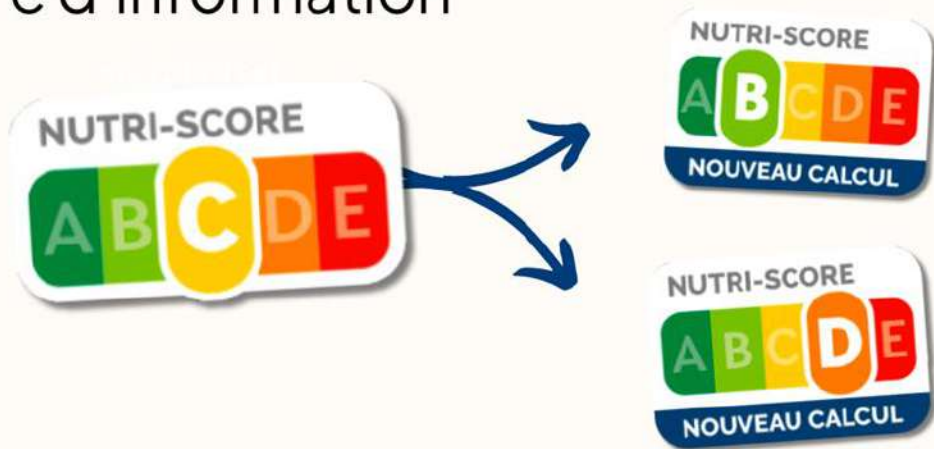


24 janvier 2025



Le Nutri-Score évolue

webinaire d'information



Introduction

Remerciements

Les intervenants :

- **Pierre Slamich**, co-fondateur de l'association Open Food Facts
- **Pr. Serge Hercberg**, créateur du Nutri-Score, épidémiologiste et Professeur en Nutrition à l'Université Sorbonne Paris Nord
- **Manon Corneille**, responsable des partenariats Open Food Facts



Quelques règles :



Au programme

**1 – Du score 5-couleurs au Nutri-Score v2
→ 10 ans d’impact sur Open Food Facts (10 min)**

Pierre Slamich (Open Food Facts)

2 – Présentation des changements dans la nouvelle méthodologie (20 min)

Pr. Serge Hercberg (EREN - Équipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle)

3 – Exploration des outils gratuits d’Open Food Facts pour les pros (10 min)

Manon Corneille (Open Food Facts)

4 – Conclusion et Questions-Réponses (15min)

Du score 5 couleurs au Nutri-Score v2 10 ans d'impact avec



Pierre Slamich

Product manager et
co-fondateur d'Open Food Facts



Comment choisir le bon produit ?



Comment choisir le bon produit ?



TENDRE GENOISE RECouverte D'UNE MARMELADE D'ORANGE ET D'UNE COQUE DE CHOCOLAT FIN - Ingrédients : Marmelade d'oranges 41 % (sirop de glucose-fructose, sucre, pulpe d'orange 4,5 %, jus d'orange concentré 1,4 % (équivalent jus d'orange 7,8 %), pulpe d'orange concentrée 0,6 % (équivalent pulpe d'orange 2,6 %), pulifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), correcteurs d'acidité (citrate de calcium, citrate de sodium), arôme naturel d'orange, épaississant (gomme xanthane)), chocolat 24,9 % (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, graisses végétales (lilje, mangue, sal, katie et palme en proportions variables), arôme, émulsifiant (lécithine de soja), lactose et protéines de lait), farine de blé, sucre, œufs, sirop de glucose-fructose, huile végétale (colza), poudre à lever (carbonate acide d'ammonium, diphosphate dioxyde, carbonate acide de sodium), sel, émulsifiant (lécithine de soja). Peut contenir sésame.

INFORMATION NUTRITIONNELLE / VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE / NÄHRWERTANGABEN			
	100g	1 biscuit (12,5g)	%* / biscuit
Énergie / Energie / Energiewert	1675 kJ/400 kcal	210kJ/50kcal	3 %
Graisses / Vetten / Fett	12,5 g	1,8 g	2 %
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g	0,8 g	4 %
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	66 g	8,3 g	3 %
dont sucres / waarvan suikers / davon Zucker	49 g	6,2 g	7 %
Fibres alimentaires / Vezels / Ballaststoffe	2,0 g	0,2 g	
Protéines / Eiwitten / Eiweiss	3,5 g	0,4 g	1 %
Sel / Zout / Salz	0,36 g	0,045 g	<1 %

