

# RAPPORT D'ACTIVITE 2023

# 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 Plats cuisinés ambiants entre 2010, 2016 et 2020 .....	4
3.1.2. Etude d'évolution des Plats cuisinés surgelés entre 2010, 2016 et 2020 .....	5
3.1.3. Etude d'évolution des Plats cuisinés frais entre 2009, 2016 et 2020 .....	6
3.2. Suivi du déploiement du Nutri-Score .....	7
3.3. Suivi des accords collectifs.....	8
4. Autres activités de l'Oqali en 2023.....	9
4.1. Optimisation du fonctionnement .....	9
4.1.1. Réflexion sur la dématérialisation de la collecte de données.....	9
4.1.2. Amélioration de la visibilité de l'Oqali .....	10
4.1.3. Développement d'outils d'aide à la codification des données.....	10
4.1.4. Méthodes .....	10
4.2. Déploiement de l'Oqali à l'international.....	10
5. Dialogues avec les parties prenantes .....	11
5.1. Gouvernance .....	11
5.2. Groupes de travail sectoriels .....	11
5.3. Consultation des parties prenantes sur la simplification des livrables .....	11
6. Perspectives pour 2024.....	12

## 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 de l'alimentation et de la nutrition, qui regroupe les actions menées au titre 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 2023.

## 2. FAITS MARQUANTS

En 2023, de nombreux livrables ont été publiés :

- **3 études d'évolution** sur les plats cuisinés ambiants, les plats cuisinés surgelés et les plats cuisinés frais ayant permis la mise à disposition de 7 031 nouvelles fiches produits sur le site Internet ;
- **1 rapport concernant la première phase de l'accord collectif** de la filière de la boulangerie sur la réduction du taux de sel dans le pain ;
- **1 bilan annuel de suivi du Nutri-Score** ;
- **1 document de valorisation des principaux enseignements de l'Oqali.**

De plus, en concertation avec les ministères tutelles, une feuille de route a été établie en 2023 : elle vise à réduire le délai entre la collecte des données et la publication des études associées, en travaillant sur plusieurs leviers, dont notamment :

- La **dématérialisation de la collecte** des informations des emballages des denrées dans un format unique et structuré qui garantirait la fiabilité et la représentativité des données collectées ;
- La **simplification des études par catégorie alimentaire** en réduisant les indicateurs ;
- Le développement **d'outils d'aide à la codification** des données collectées.

Des actions ont donc été engagées durant l'année 2023 afin d'avancer sur ces sujets.

Enfin, de nombreux autres travaux ont été engagés en 2023, notamment la finalisation des études transversales sur les ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré, et sur la contribution de l'offre et de la demande à l'évolution des apports nutritionnels par catégorie de ménages.

### 3. LIVRABLES PUBLIES ET PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

#### 3.1. Etudes par catégorie alimentaire

En 2023, des études d'évolution entre 3 temps de collectes (dites « T2 ») ont été publiées pour les secteurs des Plats cuisinés ambiants, des Plats cuisinés surgelés et des Plats cuisinés frais. Les principaux résultats de ces études sont repris ci-dessous.

##### 3.1.1. Etude d'évolution des Plats cuisinés ambiants entre 2010, 2016 et 2020

L'étude décrit l'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Plats cuisinés ambiants entre 2010 (T0, couvrant 43% du marché), 2016 (T1, 48% du marché) et 2020 (T2, 67% du marché). Les principaux enseignements sont les suivants :

