

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 12 septembre 2025

NOTE
d'appui scientifique et technique
de l'Agence nationale de sécurité sanitaire
de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif à l'élaboration des scénarios de reformulation en sel, sucres, acides gras saturés et fibres pour les familles de produits recensées par l'Observatoire de l'alimentation (Oqali).

L'Anses a été saisie le 13/08/2025 par la Direction générale de la santé (DGS) et la Direction générale de l'alimentation (DGAL) pour la réalisation de l'appui scientifique et technique suivant : « Demande d'appui scientifique et technique relatif à l'élaboration des scénarios de reformulation en sel, sucres, acides gras saturés et fibres pour les familles de produits recensées par l'Oqali ».

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA DEMANDE

La future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), dont la publication est prévue en 2025, déterminera la politique du Gouvernement pour une alimentation saine et durable à l'horizon 2030. Parmi ses actions phares, la SNANC prévoit d'engager une transition industrielle ambitieuse vers une offre alimentaire saine et durable via la fixation de seuils maximaux en sel, sucres, acides gras saturés (AGS), et minimaux en fibres pour les secteurs les plus contributeurs, sur la base d'accords collectifs révisés.

Ainsi, les engagements nutritionnels des accords concerneront le respect de seuils maximaux en sel, sucres, AGS ou minimaux en fibres pour une ou plusieurs familles de produits, proposés par les professionnels et validés par les pouvoirs publics. Pour chaque nutriment et famille de produits visés par l'accord, l'engagement nutritionnel final doit permettre une réduction (ou une augmentation dans le cas d'un engagement sur les fibres) théorique d'au moins 5 % de la teneur nutritionnelle moyenne pour la famille considérée, par rapport à la dernière étude Oqali. L'Anses a été saisie le 13 Août 2025 par la Direction générale de l'alimentation (DGAI) et la Direction générale de la santé (DGS) pour la réalisation d'un appui

scientifique et technique (AST) permettant de mettre à jour une partie des données produites dans le cadre de la saisine 2019-SA-0122 « Simulation de seuils de reformulation par famille d'aliments transformés et impact sur les apports en sucres, acides gras saturés, sel et fibres de la population française » en intégrant les données Oqali les plus récentes disponibles (études sectorielles réalisées depuis la saisine 2019-SA-0122).

Ainsi, il est demandé de fournir sur la base des données Oqali les plus récentes disponibles, pour chaque famille de produits, et en se basant sur les travaux précédemment menés pour la saisine seuil de reformulation :

- la distribution des teneurs en sel, sucres, AGS et fibres (percentiles P50, P55, P60, P65, P70, P75, P80, P85, P90, P95 pour sel, sucres et AGS et percentiles P5, P10, P15, P20, P25, P30, P35, P40, P45, P50 pour les fibres) ;
- les teneurs moyennes pour les 4 nutriments d'intérêt ainsi que les nouvelles teneurs nutritionnelles moyennes en sel, sucres, AGS et fibres, après application des différents scénarios de reformulation (du P50 au P95 pour sel, sucres et AGS et du P5 au P50 pour les fibres), sans pondération par les parts de marché ;
- le pourcentage de variation de la teneur nutritionnelle moyenne de la famille de produits, dans chacun des scénarios de reformulation, sans pondération par les parts de marché.

2. ORGANISATION DES TRAVAUX

2.1. Présentation des données utilisées

Les données de composition utilisées proviennent de la base de données de l'Observatoire de l'alimentation (Oqali)¹ et sont présentées dans le Tableau 1.

Le dispositif Oqali, prévu par la loi n°2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche², et confirmé par la loi dite « EGalim » du 30 octobre 2018³, est mis en œuvre conjointement par l'Anses et INRAE. Il a pour objectif de suivre, au cours du temps, la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire des produits transformés disponibles sur le marché français. Ce suivi est réalisé au niveau des références produits (produit de marque) à partir des données disponibles sur les emballages. A ce jour, la totalité des secteurs de produits transformés a déjà fait l'objet d'un suivi sectoriel par l'Oqali. La base de données de l'Oqali, intégrant notamment les valeurs nutritionnelles, permet donc de simuler des seuils de reformulation à partir des données disponibles sur les emballages.