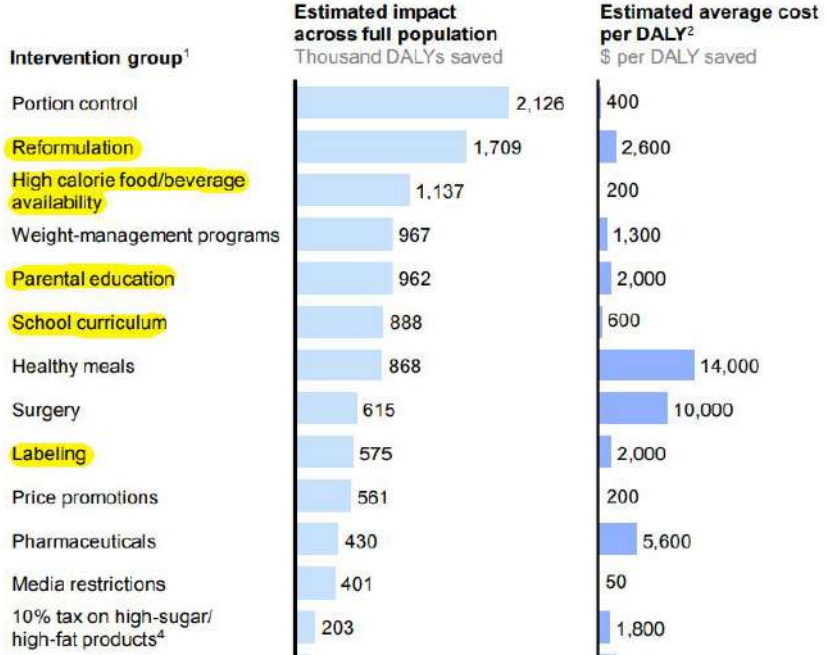
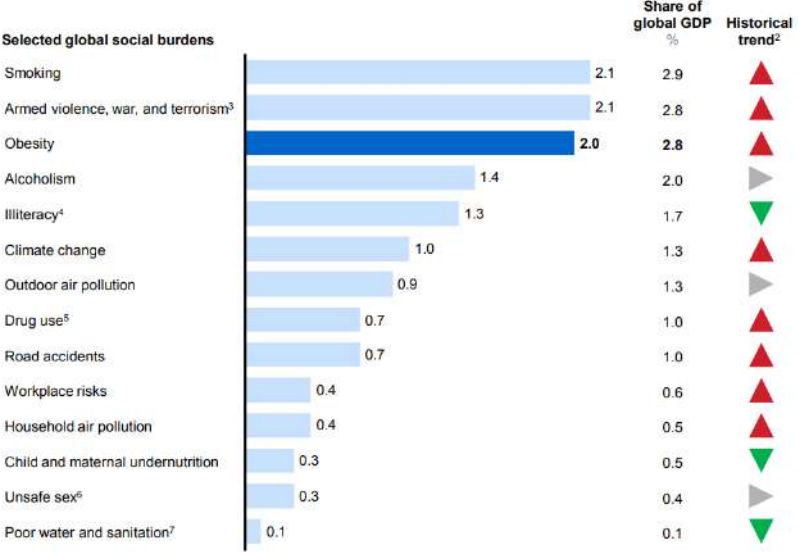
~ 12 biscuits / étui, verpakking, Packung
 * Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal). Pour plus d'information: www.mondelezinternational.fr / www.lu.be
 * Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal). Meer informatie op: www.lu.nl / www.lu.be
 * Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).



L'impact sur la santé publique

Obesity is one of the top three global social burdens generated by human beings

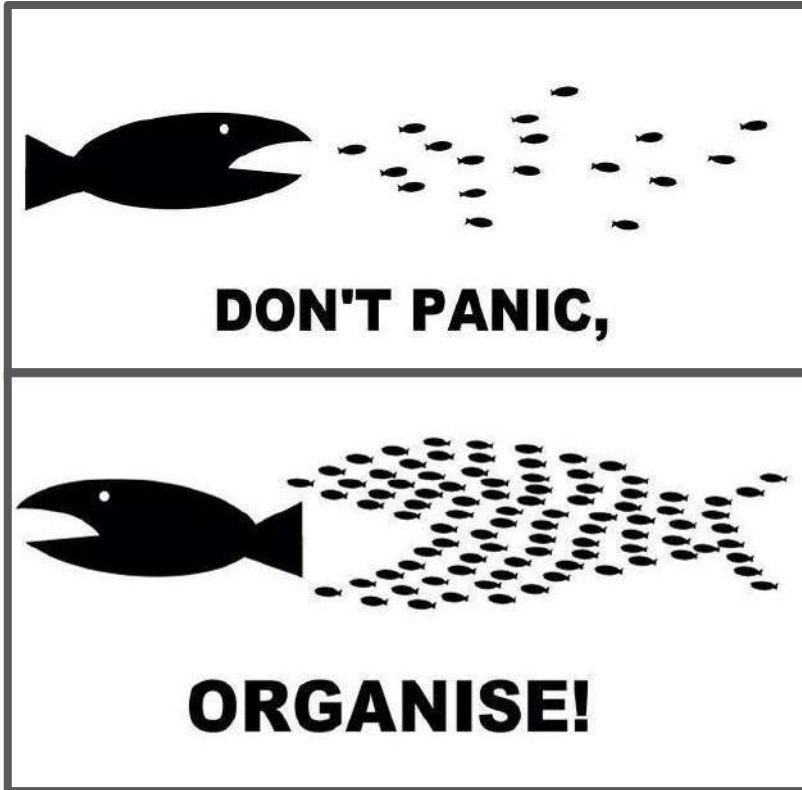
Estimated annual global direct economic impact and investment to mitigate selected global burdens, 2012¹
 GDP, \$ trillion



