



**OPEN FOOD FACTS**

l'information alimentaire ouverte



# Assemblée Constitutive de l'Association Open Food Facts

11/04/2014 – Numa – Paris

Bienvenue !



# Le menu de ce soir

- Le Projet
  - Présentation rapide
  - Quelques chiffres
  - Utilisations et réutilisations
  - Projets en cours et à venir
- L'Association
  - Pourquoi une association ?
  - Comment communiquer, s'organiser, et avancer ?
  - Statuts
  - Election du Conseil d'Administration

# A l'origine du projet, des questions

- La tarte aux pommes fait-elle grossir ?
- Peut-on changer le monde ?
- Peut-on changer le monde en bien ?



Tarte aux pommes normande par LiliMarti  
<http://www.lacuisinedelilimarti.com/>

# Automne 2011, le déclic

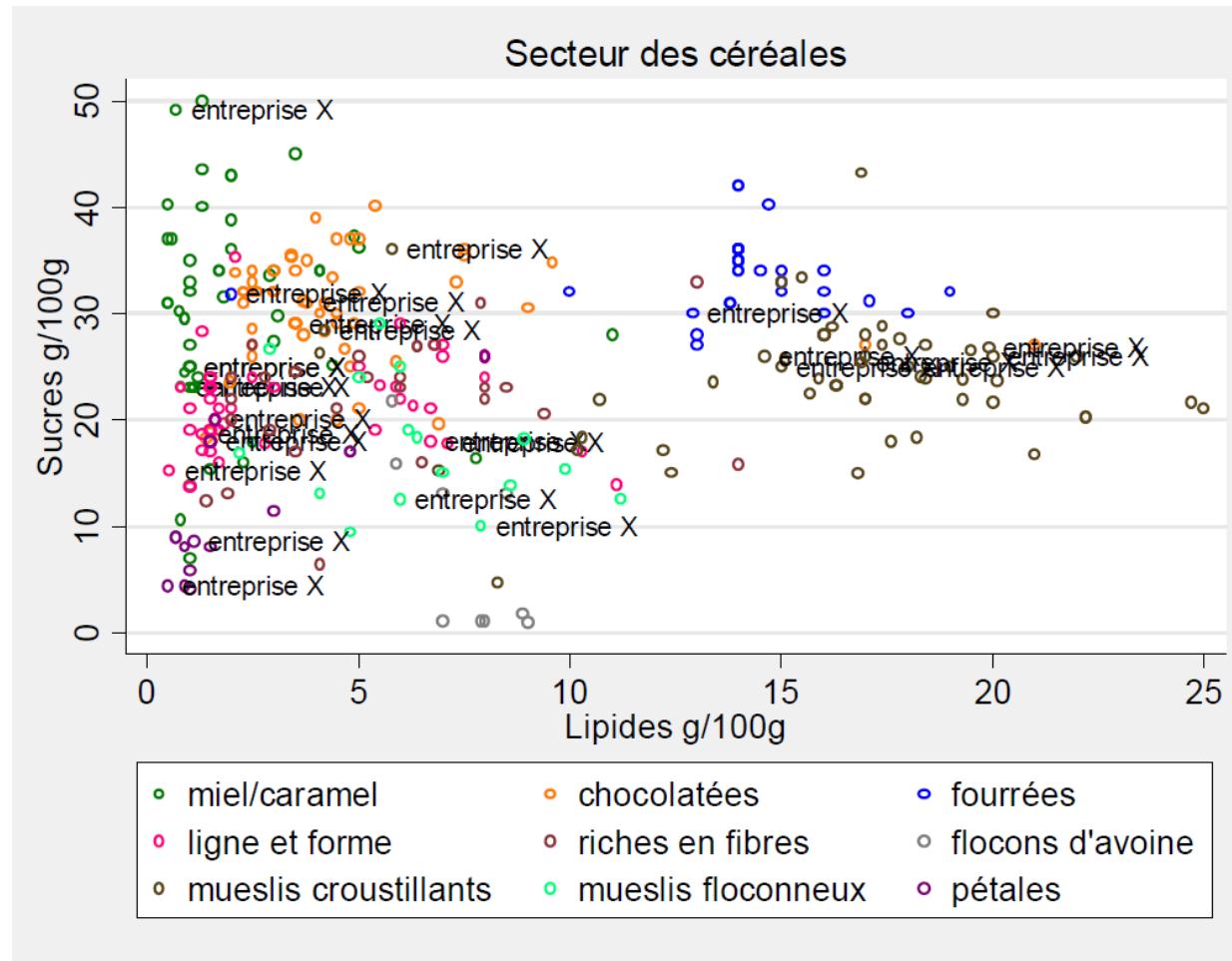


Figure 1 : Exemple de cartographie pour une entreprise

Observatoire de la qualité des aliments – INRA et ANSES - <http://www.oqali.fr>  
“Aucun accès aux données de la base Oqali n'est prévu pour le grand public.”

