



# 2023

## RAPPORT D'ACTIVITÉ

Transparence alimentaire au service des citoyens  
et de la santé publique

<b>Le projet Open Food Facts.....</b>	<b>4</b>
Qui se sert d'Open Food Facts ? Et pour quoi faire ?.....	4
Comment Open Food Facts transforme l'alimentation ?.....	4
<b>La communauté Open Food Facts.....</b>	<b>6</b>
Les Journées Open Food Facts 2023.....	6
Une communauté qui grandit et s'active.....	10
<b>Principales actions en 2023.....</b>	<b>15</b>
Préparation du Nutri-Score V2.....	15
Collaborations scientifiques.....	16
Avancées de l'app mobile.....	17
Search-a-licious.....	18
Amélioration de l'infrastructure.....	19
L'Intelligence Artificielle pour faciliter la contribution.....	21
3 000 000 de produits !.....	22
La croissance de la plateforme pour les producteurs.....	24
Un premier bilan de l'opération "Plein pot sur les emballages".....	26
Financements et finances d'Open Food Facts.....	28
<b>Indicateurs et tableau de bord.....</b>	<b>29</b>



*Les Journées Open Food Facts 2023*

## Edito

*L'année 2023 a été à nouveau particulièrement riche pour notre commun et notre communauté.*

*La communauté a tout d'abord fait preuve d'une très belle vitalité. L'année a vu de nombreux événements physiques où nous accueillons toujours plus de participants, plus engagés, plus lointains aussi. En ligne se déroulent en moyenne plus de 5 réunions publiques par semaine pour animer des sujets aussi divers que le développement international, l'app mobile, l'infrastructure ou la qualité des données, pour n'en citer que quelques-uns.*

*Cette dynamique de la communauté, c'est aussi de nouveaux visages, souvent issus de nos audiences, en croissance toujours soutenue. Le renouveau de notre identité visuelle, de l'app mobile et du site web en 2022 y sont pour beaucoup. Mais nous ne nous sommes pas reposés sur nos lauriers, Open Food Facts renforce les axes et services qui ont fait du projet un commun numérique incontournable dans l'écosystème de l'alimentation.*

*Il s'agit tout d'abord de l'implémentation du Nutri-Score V2 — désormais présent dans 7 pays, que nous avons déployé avant même son adoption en France par l'État. Il s'agit ensuite des collaborations scientifiques à travers les projets*



*ContribAlim et Recipe Estimator. Il s'agit encore de fonctionnalités renouvelées ou améliorées comme le moteur de recherche (Search-a-licious), l'application mobile, ou la plateforme destinée aux professionnels. Il s'agit enfin d'outils pour améliorer la contribution, via nos outils d'intelligence artificielle, et assurer la pérennité du projet à travers une infrastructure technique progressivement mise à jour.*

*Ce rapport d'activité vous invite à explorer toutes ces facettes et propose de nombreux renvois pour en savoir plus.*

Anca Luca, Présidente d'Open Food Facts

# Le projet Open Food Facts

Open Food Facts est une base de données collaborative d'informations alimentaires, indépendante, transparente et librement réutilisable. Véritable Wikipédia de l'alimentation, Open Food Facts informe et implique le grand public, aide la recherche scientifique, les producteurs et les politiques publiques visant à une alimentation plus saine et plus durable. Née en France en 2012, Open Food Facts est forte de plus de [3 000 000 produits](#) dans plus de 180 pays, collectés par plus de 25 000 contributeurs.

## Qui se sert d'Open Food Facts ? Et pour quoi faire ?

- Chaque jour, des **centaines de milliers de consommateurs** consultent nos données, via nos applications mobiles ou via notre site internet, pour choisir de meilleurs produits ou améliorer leurs connaissances.
- Depuis 2015, des **dizaines d'autres applications mobiles** — plus de 180 à ce jour — reposent entièrement sur nos données et proposent des services variés à des publics généralistes ou spécialisés : parents, diabétiques, femmes enceintes, sportifs, etc.
- Ces dernières années, les **scientifiques** utilisent régulièrement Open Food Facts, seule base de données mondiale accessible gratuitement : nous sommes mentionnés dans plus de 600 publications scientifiques dont 12 présentent Open Food Facts comme la première, voire l'unique source de leur étude.
- Open Food Facts soutient aussi l'éducation et l'élaboration du débat public sociétal sur l'alimentation : des **journalistes**, des **experts professionnels ou citoyens**, des **enseignants**, ou encore des **organismes publics** trouvent dans Open Food Facts les données utiles à leurs travaux.

## Comment Open Food Facts transforme l'alimentation ?

Bien plus qu'un projet technique, Open Food Facts réalise la **transparence alimentaire** pour transformer l'alimentation. Si nous nous comparons souvent avec Wikipédia, c'est que nous sommes un **projet de connaissances** et que nous partageons les mêmes valeurs et pratiques. En permettant à tous les publics de consulter, comparer, télécharger, transformer nos données pour leurs usages, nous augmentons leur connaissance et leur donnons du pouvoir d'agir.

Depuis quelques années, nous avons réussi à créer dans quelques pays une forme de cercle vertueux né de la transparence : des données nombreuses, publiques, faciles à réutiliser, permettent → de nouvelles connaissances et de nouveaux usages qui à leur tour permettent → des usagers, mais aussi des producteurs éclairés qui, à leur tour, comprenant

tous les bénéfices de la transparence et la connaissance alimentaire → deviennent des contributeurs toujours plus nombreux et acculturés à l'information alimentaire, → permettant à leur tour de collecter de nouvelles données, bouclant ainsi ce cercle vertueux de la transparence alimentaire.



L'ultime résultat de cette dynamique circulaire est la consommation, mais aussi la production de produits plus sains et moins impactants pour l'environnement. Au quotidien, la communauté Open Food Facts se bat sur chacun de ces leviers.