Cost of obesity treatment in the UK: £54 billion euros / year (McKinsey 2014) incl. £6.1bn on the NHS



Donner aux citoyens les moyens d'avoir un impact



- sur leur propre santé
- sur l'environnement
- sur le système alimentaire

RAPPORT

Propositions pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle française de santé publique

dans le cadre de la Stratégie Nationale de Santé

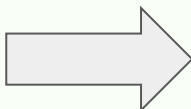
1ère Partie : Mesures concernant la Prévention nutritionnelle

Rapport rédigé par
Pr Serge Hercberg

FU-PH Nutrition,
Université Paris 13/Département de Santé Publique Hôpital Avicenne Bobigny)
Directeur Unité de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle,
0557 Inserm/Inra/Oniris/Université Paris 13
Président du Programme National Nutrition Santé
PNNS2001-2005, 2006-2010, 2011-2015

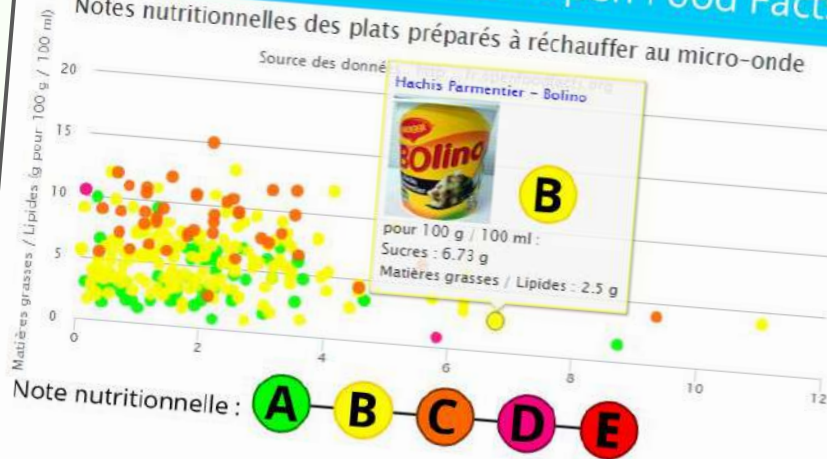
Avec l'aide du Dr Chantal Julia (Assistante Hospitalo-Universitaire, Université Paris 13/Département de Santé Publique, Hôpital Avicenne, Bobigny)

15 novembre 2013



Découvrez les notes 5 couleurs de 10 000 produits alimentaires sur Open Food Facts

Notes nutritionnelles des plats préparés à réchauffer au micro-onde



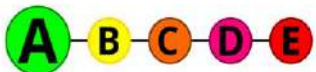
fr.openfoodfacts.org

10 ans de calcul du Nutri-Score sur notre appli pionnière

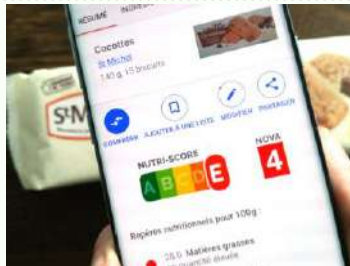


Notre impact avec le Nutri-Score

Avez-vous consulté la **note Energie** de votre frigo avant de l'acheter ?



Regardez la **note nutritionnelle** de ce que vous mettez dedans !



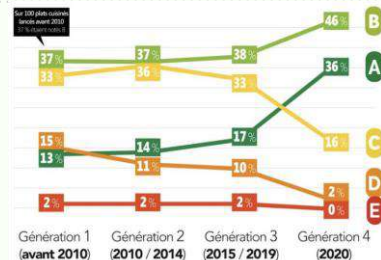
2015 : calcul du score "5 couleurs" pour 15 000 produits et début de collaboration avec l'EREN

Le Nutri-Score pour tous et pour tous les produits

Des dizaines d'apps de l'éco-système d'Open Food Facts affichent le Nutri-Score



Le Nutri-Score sans application mobile !



Calcul pour 600 000 produits du monde entier

Affichage sur l'emballage des produits de 5 pays (2020 : 30% des produits français)

Les nouveaux produits ont une meilleure qualité nutritionnelle

Débloquez
les scores ⚡

Un score ne s'affiche
pas pour un produit ? 😞



Répondez à
quelques questions
qui vous aideront à
calculer le score ! 😊





B

B

D

D

C

E

E

D

D

E

E

E

E

E

E

B

B

C

C

C

E

E

E

E

E

E

E

C

C

C

E

E

E

E

E

E

D

E

D

D

E

E

D

E

E

D

E

E

E

E

Présentation des changements de la nouvelle méthodologie



Pr. Serge Hercberg

Médecin chercheur en nutrition et
concepteur du Nutri-Score



Mise à jour du Nutri-Score



Un nouvel algorithme encore plus performant !

