

**TREND  
FOCUS**

**#7**

**LES APPLIS  
NUTRITIONNELLES**



**POLE AGROALIMENTAIRE**  
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

**AOUT 2020**

**POLE AGROALIMENTAIRE – ADECAL TECHNOPOLE**

# SOM

## MAIRE

- > Une appli nutritionnelle : c'est quoi ? ....3
- > Une tendance en progression .....4
- > Les critères de notation .....5
- > Exemples de fonctionnement .....6
- > Impacts sur les entreprises .....7
- > Quelques leviers d'innovation .....9

“

Faites le test autour de vous : Qui possède une application scan de produits alimentaires installée sur son téléphone ? Qui connaît Yuka ou encore Open Food Facts ? Si ces termes vont sont inconnus, il est grand temps de s'y intéresser de près car ces applications dites « nutritionnelles » arrivent en nombre avec une promesse forte : aider les consommateurs à mieux manger, et donc à consommer des produits de meilleure qualité.

Touchant toutes les cibles de consommateurs, elles permettent de passer au crible les produits industriels, en s'axant notamment sur leur composition nutritionnelle, leur degré de transformation ou encore la présence d'additifs controversés.

Le scan des étiquettes des produits se généralise, et la « note » obtenue sur telle ou telle application devient souvent un déterminant clef de l'acte d'achat. Mais sur quels critères sont basées ces applications ? Peuvent-elles être source d'innovation ?

Décryptage.

”

Il existe des **dizaines** d'applications de décryptage alimentaire :



Y'A QUOI  
DEDANS?



buyOrNot



Attention, ces applications de décryptage alimentaire **ne sont pas à confondre** avec les autres types d'applications alimentaires : générateurs de menus, compteurs de calories, coachs alimentaires, etc.



~~Yummly~~



## Les applis nutritionnelles > C'est quoi ?

Une application nutritionnelle est une application pour smartphone de **décryptage alimentaire des informations « on-pack » des produits alimentaires.**

Elles permettent à leurs utilisateurs de scanner ou de rechercher un produit pour connaître **ses informations et sa qualité nutritionnelle, et cela selon différents critères.** Certaines d'entre elles proposent également un système de **notation globale.**

Les consommateurs ont pris conscience qu'**ils ont un rôle à jouer** en s'intéressant à ce qu'ils mangent, et permettent ainsi de **faire pression sur les industriels afin d'améliorer la qualité de l'offre alimentaire.**

# Une TENDANCE en progression

## Quelques chiffres (France métropolitaine)

1/2

1 consommateur sur 2 connaît au moins une application nutritionnelle.

1 consommateur sur 4 utilise au moins une application nutritionnelle.

1/4

8/10

C'est la note de confiance moyenne accordée chez les utilisateurs d'applications nutritionnelles.

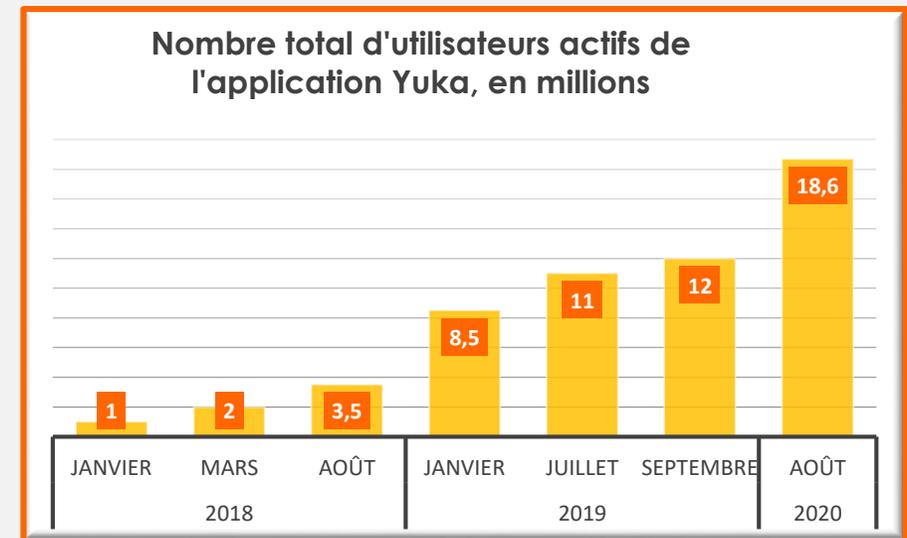


## Exemple de l'application « Yuka »

L'application comptabilise à ce jour plus de 18,6 millions d'utilisateurs. Elle affiche également une moyenne de notation de 4,7/5 sur les plateformes de téléchargement, et plus de 300 000 avis.