# Open Food Facts

- L'OpenStreetMap des produits alimentaires



**OpenStreetMap France**  
Cartographions le monde rue après rue...

- Base de données
  - Collaborative et citoyenne : crowdsourcing
  - Ouverte : données en open data

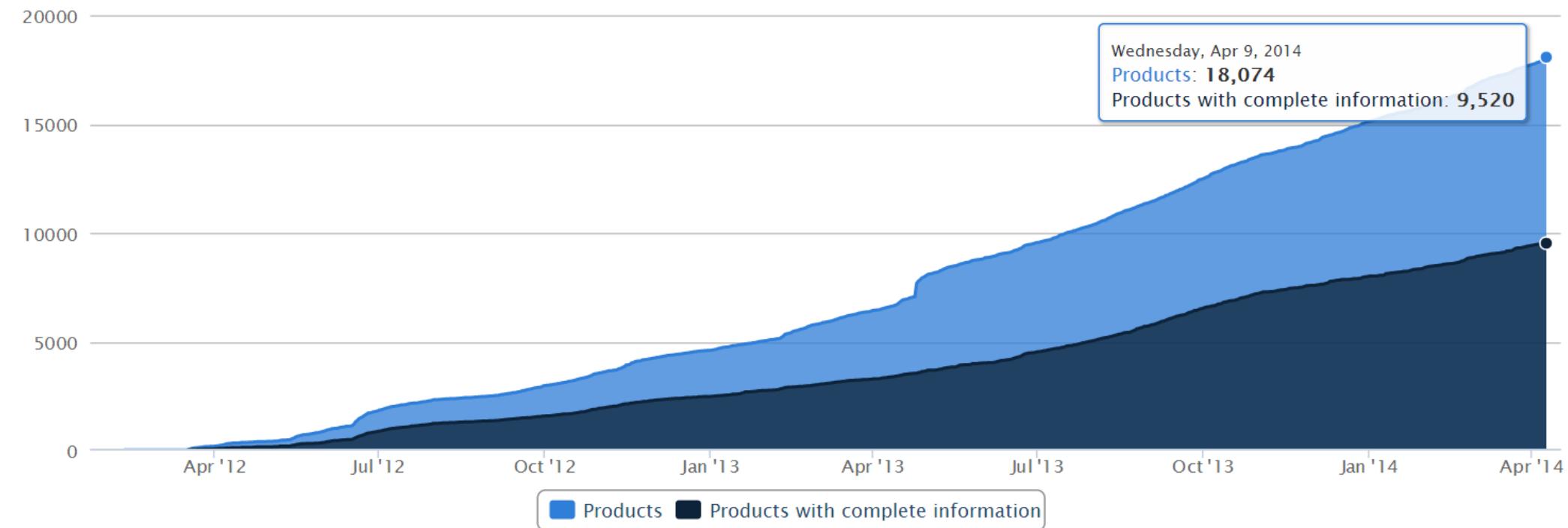
# Collecte citoyenne des données



# Quelques chiffres

- 946 contributeurs
- 18000 produits (14000 de France)
- 13951 ingrédients, 239 additifs

Evolution of the number of products on Open Food Facts – World  
Source: [world.openfoodfacts.org](http://world.openfoodfacts.org)



# Décrypter les étiquettes

PRODUCE OF LUXEMBOURG TENDRE GENOISE RECOUVERTE D'UNE MARMELADE D'ORANGE ET D'UNE COQUE DE CHOCOLAT FIN - Ingrédients : Marmelade d'oranges 41 % (sirop de glucose-fructose, sucre, pulpe d'orange 4,5 %, jus d'orange concentré 1,4 % (équivalent jus d'orange 7,8 %), pulpe d'orange concentrée 0,6 % (équivalent pulpe d'orange 2,6 %), gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), correcteurs d'acidité (citrate de calcium, citrate de sodium), arôme naturel d'orange, épaississant (gomme xanthane)), chocolat 24,9 % [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, graisses végétales (huile de palme, huile de mangue, huile de karité et huile de palmier en proportions variables), arôme, émulsifiant (lecithine de soja), lactose et protéines de lait], farine de blé, sucre, œufs, sirop de glucose-fructose, huile végétale (colza), poudre à lever (carbonate acide d'ammonium, dihydroxyde de sodium, carbonate acide de sodium), sel, émulsifiant (lecithine de soja). Peut contenir sésame.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE / VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE / NÄHRWERTANGABEN

	100g	1 biscuit (12,5g)	%* / biscuit
Énergie / Energie / Energiewert	1675 kJ/400 kcal	210kJ/50kcal	3 %
Graisses / Vetten / Fett	12,5 g	1,6 g	2 %
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g	0,8 g	4 %
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	66 g	8,3 g	3 %
dont sucres / waarvan suikers / davon Zucker	49 g	6,2 g	7 %
Fibres alimentaires / Vezels / Ballaststoffe	2,0 g	0,2 g	
Protéines / Eiwitten / Eiweiss	3,5 g	0,4 g	1 %
Sel / Zout / Salz	0,36 g	0,045 g	<1 %