Pr Serge Hercberg

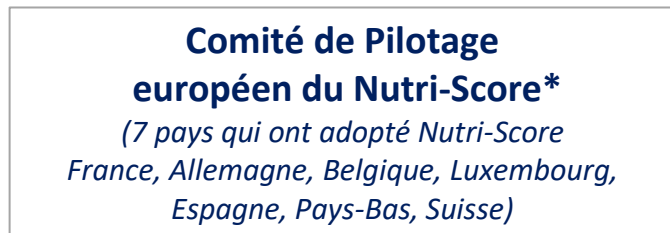
Professeur Emérite de Nutrition, Faculté de Médecine Université Paris 13/Dept Santé Publique Hôpital Avicenne
Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN)
Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord

Mise à jour du Nutri-Score (prévue depuis la mise en place du logo)

- Evolution des connaissances scientifiques
- Expérience depuis sa mise en place
- Evolution du marché alimentaire (offre/reformulation)

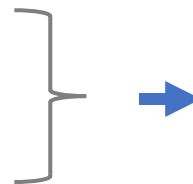


**Nécessite d'une
mise à jour régulière**



Mise à jour du Nutri-Score (prévue depuis la mise en place du logo)

- Evolution des connaissances scientifiques
- Expérience depuis sa mise en place
- Evolution du marché alimentaire (offre/reformulation)



Nécessite d'une mise à jour régulière

Comité de Pilotage européen du Nutri-Score*
(7 pays qui ont adopté Nutri-Score
France, Allemagne, Belgique, Luxembourg,
Espagne, Pays-Bas, Suisse)



Comité Scientifique
(Experts indépendants,
sans conflits d'intérêt)
février 2021



Rapport juillet 2022
aliments généraux**

Rapport mars 2023
boissons***



Update of the Nutri-Score algorithm
Update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score
2022

Update of the Nutri-Score algorithm for
beverages
Second update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score
V2 - 2023

This update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score was edited on 26 July 2022 and
approved unanimously by the members of the Scientific Committee.

The second update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score was edited on 27 March 2023
and approved with a majority of votes. No minority opinions were expressed.

135 pages,
49 références

104 pages,
164 références

* <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/article/une-coordination-europeenne-du-nutri-score-des-7-pays-engages>

** https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/maj_rapport_nutri-score_rapport_algorithme_2022_.pdf

*** <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/rapport-synthese/update-of-the-nutri-score-algorithm-for-beverages.-second-update-report-from-the-scientific-committee-of-the-nutri-score-v2-2023>

Mise à jour du Nutri-Score (prévue depuis la mise en place du logo)

- Evolution des connaissances scientifiques
- Expérience depuis sa mise en place
- Evolution du marché alimentaire (offre/reformulation)

} → **Nécessite d'une mise à jour régulière**

Comité de Pilotage européen du Nutri-Score*
(7 pays qui ont adopté Nutri-Score
France, Allemagne, Belgique, Luxembourg,
Espagne, Pays-Bas, Suisse)



Comité Scientifique
(Experts indépendants,
sans conflits d'intérêt)
février 2021

« **Le Comité scientifique a estimé que, dans l'ensemble, l'algorithme du Nutri-Score fonctionne bien. Cependant, sur la base de preuves scientifiques solides et de l'expérience acquise depuis sa mise en place, le comité scientifique a identifié des domaines pour lesquels il était nécessaire de renforcer l'efficacité du Nutri-Score dans sa capacité à classer la qualité nutritionnelle des produits dans certains groupes alimentaires de façon plus conforme aux recommandations nutritionnelles adoptées dans les pays européens.** »



Rapport juillet 2022
aliments généraux**

Rapport mars 2023
boissons***



Update of the Nutri-Score algorithm
Update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score
2022

This update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score was carried out on 26 July 2022 and is available on the website of the Scientific Committee.



Update of the Nutri-Score algorithm for
beverages
Second update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score
V2 - 2023

The second update report from the Scientific Committee of the Nutri-Score was published on 17 March 2023 and is available with a majority of votes. No minority opinions were expressed.

* <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/article/une-coordination-europeenne-du-nutri-score-des-7-pays-engages>

** https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/maj_rapport_nutri-score_rapport_algorithme_2022_.pdf

*** <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/rapport-synthese/update-of-the-nutri-score-algorithm-for-beverages.-second-update-report-from-the-scientific-committee-of-the-nutri-score-v2-2023>

Mise à jour de l'algorithme du Nutri-Score

Attribution des points aux composantes nutritionnelles

POINTS NEGATIFS (N) de 0 à 55

Nutriments/100g	Points
Energie (kJ)	0 à 10
Sucres (g)	0 à 15
Graisses saturées (g)	0 à 10
Sel (g)	0 à 20

POSITIFS (N) de 0 à 17

Elements/nutriments/100g	Points
Fruits, légumes, légumineuses (%)	0 à 5
Protéines (g)	0 à 7
Protéines de viande rouge (g)	0 à 2
Fibres (g)	0 à 5

Seuils

Points	Nutri-Score
Min à 0	
1 à 2	
3 à 10	
11 à 18	
19 à Max	

**changements en gras*

3. le lait, les boissons lactées, les boissons fermentées à base de lait et les boissons végétales sont dorénavant inclus, pour le calcul du Nutri-Score, dans la catégorie des boissons (et non plus comme jusqu'à présent, dans la catégorie des aliments généraux),