- L'offre par famille reste globalement stable en proportion, entre 2016 et 2020. Néanmoins, un renouvellement de l'offre important est noté, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits (69% des produits 2020 correspondent à des produits ajoutés (n=1852)) ;
- L'information nutritionnelle étiquetée évolue significativement entre 2016 et 2020, à l'échelle du secteur entier : à la hausse pour les allégations nutritionnelles (+13 points de pourcentage) et à la baisse pour les repères nutritionnels (-14 points de pourcentage), les portions indiquées (-19 points de pourcentage) et les valeurs nutritionnelles par portion<sup>1</sup> (-19 points de pourcentage). La fréquence de présence des allégations de santé reste globalement stable sur cette période ;
- Les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes, observées pour ce secteur, concernent un nombre limité de familles, entre 2016 et 2020 :
  - Pour les matières grasses : à la hausse (1 famille sur 39 : Autres plats cuisinés) ;
  - Pour les sucres, les protéines et le sel : à la baisse (3 familles sur 39 pour les sucres : Légumes cuisinés, Quenelles et Saucisses aux lentilles ; 1 famille sur 39 pour les protéines : Paëllas ; 1 famille sur 39 pour le sel : Saucisses aux lentilles) et à la hausse (1 famille sur 39 pour les sucres : Autres plats cuisinés ; 1 famille sur 39 pour les protéines : Poissons\_fruits de mer légumes et 1 famille sur 39 pour le sel : Autres plats cuisinés).Elles sont souvent liées au renouvellement de l'offre mais peuvent également traduire de potentiels efforts de reformulations par les industriels pour certaines familles ;
- En pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes sont plus nombreuses, à la hausse comme à la baisse.
- Le secteur des Plats cuisinés ambiants est l'un des premiers secteurs pour lesquels l'apposition du Nutri-Score est étudiée<sup>2</sup> :

---

<sup>1</sup> Informations facultatives et différant des valeurs nutritionnelles pour 100g imposées par le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement « INCO »

<sup>2</sup> Ces résultats ne permettent pas de présager de l'impact du Nutri-Score pour les autres secteurs.

- En 2020, peu de références de ce secteur apposent le Nutri-Score (16% des références) et elles sont très majoritairement classées A ou B (90% des produits porteurs du logo) ;
- Pour la plupart des couples familles/nutriments, les produits avec Nutri-Score possèdent des teneurs en nutriments comparables aux produits sans Nutri-Score<sup>3</sup> ;
- 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 2016 et 2020. A noter que l'impact limité du Nutri-Score peut vraisemblablement s'expliquer par une faible incitation à la reformulation, les plats cuisinés ambiants étant déjà relativement bien positionnés nutritionnellement en 2016.

### **3.1.2. Etude d'évolution des Plats cuisinés surgelés entre 2010, 2016 et 2020**

L'étude décrit l'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Plats cuisinés surgelés entre 2012 (T0, couvrant 59% du marché), 2016 (T1, 64% du marché) et 2020 (T2, 76% du marché). Les principaux enseignements sont les suivants :

- L'offre par famille reste globalement stable, en proportion, entre 2016 et 2020. Néanmoins, un renouvellement de l'offre important est à souligner, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits (51% des produits 2020 correspondent à des produits ajoutés (n=1069));
- Concernant l'information étiquetée et à l'échelle du secteur entier, la présence d'allégations nutritionnelles augmente significativement entre 2016 et 2020 (+4 points) tandis que celle des repères nutritionnels et des portions indiquées sont significativement à la baisse (-5 points et -6 points respectivement). La présence des allégations de santé et des valeurs nutritionnelles à la portion<sup>4</sup> reste globalement stable;
- En termes d'évolution de la composition nutritionnelle et sans pondération par les parts de marché, très peu d'évolutions significatives sont observées entre 2016 et 2020 pour les 6 nutriments étudiés. Les teneurs moyennes évoluent significativement :
  - à la baisse pour 4 nutriments : matières grasses (1 famille sur 32 : Pâtes bolognaise), acides gras saturés (1 famille sur 32 : Fromage pané), protéines (1 famille sur 32 : Autres plats cuisinés surgelés) et sel (3 familles sur 32 : Paëlla, Sushis, Galette/gratin/flan de légumes) ;
  - à la hausse pour les sucres (1 famille sur 32 : Poisson haché/pavé) ;
  - pour les fibres alimentaires : à la baisse pour 2 familles (Moussaka, Pâtes bolognaise) et à la hausse pour 1 famille (Féculents cuisinés), sur les 24 familles étudiées.

A noter que malgré le faible nombre d'évolutions significatives mises en évidence, certaines familles peuvent présenter une variabilité importante de leurs teneurs pour un ou plusieurs nutriments, ce qui implique que des marges de manœuvre de reformulation existent (Viande sans sauce ou Féculents cuisinés notamment).