# La communauté Open Food Facts

Open Food Facts est un projet **communautaire**, inspiré des grands projets comme Wikipédia ou OpenStreetMap. Cette communauté est le cœur même du projet. Elle agit au quotidien pour l'enrichir et le faire grandir. En premier lieu, les contributeurs anonymes du monde saisissent des données et prennent des photos. Mais ce sont aussi les personnes qui :

- développent des applications et des outils réutilisables par tous,
- créent des modèles permettant de faciliter ou automatiser l'acquisition des données,
- cartographient et documentent la donnée pour pouvoir la structurer,
- vérifient les données, corrigent les erreurs, améliorent la qualité,
- communiquent, répondent aux utilisateurs et producteurs.

Cette communauté est internationale, ouverte et accueillante et se retrouve sur Slack, GitHub, le Forum et les réseaux sociaux pour communiquer.



## Les Journées Open Food Facts 2023

La rencontre de la communauté, les **Journées Open Food Facts 2023** ont eu lieu en octobre : comme l'année précédente, près de 80 membres (français et internationaux) de la communauté étaient au rendez-vous.

L'Académie du Climat (un hub de la Ville de Paris pour placer la transition écologique et les initiatives au cœur de la ville) a mis à disposition gratuitement sa plus belle (et grande) salle, la Salle des Fêtes, pour l'occasion. Plusieurs autres salles ont été mises à disposition pour les ateliers.



Salle des Fêtes à l'Académie du Climat, Paris

Le thème de cette édition était “Célébrer la communauté”. Pour la première fois de l’histoire d’Open Food Facts, certains membres de la communauté ont reçu des Trophées de contribution pour leurs efforts spécifiques dans divers domaines : Arnaud (aleene), Benoît (benbenben), John (John Gom), Léonore (Moon Rabbit) & Sébastien (sebleouf) ainsi que Thomas (tacite) qui n’a pas pu être présent. Bien sûr, c’était aussi une façon de remercier l’ensemble des contributeurs d’Open Food Facts.



Arnaud, Ben, Leonore et Sébastien récompensés

Comme en 2022, les membres de la communauté ont proposé des présentations éclair où chacun a parlé de son domaine d'expertise. Comme de nombreuses activités ont lieu au sein de l'écosystème Open Food Facts, cela a été l'occasion pour la communauté d'en savoir plus sur ce que fait son voisin ou sa voisine, ou sur la manière dont les données sont ré-utilisées pour diverses solutions, et ainsi avoir une vision plus holistique du projet.



*John Gom (Royaume-Uni)*

*Ben et April (Belgique)*

**Au programme du weekend** : des [présentations éclair sur divers thèmes](#), des ateliers en mode “Barcamp” et invité spécial, Christian Quest, open-data fellow, membre fondateur et porte-parole d'[OpenStreetMap](#) (OSM) — une carte du monde, créée par les citoyens et libre d'utilisation sous une licence ouverte. En raison de la nature similaire de nos projets, il a été très instructif d'apprendre de l'expérience d'OSM.



*Christian Quest*



*Ateliers en cours*

Un des ateliers qui a porté ses fruits au-delà de ce weekend était sur la collecte de prix. Très rapidement, une équipe de bénévoles s'est rassemblée sur Slack pour commencer à travailler sur la plateforme [Open Prices](#), la première base de données ouverte et participative des prix alimentaires. Un effort mené en grande partie par un nouveau contributeur, Raphaël Odini.

Open Food Facts a aussi présenté une nouveauté : [des bourses pour encourager le développement des communautés locales](#) (voir plus bas).

Autre nouveauté : nos Journées Open Food Facts étaient ouvertes à un public plus large. Tout au long de la journée, les gens ont pu découvrir le travail d'Open Food Facts à travers trois stands, présentant :

- notre opération Plein Pot sur les Emballages,
- le jeu éducatif *Combien de sucres ?* 🧁 basé sur les données d'Open Food Facts,
- ainsi que divers projets de données ouvertes (aka les communs numériques), tels que OpenStreetMap ou Wikipédia.

***Presque tous les visiteurs avec lesquels nous avons discuté ont montré beaucoup d'enthousiasme pour le projet et ont été agréablement surpris de voir la communauté travailler si activement !***

Il y a eu de nombreuses occasions de faire connaissance, que ce soit pendant les ateliers, aux pauses café, ou lors de l'Apéro Scan Party organisé le samedi soir, où l'on a pu contribuer à la base de données, tout en savourant diverses tartinades !

Pour certains, la fête s'est poursuivie tard dans la nuit avec le match de la demi-finale de la coupe du monde de rugby 🇳🇷 vs. 🇬🇧.



*Apéro Scan Party sur le thème des tartinables*

Avec les mini-bourses 2023, l'association a aussi permis de financer la venue de 10 contributeurs éloignés.

## Une communauté qui grandit et s'active

La communauté Open Food Facts s'est aussi mobilisée sur divers projets :

- [L'évolution de l'appli mobile](#) : une grande concertation avec la communauté OFF pour décider ensemble du chemin à emprunter pour que l'appli serve à un plus grand nombre. Plusieurs réunions en visio organisées et un questionnaire pour avoir l'avis de la communauté (257 répondants). [Les résultats de la concertation ont été publiés ici, ainsi qu'une feuille de route](#),
- Plusieurs témoignages des membres de la communauté, comme [John Gom et sa contribution importante sur l'Eco-Score](#), [les participants à l'opération Plein Pot sur les Emballages](#),
- "Yes We Scan":
  - [une scan party](#) organisée à Paris par un membre de la communauté dans la coopérative dont il est également membre, les 400 Coop. Focus sur l'opération Emballages ; atelier reproduit au Coop 14.

