

L'appli SIGA détecte l'ultra transformation

La société française SIGA vient de tester son application qui classe les aliments selon leur degré de transformation sur les produits de Biocoop, premier réseau de magasins bio en France. Résultats d'une collaboration inspirante.



Début 2020, Biocoop a décidé de revoir 300 produits de son assortiment de marque propre pour améliorer leur composition.

Anfang 2020 hat die Biosupermarktkette Biocoop entschieden, die Rezepturen von mehreren hundert Artikeln zu überprüfen und anzupassen.

ANNA AZNAOUR. L'idée de cette application effleure Aris Christodoulou dans un supermarché brésilien. «J'avais juste retourné un paquet de biscuits qui me faisait envie, mais sa liste d'ingrédients était tellement longue et tellement incompréhensible que je l'avais vite reposé.» Curieux, le diplômé en commerce et management de la réputée EM de Lyon, fait quelques recherches et découvre la classification NOVA. Construit en 2009 par les chercheurs de l'université de São Paulo, ce système répartit les aliments en quatre groupes en fonction du degré de transformation des matières qui les composent. Les travaux précédents de ces scientifiques avaient pointé les aliments ultra-transformés comme les causes d'une inquiétante progression des maladies chroniques comme le diabète de type 2 et l'obésité, entre autres. Constats corroborés par des études similaires conduites au Canada, aux États-Unis,

au Royaume-Uni et au Mexique. Docteur David Fähr de la Haute école spécialisée de Berne confirme: «Les aliments ultra-transformés – trop mous, trop sucrés ou trop salés – empêchent le vrai rassasiement car ils sont vite ingurgités sans pour autant apporter les nutriments nécessaires à l'organisme. Par ailleurs, cette présence des exhausteurs de goût forme un «cocktail» d'additifs qui à la longue déstabilise sérieusement tout le métabolisme.»

Naissance de SIGA

Après sa découverte de NOVA et trois ans de travail dans le digital au Brésil, Aris Christodoulou revient en France et crée, en 2016, la start-up SIGA. Débute alors une collaboration avec des spécialistes du sujet, dont Anthony Fardet, auteur de l'ouvrage «Halte aux aliments ultra transformés». Le chercheur de l'INRA précise: «Ce terme désigne tout le pro-

cessus de traitement enzymatique et chimique d'un aliment avec fractionnement, cuisson et soufflage extrêmes qui dénaturent sa matrice initiale en lui ôtant toute valeur nutritive.» Et c'est précisément cette transformation que SIGA a analysée et répertoriée pour quelque 25 000 aliments en fonction de trois critères:

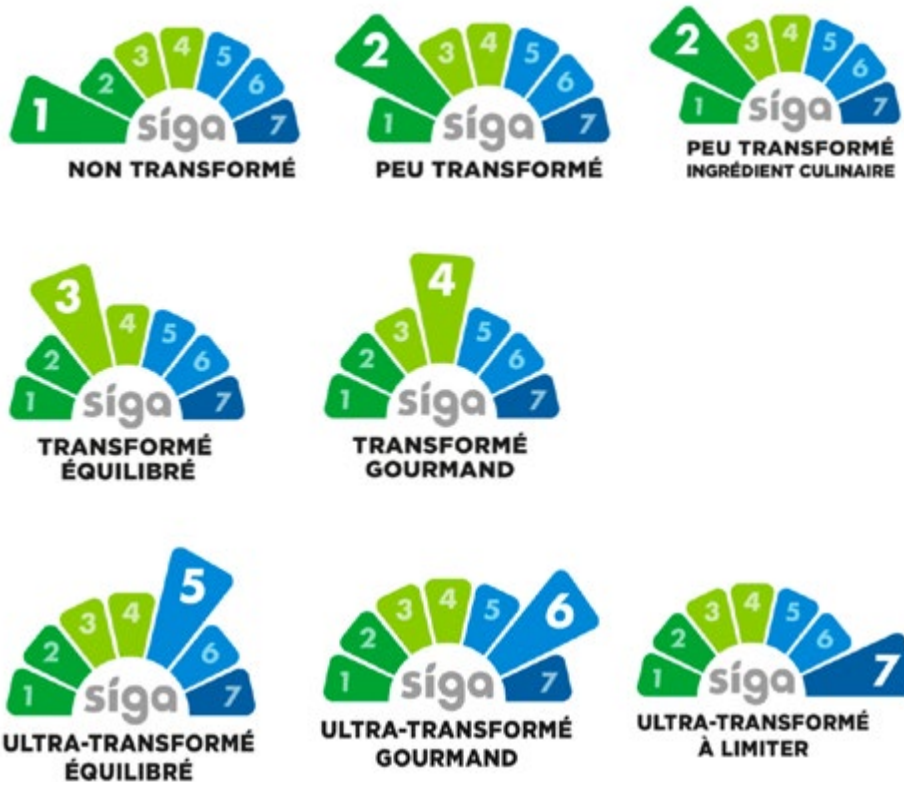
1. leur degré de transformation
2. les risques de présence d'additifs dans la recette des produits
3. les principaux seuils nutritionnels comme les taux de sel, de sucre et de matières grasses

L'application, qui a déjà fait l'objet d'une validation scientifique, note les produits alimentaires en leur attribuant des scores allant de 0 à 7 pour ce qui concerne leur degré de transformation. Gratuite, elle a été téléchargée par plus de 100 000 utilisateurs depuis fin 2020. Parmi les succès de SIGA, l'accompagnement des industriels français Franprix, Savencia, Marie, Michel & Augustin, et surtout Biocoop.