<sup>3</sup> Peu de familles ont pu être testées au vu du faible nombre de produits porteurs du Nutri-Score

<sup>4</sup> Informations facultatives et différant des valeurs nutritionnelles pour 100g imposées par le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement « INCO ».

- En pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes sont plus nombreuses, à la hausse comme à la baisse.
- Le secteur des Plats cuisinés surgelés est l'un des premiers secteurs pour lesquels l'apposition du Nutri-Score est étudiée<sup>5</sup> :
  - Les produits apposant un Nutri-Score représentent 19% des références de 2020 et sont très majoritairement classés A ou B (78% des produits Nutri-scorés) ;
  - Pour la plupart des couples familles/nutriments, les produits avec Nutri-Score possèdent des teneurs en nutriments comparables aux produits sans Nutri-Score<sup>6</sup>. Cependant, en intégrant les parts de marché aux analyses, des différences significatives sont observées sur un grand nombre de familles, ce qui s'explique par la présence de quelques produits avec de fortes parts de marché apposant le logo ;
  - A 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 2016 et 2020 ;
  - L'impact limité du Nutri-Score peut vraisemblablement s'expliquer par une faible incitation à la reformulation pour ce secteur, les plats cuisinés surgelés étant déjà relativement bien positionnés nutritionnellement en 2016.

### **3.1.3. Etude d'évolution des Plats cuisinés frais entre 2009, 2016 et 2020**

L'étude décrit l'évolution de l'offre, des informations étiquetées et de la composition nutritionnelle des Plats cuisinés frais entre 2009 (T0, couvrant 34% du marché), 2016 (T1, 52% du marché) et 2020 (T2, 71% du marché). Les principaux enseignements sont les suivants :

- L'offre par famille reste globalement stable en proportion, entre 2016 et 2020. Néanmoins, un renouvellement de l'offre important est noté, signe d'une dynamique de mise sur le marché/retrait de produits (67% des produits 2020 correspondent à des produits ajoutés (n=1518)) ;
- L'information nutritionnelle étiquetée évolue significativement entre 2016 et 2020, à l'échelle du secteur entier : à la hausse pour les allégations nutritionnelles (+9 points de pourcentage) et à la baisse pour les repères nutritionnels (-27 points de pourcentage), les portions indiquées (-17 points de pourcentage) et les valeurs nutritionnelles par portion<sup>7</sup> (-28 points de pourcentage). La fréquence de présence des allégations de santé reste globalement stable sur cette période ;
- Les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes, observées pour ce secteur, concernent un nombre relativement limité de familles, entre 2016 et 2020 :

---

<sup>5</sup> Ces résultats ne permettent pas de présager de l'impact du Nutri-Score pour les autres secteurs.

<sup>6</sup> A l'échelle des familles, très peu ont pu être testées de par le faible nombre de produits porteurs du logo et peu d'effets significatifs ont été observés.

<sup>7</sup> Informations facultatives et différant des valeurs nutritionnelles pour 100g imposées par le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement « INCO ».

- A la baisse pour 2 nutriments : les fibres alimentaires (3 familles sur 37 : Choucroutes, Nems et Produits alternatifs aux produits carnés) et le sel (3 familles sur 37 : Cordons bleus et assimilés, Pâtes à la bolognaise et Viandes cuisinées) ;
- Pour les acides gras saturés et les sucres : à la baisse (4 familles sur 37 pour les acides gras saturés : Légumes et féculents cuisinés, Parmentier, Poissons et\_ou fruits de mer\_légumes féculents et Viandes cuisinées ; 5 familles sur 37 pour les sucres : Blanquettes, Cordons bleus et assimilés, Quenelles, Viandes cuisinées et Viandes panées) et à la hausse (1 famille sur 37 pour les acides gras saturés : Gratins de pommes de terre ; 1 famille sur 37 pour les sucres : Pâtes et gnocchis farcis).

Elles sont souvent liées au renouvellement de l'offre mais peuvent également traduire des potentiels efforts de reformulations pour certaines familles.