- dans le cadre de son travail de recherche à la London School of Hygiene and Tropical Medicine, Sarah E. Najera Espinosa organise [une scan party avec son équipe dans plusieurs supermarchés locaux d'Edimbourg](#),
- scan party auprès d'un public en situation de précarité au [Palais de la Femme dans le cadre du Festival du Mieux Manger](#) de la ville de Paris,
- Mobilisation autour du nouveau projet Open Prices.
- Accueil des visiteurs lors des portes ouvertes au [nouveau local Open Food Facts](#) dans le tiers-lieu Les Arches Citoyennes.
- 274 inscrits du monde entier à [l'Inventaire des Compétences](#) des bénévoles OFF (Contributor Skill Pool).
- Communauté grandissante en ligne : plus de 200 réunions en ligne organisées (avec une réunion mensuelle dédiée à accueillir les nouveaux) ; 140 comptes créés sur [le Forum](#) (avec 413 publications par les membres de la communauté), plus d'abonnés Instagram (1k en 2022 → 2.6k en 2023) et sur LinkedIn (1.4k en 2022 → 2.7k en 2023) et de nouveaux sur Slack (7.5k en 2022 → 10.1k en 2023, avec 167 membres hebdomadaires actifs),
- Soutien donateurs : 850 dons en 2023, via HelloAsso et Donorbox représentant environ 15.5k €



## Les bourses disponibles pour la communauté

Pour soutenir et faciliter la création de communautés locales et ses activités, Open Food Facts met en place : [LES BOURSES COMMUNAUTAIRES !](#)

Deux types de bourses sont désormais à disposition via des formulaires de demande :

- **Bourses rapides** : une subvention pour soutenir une action ponctuelle visant à promouvoir le projet Open Food Facts (par exemple, un événement communautaire).
- **Bourses projets** : une subvention pour soutenir des actions régulières et à moyen-long terme visant à promouvoir le projet Open Food Facts. (par exemple, créer une communauté Open Food Facts locale active dans votre pays). → Une demande déposée fin 2023 pour l'année 2024 par Marius Grote, contributeur allemand ([en savoir plus](#)).

## Les événements organisés par la communauté

Open Food Facts a participé à plusieurs événements pour représenter le travail de l'association :

- On commence l'année avec [la restitution de l'opération de collecte des données emballages sur OFF](#), qui accompagne le travail de l'ADEME ([à voir aussi l'article de Reporterre](#)) ; sont présents des membres de la communauté, des personnes qui découvrent le projet, des acteurs publics et des journalistes.
- En janvier également, lors de [la Green Week à Berlin](#), salon des acteurs de l'Alimentation et l'Agriculture,
- Fin mars, 3 membres de l'équipe permanente et 2 membres de la communauté italienne (Eyad et Mattia) se sont rendus au [CIBUS](#), un salon international de l'alimentation,
- Participation à la [conférence sur les Communs numériques](#), organisée par La Commission Supérieure du Numérique et des Postes (CSNP), à l'Assemblée Nationale,
- Open Food Facts invitée sur le [stand de l'ADEME au Salon international de l'Agriculture](#) à Paris ; une scan party autour de l'opération "Plein pot".
- [Séminaire présenté au Collège de France](#) sur "le potentiel de révolutionner la recherche et l'action de santé publique dans le domaine de la nutrition et de la santé",
- Intervention au [OW2Con 2023](#) sur notre expérience de gérer un commun numérique,
- Participation à la table ronde ["Emballages plastiques : peut-on s'en passer?"](#) organisée par le média Reporterre à la Maison du Zéro Déchet à Paris, avec Xavier Martelli, contributeur OFF,

- Participation [au Forum NGI à Bruxelles](#) pour échanger avec les acteurs du numérique : décideurs publics, innovateurs, ONGs et entreprises venues de toute l'Europe afin de discuter des progrès accomplis vers l'avenir de l'Internet; deux nouveaux contributeurs locaux, April et Ben, sont de la partie.
- Open Food Facts tient [un stand à l'Open Source Experience](#) à Paris dans le village des associations.
- Interventions dans les universités et auprès des étudiants : table ronde [sur la transition numérique](#) à l'Université de Strasbourg, programme Outreachy (Perf Foundation), une conférence sur l'Eco-Score aux étudiants du Master CIPA (de la conception à l'industrialisation des produits alimentaires) à Arras et accueil de 7 stagiaires.





Parmi les apparitions médiatiques :

- Open Food Facts dans [Le Meilleur Des Mondes sur France Culture](#) (épisode *Comment nos outils numériques et notre approche open source ont-ils permis aux consommateurs de reprendre le contrôle de leur alimentation ?*)
- Dans le podcast [Zéro Déchet, au boulot !](#) pour parler de l'opération Plein Pot sur les Emballages (Open Food Facts x Ademe)
- [Mention dans The Guardian](#) par l'auteur du best-seller, *Ultra-Processed People*, Chris van Tulleken.

### **I don't have time to read every label in the supermarket!**

A handy, free resource is the [Open Food Facts](#) app. This app, by a non-profit organisation based in France, with contributions from tens of thousands of volunteers, lets you search for products and scan barcodes to identify UPFs. So far, the database contains more than 3m products.

- [Mention sur France 5](#) dans l'épisode "Les pieds dans le plat cuisiné" par le Pr. Mathilde Touvier et interview de Pierre. [Autre mention](#) par la Pr Touvier dans l'émission *Les pouvoirs extraordinaires du corps humain* sur France 2.
- [Publication dans le British Medical Journal](#) de l'étude sur les additifs et émulsifiants et leur lien avec le risque des maladies cardiovasculaires par la cohorte NutriNet-Santé (qui utilise les données Open Food Facts).



# Principales actions en 2023

## Préparation du Nutri-Score V2

Le comité scientifique du Nutri-Score a publié en 2023 deux rapports présentant les évolutions de la formule du Nutri-Score pour les aliments et pour les boissons.