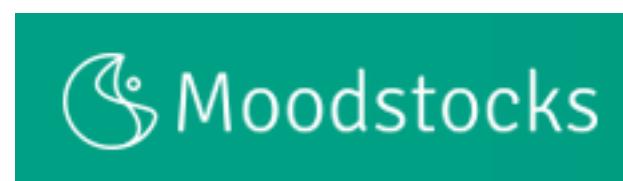
~ 12 biscuits / étui, verpakking, Packung

- \* Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal). Pour plus d'information: [www.mondelezinternational.fr](http://www.mondelezinternational.fr) / [www.lu.be](http://www.lu.be)
- \* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal). Meer informatie op: [www.lu.nl](http://www.lu.nl) / [www.lu.be](http://www.lu.be)
- \* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

# Décrypter les étiquettes



- Additifs : E150d ?
- Huile de palme
- Feux tricolores nutritionnels
- Réalité augmentée



# Comparer les produits

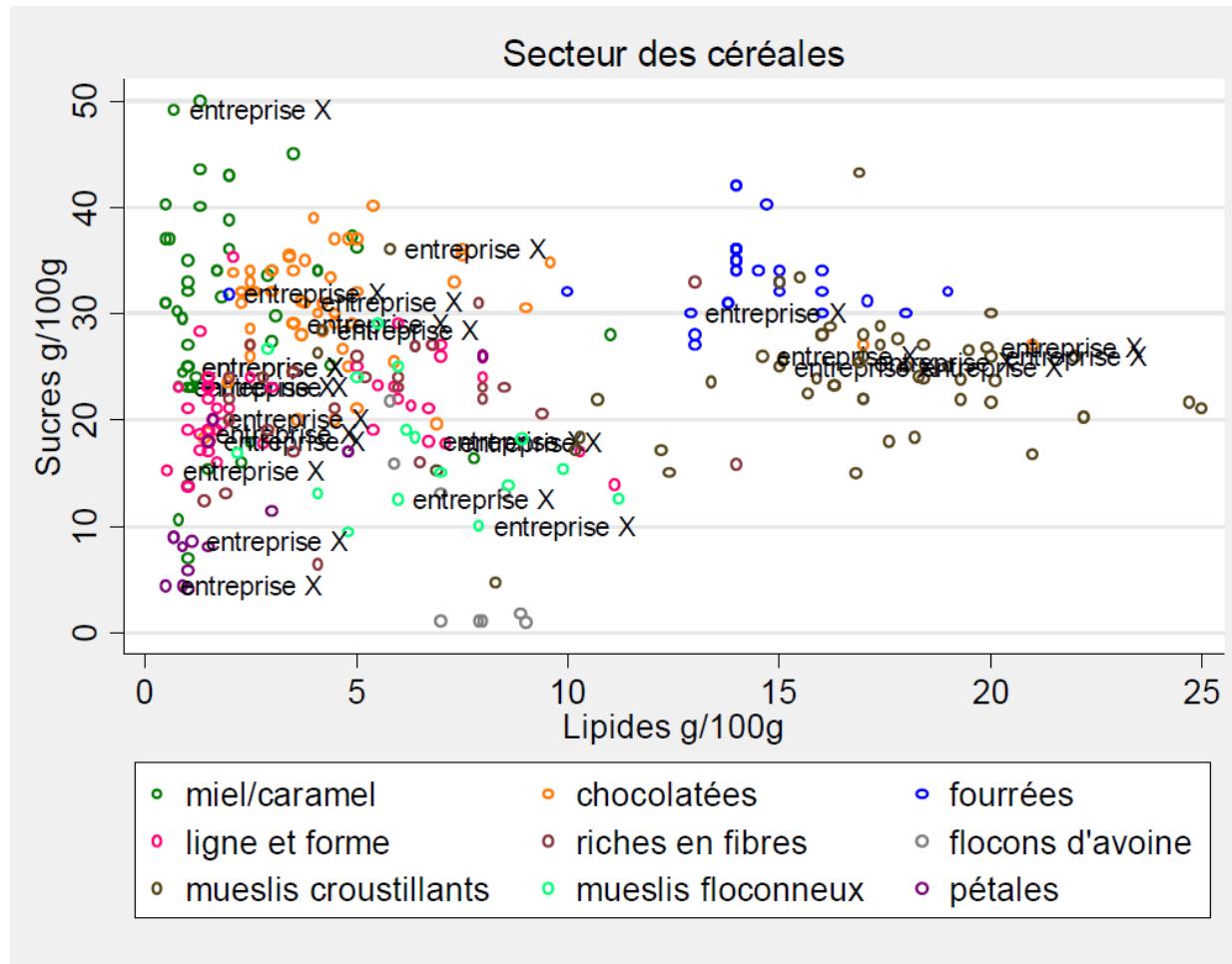
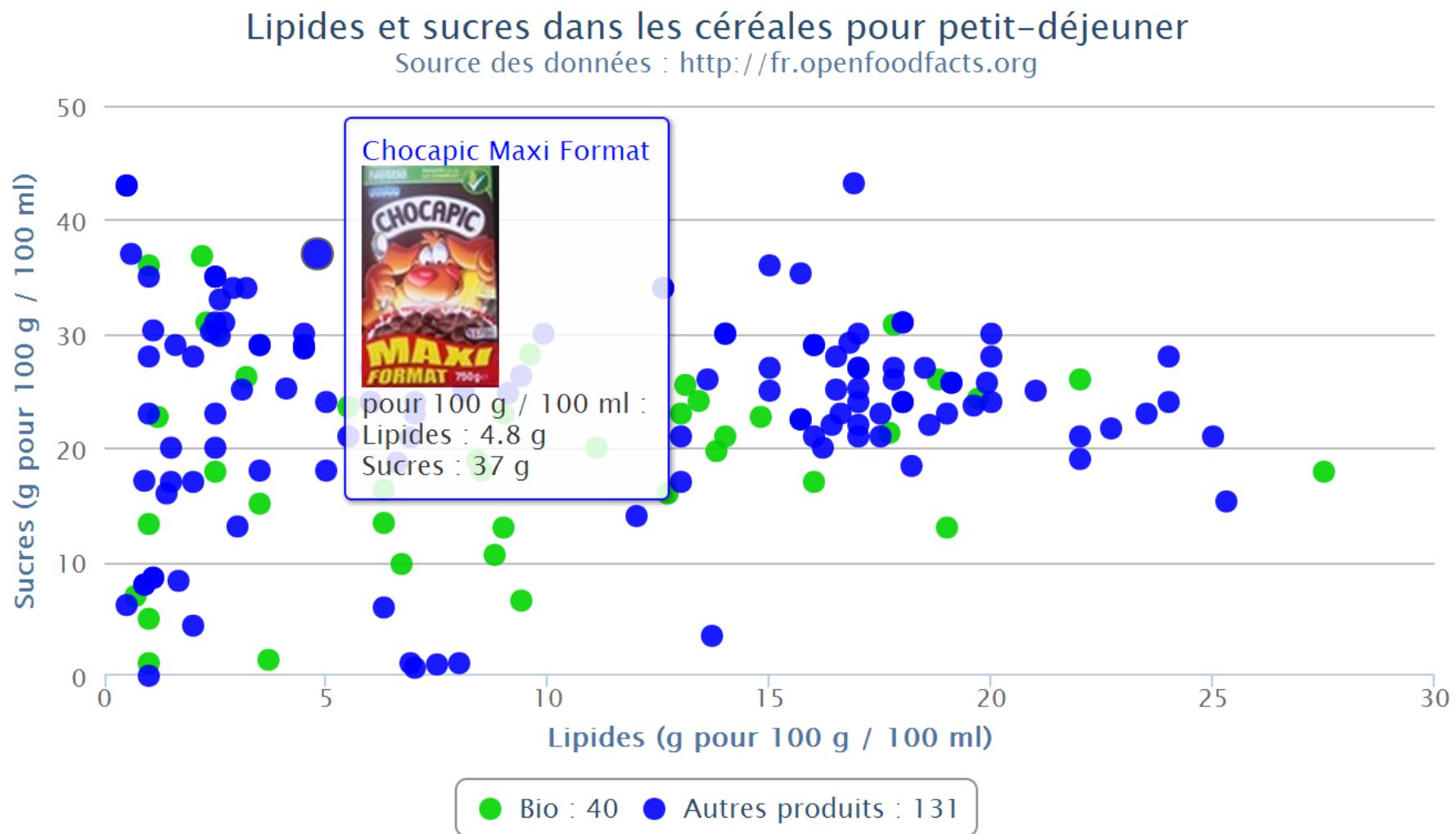


