

La méthodologie Siga pour l'analyse des aliments ultra-transformés reconnue par la Revue scientifique Food & Function 2020



Siga publie : « *The holistico-reductionist Siga classification according to the degree of food processing : an evaluation of ultra-processed foods in French supermarkets* »

dans l'édition du 30 janvier 2020 de Food & Function

Lien vers l'article : <https://doi.org/10.1039/C9FO02271F>

L'exigeant comité de lecture de la revue internationale Food & Function vient de sélectionner et publier l'article écrit par quelques-uns des membres du comité scientifique de Siga, pionnière en France de l'analyse de l'ultra-transformation : une reconnaissance de la communauté scientifique internationale pour la jeune startup française de la foodtech.

L'article signé par Sylvie Davidou, Aris Christodoulou, Anthony Fardet et Kelly Frank revient sur la classification « originelle » des aliments ultra-transformés, Nova, et expose la démarche qui a prévalu à la classification Siga (littéralement « qui suit » la Nova, en brésilien !)

L'article publié dans Food & Function explique en quoi et pourquoi la classification Siga va plus loin que Nova. Outil reconnu internationalement, Nova classe les aliments en 4 catégories et conceptualise la notion d'Aliment Ultra-transformé via une définition générique du concept. Une approche qui peut se révéler trop schématique pour être exploitée de manière opérationnelle par les industriels ou les distributeurs dans leur processus d'amélioration de l'offre alimentaire (et concrètement la transformation de leurs recettes) et l'accompagnement pour le « mieux manger ».

Siga apporte quant à elle une définition plus graduelle des aliments, en particulier, ultra-transformés (le groupe 4 de la classification Nova). Ainsi, un produit « ultra-transformé » d'après Nova peut ainsi être jugé comme « ultra transformé » et « équilibré », ou « gourmand » ou « à limiter » selon la classification Siga.

Les auteurs précisent également les points clés de la méthodologie scientifique Siga :

- Une classification des aliments en 7 catégories, fonction notamment de la présence et du nombre de **marqueurs d'ultra-transformation** (MUT¹ :

¹ Les MUT.: ce sont des ingrédients obtenus par des « procédés physiques, chimiques et/ou biologiques conduisant à la purification et/ou à une forte dégradation par rapport à la matrice originelle de l'aliment²⁹ ». Les procédés de dégradation peuvent être directement appliqués au produit fini (ex : cuisson-extrusion).



substances, ingrédients et additifs délibérément ajoutés ou obtenus par synthèse ou par une succession de manipulations de l'aliment).

- **Une analyse scientifique robuste grâce à l'algorithme développé par Siga.** Il permet d'analyser automatiquement les ingrédients constitutifs des aliments, en fonction de leur niveau de transformation et du risque associé. Tous les résultats de l'analyse via l'algorithme font l'objet d'une vérification scientifique.
- **Les critères² d'évaluation ?** Le degré de transformation, le risque des additifs et les seuils nutritionnels (taux de sel, sucres, matières grasses).

Siga a ainsi analysé près de 25 000 aliments emballés. Sur ce nombre, plus de 2/3 étaient des produits ultra-transformés.

« Cette publication est très encourageante pour Siga. Elle symbolise la reconnaissance par la communauté scientifique à l'échelle internationale de la méthodologie Siga et vient saluer nos efforts pour une meilleure compréhension et prise en compte des aliments ultra-transformés pour mieux manger et mieux vivre, » conclut Aris Christodoulou, Président et co-fondateur de Siga.

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   

Siga distingue deux sortes de MUT : ceux obtenus par synthèse chimique identique au naturel ou purification ou forte dégradation (isolats de protéines, les amidons, les arômes naturels, les extraits de levures...) et ceux obtenus par synthèse artificielle ou par combinaison de procédés combinant purification³⁰ et forte dégradation³¹ de la matrice originelle (sirops de glucose-fructose, protéines hydrolysées, amidons modifiés, carboxyméthylcellulose...)

² 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... La méthodologie Siga intègre également la définition du principe de précaution de la législation de la réglementation européenne (CE N° 178/2002, Article 7).



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 cancer³, d'obésité, des maladies chroniques telles que : addictionⁱ autismeⁱⁱ, diabèteⁱⁱⁱ, dépression^{iv}, dyslipidémies^v, hypertension artérielle^{vi}, maladie cardiovasculaire^{vii}, microbiote^{viii}, mortalité^{ix}, prise de poids^x, syndrome de l'intestin irritable^{xi}, syndrome métabolique^{xii}.

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 Diabète <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/article-abstract/2757497>

^{iv} Dépression <https://bmcmecine.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12916-019-1312-y>

^v 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)

^{vi} Hypertension artérielle <https://academic.oup.com/ajh/article/30/4/358/2645510>

^{vii} Maladie cardiovasculaire <https://www.bmj.com/content/365/bmj.l1451>

^{viii} Microbiote <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5872783/>

^{ix} Mortalité <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/article-abstract/2723626>

^x 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)

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

^{xii} Syndrome métabolique <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/31077725>

³ <https://www.bmj.com/content/360/bmj.k322>