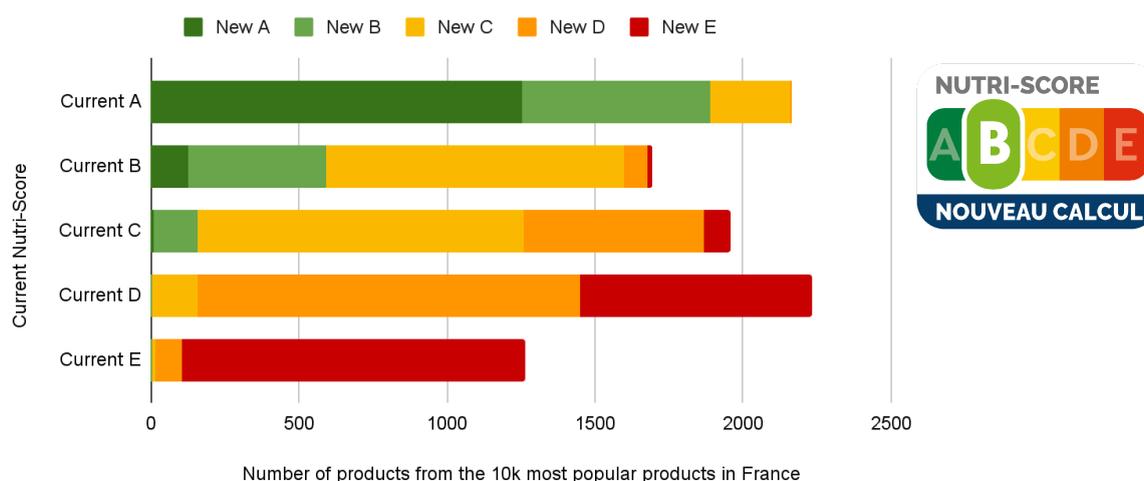
Cette nouvelle formule va devenir officielle le 1er janvier 2024 dans les pays qui ont adopté le Nutri-Score (sauf en France où il faudra attendre un décret officiel prévu dans le courant de l'année 2024).

[Les changements visent à améliorer la prise en compte de certains aliments et nutriments bénéfiques comme les fibres, ou à les limiter, comme les édulcorants dans les boissons](#) (source : Santé publique France). À noter que pour évaluer l'impact de ces changements et élaborer la nouvelle formule, le comité scientifique du Nutri-Score a utilisé entre autres la base de produits Open Food Facts.

D'autres changements, moins visibles, comme la façon d'identifier les catégories de produits concernées par des formules spécifiques, ou d'identifier les ingrédients comptant comme fruits et légumes, ont nécessité des développements importants du côté Open Food Facts. Nous avons en particulier relié les taxonomies des ingrédients et des catégories au ["Système Harmonisé" de l'Organisation Mondiale des Douanes](#).

Afin de pouvoir comparer facilement l'impact de la nouvelle formule du Nutri-Score, nous calculons maintenant les deux versions du Nutri-Score pour tous les produits, et en 2024 nous pourrons basculer sur la nouvelle version. Cela nous a permis également de publier [un document présentant la magnitude des changements de cette nouvelle formule](#).

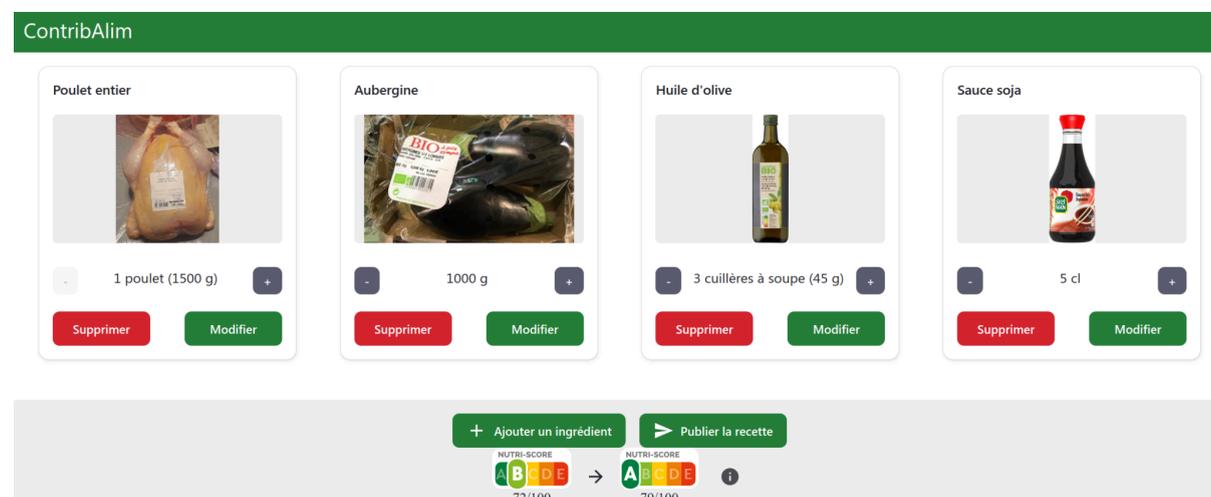
New Nutri-Score of products compared to current Nutri-Score



## Collaborations scientifiques

### ContribAlim : élaborer une recette de cuisine et voir son Nutri-Score

En 2023, nous avons participé au projet [ContribAlim](#), un dispositif de science participative et de recherche contributive pour le développement des savoirs alimentaires, déployé en Seine Saint-Denis et financé par l'ADEME. Pour ce projet, [nous avons développé une application web](#) permettant de composer une recette de cuisine avec une centaine d'ingrédients, et de calculer le Nutri-Score de la recette. Cette application permet de voir en temps réel l'impact d'un changement de recette (ajout, suppression ou substitution d'un ingrédient) sur sa qualité nutritionnelle. À l'avenir, elle pourrait également donner des indications sur l'impact environnemental de la recette, ou sur le coût de ses ingrédients.



### Estimation du pourcentage des ingrédients d'un produit

La quantité des ingrédients d'un produit est rarement précisée dans la liste des ingrédients, et pourtant cette information est cruciale pour certains usages, comme estimer la quantité de fruits et légumes (un paramètre très important de la formule du Nutri-Score). Open Food Facts a déjà développé un algorithme simple utilisant l'ordre des ingrédients pour trouver leurs valeurs minimales et maximales. Mais, pour certaines applications comme le calcul de l'impact environnemental, il faut une estimation la plus précise possible. Avec l'aide de l'Accélérateur des Initiatives Citoyennes et du Ministère de la Transition Écologique, nous avons commencé un nouveau projet pour [utiliser les valeurs nutritionnelles du produit pour mieux estimer la quantité de chaque ingrédient](#) — appelé *Recipe estimator*. Ce projet permettra en particulier de calculer les impacts environnementaux des produits en vue du futur affichage environnemental.