Figure 1 : Exemple de cartographie pour une entreprise

Observatoire de la qualité des aliments – INRA et ANSES - <http://www.oqali.fr/>  
“Aucun accès aux données de la base Oqali n'est prévu pour le grand public.”

# Comparer les produits en 3 clics

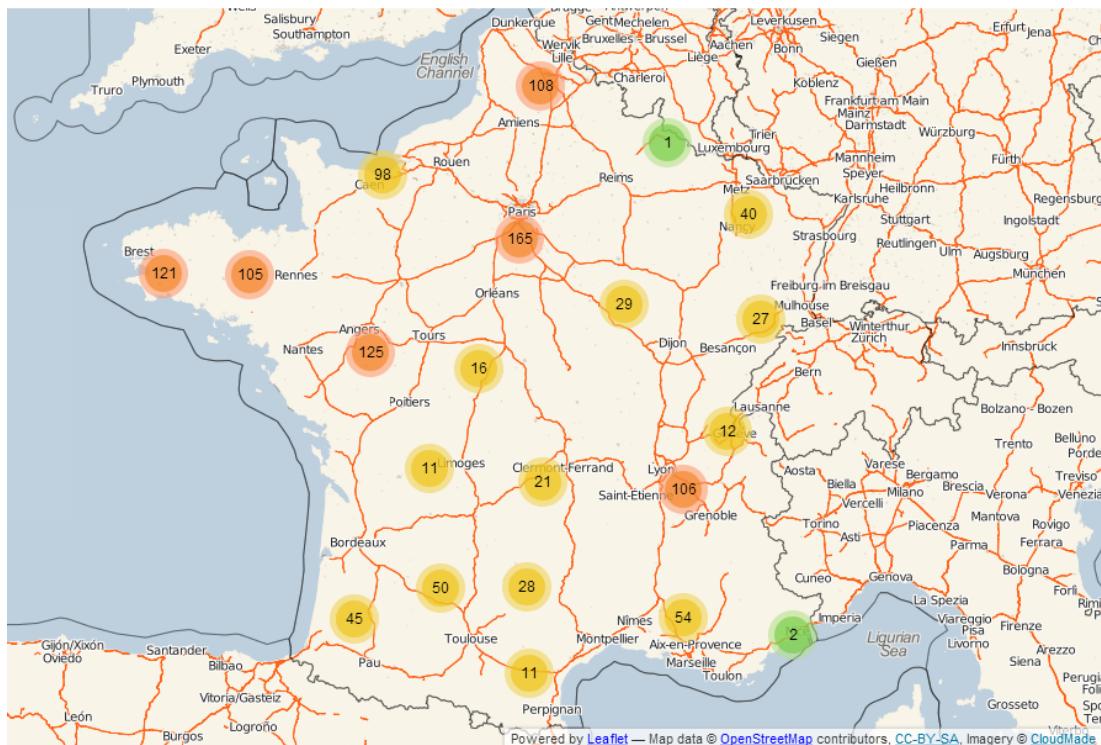


# Réutilisations

- Licence Open Database Licence (OdbL)
- Export CSV, RDF
- API JSON
- <http://fr.openfoodfacts.org/data>



## La carte des produits alimentaires



Open Food Facts data  
+ OpenStreetMap map



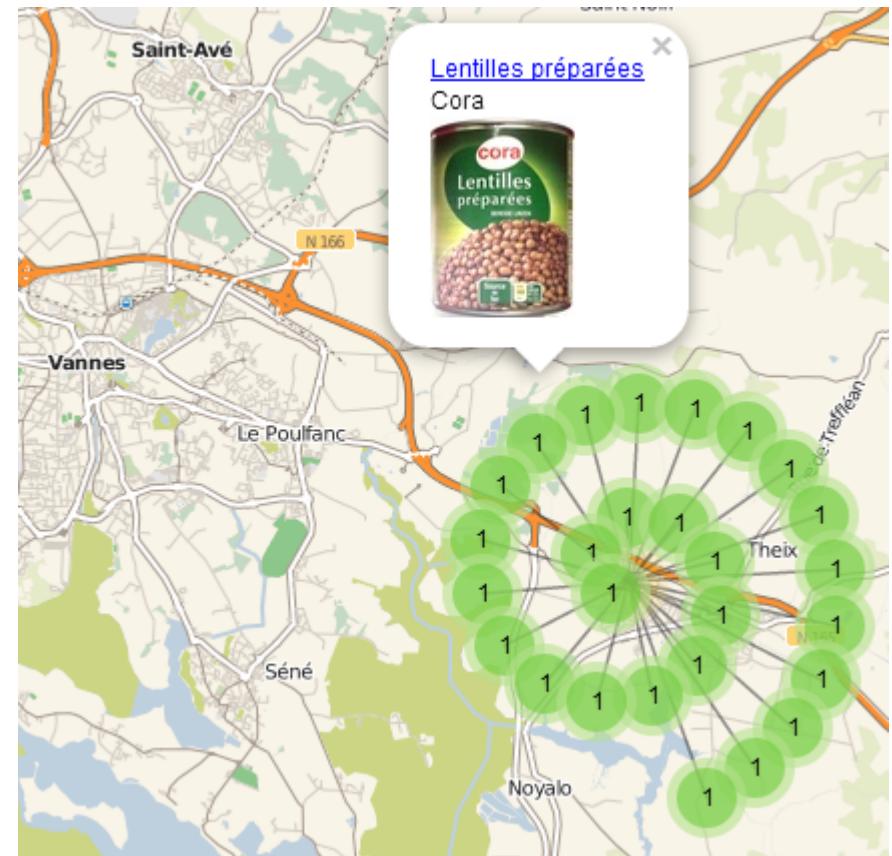
D'aucy Haricots  
Verts Très fins



Casino Bio -  
Maïs doux



Haricots verts  
extra-fins



<http://cestfabriquepresdechezvous.info/>



# Combien de SUCRES?

Combien de sucres dans le produit Nectar d'abricot Carrefour ?

Nectar d'abricot à base de purée  
Marque: **Carrefour**  
Quantité : 1 L

À combien de petits morceaux de sucre (4g) équivaut 1 L de Nectar d'abricot Carrefour ?



Cliquez pour zoomer

Posez la question à vos amis !