La base de données de l'Oqali a permis d'exploiter les données relatives à 43 161 références produits⁴ récoltées entre 2012 et 2022 (en fonction des groupes d'aliments), rendant possible la réalisation d'un état des lieux de l'offre alimentaire française pour 29 groupes d'aliments de

¹ <https://www.oqali.fr>

² Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

³ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

⁴ Références produits considérées pour l'étude de la variabilité nutritionnelle des versions les plus récentes des rapports sectoriels Oqali (pour 29 groupes d'aliments).

produits transformés différents, dénommés secteurs Oqali dans la suite de cet AST (Tableau 1). Les aliments infantiles (laits infantiles et aliments infantiles de diversification) répondant à des réglementations strictes et spécifiques, ainsi que les produits vendus en restauration hors foyer (peu nombreux et non représentatifs) disponibles dans la base Oqali ont été exclus. Parmi les 29 secteurs alimentaires considérés, les données de 14 d'entre eux sont plus récentes que celles prises en compte dans le cadre des travaux de la saisine 2019-SA-0122 seuils de reformulation.

Enfin, il faut noter que seuls les produits présents sur le marché lors des derniers suivis sectoriels sont considérés par la suite. Ainsi, si certains produits, pris en compte lors des premiers suivis sectoriels ne sont plus disponibles sur le marché lors des dernières collectes, ceux-ci ne sont pas intégrés dans le présent état des lieux.

Tableau 1 : Liste des 29 secteurs suivis par l'Oqali et considérés dans le cadre de la simulation de seuils de reformulation, et effectifs de produits associés (données les plus récentes mobilisables par secteur).

Secteur Oqali	Année(s) de recueil des données	Couverture estimative en pourcentage ¹	Nombre total de produits considérés
Aperitifs a croquer	2021	68	1576
Barres cerealieres	2016	82	181
Biscuits et gateaux industriels	2018	76	3120
Boissons Rafrichissantes Sans Alcool	2019	82	2343
Bouillons et potages	2017	66	788
Cereales pour le petit dejeuner	2018	87	659
Charcuterie et assimiles	2020	81	4533
Chocolat et produits chocolates	2012	74	1015
Compotes	2017	90	972
Confiseries	2017	78	1255
Confitures	2017	81	781
Conserves de fruits	2017	76	245
Fromages	2018	74	2738
Glaces et sorbets	2015	87	1953
Jus et nectars	2019	81	1663
Margarines	2016	86	109
Panification croustillante et moelleuse	2019	86	1740
Plats cuisines ambients	2020	67	2672
Plats cuisines frais	2020	71	2251
Plats cuisines surgelés	2020	76	2108
Preparations pour desserts	2013-2014	76	330
Produits laitiers et desserts frais	2017	87	3131
Produits traiteurs frais	2015	58	2293
Produits transformes a base de pomme de terre	2022	80	1037
Sauces chaudes	2017	78	609
Sauces condimentaires	2016	80	623
Sirops et boissons concentrees a diluer	2019	90	681
Snacking surgelé	2018	80	1147
Viennoiseries et desserts surgelés	2018	75	608
Ensemble des données	2012 à 2022	78	43161

¹ Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar - Panel Worldpanel : données d'achats des ménages représentatives de la population française
Secteur en gras italique : secteur pour lequel les données utilisées sont plus récentes que lors de la précédente saisine publiée en 2021 (2019-SA-0122 seuils de reformulation)

2.2. Traitement des données de composition nutritionnelle

A partir des valeurs nutritionnelles étiquetées sur les emballages des 43 161 références produits sélectionnées, des hypothèses, présentées par la suite, ont été effectuées pour l'estimation des seuils.

2.2.1. Conversion des valeurs nutritionnelles

A l'exception des boissons (secteurs des Jus et nectars, des Boissons rafraichissantes sans alcool ainsi que des Sirops et boissons concentrées à diluer), du secteur des Bouillons et potages ainsi que de 3 familles du secteur Chocolat et produits chocolatés (Dosettes reconstituées, Poudres chocolatées non sucrées reconstituées ainsi que Poudres chocolatées sucrées reconstituées), dont les unités d'expression sont données pour 100 ml, les valeurs nutritionnelles des autres secteurs étudiées sont données pour 100 g. Dans le cas des Glaces et sorbets, présentant pour la plupart des densités différentes de 1, les teneurs pour 100 ml de produit ont été rapportées à 100 g à l'aide de la correspondance entre le poids et le volume qui peut être disponible sur les emballages des produits. Dans le cas où l'emballage d'une référence ne présentait pas de masse volumique propre (n=9), la moyenne de la famille Oqali correspondante a été utilisée.