## Avancées de l'app mobile

L'application mobile a fait l'objet de trois améliorations principales :

- une emphase sur la simplification de la contribution :
  - Saisie et affichage des emballages dans le cadre de l'Opération Emballages avec l'ADEME
  - La route vers les scores : un moyen guidé, et plus rapide, pour obtenir le Nutri-Score, l'Eco-Score et l'ultra-transformation dans 100% des cas
  - L'édition de produits multilingues est de retour !
  - L'édition et l'envoi d'images repensé et qui fonctionne hors ligne
- des listes améliorées, plus visibles et partageables
- un meilleur scanner.

L'amélioration progressive de l'app a porté ses fruits puisque nous avons gagné +1 point sur la note du Play Store (4,8/5). Enfin, la nouvelle application Open Food Facts arrive sur le store indépendant F-Droid.

Année	2019	2020	2021	2022	2023
Nouvelles versions sur Play Store & App Store (et en open-source)	7 Android 3 iOS	6 Android 5 iOS	3 Android 3 iOS 1 (Android/iOS)	15 (Android/iOS)	10 (Android)
Nouvelles installations des apps (k)	400k	400k	358k	406k	684k
Scans monde (millions)	4,8M	3,4M	2,9M	3,0M	3,9M
Scans France (millions)	3,9M (395k produits, 87,2% en base)	2,6M (399k produits, 91.2% en base) (+4% an -1)	1,8M (213k produits, 99.1% en base) (+8% an -1)	1,6M (193k produits, 99.4% en base) (stable an -1)	1,6M (172k produits, 97% en base) (en baisse)

## Search-a-licious

La recherche est une fonctionnalité très importante pour une base de données comme Open Food Facts. Or, le moteur de recherche a très peu évolué au cours des dernières années, avec des résultats qui ne sont pas toujours intuitifs ou une interface peu engageante.

Open Food Facts a été attributaire de l'appel à projet **NGI<sup>1</sup> Search**, financé par la commission européenne, avec le projet Search-a-licious. Le projet consiste en un service facile à déployer et fournissant un service de recherche complet, interface utilisateur compris. Il est prévu pour être très facile à ré-utiliser, pour Open Food Facts comme pour d'autres projets de données.

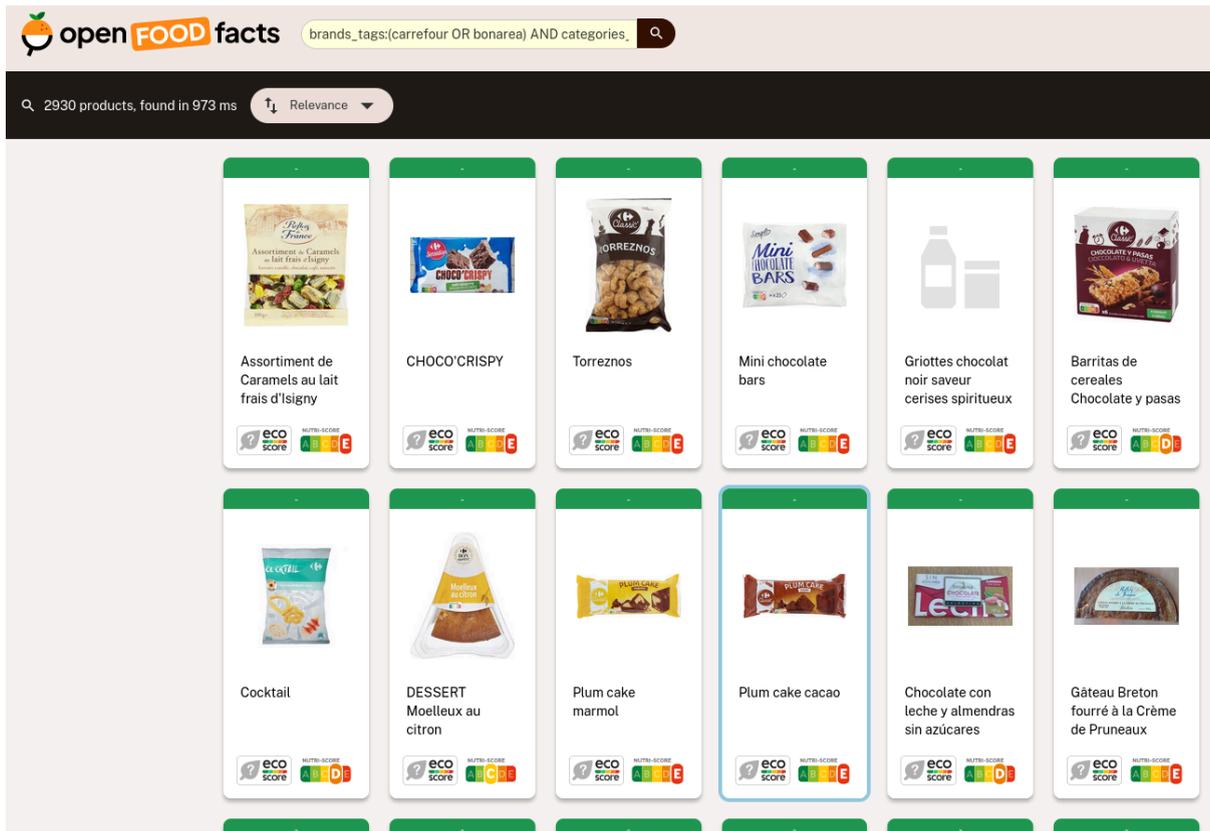
Le but premier est de donner un bien **meilleur accès aux données d'Open Food Facts** au grand public en permettant de disposer d'un outil de recherche au moins aussi confortable que celui d'un e-commerce. L'outil veut également proposer plus de souplesse pour des usages avancés, permettant à des chercheurs ou passionnés de faire des analyses de données ciblées, couplées à un outil de création de visualisation de données. À travers une API puissante et facile de prise en main, il doit également permettre aux ré-utilisateurs de développer rapidement des fonctionnalités innovantes.

En 2023, nous avons démarré le développement sur la base d'un projet qui avait été démarré avec l'aide de Simon Jenkins, bénévole. Nous avons complété le design de l'architecture logicielle, la partie déploiement (docker), la partie automatisation de la qualité (CI), l'API principale du moteur de recherche, incluant l'auto-complétion de termes taxonomisés, ainsi que les outils d'import des données et de mises à jour en continu.

