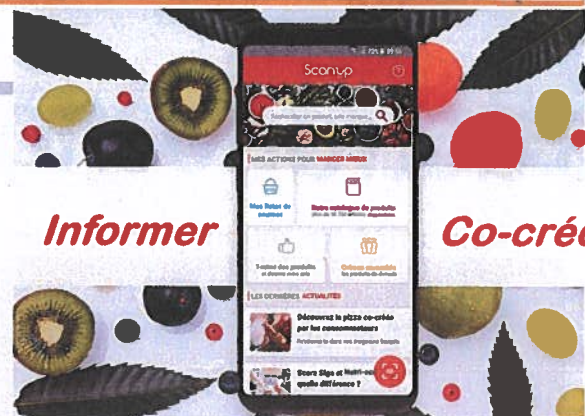
Au-delà des informations nutritionnelles, l'appli veut contribuer à l'amélioration de la qualité des produits.

Outre le Nutri-Score, Scan'Up se distingue en fournissant le degré de transformation Siga (voir p. 30). Mais pas seulement. Car l'appli « veut avoir un impact sur la qualité des produits de demain », déclare Caroline Péchery, cofondatrice avec Adrien Dumitresco. C'est pourquoi elle propose un service de cocreation, depuis l'été 2018, qui permet à ses utilisateurs de voter pour les caractéristiques qu'ils préfèrent pour un produit en cours de développement chez un industriel. Ce dernier propose ainsi plusieurs options, qui peuvent concerner la composition des produits, l'origine des ingrédients. « Elles sont toutes réalisables », pré-

cise Caroline Péchery. Scan'Up compile ensuite les résultats et les transmet à l'industriel. Le premier produit conçu avec l'aide de ce service est une pizza végétarienne, dont les ingrédients sont d'origine France, en format individuel, pour Franprix, vendue dans les rayons snacking chaud de ses magasins. 4 112 personnes ont donné leur avis entre le 12 juin et le 10 septembre.

Dix projets en préparation

« Dix autres projets sont en cours de préparation », indique Caroline Péchery. Parmi eux, le projet de cocreation lancé fin mars pour un ket-



Informer

Co-crée

chup à base de fruits et légumes de la marque lyonnaise La Popote Compagnie.

« Les projets de cocreation ne peuvent concerner que des produits qui ne sont pas ultra-transformés selon Siga. Scan'Up a établi un partenariat avec cette start-up car cet indice donne une valeur globale du produit. C'est une clé de lecture qui nous paraît intéressante », explique Caroline Péchery.

»»» comme ne faisant pas courir de risque à la santé du consommateur (...). L'identité des experts de l'Efsa ayant signé les opinions est connue, leur curriculum vitae et leur déclaration d'intérêt sont publics. »

Critères restrictifs pour les additifs

Autre écueil : « Yuka considère que le paprika est un additif alors que, pour nous, c'est une épice qui agrmente notre paëlla. En revanche, l'extrait de paprika, qui sert à colorer les bâtonnets de surimi, est, lui, un additif. Cette appli doit gagner en finesse », commente Barbara Bidan, de Fleury Michon.

La plateforme Num-Alim devrait permettre de nouvelles applications.

« Il aurait fallu qu'une telle application émane des pouvoirs publics, comme Santé Publique France, qu'elle soit neutre, avec moins de parti pris », commente Grégory Dubourg, de Nutrikéo. Au final, l'algorithme de l'appli compile les résultats des trois critères pour calculer une note. Lorsqu'elle est comprise entre 0 et 24, le produit est mauvais, entre 25 et 49, médiocre, entre 50 et 74, bon, et entre 75 et 100, excellent. « Ces adjectifs qualifient le score du produit selon la méthode de notation Yuka. En aucun cas, ils ne se réfèrent au produit directement »,

souligne Ophélie Bierschwale. Pour certains produits en dessous de 50, Yuka propose des alternatives. « Il faut un produit de la même catégorie, disponible dans de nombreux magasins et avec un score supérieur d'au moins 15 points. Dans certains cas comme les pâtes à tartiner ou les sodas, Yuka ne juge pas pertinent de fournir des alternatives », poursuit Ophélie Bierschwale qui ajoute « certains industriels nous contactent car ils veulent comprendre comment améliorer leurs produits. Quelques-uns vont même jusqu'à nous envoyer leurs recettes pour connaître leur score avant le lancement. »

Substances indésirables

Yuka n'est pas la seule à stigmatiser les additifs. L'appli « Y'a quoi dedans ? », lancée en septembre 2018 par les Magasins U, fournit, elle aussi, les informations nutritionnelles, mais se focalise avant tout sur des substances, dont des additifs, que l'enseigne juge indésirables et qu'elle s'est engagée à supprimer depuis presque dix ans. Cette appli lui permet ainsi de valoriser le travail de reformulation effectué sur ses produits. S'appuyant sur la base de données collaborative Open Food Facts, elle concerne tous les produits quelle que soit leur marque. Parmi les substances indésirables ciblées par les Magasins U, on

retrouve certains colorants, le dioxyde de titane, le benzoate de sodium, l'huile de palme, les matières grasses hydrogénées...

De son côté, l'UFC-Que Choisir a annoncé travailler au développement d'une appli qui présentera notamment le Nutri-Score. « Auparavant, il faut qu'on sache quelles sont les attentes des consommateurs, explique Olivier Andrault, chargé de mission alimentation et nutrition pour l'UFC-Que Choisir. Elle s'appuiera sur une base de données de GS1, qui est solide. C'est rassurant pour l'émetteur et l'utilisateur. »

Vers des achats pilotés ?

La constitution de Num-Alim (voir p. 28) devrait favoriser l'émergence de nouvelles applications, avec de nouveaux services. « Des applis qui, grâce à la connaissance pointue des produits et des consommateurs, seront capables de guider les comportements depuis les achats jusqu'à la cuisine. À terme, la nutrition sera peut-être totalement assistée, imagine Grégory Dubourg, en tenant compte du contexte culturel, des préférences alimentaires et/ou du statut nutritionnel. De plus, l'alimentaire de demain sera peut-être drivé par les géants de la high-tech comme Amazon, Google, IBM... »