2.2.2. Traitement des valeurs non quantifiées

Pour certaines références produits, les teneurs sont exprimées comme « inférieure à » une valeur X. Dans ce cas, la valeur affichée a été divisée par 2, comme cela est réalisé pour les traitements des données intégrées aux rapports sectoriels de l'Oqali.

Certains emballages utilisent également la notion de « traces ». Dans ce cas, la valeur 0,0001 g/100 g ou 0,0001 g/100 ml a été considérée.

2.2.3. Reconstitution des valeurs nutritionnelles

Dans le cas des produits à reconstituer avant consommation, les valeurs nutritionnelles ont été estimées selon une méthodologie décrite dans les rapports Oqali correspondants, en accord avec les professionnels du secteur. Cette estimation a été effectuée pour les produits sous forme déshydratée (purées en flocons, soupes déshydratées, poudres chocolatées...), pour les frites pour friteuse considérées après cuisson et pour les préparations pour desserts, dont les valeurs nutritionnelles ne sont intégrées que si elles correspondent au produit reconstitué (avec ajout des ingrédients manquants : œufs, beurre... selon les conseils du fabricant). A l'inverse, dans le cas des Sirops et boissons concentrées à diluer, les valeurs du produit tel que vendu (sans reconstitution) ont été considérées.

2.2.4. Utilisation des données sodium pour compléter les données sel

Les données utilisées pouvant être antérieures à l'application du règlement 1169/2011⁵ rendant obligatoire la déclaration nutritionnelle incluant les teneurs en sel, certains produits

⁵ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission. In *Journal officiel de l'Union européenne L304 du 22 novembre 2011*. Strasbourg, France.

comportent des teneurs en sodium (sans teneur en sel). Pour ceux-ci, les teneurs en sel ont été calculées en multipliant la teneur en sodium par le facteur de conversion défini dans le cadre de la réglementation européenne, soit 2,5.

2.2.5. Bilan des valeurs nutritionnelles utilisées

Pour chaque nutriment, les produits n'étiquetant pas de teneur ont été exclus. Ainsi, parmi les 43 161 références considérées et en fonction des informations disponibles sur les emballages, ont été étudiées :

- 42 472 teneurs en sel ;
- 42 485 teneurs en sucres ;
- 42 443 teneurs en AGS ;
- 23 292 teneurs en fibres.

A noter que le nombre de produits présentant une teneur en fibres est plus faible que pour les autres nutriments car l'étiquetage des fibres n'est pas obligatoire, contrairement aux 3 autres nutriments⁵. Par ailleurs, pour certains secteurs de produits, les données utilisées sont antérieures à la mise en œuvre du règlement rendant l'étiquetage nutritionnel obligatoire. Ceci explique que l'intégralité des produits considérés ne comporte pas de teneur pour un ou plusieurs des nutriments étudiés. Enfin, les assortiments de plusieurs références ne présentant que des valeurs nutritionnelles moyennes pour l'assortiment (et non par référence) sont inclus.

2.2.6. Familles de produits prises en compte

Pour la détermination des seuils, les familles de produits Oqali ont été utilisées (liste et définitions disponibles dans le fichier Excel fourni, onglet « Définitions_familles_09_2025 ». Il s'agit de l'entité la plus fine sur laquelle sont réalisés les traitements, dans un objectif de pouvoir suivre l'évolution de la composition nutritionnelle et de l'offre alimentaire au cours du temps. Les références produits peuvent être regroupées au sein d'une même famille Oqali selon différents critères comme la dénomination de vente, la technologie de fabrication, la recette, le positionnement marketing, etc. L'utilisation des familles Oqali permet d'analyser des produits relativement homogènes et ainsi, en considérant la variabilité des teneurs, de pouvoir simuler des seuils réalistes en matière de composition nutritionnelle puisque ces derniers correspondent à des teneurs de produits déjà disponibles sur le marché.

Les familles des 29 secteurs Oqali sont toutes considérées dès lors que des données sont disponibles pour les nutriments d'intérêt (ainsi, contrairement à la saisine 2019-SA-0122, aucune exclusion de famille considérée comme non pertinente pour l'étude du nutriment n'a été réalisée). Parmi les 635 familles étudiées, 632 (soit 99,6% des familles) disposent d'au moins une teneur en sel, sucres et AGS (acides gras saturés) et 622 (98,0%) d'au moins une teneur en fibres.