4. un ajout de point négatifs dans le calcul du Nutri-Score en cas de présence d'édulcorants dans les boissons aboutissant à une pénalisation pour les boissons édulcorées

Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- **Les produits très sucrés ou trop salés** sont classés moins favorablement



Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- **Les produits très sucrés ou trop salés sont classés moins favorablement**



- *Par exemple, les céréales de petit déjeuner à teneur relativement élevée en sucre ne peuvent plus être classées A et se retrouvent plutôt classées C (seules les céréales peu sucrées sont classées A ou B)*



Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- **Les produits très sucrés ou trop salés sont classés moins favorablement**



- *Par exemple, les céréales de petit déjeuner à teneur relativement élevée en sucre ne peuvent plus être classées A et se retrouvent plutôt classées C (seules les céréales peu sucrées sont classées A ou B)*



- *Les produits laitiers sucrés sont moins favorablement classés*
- *Meilleure discrimination pour les noix et graines sans sel ni sucre ajoutés, qui sont pour la plupart classés en A ou B, alors que les versions salées et/ou sucrées sont en moyenne en C ou même D*

Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- Les produits très sucrés ou trop salés sont classés moins favorablement
- **Huiles et matières grasses qui ont de faibles teneurs en acides gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol oléique) sont désormais classées B tandis que les autres huiles sont classées en C ou D.**



ancien
Nutri-Score



nouveau
Nutri-Score



Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- Les produits très sucrés ou trop salés sont classés moins favorablement
- Huiles et matières grasses qui ont de faibles teneurs en acides gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol oléique) sont désormais classées B tandis que l'huile de tournesol passe en C.
- **Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.)** sont classées moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines catégories de produits notamment les pizzas



Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- Les produits très sucrés ou trop salés sont classés moins favorablement
- Huiles et matières grasses qui ont de faibles teneurs en acides gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol oléique) sont désormais classées B tandis que l'huile de tournesol passe en C.
- Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.) sont classées moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines catégories de produits notamment les pizzas
- Amélioration de la différenciation entre **les aliments complets riches en fibres et les produits raffinés (pains, pâtes, riz)**

Pour le pain, une meilleure discrimination entre les produits complets (principalement A) et les produits raffinés, qui se répartissent entre B et C (selon leur teneur en sel)



Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- **Les produits très sucrés ou trop salés** sont classés moins favorablement
- **Huiles et matières grasses qui ont de faibles teneurs en acides gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol oléique)** sont désormais classées B tandis que l'huile de tournesol passe en C.
- **Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.)** sont classées moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines catégories de produits notamment les pizzas
- Amélioration de la différenciation entre **les aliments complets riches en fibres et les produits raffinés (pains, pâtes, riz)**
- **La viande rouge** est moins bien classée et se retrouve globalement dans des classes de notes inférieures à celles de **la volaille et du poisson**



Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- **Les produits très sucrés ou trop salés** sont classés moins favorablement
- **Huiles et matières grasses qui ont de faibles teneurs en acides gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol oléique)** sont désormais classées B tandis que l'huile de tournesol passe en C.
- **Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.)** sont classées moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines catégories de produits notamment les pizzas
- Amélioration de la différenciation entre **les aliments complets riches en fibres et les produits raffinés (pains, pâtes, riz)**
- **La viande rouge** est moins bien classée et se retrouve globalement dans des classes de notes inférieures à celles de **la volaille et du poisson**
- **Poissons gras sans ajout de sel ou d'huile** sont mieux notés (catégorie A et B)