0

0

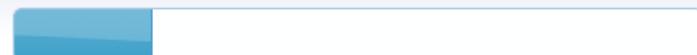
0

[Twitter](#)

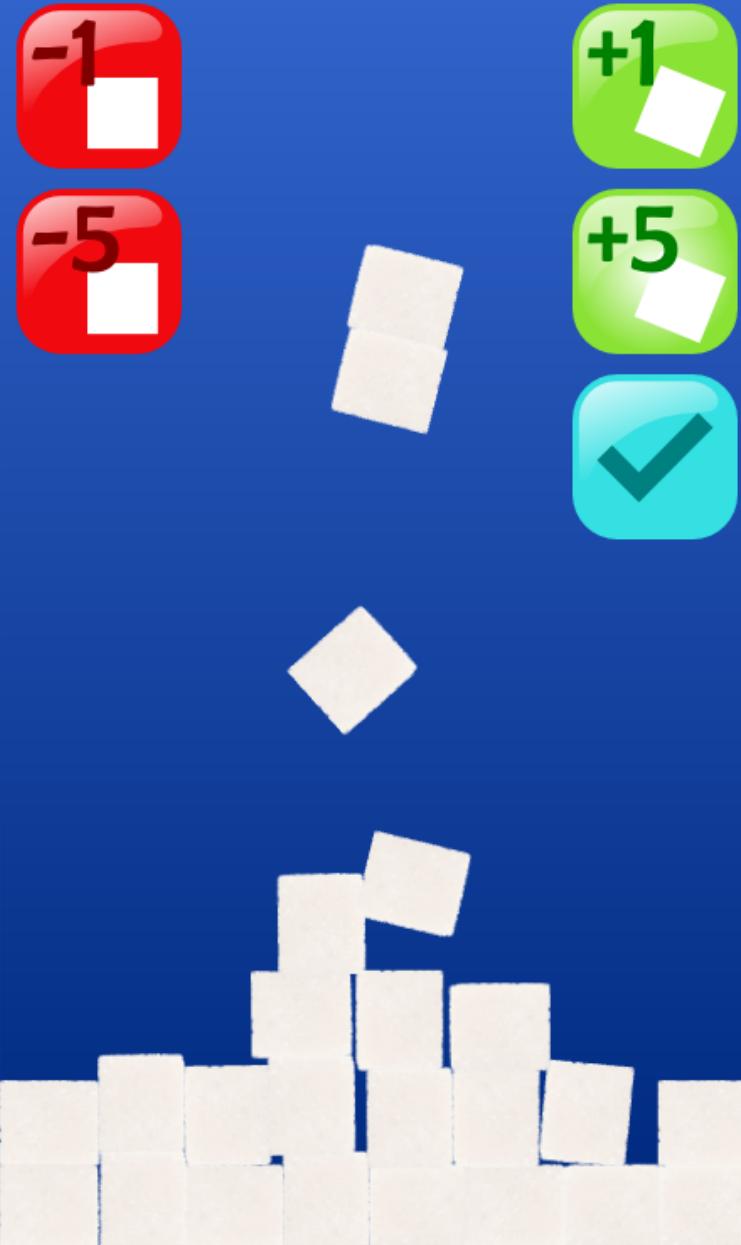
[J'aime](#)

[+1](#)

Evaluez encore 4 produits pour voir votre score.



Les souris aiment le sucre ! Utilisez la vôtre pour attraper les morceaux et les empiler comme il vous plaît.



24

petits morceaux de sucre

## MESINFOS NUTRITIONNELLES

**Mes Infos Nutritionnelles** vous permet de suivre votre nutrition en se basant directement sur vos tickets d'achat Intermarché.

Elle vous permet de suivre votre consommation en calories, protides, lipides, glucides à la source sans avoir à peser quotidiennement vos aliments pour faire un suivi nutritionnel précis.



**Mes Infos Nutritionnelles** fonctionne en croisant vos informations d'achat avec la base de données ouverte **OpenFoodFacts**.

Cette base de données référence les données nutritionnelles de dizaines de milliers d'articles de consommation courante.

Cependant elle ne recense pas tous les produits et l'application **Mes Infos Nutritionnelles** vous permet d'ajouter vos articles le plus simplement du monde à la base de données **OpenFoodFacts** afin de pouvoir en bénéficier dans vos statistiques de consommation.

Les informations nutritionnelles saisies par vous sont immédiatement accessible aux autres utilisateurs de l'application **Mes Infos Nutritionnelles** ainsi qu'à tous les utilisateurs de la base **OpenFoodFacts**.