Le projet est déployé dans un environnement de test. L'interface utilisateur n'est que partiellement réalisée, mais un démonstrateur permet de tester l'outil. Les très bon temps de réponse mesurés, ainsi que le potentiel de l'API donne l'espoir de parvenir à un très bon outil. Il reste à mieux développer l'interface utilisateur et toute la partie visualisation de données.

---

<sup>1</sup> NGI veut dire New Generation Internet et vise un internet plus respectueux de la vie privée et des valeurs de l'Europe



*L'interface temporaire qui permet de tester le moteur de recherche*

## Amélioration de l'infrastructure

### Une infrastructure gérée en direct

Les applications d'Open Food Facts (serveur web, base de données, exports, apprentissage automatique, etc.) reposent in fine sur une infrastructure technique (des serveurs) qui est composée de serveurs dédiés ("bare metal") administrés directement par notre équipe technique (composé de membres permanents et de bénévoles).

Si gérer sa propre infrastructure a un coût, ceci permet également de mieux optimiser le matériel nécessaire et de faire des ajustements spécifiques pour minimiser les coûts et être plus frugal. De plus, Open Food Facts a pu bénéficier de mécénat de la part de la fondation Free (achat et hébergement de deux serveurs en centre de données) et d'OVH (mise à disposition de 3 serveurs dédiés).

### Une nécessaire évolution

Les serveurs hébergés par la fondation Free sont les serveurs hébergeant les services principaux : le site web (qui est le moteur d'Open Food Facts) et les données principales, dont les images. Devant l'augmentation du nombre d'images et du nombre de requêtes, il

était nécessaire d'augmenter la capacité de ces serveurs. Nous avons donc décidé d'ajouter des disques et de la mémoire vive. De plus, ces serveurs avaient historiquement été déployés sans compartimenter les différents services. Nous voulions également uniformiser la gestion des serveurs en utilisant Proxmox qui offre de nombreux avantages. Nous avons donc envisagé une ré-installation complète des serveurs.



## Une opération de mise à jour plus difficile que prévue

Ce n'est pas une opération simple, car ces serveurs supportent des services essentiels à la production et il faut maintenir une continuité de service sur des ressources limitées. Heureusement, nous avons bénéficié d'une aide d'OpenStreetMap France qui nous a gracieusement prêté un serveur virtuel pour héberger notre base de données MongoDB (situé dans le même data center).

Au début de l'année, nous avons pu mener une première intervention sur l'un des serveurs, nous avons rencontré des difficultés avec le matériel qui a rendu l'opération plus difficile que prévue. Nous avons ensuite ré-installé les services du deuxième serveur sur ce serveur, en profitant des outils offerts par Proxmox pour isoler les services, en organisant mieux les données pour faciliter les sauvegardes et en ayant une meilleure gestion du déploiement, plus lisible, uniforme et prédictible. Cette opération a pris beaucoup de temps à cause de l'historique qui avait créé une dette technique importante (notamment dans l'organisation des fichiers). Nous avons commencé par les services secondaires (Open Pet Food | Beauty | Products Facts) pour finir par le site principal (Open Food Facts).

Finalement, en décembre, le premier serveur était complètement ré-installé et nous avons pu lancer la mise à niveau du second serveur, qui est encore en cours à fin 2023.

L'année 2023 a également vu plusieurs incidents matériels sur le serveur OVH3 qui ont pu être gérés. Il y a par ailleurs eu des actions de consolidation des sauvegardes et diverses autres améliorations.

## Bilan de l'opération

Grâce à ces travaux, nous pouvons voir venir côté stockage des images, nous avons de meilleures sauvegardes, une plus grande fiabilité des déploiements et une bien plus grande capacité à reconstruire ces services en cas d'incident majeur. L'équipe a également gagné en autonomie et en compréhension de différents sujets d'infrastructure, augmentant sa capacité à réagir en cas d'incident et à faire de meilleurs choix dans l'architecture technique.

## L'Intelligence Artificielle pour faciliter la contribution

Depuis 2018, l'IA et le machine learning font pleinement partie de la stratégie d'Open Food Facts pour améliorer la qualité des données de la base, pour repérer des incohérences, détecter les images problématiques, etc.

En 2023, nous avons développé et mis en production plusieurs modèles permettant d'améliorer la complétude de la base de données.

Un nouveau modèle de classification automatique des produits alimentaires a été développé et déployé en mars 2023. Plus performant que l'ancien modèle, il s'appuie sur des données qui n'étaient pas utilisées pour la prédiction : les images du produit, les valeurs nutritionnelles, le texte issu de l'OCR, etc.

Nous avons également participé à la saison 2023 de Data4Good, durant laquelle nous avons travaillé avec l'aide de volontaires sur un modèle d'extraction des listes d'ingrédients à partir des images des produits. Ce modèle identifie, sur n'importe quelle image, le début et la fin de la liste d'ingrédients, pour toutes les langues.

Enfin, nous avons développé un module de détection des éléments d'emballage (février 2023) et un module permettant d'identifier et de sélectionner automatiquement les images nutritionnelles (septembre 2023).

Pour renseigner les données manquantes sur les fiches produits, nous nous appuyons toujours sur une approche double : ajouter automatiquement les données pour lesquelles nous avons un taux de confiance élevé, et laisser dans le cas contraire les utilisateurs (web et mobile) valider les prédictions.