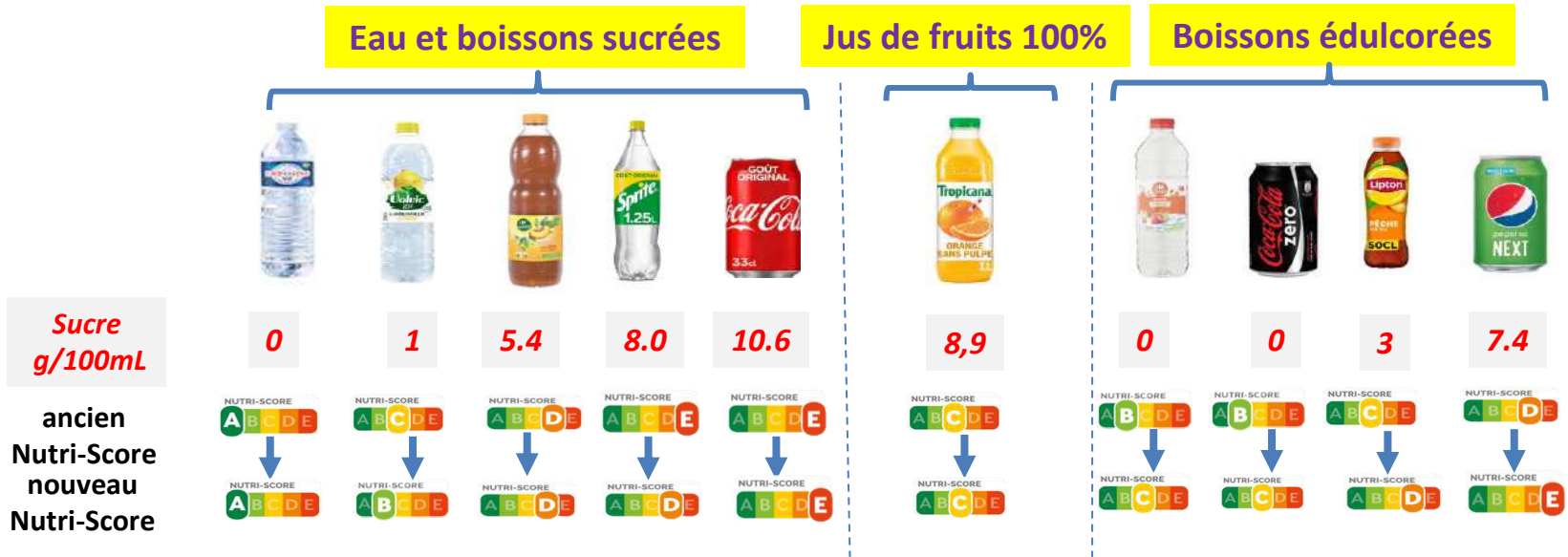
Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- Les produits très sucrés ou trop salés sont classés moins favorablement
- Huiles et matières grasses qui ont de faibles teneurs en acides gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol oléique) sont désormais classées B tandis que l'huile de tournesol passe en C.
- Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.) sont classées moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines catégories de produits notamment les pizzas
- Amélioration de la différenciation entre les aliments complets riches en fibres et les produits raffinés (pains, pâtes, riz)
- La viande rouge est moins bien classée et se retrouve globalement dans des classes de notes inférieures à celles de la volaille et du poisson
- Poissons gras sans ajout de sel ou d'huile sont mieux notés (catégorie A et B)
- Les fromages à pâte dure à faible teneur en sel (ex: Emmental) passent de D à C; les autres restent D ou E en fonction de leur teneur en sel et en AGS)



Impact des modifications sur le classement des différentes boissons par Nutri-Score (1)

- l'eau reste la seule boisson classée dans la catégorie Nutri-Score A. Toutes les autres boissons, y compris les boissons naturellement à faibles teneurs en calories sont donc classées entre B et E,
- la classification actuelle des jus de fruits a été maintenue,
- les boissons sucrées avec des teneurs en sucre très limitées (<2 g/100mL) passent en Nutri-Score B, tandis que celles avec des quantités élevées de sucre sont maintenues en D/E,
- les boissons contenant des édulcorants sont pénalisées et ne sont plus classées B et passent au moins dans la classe C (voire D/E pour celles qui contiennent à la fois des édulcorants et du sucre)



Impact des modifications sur le classement des différentes boissons par Nutri-Score (2)

- les boissons lactées sucrées (laits aromatisés) ne sont plus A ou B et sont maintenant classées principalement en D et E (certaines de ces boissons à faible teneur en sucre peuvent se retrouver en C),
- de même, les boissons fermentées à base de lait (incluant les yogourts à boire sucrés et aromatisés) ne sont plus classées en A mais sont différenciées en fonction de leur teneur en sucre entre les classes de Nutri-Score C et E,
- les boissons à base de plantes (incluant les boissons à base de soja, d'amande, d'avoine, de riz,...) ne sont plus classées A comme initialement. Elles se distribuent entre les classes B et E selon leur composition nutritionnelle,



Impact des modifications sur le classement des différentes boissons par Nutri-Score (3)

- les cacaos, cafés et chicorées en poudre sont dorénavant inclus pour le calcul de leur Nutri-Score, dans la catégorie des boissons si leur déclaration nutritionnelle (pour 100g/mL) est indiquée telle que « consommée » (c-à-d après reconstitution avec du lait ou de l'eau) plutôt que tel que « vendue »,



ancien
Nutri-Score

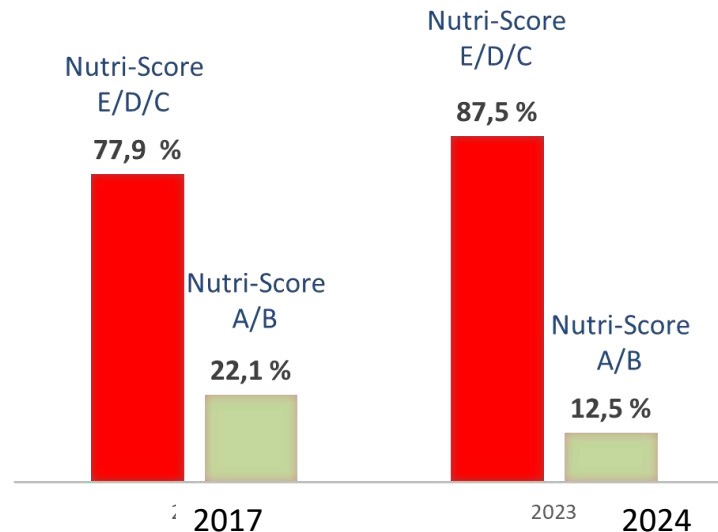


nouveau
Nutri-Score



Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments ultra-transformés par le Nutri-Score mis-à-jour par le Comité Scientifique européen

- Avec la version initiale du Nutri-Score, 77,9 % des produits ultra-transformés étaient classés Nutri-Score C, D ou E et 22,1% des produits ultra-transformés étaient A ou B.
- Avec la version révisée, **87,5 % des produits ultra-transformés sont classés Nutri-Score C, D ou E** et 12,5 % des produits ultra-transformés sont A ou B.



