



L'indice SIGA, évaluation du niveau de transformation des aliments

FOURNISSEURS

ENTREPRISE

Nom entreprise : SIGA

Chiffre d'Affaires: /

Effectif (2020) : 7

Pays (siège social) : France

Site internet : <https://siga.care/>

Contact:

Aris Christodoulou

Président co-fondateur

aris@siga.care



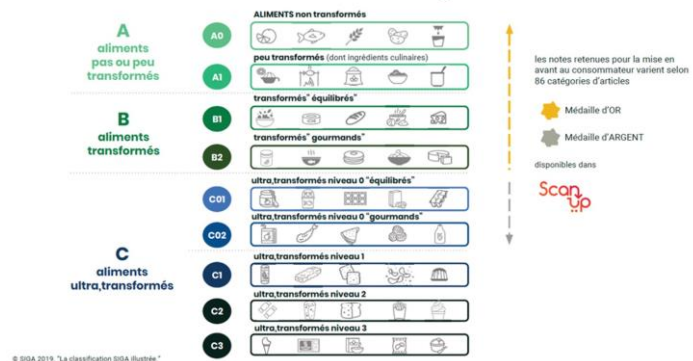
CONTEXTE

Le Nutri-Score, initié en France en 2016 par la loi de modernisation du système de santé, est un logo permettant d'évaluer la qualité nutritionnelle des aliments. Il est complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire. Il se base sur la teneur en nutriments et aliments à favoriser, comme les fibres, les protéines et les fruits et légumes, ainsi que ceux à limiter comme l'énergie, les acides gras saturés, les sucres et le sel. Cependant, il ne prend pas en compte le degré de transformation des produits. C'est donc ce que fait SIGA, qui propose un score pour de nombreux aliments, allant de l'ingrédient brut à la nourriture ultra-transformée.

OBJECTIFS

- Evaluer le niveau de transformation des aliments.
- Permettre au consommateur de choisir les aliments les moins transformés, qui sont donc plus naturels et simples.
- Aider à comparer les produits alimentaires, en complément du Nutri-Score.
- Adopter une vision globale, au-delà de la composition nutritionnelle d'un aliment.
- Ne pas stigmatiser certaines catégories de produits.

La classification siga illustrée



DÉMARCHE

SIGA est une démarche collaborative, qui se veut bienveillante et pragmatique. Ainsi, elle ne souhaite pas dénigrer les produits ultra-transformés, qui peuvent être consommés occasionnellement. Elle désire plutôt participer à une démarche de promotion de la qualité, de reformulation des produits et de sélection, via une information scientifique commune.

Elle implique toutes les parties prenantes, des industries agro-alimentaires aux distributeurs, jusqu'aux consommateurs, en passant par les restaurateurs collectifs. Elle permet aux produits les moins transformés d'être mis en avant.

En effet, la matrice, c'est-à-dire la structure d'un aliment, influe sur sa métabolisation par notre corps. La composition nutritionnelle seule ne permet pas de quantifier pleinement sa qualité, la transformation a aussi un impact.

SIGA a créé une classification à 3 niveaux, allant de A (aliments peu ou pas transformés) à C (aliments ultra-transformés). Ces niveaux sont eux-mêmes subdivisés en classes numérotées, plus le numéro est faible, plus le produit est simple. Par exemple pour le niveau B, la classe B1 désigne les produits transformés « équilibrés » et B2 indique ceux « gourmands ». 9 classes sont ainsi distinguées.

86 catégories d'articles ont été établies pour l'évaluation, par exemple celle des biscuits apéritifs. Dans chaque catégorie, une note allant de 1 (pour la classe A0, non transformé) à 7 (classe C1 à C3, ultra-transformé à limiter) est calculée. Des médailles d'or ou d'argent sont attribuées aux articles qui se distinguent. La première est attribuée aux meilleurs produits de chaque catégorie, la seconde pour ceux qui ont une composition plus simple que d'autres produits.

Pour en savoir plus

<https://www.facebook.com/siga.care/>

https://twitter.com/siga_care

<https://www.linkedin.com/company/sigacare>

<https://www.instagram.com/siga.care/?hl=fr>

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Equipe pluridisciplinaire : commerciaux, agro-alimentaires et nutritionnistes.
- Comité d'experts de l'alimentation, la nutrition et la santé.
- De plus en plus d'études scientifiques montrent un lien entre consommation de produits ultra-transformés et cancers et maladies chroniques comme l'obésité.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Travail en partenariat avec l'industrie agroalimentaire.• Développement d'une expertise et offre de services complémentaires : analyse de catégories, benchmarking, identification d'ingrédients déclassants et recommandation qualité.• Offre modulable.	<ul style="list-style-type: none">• Outil de comparaison pour le consommateur complémentaire à ceux existants.• Mise en avant des produits les plus sains dans le sens de moins transformés.• Incitation à la reformulation des aliments et promotion de la qualité.• Travail avec toutes les parties prenantes.

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