- En pondérant par les parts de marché, les évolutions significatives des valeurs nutritionnelles moyennes sont plus nombreuses, à la hausse comme à la baisse.
- Le secteur des Plats cuisinés frais est l'un des premiers secteurs pour lesquels l'apposition du Nutri-Score est étudiée<sup>8</sup> :
  - En 2020, un tiers des références de ce secteur appose un Nutri-Score (33% des références) et sont majoritairement classées A ou B (73% des produits porteurs du logo) ;
  - Pour la plupart des couples familles/nutriments, les produits avec Nutri-Score possèdent des teneurs en nutriments comparables aux produits sans Nutri-Score<sup>9</sup> ;
  - 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 pour les produits présents à la fois en 2016 et 2020. En revanche, l'apposition du logo a été associée à une diminution significative des teneurs moyennes en sucres, en considérant les produits présents à la fois en 2016 et 2020. A noter que l'impact limité du Nutri-Score peut vraisemblablement s'expliquer par une faible incitation à la reformulation, les plats cuisinés frais étant déjà relativement bien positionnés nutritionnellement en 2016.

### 3.2. Suivi du déploiement du Nutri-Score

Afin d'assurer le suivi du déploiement du Nutri-Score, l'Oqali continue de recueillir les informations transmises par les fabricants et les distributeurs engagés dans cette démarche. Celles-ci n'ont cependant pas été exploitées en 2023, compte tenu des difficultés de réception et de mises à jour des données transmises.

Néanmoins, l'Oqali a échangé avec Santé publique France pour consolider la liste des exploitants engagés dans la démarche du Nutri-Score en 2023 et s'est appuyé sur ces informations pour dresser son [bilan annuel de déploiement du Nutri-Score](#), en termes de parts de marché des marques engagées. Les principaux enseignements de ce bilan<sup>10</sup> sont les suivants :

<sup>8</sup> Ces résultats ne permettent pas de présager de l'impact du Nutri-Score pour les autres secteurs.

<sup>9</sup> Peu de familles ont pu être testées au vu du faible nombre de produits porteurs du Nutri-Score

<sup>10</sup> Dans cette étude, les parts de marché des marques engagées dans la démarche du Nutri-Score entre 2020 et 2023 ont été estimées à partir des données Kantar – Panel Worldpanel de 2020.

- En juin 2023, **1 197 entreprises étaient engagées** dans la démarche Nutri-Score en France.
- Depuis 2018, la part de marché estimée des marques engagées n'a cessé d'augmenter pour atteindre **62% des volumes de ventes en 2023 qui se décompose en 30% pour les marques de distributeurs, 22% pour les marques nationales** et 9% pour les autres segments de marché<sup>11</sup>. Cependant, cette progression, en volumes de ventes, est plus modérée depuis 2021 car :
  - **98% des marques de distributeurs, entrée de gamme ou non, sont déjà engagées dans la démarche depuis 2021 ;**
  - **la progression des marques nationales est modérée depuis 2021. En effet, la part de marché des marques nationales engagées passe de 34% à 36%, entre 2021 et 2022, et atteint 41%, en en 2023.** Bien que l'évolution de cette part de marché, entre 2022 et 2023, reste modeste au regard des 19 exploitants nouvellement engagés sur cette période, il s'agit de la plus forte augmentation observée sur cette période, **les parts de marché des marques engagées restant globalement stables pour les autres segments de marché.**

### 3.3. Suivi des accords collectifs

En mars 2022, les professionnels du secteur de la boulangerie ont signé un accord collectif<sup>12</sup> avec les pouvoirs publics visant à la réduction des teneurs en sel dans le pain. L'Oqali est désigné comme tierce partie pour le suivi de l'atteinte des objectifs de cet accord.

L'accord collectif regroupe les engagements des professionnels du secteur de la boulangerie, à savoir la Fédération du commerce et de la distribution (FCD), E. Leclerc, Intermarché, la Fédération des entreprises de boulangerie/pâtisserie (FEB), la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), le Syndicat des biscuits, gâteaux et panifications de France, le Syndicat Français de la nutrition spécialisée/secteur diététique adulte, le Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie (Syfab), ainsi que l'Association nationale de la meunerie Française (ANMF).