Bio sans concession

Début 2020, Biocoop décide de revoir 300 produits de son assortiment de marque propre pour améliorer leur composition. Accompagnée par SIGA, cette société coopérative, fondée il y a 35 ans et qui compte des centaines de magasins répartis sur tout le territoire français, s'attaque à 150 de ses produits manufacturés, jugés ultra-transformés. Emmanuelle Joye, sa responsable R&D, nous confie: «Les plus problématiques étaient ceux qui contenaient des sels nitrités, comme typiquement la charcuterie, que nous sommes en train de reformuler. Le bouillon remplacera ces ajouts chimiques. Ainsi, dès le printemps 2022, ces denrées seront définitivement débarrassées de l'additif en question. Idem pour ce qui est de l'acide ascorbique, que nous avons supprimée en faveur de l'extrait d'acérola, une baie d'Amérique du Sud, riche en vitamine C.»

Un grand remaniement donc, qui demande à Biocoop beaucoup d'efforts. La chaîne bio, au



L'application note les produits alimentaires en leur attribuant des scores allant de 0 à 7 pour ce qui concerne leur degré de transformation.

Die App bewertet den Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln auf einer Skala von 1 bis 7.

chiffre d'affaires annuel de 1,5 milliard d'euros, a mis également sur la sellette la lécithine. «Elle est présente dans le chocolat en tant qu'émulsifiant, et nous allons la remplacer par le beurre de cacao tout en modifiant notre processus de fabrication », explique la chimiste. Exit aussi les poudres phosphatées, comme la levure chimique utilisée dans les gâteaux. Un autre vrai défi pour tout le processus industriel, car il faut désormais les faire lever avec simplement du bicarbonate, ce qui rallonge le temps de préparation. Qu'à cela ne tienne, Biocoop va sortir en mars 2021 sa nouvelle pâte à pizza avec juste du bicarbonate. Par ailleurs, l'acide citrique, lui, est remplacé par le jus de citron. Quant aux soupes, elles sont exemptes d'amidon et de sucre ajouté.

Et quel impact sur les prix? «Avec la suppression d'un bon nombre d'ingrédients, le coût de certains produits a même accusé une baisse. Le changement le plus notable concerne leur durée de conservation, moins longue, et qui est logistiquement compliquée. Ceci dit, nous arrivons à venir à bout de cet obstacle, car nous travaillons avec des petites PME locales qui sont plus souples en termes de process indus-

triels et s'adaptent rapidement à la nouvelle donne.» Tout comme les enfants dont l'alimentation a également été revue à l'aide du système SIGA dans les cantines scolaires de Gentilly, en région parisienne. Quelque 130 produits contenus dans les fiches techniques du service de restauration et servis aux enfants en fin de repas ont été analysés. Il s'agissait de laitages, fromages, compotes et fruits au sirop, pâtisseries et biscuits secs. Les résultats de cette recherche ont révélé la présence fréquente d'additifs dans ces denrées dont 53% ont été réduits à la suite de cette expérience.

«Les enfants nés dans les années 1990 avaient du mal à manger de vraies fraises parce qu'elles n'avaient pas le goût des bonbons Fraise Tagada. Ou encore à boire des boissons qui décaient. Conditionné par l'industrie et son marketing, le palais du consommateur n'avait plus le goût des vraies saveurs. Aujourd'hui, plus conscients et mieux informés, les gens sont davantage sensibles à leur alimentation. Une réalité qui doit faire réagir l'ensemble de l'industrie alimentaire», conclut le CEO de SIGA.

<https://siga.care/application-mobile>
redaktion@alimentaonline.ch

App zeigt den Verarbeitungsgrad

Das französische Start-up Siga hat eine App entwickelt, die den Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln auf einer Skala von 1 (kaum verarbeitet) bis 7 (hochverarbeitet) abbildet. Die App basiert auf der NOVA-Klassifikation, die 2009 von Forschern der brasilianischen Universität in Sao Paulo entwickelt wurde. Sie teilt Lebensmittel gemäss ihrem Verarbeitungsgrad in vier Stufen ein. Frühere Studien der Forscher hatten gezeigt, dass der Konsum hochverarbeiteter Lebensmittel zu einem Anstieg von Krankheiten wie Diabetes Typ 2 oder Fettleibigkeit führen – zu diesem Ergebnis kommen auch Studien aus Kanada, den USA, Grossbritannien und Mexiko. Siga hat 25 000 Produkte analysiert punkto Verarbeitungsgrad, Zusatzstoffe in den Rezepturen und Nährwerte wie Salz, Zucker und Fett.

Seit Ende 2020 wurde die App über 100 000 mal heruntergeladen, und auch Lebensmittelhersteller und Detailhändler nutzen die Expertise von Siga. So hat etwa die

grosse Biosupermarktkette Biocoop mit Hilfe von Siga die Rezepturen von 150 hochverarbeiteten Eigenmarken-Produkten analysiert und verbessert. So ersetzt Biocoop etwa das Nitritpökelsalz in seinen Charcuterieprodukten durch Bouillon ersetzt und statt Ascorbinsäure wird ein Extrakt aus der Acerola-Beere verwendet. Der Emulgator Lecithin in der Schokolade wird durch Kakaobutter ersetzt, was auch eine Anpassung des Fabrikationsprozesses nötig macht. In den Suppen hat es künftig keine Stärke und keinen zugesetzten Zucker mehr drin

Was bedeuten diese Reformulierungen für den Preis? «Mit dem Weglassen von gewissen Zusatzstoffen ist der Produktionspreis mancher Produkte sogar gesunken», sagt Emmanuelle Joye, Forschungs- und Entwicklungsverantwortliche bei Biocoop. Die grösste Herausforderung sei die kürzere Haltbarkeit der Lebensmittel, was die Logistik komplizierter mache. aa