2.2.7. Définition de scénarios de seuils par famille de produits

Afin d'analyser les effets de seuils de reformulation, et en réutilisant la méthodologie de la saisine 2019-SA-0122 sur les seuils de reformulation, des scénarios ont été construits à partir des percentiles⁶ calculés sur l'ensemble des valeurs disponibles pour un couple famille/nutriment donné, en considérant l'ensemble de l'offre de la famille (cela permet de prendre en compte l'ensemble de la variabilité des teneurs d'un couple famille/nutriment). Dix scénarios sont appliqués par nutriment, correspondant chacun à un percentile donné :

- pour le sel, les sucres et les AGS : percentiles 95, 90, 85, 80, 75, 70, 65, 60, 55 et 50 qui correspondent, dans la suite de ce rapport, respectivement aux scénarios P95, P90, P85, P80, P75, P70, P65, P60, P55 et P50 ;
- pour les fibres : percentiles 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45 et 50 qui correspondent respectivement aux scénarios P5, P10, P15, P20, P25, P30, P35, P40, P45 et P50.

Les scénarios successifs équivalent à un écrêtage progressif de la variabilité des teneurs en nutriment observée pour chaque couple nutriment/famille en remplaçant les valeurs situées au-delà du P95 (respectivement du P90, etc.) par la valeur du seuil déterminé à P95 (respectivement à P90, etc.) et en recalculant alors la nouvelle teneur moyenne de la famille pour chacun des scénarios (Figure 1). La méthode appliquée peut conduire à une sous-estimation de l'impact du scénario sur les teneurs moyennes puisque la distribution des teneurs en nutriment est considérée comme restant stable pour les autres produits et que tous les produits dont la teneur en nutriment était supérieure à la valeur seuil se placent à la teneur maximale (et non à une teneur plus faible).

Par exemple, pour la famille des « Desserts frais de type mousse »⁷ du secteur des Produits laitiers et desserts frais, 147 produits présentent au moins une teneur en sucres, avec une teneur en sucres minimale de 13,0 g/100 g, une valeur maximale de 29,6 g/100 g et une moyenne se situant à 20,0 g/100 g. Par calcul, la valeur du percentile 95 pour les sucres est de 26,0 g/100 g, ce qui correspond à la valeur seuil sous laquelle se situent 95 % des teneurs en sucres de la famille. Le scénario P95 correspond au remplacement de la teneur en sucres des produits pour lesquels cette teneur est supérieure à 26,0 g/100 g, par une nouvelle teneur égale à 26,0 g/100 g. La teneur moyenne en sucres de la famille après cette modification est alors recalculée. Ce scénario P95 simule ainsi la reformulation des 5 % de produits aux teneurs en sucres les plus élevées avec une teneur en sucres correspondant à la valeur du percentile 95 avant reformulation.

La même procédure est appliquée pour le sel et les AGS.

⁶ Les percentiles séparent la distribution en 100 parts égales (par exemple, le 95^{ème} percentile correspond à la valeur sous laquelle se situent 95% des observations, pour le nutriment, la famille et le scénario choisis).

⁷ Famille regroupant les mousses quel que soit le parfum (chocolat, café, caramel, aux fruits, etc.), comprenant également les mousses liégeoises et les mousses avec sauces. Les produits de cette famille peuvent contenir des œufs. Les mousses au fromage blanc/frais ainsi que les mousses avec une ganache sont exclues de cette famille.

