

Enquête Ifop pour Siga¹ :

77% des Français considèrent que fabricants et distributeurs ne prennent pas suffisamment en compte la santé des consommateurs dans la fabrication des aliments*

A l'ère du « food bashing », la méthodologie scientifique développée par Siga, la startup française de la foodtech, pionnière de l'analyse de l'ultra-transformation, permet de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs en termes de naturalité, d'authenticité et de transparence. Depuis septembre 2019, le Ministère des Solidarités et de la Santé s'est donné pour objectif de réduire de 20% la part des aliments ultra-transformés (AUT) dans l'alimentation d'ici 2021 (programme National Nutrition Santé - PNNS 4). « Ultra-délétères » pour la santé, leur consommation est, en effet, associée à un sur-risque de mortalité d'après l'enquête nationale Nutri-Net Santé²... Répondant directement à ces nouveaux enjeux, la méthodologie Siga permet d'évaluer scientifiquement le degré de transformation des aliments et les risques liés aux ingrédients et additifs, en complément d'une analyse nutritionnelle traditionnelle. Avec Siga, les industriels bénéficient d'un accompagnement scientifique vers la transition alimentaire et d'outils d'aide à la décision pour faire des choix raisonnés et privilégier les produits de qualité et, in fine, des produits plus sains et authentiques.

Témoignage d'un industriel et chiffres à l'appui

Des consommateurs Français défiants et mal informés

L'enquête Ifop pour Siga présente les Français comme majoritairement défiants à l'égard des fabricants et des distributeurs d'aliments en matière de santé. Dans le contexte du food bashing, l'explosion des applications de notation des produits, ont montré qu'ils étaient à la recherche d'une plus grande transparence concernant les produits.

Alors qu'il s'agit, aujourd'hui, d'un enjeu de santé publique, **7 Français sur 10³ se disent mal informés sur les aliments ultra-transformés et leurs effets néfastes sur la santé** (la grande majorité, 62%, en ayant déjà entendu parler). Ainsi, si les aliments ultra-transformés sont trop présents dans notre alimentation (ils représentent 36%⁴ des calories assimilées par jour), il ne s'agit pas pour autant de les diaboliser :

« Les consommateurs ont tendance à confondre produits industriels et aliments ultra-transformés. Il est pourtant possible de consommer des produits industriels de qualité pas, peu ou simplement transformés, » rappelle Aris Christodoulou, Président et co-fondateur de Siga.

¹ Sondage Ifop pour Siga réalisé par questionnaire auto-administré en ligne du 4 au 5 février 2020 auprès d'un échantillon de 1 008 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

² <https://etude-nutrinet-sante.fr/article/view/230>

³ Enquête Ifop pour Siga Nov. 2019. Disposition sur demande.

⁴ Julia, C., Martinez, L., Allès B. & Touvier, M. (2018). Contribution of ultra-processed foods in the diet of adults from the French NutriNet-Santé study. *Public Health Nutrition*, 21 (Special issue 1), 27-37.



L'accompagnement Siga pour des produits authentiques de qualité

La méthodologie Siga offre une approche scientifique, fiable et complète, pour analyser de façon exhaustive les listes d'ingrédients alimentaires en complément d'une information nutritionnelle classique. L'accompagnement de Siga débute par un audit scientifique de la qualité des produits : une analyse fine des ingrédients grâce à un algorithme spécifiquement développé par Siga et l'œil de ses experts en santé et nutrition.

L'accompagnement Siga permet aux enseignes et distributeurs de faire des choix éclairés pour construire une offre alimentaire de qualité en identifiant et proposant les ingrédients et produits les plus sains et les moins transformés.

Grâce à un indice simple et clair et des médailles qui récompensent les meilleurs produits de chaque catégorie, Siga propose une solution pragmatique pour faciliter le travail des acteurs de l'alimentation en contribuant à une meilleure information et compréhension de l'ultra-transformation.