<http://mes-infos-nutritionnelles.lookal.fr/>

# Exemples de réutilisations

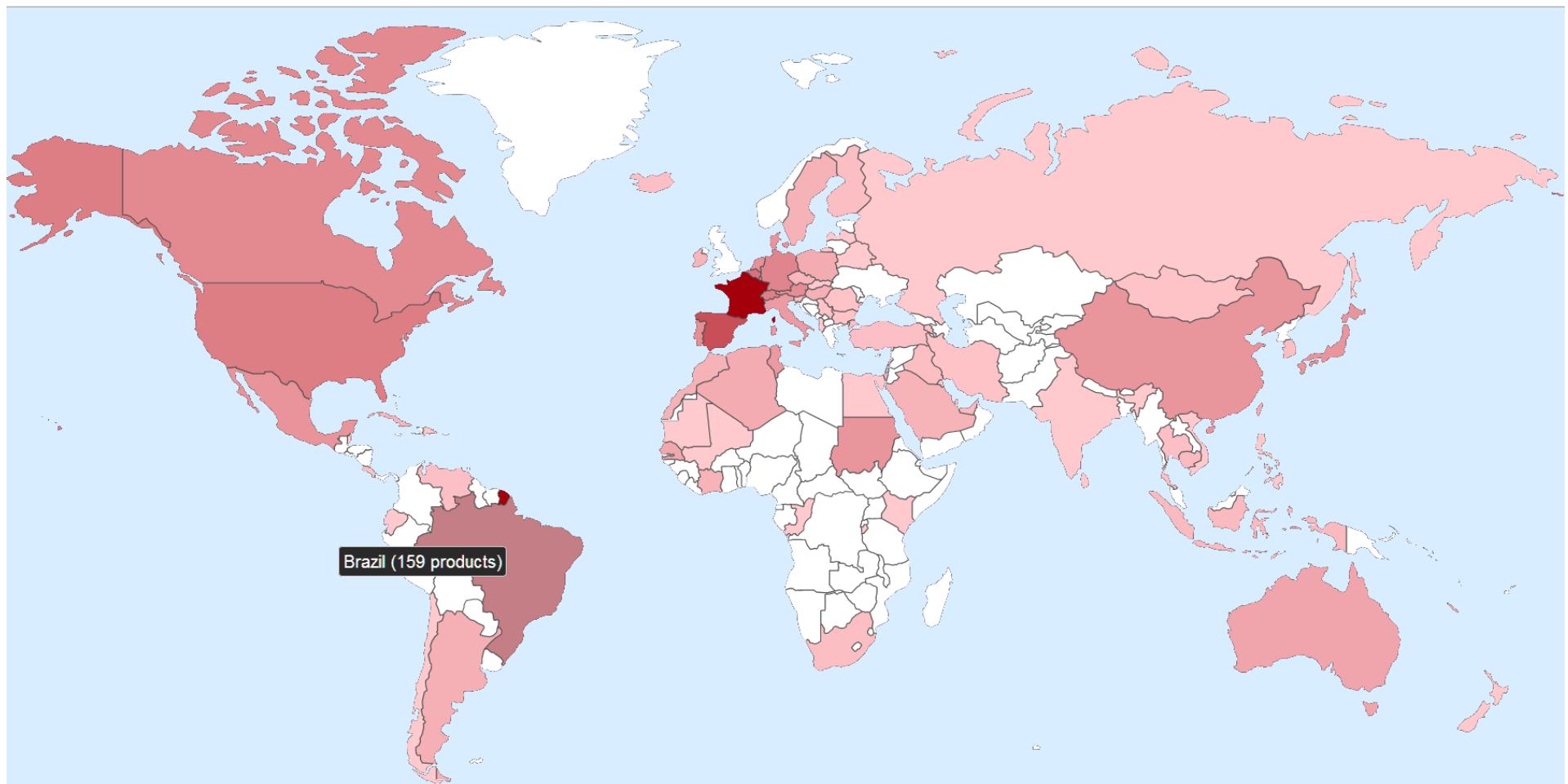


The screenshot shows a smartphone screen displaying a list of expired food products in the "NoMaggot" app. The top status bar shows signal strength, battery level, and the time 12:10. The app interface includes a back arrow, the title "NoMaggot", and a message indicating "4 produit(s) au total." and "25% de produits sont périmés.". The list contains four items:

- Vinaigre balsamique (Maille, 28 mars 2013)
- Auchan épinards hachés... (AUCHAN, 2 avr. 2013)
- Kailo Nouilles parfum bo... (1 avr. 2014)
- Pur'Soup, Soupe liquide,... (Liebig, 1 avr. 2014)

Each item includes a small product image, the brand name, the expiration date, and a "SUPPRIMER" (Delete) button.

# Projet en cours : internationalisation



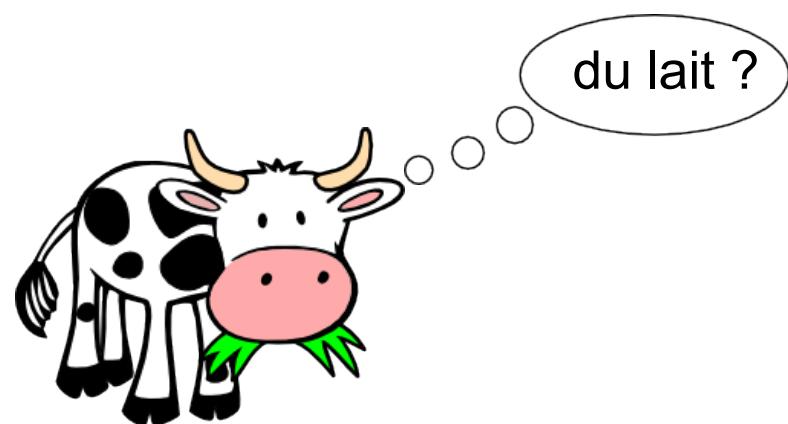
<http://world.openfoodfacts.org/countries>

# Internationalisation

- Architecture
  - Réorganisation par pays de vente
  - Taxonomies globales : catégories, labels etc.  
→ le plus gros est fait
- Traduction
  - Site, apps, taxonomies
  - 12 langues  
→ gros travail en cours
- Communautés locales de contributeurs  
→ Le plus dur reste à faire !