4,7/5 • 300 000 avis



# Les CRITERES de notation



## Le Nutri-Score

La **qualité nutritionnelle globale** est largement représentée par le **Nutri-Score**, qui prend en compte des éléments :

- « défavorables » (énergie, acides gras saturés, sucres et sel)
- et des éléments « favorables » (protéines, fibres, fruits et légumes, huiles).

## Le degré de transformation

Le degré de transformation se base généralement sur la **classification NOVA**, qui est une répartition des aliments en quatre groupes **en fonction du degré de transformation des matières dont ils sont constitués**.



## Les additifs



La présence d'**additifs**, généralement **classés selon leur niveau de risque (sans risque, limité, modéré, à éviter)**, constitue une composante importante de la notation produit. La classification s'effectue grâce aux avis de l'EFSA, ANSES, CIRC, etc. et s'appuie sur des limites connues : absence de prise en compte de certaines études (exigences méthodologiques), manque de données, ...



## Les allergènes

Certaines applications prennent en compte la **présence d'allergènes** dans les formulations produits, avec une distinction entre « présence » et « traces possibles ».

## La labellisation « bio »

La labellisation « agriculture biologique » peut également être intégrée.



# EXEMPLES de fonctionnement

## L'application « Yuka »



Yuka propose une notation des produits alimentaires (sur 100), en se basant sur trois critères :

60%

### • La qualité nutritionnelle

La méthode de calcul se base sur celle du Nutri-Score et prend en compte les éléments suivants : kilocalories, sucres, acides gras saturés, sel, protéines, fibres, fruits et légumes.

30%

### • La présence d'additifs

Le référentiel se base sur les avis de l'EFSA, de l'ANSES et autres. Chaque additif se voit affecté un niveau de risque : sans (vert), limité (jaune), modéré (orange), élevé (rouge).

10%

### • La dimension biologique

La production en agriculture biologique permet d'augmenter sa note sur l'application Yuka.



## L'application « Scan Up »



Scan Up ne note pas les produits mais permet d'afficher instantanément :

### • Le profil nutritionnel

Basé sur le Nutri-Score (Santé Publique France).



### • La liste des additifs

Liste et classement du niveau de risque selon le système SIGA et avis de l'EFSA.

### • La note environnementale

Basée sur le score Zei



### • Les avis des consommateurs

### • Autres informations

Valeurs nutritionnelles, présence d'allergènes, liste des ingrédients, additifs, labels, prix moyen constaté.



# IMPACTS sur les entreprises agroalimentaires

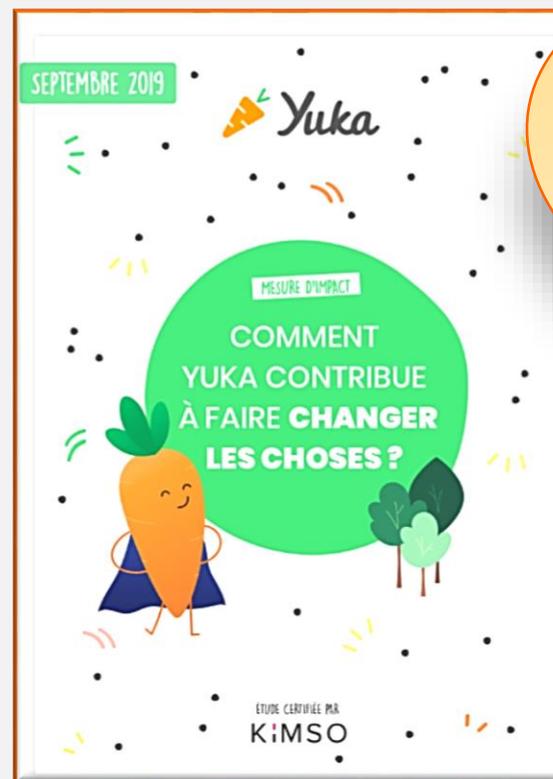
Guidés par ces applications, de plus en plus de consommateurs commencent à **modifier leurs habitudes alimentaires** et à choisir des produits plus « sains », mieux notés. **Il est donc essentiel pour les entreprises de transformation d'être pro-actives** afin de proposer des références adaptées.

L'exemple d'

## Intermarché

Le distributeur Intermarché, qui fabrique lui-même ses produits de marques distributeurs, a annoncé en septembre 2019 qu'il allait **modifier les recettes de 900 de ses références afin qu'elles soient mieux notées sur l'application Yuka**. Cela va notamment engendrer la **suppression de plus de 140 additifs** (colorants, conservateurs, exhausteurs de goût, etc.).

Le délai ? Le groupe prévoit de reformuler toutes les recettes ciblées d'ici fin 2020 !