Témoignage d'un industriel

*« Fabriquer un produit de qualité,
valorisé auprès de nos partenaires et des consommateurs.
Le vrai goût de la viande : sans nitrite et sans ingrédients inutiles... »*

Guillaume Wagner, Charcuterie Philippe Wagner, Groupe Bazin retrace son parcours avec Siga.

- Pourquoi avez-vous fait appel à Siga ?

« Nous voulions nous challenger encore sur notre nouvelle gamme de produits, Philippe Wagner : une gamme de charcuterie « clean », à base d'ingrédients 100% d'origine naturelle, sans nitrite, labellisée Bleu-Blanc-Cœur... Avec le NutriScore seul, les charcuteries sont systématiquement mal notées car elles contiennent nécessairement du sel et du gras. Évidemment, il s'agit de charcuterie ! »

- Comment s'est traduit l'accompagnement Siga ?

« Avec l'aide de Siga, nous avons prêté grande attention au degré de transformation de nos produits et enlevé les additifs, les ingrédients inutiles tels que le lactose et les sucres. Nous les avons remplacés par plus de viande et d'épices et donc plus de goût ! C'est le vrai goût de la viande que nous mettons en avant. Nous avons maintenant des médailles Siga sur tous nos produits de cette gamme ! »

Retrouvez la gamme Philippe Wagner sur : <http://www.philippe-wagner.fr/>

Ils font confiance à Siga La méthodologie Siga est déjà utilisée par des distributeurs précurseurs sur les AUT tels que **Franprix** ou **Biocoop**, des industriels tels que **Savencia**, **Marie**, **Michel** et **Augustin**, **Groupe Bazin** ou encore des **restaurateurs collectifs**, des **écoles** et des **collectivités**.



SIGA : une approche graduelle et moins stigmatisante de l'ultra-transformation

Graduel quant à l'ultra-transformation, l'indice Siga classe les produits en 7 catégories. Un produit ultra-transformé peut être classé comme « ultra transformé » ET « équilibré », ou « gourmand » ou « à limiter ». L'indice Siga permet de choisir les aliments les plus simples, les plus naturels, donc les moins transformés.



Des médailles pour les produits « bons élèves » des AUT



« Le concept d'aliment ultra-transformé permet de mettre en valeur les produits industriels de bonne qualité et de les distinguer de ceux à la qualité dégradée, » Dr Anthony Fardet, Président du comité scientifique de Siga⁵,

Une analyse scientifique des aliments

Siga a mis au point un algorithme qui permet d'analyser automatiquement la composition des aliments, en fonction de leur niveau de transformation et du risque associé. Siga se base sur les données légales mentionnées sur le packaging (ingrédients, table nutritionnelle) et les compare automatiquement à une liste de plus de 25 000 ingrédients pré-enregistrés par Siga. Tous les résultats de l'analyse via l'algorithme font l'objet d'une ultime vérification scientifique.

Les critères⁶ d'évaluation ? le degré de transformation, le risque des additifs et les seuils nutritionnels (taux de sel, sucres, matières grasses).

En savoir plus sur Siga

Créé en 2016 par Aris Christodoulou, Siga a développé un indice et une méthodologie scientifique d'évaluation du degré de transformation des aliments. En effet, il est scientifiquement établi que les aliments ultra-transformés (AUT) ont de des effets délétères sur la santé. Leur consommation est associée à des sur-risques de mortalité, de cancer, d'obésité, des maladies chroniques telles que : addiction, autisme, dépression, dyslipidémies, hypertension artérielle maladie cardiovasculaire, microbiote, mortalité, prise de poids, syndrome de l'intestin irritable, syndrome métabolique.

L'indice Siga informe et éduque les consommateurs au mieux manger pour mieux vivre. Siga encourage l'adoption d'un régime alimentaire préventif qui privilégie le végétal, la variété, le vrai et limite la consommation des aliments ultra-transformés.