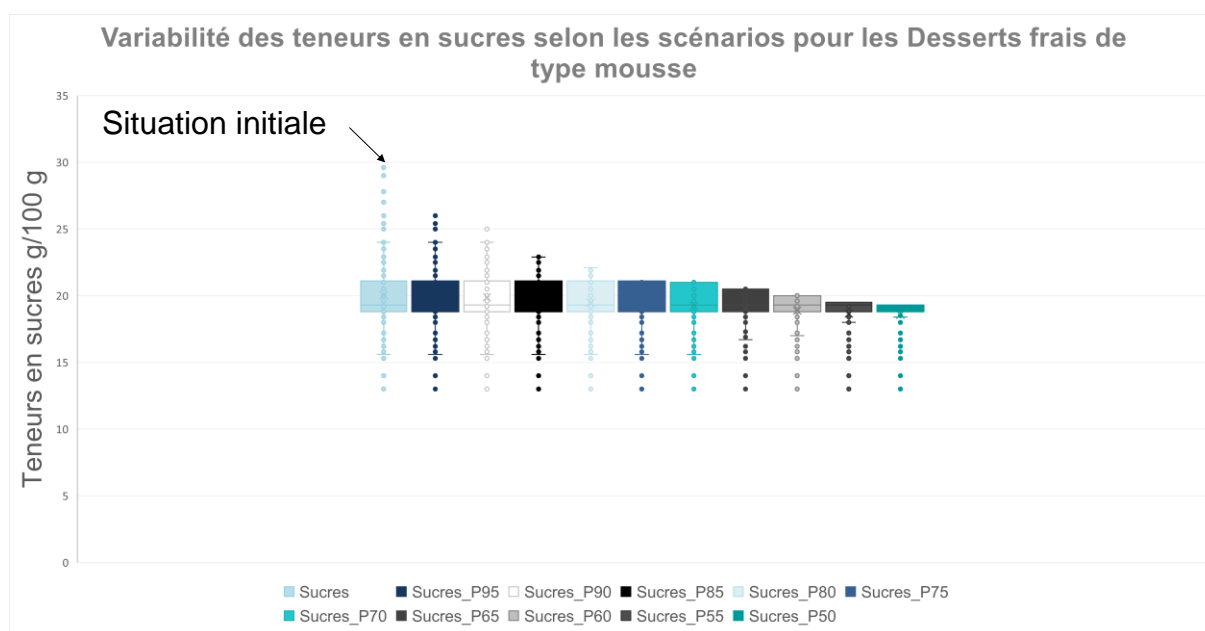


Figure 1 : Application des différents scénarios sur la variabilité des teneurs en sucres (g/100 g) pour la famille des Desserts frais de type mousse.

Pour les fibres, la procédure est « inversée » par rapport aux 3 autres nutriments étudiés, puisque c'est une teneur minimale qui est recherchée. **Les scénarios successifs équivalent à un écrêtage progressif de la variabilité des teneurs en fibres en remplaçant les valeurs situées en-dessous du P5 (respectivement du P10, etc.) par la valeur du seuil déterminé à P5 (respectivement à P10, etc.) et en recalculant alors la nouvelle teneur moyenne de la famille pour chacun des scénarios (Figure 2).** Comme pour les autres nutriments, la méthode appliquée peut impliquer une sous-estimation de l'impact du scénario sur les teneurs moyennes en fibres puisque la distribution des teneurs est considérée comme restant stable pour les autres produits et que tous les produits dont la teneur en fibres était inférieure à la valeur seuil se placent à la teneur minimale (et non à une teneur plus élevée).

Pour la famille des « Biscuits fourrés ou nappés aux fruits »⁸ du secteur des Biscuits et gâteaux industriels par exemple, 96 produits présentent au moins une teneur en fibres, avec une teneur minimale de 0,7 g/100 g, une valeur maximale de 8,9 g/100 g et une moyenne se situant à 2,6 g/100 g. Par calcul, la valeur du 5ème percentile pour les fibres est de 1,2 g/100 g, ce qui correspond à la valeur seuil sous laquelle se situent 5 % des teneurs en fibres de la famille. Le scénario P5 correspond au remplacement de la teneur en fibres des produits pour lesquels cette teneur est inférieure à 1,2 g/100 g, par une nouvelle teneur égale à 1,2 g/100 g. La teneur moyenne en fibres de la famille après cette modification est alors recalculée. Ce scénario P5 simule ainsi la reformulation des 5% de produits aux teneurs en fibres les plus faibles avec une teneur en fibres correspondant à la valeur du percentile 5 avant reformulation.

⁸ Biscuits (biscuits secs, petits-beurre, galettes suédoises ou à l'avoine, sablés, galettes bretonnes ou écossaises, palets, sprits, tuiles, langue de chat, cigarettes russes, cookies, etc.) fourrés, sandwichés ou nappés aux fruits (y compris à la noix de coco). Ces produits peuvent contenir des fruits à coque ou des graines, et ne contiennent pas de chocolat. Cette famille comprend les biscuits génoises de type barquette, les biscuits type tartelette et les lunettes de Romans. Les florentins et les macarons sont exclus de cette famille.