- ➔ Les aliments ultra-transformés constituent le groupe le plus impacté par la révision du Nutri-Score.
- ➔ Ces résultats indiquent que la mise à jour du Nutri-Score renforce sa corrélation avec la classification NOVA, même si les deux systèmes mesurent deux dimensions distinctes et complémentaires de la santé des aliments.

Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

- Les produits très sucrés ou trop salés seront classés moins favorablement
- Huiles et matières grasses: **Nouveau Nutri-Score :** gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol) ; B tandis que l'huile de tournesol passe en C. **1^{er} janvier 2024**
- Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.) seront classés moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines
- Amélioration des classes des produits végétaux et des produits à base de céréales
- La viande sera classée dans des classes moins favorables
- Poissons (saumon, thon, maquereau, sardines, etc.) seront classés dans des classes moins favorables
- Les fromages à pâte dure à faible teneur en sel (ex: Emmental) passeront de D à C; les autres restent D ou E en fonction de leur teneur en sel et en AGS)

Meilleur alignement avec les recommandations nutritionnelles de Santé Publique



classes

Où en est la mise en place du nouveau Nutri-Score ?



BELGIQUE



ALLEMAGNE



PAYS BAS



ESPAGNE



LUXEMBOURG



SUISSE

Mise en place du nouveau Nutri-Score au 1^{er} janvier 2024



FRANCE

En attente de la signature du nouvel arrêté interministériel (notification à la CE, élections européennes, dissolution, nouveaux gouvernements, pression des lobbys). Forte médiatisation sur le retard de parution de l'arrêté

Déjà mis en place par certaines entreprises

Retrait de Danone et PlanetScore (forte médiatisation +++)

Pour un Nutri-Score obligatoire : discussions européennes et discussions en France (propositions de loi dans la discussion de PLFSS).

1450 marques l'ont adopté (62 % du marché alimentaire en France)

Etude Kantar sur les achats alimentaires en supermarchés (2024)

Nutri-Score,
une mention
aujourd'hui **référente**

97% Notoriété moyenne

56% « A un **impact sur le choix**
de produits » +6pts vs 2022

#1 42%

des foyers s'informent via le
Nutri-Score en matière
d'alimentation saine
et de nutrition *

Comparaison Évolution du nbre d'articles achetés produits Avec ou Sans logos
par valeur de produits CAMP6 2024 - écart vs A-1 -Total Alimentaire



- Les produits bien notés par Nutri-Score s'en sortent mieux
- Les marques qui affichent le Nutri-score vendent plus et mieux que celles qui ne l'affichent pas, même pour les produits classés D ou E.

Pour la note E, il y a 12,1 points d'écart pour les achats entre ceux qui affichent et ceux qui n'affichent pas (- 7,5 % pour ceux qui n'affichent pas vs + 4,6 % pour ceux qui affichent)

Plus d'informations sur Nutri-Score:

<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

(tableur pour calculer le nouveau Nutri-Score mis à jour)

<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/article/articles-scientifiques-et-documents-publies-relatifs-au-nutri-score>

<https://nutriscore.blog> *(abonnez-vous gratuitement)*

Open Food Facts



HercbergS



Serge Hercberg

Démo pratique

La plateforme dédiée aux pros

Manon Corneille

Chargée des partenariats
et du développement international



Relation entre la plateforme Pro et la base publique

La plateforme Pro est un espace privé, dédié à chaque producteur :
un "mini Open Food Facts" avec uniquement vos produits !

Plateforme Pro

<https://fr.pro.openfoodfacts.org>

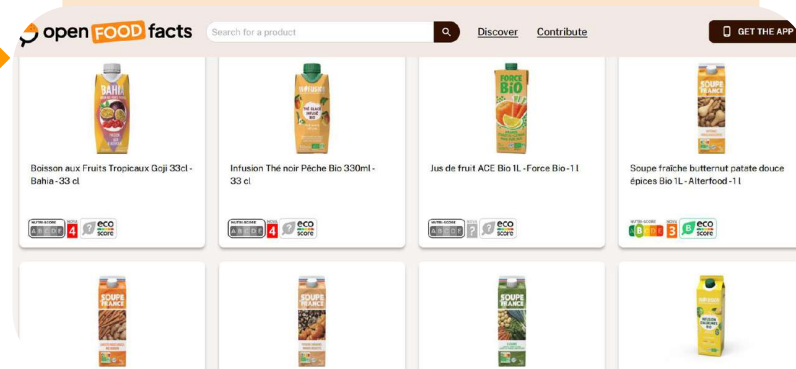
Espace privé pour chaque producteur

- Import de données et de photos
- Gestion des produits
- Analyse des données et rapports