<http://whatsinmyyogurt.com/>



# Projets à venir

- Plein d'idées...
  - 27 pages de projets sur le wiki
- ... cherchent leurs champions !

# DéTECTEURS de gluten et de lactose

- Analyser la liste des ingrédients

Ingrédients : Sucre, **graisses végétales**, lait entier 10%, **farine de froment** 8,5%, oeuf 8,5%, sirop de glucose-fructose, **lait écrémé en poudre** 5%, cacao maigre

- Afficher “contient du gluten” etc.
- Et surtout permettre la recherche de produits sans gluten, lactose, huile de palme etc.

# Traducteur mondial d'ingrédients



# Archéologie alimentaire



# Et aussi...

- Partenariats avec les supermarchés/épiceries pour avoir un contributeur “résident”
- Partenariats avec les producteurs / fabricants
- Opérations “Tout le monde à [ville]”
- PR, communication etc.
  - Yes we scan ?

Rendre l'industrie alimentaire plus transparente ?

*Yes we scan!*

Stéphane ne mange jamais deux fois la même tablette de chocolat.

Comme 1000 autres personnes, il scanne le code barre des produits alimentaires et prend des photos pour ajouter leurs ingrédients et informations nutritionnelles dans la base de données **Open Food Facts**.

Ensemble ils ont déjà ouvert les données de 15000 produits du monde entier. Vous les aidez à ouvrir les suivants ?



# L'association Open Food Facts



# Pourquoi une association ?

- Réaffirmer le caractère non lucratif du projet
- Vous y associer plus étroitement !
- Plus de ressources pour faire plus de choses ?

# Une association pour qui ?

- Stakeholders / parties prenantes :
  - Contributeurs
  - Utilisateurs
  - Réutilisateurs
  - Participants aux projets
  - Organisateurs
  - Sympathisants
  - Fabricants
- Membres actifs
  - Contribution de produits, participation à des projets, échanges etc.

# Comment s'organiser ?

- Par fonction :
  - Conseil d'administration : représentation légale, mise en oeuvre du projet, gestion, comptabilité etc.
  - Maintenance technique, support utilisateur etc.
  - ...
- Par projet :
  - Des participants et au moins un “champion”
  - Page wiki avec objectif, calendrier, avancement etc.
  - Ou tout autre mode qui sied aux participants !

# Comment communiquer ?

- Informations et échanges :
  - Blog, groupe Facebook des contributeurs, Twitter, G+, newsletter
- Idées : UserVoice, wiki
- Collaboration, projets :
  - Wiki : <http://fr.wiki.openfoodfacts.org> + <http://en.wiki.openfoodfacts.org>
  - Listes de discussion thématiques (e.g. API)
- En français, en anglais, et dans toutes les autres langues !

# Statuts

- [http://fr.wiki.openfoodfacts.org/Projet\\_de\\_statuts\\_des\\_produits\\_alimentaires](http://fr.wiki.openfoodfacts.org/Projet_de_statuts_des_produits_alimentaires)
- A pour objet la création d'une base de données collaborative, libre et ouverte sur les produits alimentaires [..]
- Membres actifs, pas de cotisation
- Conseil d'administration bénévole
- L'assemblée s'efforce d'obtenir le consensus
- Participation à distance aux assemblées
  - Délibérations et votes

# Election du Conseil d'Administration

- 5 à 10 administrateurs (statuts)
- 5 candidats
- Vote à bulletin secret
  - à distance par avance
  - sur place lors de l'assemblée constitutive

# Présentation des candidats

- Benoît P (agamitsudo)
- Patrick Barrabé (42)
- Pierre S (teolemon)
- Sébastien Gathier (sebleouf)
- Stéphane Gigandet (stephane)

# Vote

- Un papier, un crayon
- Notez le prénom des administrateurs que vous approuvez :
  - Benoît, Patrick, Pierre, Sébastien, Stéphane
- Pliez le papier, donnez le et émargez

# Et ensuite ?

- Formalités de création
  - Résultat de l'élection du CA, télé-déclaration, numéro SIREN, éventuellement compte bancaire et paypal etc.
- Communication et échanges
  - Liste de discussion pour les membres ?
- Mise en place des projets
  - Intéressé(e) pour participer ou “championner” ?

Merci !

# On se retrouve ?

- Autour d'un verre et sur :
- Twitter: @OpenFoodFactsFr  
et aussi @OpenFoodFacts,  
@OpenFoodFacts[de/es/it/pt/ar/..]
- FB: groupe Contributeurs d'Open Food Facts  
+ <http://facebook.com/OpenFoodFacts.fr>
- G+
- Wiki: <http://fr.wiki.openfoodfacts.org>