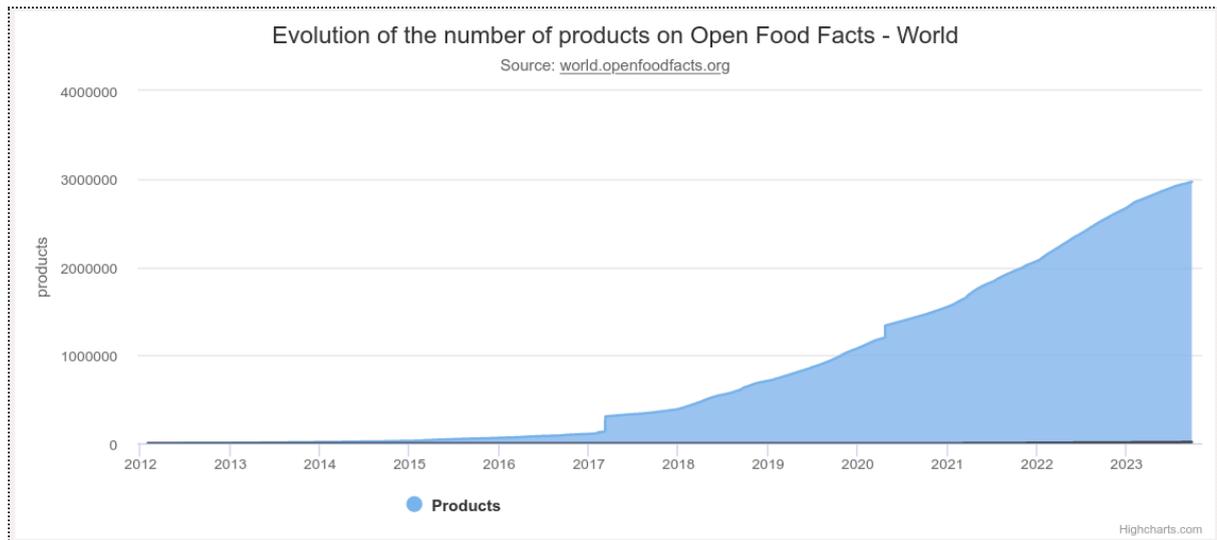
Durant l'année 2023, l'utilisation de Robotoff (notre logiciel serveur IA) a permis l'ajout de :

- 404 000 labels (227k manuel, 177k automatique)
- 195 000 catégories (manuelles uniquement)
- 144 000 dates d'expiration (automatique uniquement)
- 139 000 poids produits (59k manuel, 80k automatique)
- 114 000 marques (112k manuel, 2k automatique)
- 17 000 magasins (automatique uniquement)
- 11 000 codes emballeurs (automatique uniquement)

- 7 600 éléments d’emballage (manuel uniquement, depuis février 2023)
- 4 800 images nutritionnelles sélectionnées (automatique uniquement, depuis septembre 2023)

Cette année, Robotoff est le second contributeur le plus important de la base de données en nombre d’éditions.

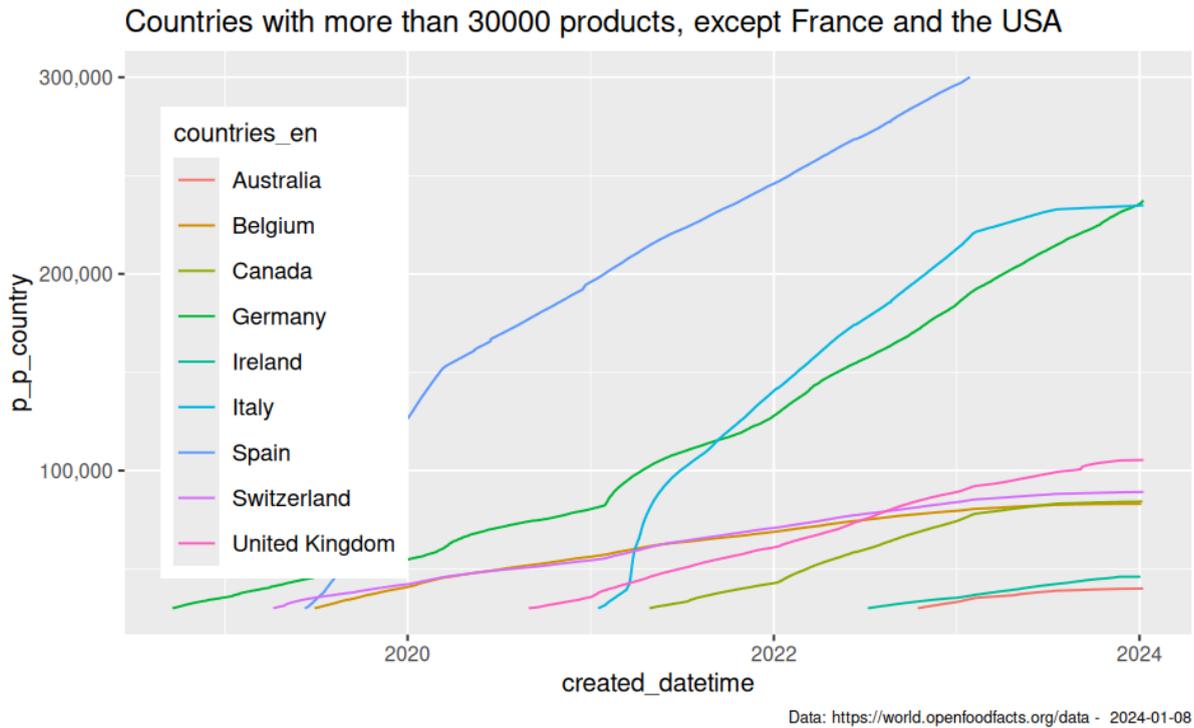
## 3 000 000 de produits !