Open Food Facts

<https://fr.openfoodfacts.org>



4 possibilités pour partager ses données



Saisie manuelle les données sur chaque fiche produit

Adapté si vous avez 15- 20 références



Suivre les instructions
sur la plateforme



Import d'un fichier Excel (recommandé)

Adapté si vos données sont structurées et si vous n'êtes pas concernés par les deux cas ci-dessous



Poursuivre la lecture de
ce document



Via un catalogue produits - EQUADIS ou AGENA3000

Adapté si vous êtes client d'un de ces catalogues produits



Contactez-nous 



Via un connecteur développé sur demande

Adapté pour les producteurs ou distributeurs ayant un volume de données important (>5 000 réf)



Contactez-nous 



Besoin d'aide pour vous positionner ? Client d'un autre catalogue produits ?

Écrivez-nous à producteurs@openfoodfacts.org



Maîtrisez vos données publiques

The screenshot displays the Open Food Facts interface. At the top left is the logo "open FOOD facts" with an orange icon. A search bar contains the text "Search for a product". To the right are links for "Discover" and "Contribute", and a "GET THE APP" button. The main content area is a grid of product cards. Each card features a product image, a title, and a row of three scores: Nutri-Score (A-E), Nova (1-4), and Eco-Score (A-E). The products shown are:

- Boisson aux Fruits Tropicaux Goji 33cl - Bahia - 33 cl**: Nutri-Score D, Nova 4, Eco-Score ?
- Infusion Thé noir Pêche Bio 330ml - 33 cl**: Nutri-Score D, Nova 4, Eco-Score ?
- Jus de fruit ACE Bio 1L - Force Bio - 1 l**: Nutri-Score D, Nova ?, Eco-Score ?
- Soupe fraîche butternut patate douce épices Bio 1L - Alterfood - 1 l**: Nutri-Score B, Nova 3, Eco-Score B
- Soupe France** (multiple variants): Nutri-Score D, Nova 3, Eco-Score B



Des données à jour pour tous les réutilisateurs

En tant que base de données de référence, nous sommes fiers d'avoir contribué à la création de plus de **250 projets**, applications et sites web dans le secteur alimentaire.

En réutilisant notre base de données, ces projets la rendent accessible à un nombre croissant de personnes dans le monde et contribuent ainsi à une **plus grande transparence alimentaire**.



Améliorer la formulation de vos produits

VERS DES PRODUITS PLUS SAINS



Open Food Facts pousse les **recommandations** basées sur l'analyse automatique des données produits et la **comparaison** avec des produits similaires sur le marché.



Avantages supplémentaires

DEVENIR UN ACTEUR ENGAGÉ

Participer à l'atteinte des **ODD** de l'ONU, s'engager pour la **transparence alimentaire** et diffuser une **image de marque positive**



CONTRIBUER AU PROGRÈS DE LA SCIENCE

+ de **600** articles scientifiques basés sur ou citant Open Food Facts



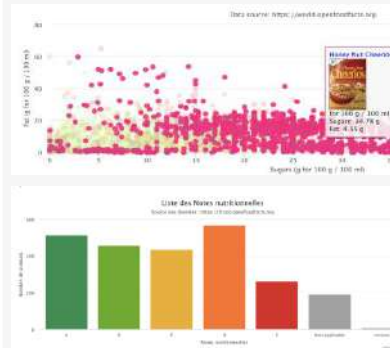
📄 Towards an "Internet of Food": food ontologies for the internet of things
M. Boutas, A. Yassin, S. Shirmohammadi, C. Namahood - Future Internet, 2015 - mdpi.com
... In this paper, we review a number of "food ontologies", such as the Food Products Ontology (FOODpedia) (by Kolchin and Zamula), **Open Food Facts** (by GiganDET et al.), FoodWiki (Ontology-driven Mobile Safe Food Consumption System by Celik), FOODS-Diabetes Edition ...
☆ 📄 Cite 31 fois - Autres articles - Les 10 versions

📄 Discriminating nutritional quality of foods using the 5-Color nutrition label in the French food market: consistency with nutritional recommendations
C. Julia, P. Ducrot, S. Péneau - Nutrition, 2015 - nutrition.biomedcentral.com
... with French nutritional recommendations. Nutritional composition of 7777 foods available on the French market collected from the web-based collaborative project **Open Food Facts** were retrieved. Distribution of products across ...
☆ 📄 Cite 28 fois - Autres articles - Les 16 versions



PRENEZ UNE LONGUEUR D'AVANCE

Accès à des outils d'**analyse concurrentielle** avancés



Rejoignez des milliers de marques !



Questions Réponses



**Merci à tous et toutes
pour votre écoute**

Contacts

- Pierre Slamich - pierre@openfoodfacts.org
- Manon Corneille - manon@openfoodfacts.org