



Nutrition

[TOUTE L'INFO SUR](#)
ALIMENTATION, FAITES-VOUS DU BIEN

PARTAGER

-
-

MALBOUFFE - Téléchargée plus de cinq millions de fois, l'application Yuka, qui permet de déterminer la qualité d'un aliment en scannant son code barre, est devenue pour beaucoup un outil indispensable lors des virées au supermarché. Mais les appréciations qu'elle délivre sont-elles fiables ?

25 oct. 2018 17:17 - Charlotte Anglade

En faisant les courses, certains ne jurent plus que par ça. Depuis son lancement en 2017, l'application Yuka, qui note les aliments en fonction de leur qualité, remporte un franc succès. En un seul scan du code-barres avec un smartphone, il est possible de savoir si le produit comporte trop de sucre, de sel, de graisses saturées ou encore d'additifs nocifs. Une pastille de couleur lui est ensuite attribuée, allant du vert foncé pour la mention "Excellent" au rouge pour "Mauvais". Mais depuis quelques temps, des voix s'élèvent contre ce système de notation accusé de s'appuyer sur des données controversées ou peu fiables.

Comme l'expliquent les développeurs de l'application sur leur site internet, 60% de l'évaluation d'un produit repose sur sa qualité nutritionnelle (calories, graisses saturées, sucres, sel, fibres et protéines...). Pour proposer ces appréciations, Yuka s'appuyait encore récemment sur la base de données sous licence ouverte "Open Food Facts" qui fonctionne sur le même principe que l'encyclopédie collaborative Wikipedia. Soit des informations créées et modifiables par tous, même par les marques. Mais depuis peu, Yuka a créé sa propre base de données, dans laquelle chaque information transmise par les utilisateurs est reversée. Un support plus fiable ?

Il n'est pas pensable aujourd'hui, au vu de la visibilité de Yuka, qu'une marque prenne le risque de falsifier ses informations. **Julie Chapon, co-fondatrice de Yuka**

"Nous avons 7 millions d'utilisateurs qui représentent aujourd'hui une base de surveillance accrue et nous remontent les erreurs dans l'application. Nous avons aussi deux personnes à temps plein qui s'occupent de ces remontées et corrigent quand c'est pertinent", explique à LCI la co-fondatrice de Yuka, Julie Chapon. Des contrôles automatiques sur les photos et les valeurs renseignées ont par ailleurs été mis en place.

Comme pour "Open Food Facts", de nombreuses marques fournissent d'autre part directement à l'application les informations de leurs produits. Toutes les informations sont alors verrouillées et ne peuvent plus faire l'objet de vérifications par les utilisateurs. Mais pour Julie Chapon, il est très peu probable que celles-ci tentent la moindre fraude : "Il n'est pas pensable aujourd'hui, au vu de la visibilité de Yuka, qu'une marque prenne le risque de falsifier ses informations." La création de compte est de toute façon obligatoire et Yuka a la possibilité de savoir quel utilisateur a réalisé quelles modifications.

Concernant la composition des cosmétiques, chaque contribution est envoyée à un service externe qui retranscrit manuellement la liste des ingrédients à partir de la photo. De la même manière, les utilisateurs peuvent signaler les erreurs, tandis que certaines marques fournissent directement leurs données à l'application.

■ Des évaluations pas toujours justes

Autre souci souligné par les utilisateurs, la notation parfois peu censée des aliments. "Yuka surnote un certain nombre de produits (moins bien notés sur d'autres applications), comme des céréales de petit-déjeuner sucrées notées excellentes. Par contre, elle dévalorise les produits bruts comme le miel ou le sirop d'érable...", déplore par exemple un utilisateur sur [la page Facebook de l'application](#). Les fondateurs de Yuka concèdent effectivement que leur notation "n'a pas forcément énormément de sens" sur des produits spécifiques comme le sucre, le sel, ou encore le miel, qui sont composés à 100% d'un élément jugé mauvais pour la santé. La notation de ces produits devrait d'ailleurs être prochainement supprimée "pour donner des informations plus qualitatives".

D'autre part, un camembert qui sera sûrement mal noté par sa composition riche en sel et en graisses contient bien plus de calcium qu'un yaourt. Il serait donc dommage de l'enlever de son caddie. En somme, il est important de consommer un peu de tout, de façon raisonnable, pour s'assurer des apports nutritionnels équilibrés. Un équilibre sur le long terme que ne prend pas en compte Yuka, tout comme le profil de ses utilisateurs. En effet, selon qu'elle soit grande ou petite, forte ou mince, une personne n'aura par exemple pas les mêmes besoins caloriques. Un sportif de grande taille pourra donc plus facilement se permettre d'ingérer des produits mal notés pour leurs apports en sucres, par exemple, et qui ne seront pas forcément nocifs à sa santé.

LIRE AUSSI

VIDÉO - Yuka, l'appli pour manger plus sain **Mieux manger : le boom des applis nutritionnelles**

■ Des sources vraiment fiables ?

30% de l'évaluation repose d'autre part sur la présence d'additifs nocifs, tels que des conservateurs ou des colorants. Mais [selon le média spécialisé ADN](#), Yuka s'appuierait, pour déterminer la dangerosité des additifs, sur des livres "plutôt controversés comme *Les additifs alimentaires* de Marie-Laure André, ou *Additifs alimentaires, danger* de Corinne Gouget". Les auteures, respectivement nutritionnistes et fervente apôtre d'une alimentation saine, sont accusées de ne retenir que les études les plus catastrophiques.

Mais si, comme confirmé à l'ADN, ces livres font bien partie des sources de Yuka, les développeurs se basent aussi sur les travaux de l'UFC-Que Choisir, les données de l'ANSES, du CIRC, ou encore de l'EFSA. "Chaque analyse d'ingrédient repose sur des sources scientifiques et fiables : nous avons d'ailleurs décidé de les afficher prochainement dans l'application afin que cela ne puisse pas être utilisé comme un argument par les marques pour se défendre de faire des produits avec des substances controversés", assure à *LCI* la co-fondatrice de l'application. Et d'ajouter : "Les marques se cachent derrière le fait que ces substances sont autorisées par la législation. Mais le fait que les ingrédients soient autorisés en Europe ne veut pas dire qu'ils sont sans risque : on sait qu'il faut des années et des dizaines d'études avant qu'une substance controversée soit interdite". Yuka préfère ainsi appliquer le principe de précaution.

Les 10% restant de la notation des produits concernent pour leur part la dimension biologique de l'aliment