Siga accompagne les industriels à mieux produire et implique les distributeurs à une prise en compte des enjeux des aliments ultra-transformés... Aujourd'hui, la méthodologie et l'indice Siga sont utilisés par des distributeurs précurseurs tels que Franprix ou Biocoop ou encore des industriels tels que Savencia, Marie, Michel et Augustin. En mars 2019, Siga a opéré une levée de fonds bouclée à 1 million d'euros auprès de Newfund et de bpifrance.

www.siga.care   

⁵ Dr Fardet est ingénieur Agro-Alimentaire & Docteur en Nutrition Humaine (HDR) et précurseur des AUT en France.

⁶ Siga base sa méthode sur le règlement européen, les avis et seuils nutritionnels posés par des organismes et institutions parmi les plus reconnus en matière d'alimentation : l'European Food Safety Authority (EFSA), l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), l'Organisme Mondial de la Santé (OMS), la Food Standard Agency...



Contacts Presse :

L'Ambassade - Estelle Reine-Adélaïde

estelle.reine-adelaide@ambassade.agency 06 17 72 74 73 / 01 47 04 12 46

Aliments ultra-transformés, le lexique

Qu'est-ce qu'un aliment ultra-transformé ?

Les AUT intègrent « *dans leur formulation l'ajout d'ingrédients et/ou additifs cosmétiques à usage principalement industriel - et ayant subi un procédé de transformation excessif - pour imiter, exacerber, masquer ou restaurer des propriétés sensorielles (arôme, texture, goût et couleur). Il peut aussi s'agir de procédés technologiques très dénaturants (pré-friture, cuisson-extrusion, soufflage...)* » précise Dr. Anthony Fardet¹, précurseur sur les AUT en France, Docteur en Nutrition Humaine (HDR), membre du Comité scientifique de Siga.

Caractérisés¹ par la **déstructuration importante de la matrice alimentaire et des ingrédients** et **des calories vides**, les aliments ultra-transformés sont **souvent riches en sucre et matières grasses**. Ils ont un effet **hyperglycémiant** et un effet **satiétogène réduit**.

Les effets délétères des aliments ultra-transformés sur la santé

De nombreuses études françaises (sur-risque de cancer)¹ et internationales¹ ont mis en évidence les liens entre consommation d'aliments ultra-transformés et sur-risques de mortalité, de cancer⁷, d'obésité, des maladies chroniques telles que : addictionⁱ, autismeⁱⁱ, dépressionⁱⁱⁱ, dyslipidémies^{iv}, hypertension artérielle^v, maladie cardiovasculaire^{vi}, microbiote^{vii}, mortalité^{viii}, prise de poids^{ix}, syndrome de l'intestin irritable^x, syndrome métabolique^{xi}.

Pour plus d'informations : <https://aliments-ultra-transformes.fr/>

ⁱ LIENS ENTRE AUT ET SANTÉ

Addiction <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28859162>

ii Autisme <https://www.nature.com/articles/s41598-019-45348-z>

iii Dépression <https://bmcmmedicine.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12916-019-1312-y>

iv Dyslipidémies [https://www.nmcd-journal.com/article/S0939-4753\(14\)00260-9/fulltext](https://www.nmcd-journal.com/article/S0939-4753(14)00260-9/fulltext)

v Hypertension artérielle <https://academic.oup.com/ajh/article/30/4/358/2645510>

vi Maladie cardiovasculaire <https://www.bmj.com/content/365/bmj.11451>

vii Microbiote <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5872783/>

viii Mortalité <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/article-abstract/2723626>

ix Prise de poids [https://www.cell.com/cell-metabolism/fulltext/S1550-4131\(19\)30248-7](https://www.cell.com/cell-metabolism/fulltext/S1550-4131(19)30248-7)

x Syndrome de l'intestin irritable <https://insights.ovid.com/pubmed?pmid=29904158>

xi Syndrome métabolique <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/31077725>

⁷ <https://www.bmj.com/content/360/bmj.k322>