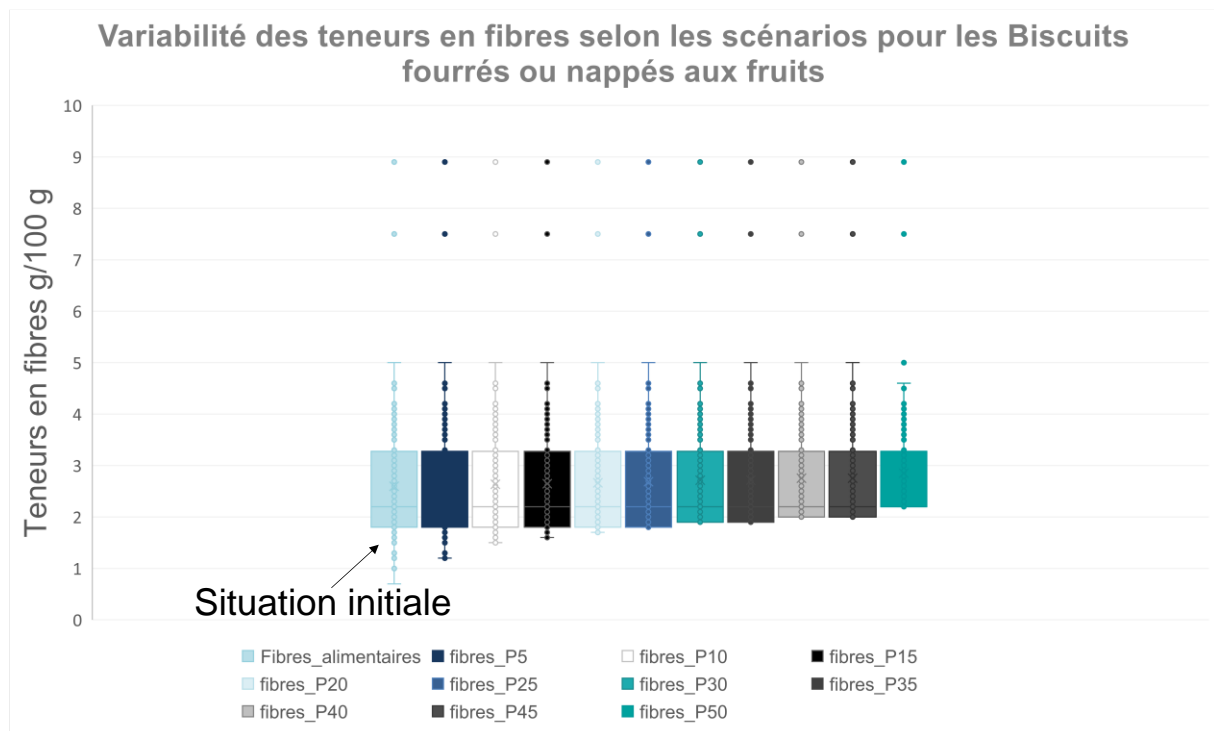


Figure 2 : Application des différents scénarios sur la variabilité des teneurs en fibres (g/100 g) pour la famille des Biscuits fourrés ou nappés aux fruits.

3. RESULTATS

Le fichier Excel « 2025-AST-0079_seuils de reformulation » détaille l'intégralité des valeurs obtenues par famille de produits. Il comprend :

- un onglet « Description » définissant les termes utilisés dans les 4 onglets suivants intitulés « SEL », « SUCRES », « AGS » et « FIBRES » ;
- 4 onglets intitulés « SEL », « SUCRES », « AGS » et « FIBRES » détaillant, pour chacune des familles, par nutriment et par scénario, les statistiques descriptives pour la situation de référence et les valeurs des seuils considérés, les nouvelles teneurs moyennes par famille après application des seuils de chacun des scénarios et le pourcentage d'évolution correspondant ;
- un onglet « Definitions_familles_09_2025 » correspondant à la liste des familles utilisées dans le cadre de cette note et à leurs définitions.

Pr Benoit Vallet

MOTS-CLÉS

Oqali, seuils, reformulation, aliments transformés

Oqali, threshold, reformulation, processed food

CITATION SUGGÉRÉE

Anses. (2025). Note d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'élaboration des scénarios de reformulation en sel, sucres, acides gras saturés et fibres pour les familles de produits Oqali (saisine 2025-AST-0079). Maisons-Alfort.,9 p