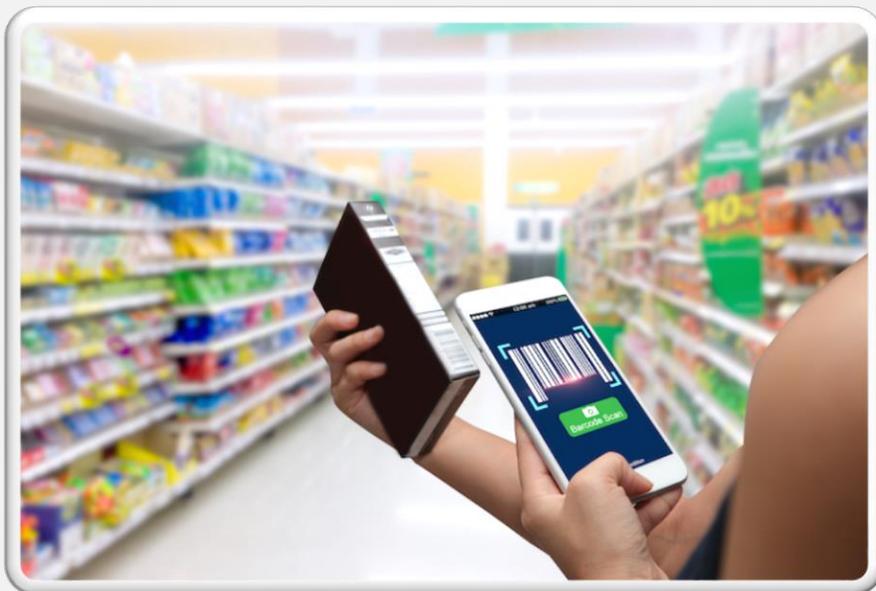
Témoignages d'industriels sur les changements concrets apportés à leurs produits grâce à l'application Yuka

Mesure d'impact « Comment Yuka contribue à faire changer les choses », KIMSO, septembre 2019.

# IMPACTS sur les entreprises agroalimentaires

Afin que vos produits apparaissent sur les applications nutritionnelles, il est nécessaire d'afficher au préalable sur l'emballage :

- La **liste complète des ingrédients**,
- La **déclaration nutritionnelle** (tableau des valeurs nutritionnelles) **exacte**.



Au-delà des habitudes d'achat, si un consommateur hésitant scanne deux produits de même type, il y a de fortes chances qu'il repose celui qui est inconnu de son application nutritionnelle !



Il est à noter que beaucoup de produits importés sont déjà référencés sur les applications nutritionnelles !

# Les APPLIS nutritionnelles

-

**QUELQUES LEVIERS  
D'INNOVATION**

# Jouer sur les nutriments

## REDUCTION DES NUTRIMENTS DITS « NEGATIFS »

Réduction des nutriments dits « négatifs » : sucres, sel, acides gras saturés, etc.



**Pizzas Fraich'UP, Buitoni**  
Réduction du sel dans la gamme de pizzas Fraich'UP.

## ENRICHISSEMENT EN NUTRIMENTS DITS « POSITIFS »

Enrichissement en nutriments dits « positifs » : protéines, fibres, vitamines, etc.



**Taboulé à l'orientale, Monique Ranou**  
Enrichissement en légumes.

# Clean label & santé

## BANNIR LES ADDITIFS CONTROVERSEES

Supprimer un ou plusieurs additifs de ses formulations produits.



### Conserves Raynal et Roquetaure

Suppression du sulfite de sodium (conservateur) dans l'ensemble des produits.

## ÔTER LES ALLERGENES

Formulations sans allergène : blé, arachides, lait, céleri, etc.



### Pâtes sans gluten, PANZANI

Gamme de pâtes certifiée sans gluten, élaborée à base de farine de riz et de maïs pour remplacer le blé.

# Vers plus de naturel

## SIMPLIFICATION DES RECETTES

Diminution du nombre d'ingrédients dans les formulations.



### L'essentiel, Saint Eloi

Gamme de surgelés avec une liste d'ingrédients simplifiée au minimum.

## DEVELOPPEMENT DE L'OFFRE BIO

Modifications des matières premières afin d'obtenir le label « agriculture biologique », qui permet d'obtenir un positionnement produit plus favorable sur certaines applications.



### Citronnade, Michel et Augustin

Référence classique devenue « bio » en mai 2019 (avec une nouvelle formulation : -49% de sucres).



**POLE AGROALIMENTAIRE**

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

## Ce sujet vous intéresse ?

Contactez-nous pour davantage d'informations et de conseils techno !

Téléphone : 24.90.77

Mail : [agroalimentaire@adecal.nc](mailto:agroalimentaire@adecal.nc)