Les objectifs de réduction des teneurs sont échelonnés entre 2022 et 2025 et sont progressifs pour les pains de mie et pains courants (Figure 1). Les objectifs correspondent à des seuils maximaux à respecter pour 100g de pain tel que consommé.

---

<sup>11</sup> Les autres segments de marché correspondent aux marques de distributeurs entrée de gamme, au hard discount et aux distributeurs spécialisés biologiques ou non.

<sup>12</sup> Le texte de l'accord collectif est disponible sur le site de la Fédération des Entreprises de Boulangerie : [https://www.entreprisesboulangerie.org/wp-content/uploads/20220303\\_Accord\\_sel\\_pain\\_signe.pdf](https://www.entreprisesboulangerie.org/wp-content/uploads/20220303_Accord_sel_pain_signe.pdf).



**Figure 1: Infographie présentant le déroulement en 3 phases de l'accord collectif des professionnels du secteur de la boulangerie associés aux seuils maximaux de teneur en sel pour 100g de pain à respecter pour chaque type de pain**

[Un bilan de la première phase de l'accord collectif portant sur des pains courants prélevés entre juin 2022 et janvier 2023](#) a été produit par l'Oqali en mai 2023. Il met en évidence qu'en considérant la teneur en sel analysée, et quels que soient les régions et circuits de distribution, 82,5% des pains respectent le seuil défini par l'engagement. En retranchant l'incertitude de mesure, tous les pains respectent l'engagement. Ainsi, une réduction de - 20 % de la teneur moyenne en sel dans le pain (courant) depuis 2015 est observée, les pains et produits de panification sèche raffinés étant les premiers contributeurs des apports en sel des Français. A date, aucun accord collectif n'a été signé pour d'autres secteurs.

## 4. AUTRES ACTIVITES DE L'OQALI EN 2023

Au cours de l'année 2023, l'Oqali a collecté les données des produits laitiers et desserts frais (sans pouvoir finaliser la collecte faute de participation des professionnels), des sauces chaudes et de la confiserie.

Les travaux relatifs aux études sectorielles des Fromages et Boissons Rafraichissantes sans alcool ont été bien avancés sans être encore publiés fin 2023, de même que les études transversales relatives à l'utilisation des ingrédients sucrants et vecteurs de goût sucré et à la contribution de l'offre et de la demande à l'évolution des apports nutritionnels par catégorie de ménages.

### 4.1. Optimisation du fonctionnement

#### 4.1.1. Réflexion sur la dématérialisation de la collecte de données

Afin d'améliorer l'efficacité des collectes de données réalisées dans le cadre du dispositif, l'Oqali suit activement les avancées dans le domaine de la dématérialisation des informations, depuis 2009. L'Oqali reste ainsi attentif à l'ensemble des initiatives dans ce domaine (Num-Alim, ConsoTrust, Scan'Up, OpenFoodFacts etc.).

Dans cette optique, des échanges avec Scan'Up ont été poursuivis afin d'évaluer la fiabilité et la représentativité de leurs données, en comparaison avec celles recueillies de façon traditionnelle par l'Oqali, sur les données 2022 du secteur des Produits transformés à base de pomme de terre. Ces travaux sont en cours de réalisation et aboutiront en 2024.

L'Oqali a également poursuivi ses échanges avec Num-Alim et son partenaire ConsoTrust. Suite à la cessation d'activité de Num-Alim, l'Oqali a engagé les démarches pour la mise en place d'un test identique à celui initié sur Scan'Up, qui sera réalisé en 2024.

#### **4.1.2. Amélioration de la visibilité de l'Oqali**

Afin d'améliorer la visibilité de ses données et faciliter leur exploitation, l'Oqali a complété son outil de consultation des données publiques par un module de visualisation des données permettant la mise à disposition de statistiques descriptives et de graphiques sur la composition nutritionnelle, à la demande. Cet outil est disponible via le lien suivant : <https://www.oqali.fr/donnees-publiques/base-de-donnees-oqali/stats>.

En avril 2023, l'Oqali a également publié un [document de communication valorisant ses travaux](#) et qui reste accessible au grand public sur le site de l'observatoire.

#### **4.1.3. Développement d'outils d'aide à la codification des données**

L'Oqali a poursuivi des travaux autour d'un outil semi-automatique permettant de codifier les données recueillies en secteur et famille Oqali. Cet outil sera notamment testé sur les données dématérialisées afin de déterminer s'il serait adapté pour codifier des données issues de telles sources.

#### **4.1.4. Méthodes**

En 2023, l'Oqali a travaillé à la mise à jour du rapport reprenant l'ensemble des méthodologies appliquées dans le cadre de ses études sectorielles, avec un objectif de publication en 2024.

## **4.2. Déploiement de l'Oqali à l'international**

En 2023, l'équipe Oqali Anses a continué de contribuer aux travaux qui visent au déploiement du modèle Oqali dans une vingtaine de pays européens dans le cadre de [l'action conjointe européenne Best ReMaP](#) et a participé à la conférence finale du projet qui a eu lieu en septembre 2023 au ministère en charge de la santé.

L'Anses a également participé au montage d'un projet pour poursuivre ces activités européennes dans le cadre de [l'action conjointe européenne déterminants de santé \(Prevent NCD\)](#) coordonnée par la Norvège, afin d'analyser et d'interpréter les données récoltées jusqu'à présent.

## **5. DIALOGUES AVEC LES PARTIES PRENANTES**

### **5.1. Gouvernance**

Au cours de l'année 2023, des points réguliers ont été faits avec les parties prenantes lors de diverses réunions de :

- Comité de pilotage stratégique (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE) : le 26 janvier ;
- Comité de pilotage (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE) : les 31 janvier, 18 avril, 29 juin et 3 octobre ;
- Comité d'orientation technique (DGS, DGAI, DGCCRF, Anses, INRAE, ANIA, FCD, Familles rurales, CLCV) : les 16 mai et 14 novembre.

### **5.2. Groupes de travail sectoriels**

Les groupes de travail sectoriels sont constitués de membres de l'Oqali (Anses et INRAE) 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 2023, des restitutions des études sectorielles ont été organisées pour les secteurs suivants :

- Fromages : le 12 septembre 2023 ;
- Plats cuisiné frais : le 21 septembre 2023 ;
- Boissons rafraichissantes sans alcool : le 22 septembre 2023.

### **5.3. Consultation des parties prenantes sur la simplification des livrables**

La simplification des études sectorielles est une des pistes identifiée dans la feuille de route pour améliorer l'efficacité de l'Oqali. Plusieurs axes de travail ont été explorés :

- le report de certains indicateurs dans l'outil de visualisation des données développé en 2023 ;
- une réorganisation du corps des rapports de façon à le rendre plus lisible ;
- un recentrage des indicateurs sur l'évolution de l'offre et des valeurs nutritionnelles avec la suppression de certains indicateurs liés aux paramètres d'étiquetage.

Fin 2023, les parties prenantes de l'Oqali (membres du comité de pilotage et du comité d'orientation technique de l'Oqali, distributeurs partenaires non affiliés à la FCD<sup>13</sup>, syndicats et industriels partenaires mais non affiliés à l'ANIA<sup>14</sup>) ont ainsi été consultés en ce qui concerne les indicateurs que l'Oqali souhaiterait supprimer de ses études. Cette sollicitation a permis de recueillir l'avis de 59 parties prenantes, incluant ministères, syndicats, distributeurs, industriels et associations de consommateurs. Après analyse des résultats et discussion avec les membres du COPIL Oqali, une restitution sera réalisée en 2024.

---

<sup>13</sup> Fédération du Commerce et de la Distribution

<sup>14</sup> Association nationale des industries alimentaires

## **6. PERSPECTIVES POUR 2024**

Au-delà de la poursuite de la réalisation d'études sectorielles et transversales, la priorité du programme de travail de 2024 est la poursuite du travail d'exploration sur les données dématérialisées avec la conclusion des tests initiés sur les bases de données Scan'Up et ConsoTrust. Les travaux visant à la simplification des études sectorielles seront également poursuivis.

En ce qui concerne les accords collectifs, un deuxième rapport relatif au suivi des objectifs de réduction du sel dans les pains sera réalisé.

Les travaux concernant le déploiement d'Oqali à l'international se poursuivront également en 2024.