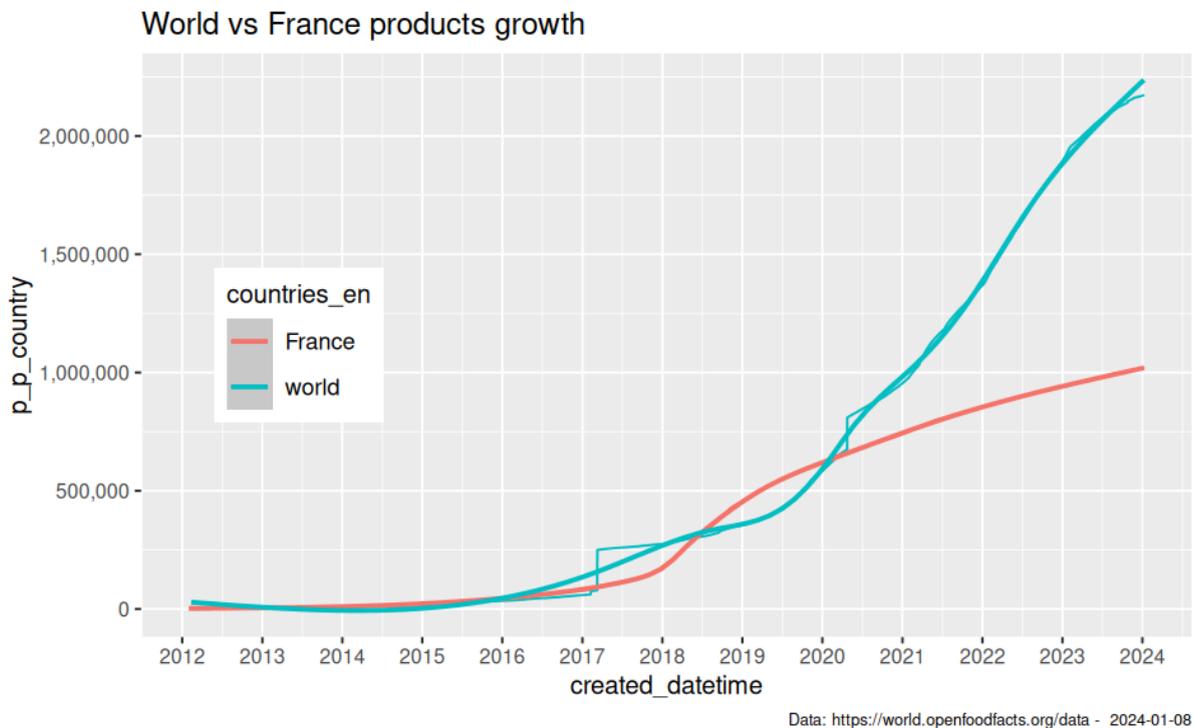
Après la barre symbolique des 2 millions en 2021, Open Food Facts atteint 3 millions de produits en 2023, poursuivant une croissance soutenue avec plus de 350 000 nouveaux produits. Nous continuons à privilégier cette croissance car le nombre de produits en base impacte directement la valeur d’usage de nos données et de nos applications.

Lorsque le nombre d’utilisateurs qui trouvent une valeur d’usage à l’application augmente, il y a un effet “réseau”, par l’augmentation des contributions, qui augmentent l’intérêt de la base, ce qui attire de nouveaux utilisateurs, créant mécaniquement plus de contributions, etc.

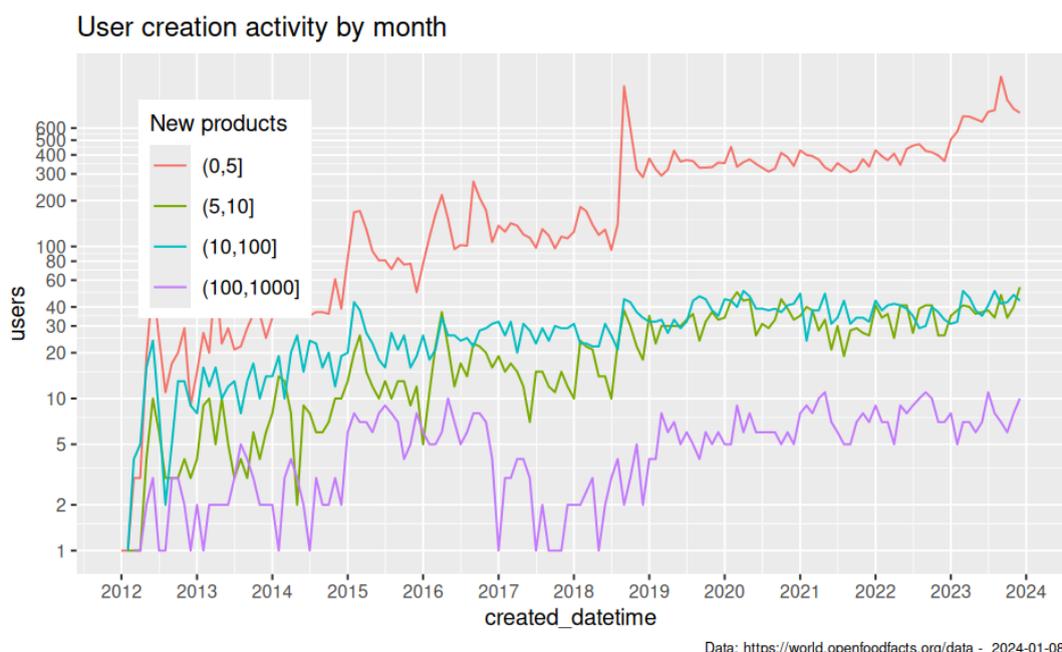
En 2023, la croissance s’est poursuivie dans tous les pays, en particulier en Europe et en Amérique du Nord, où 9 pays dépassent désormais 80 000 produits en base, dans l’ordre : la France, les États-Unis, l’Espagne, l’Allemagne, l’Italie — avec une croissance soutenue de +20 à +50 % pour ces 3 derniers —, la Grande-Bretagne, la Suisse, le Canada et la Belgique. À ce peloton de tête nous pouvons ajouter l’Irlande et l’Australie, tous deux en route vers les 50 000 produits.



Au niveau global, 2023 poursuit l'idée, observée depuis 2020, que la France n'est plus le pays majoritaire et que la croissance des produits est largement tirée par l'international.



2023 montre une légère diminution des gros contributeurs en partie comblée par une légère augmentation des “petits” contributeurs : 500 à 1200 contributeurs mensuels entrent 1 à 5 produits, 30 à 50 contributeurs entrent 6 à 10 produits et 35 à 60 entrent 11 à 100 produits. Les très gros contributeurs (de 101 à 1000 produits par mois) sont représentés par les applications tierces qui contribuent à Open Food Facts : leur faible nombre (5 à 10) rend ce segment fluctuant au gré des saisons.



## La croissance de la plateforme pour les producteurs

### Une petite équipe en développement

En janvier, nous accueillons Sarazine, stagiaire pour une durée de 6 mois, qui travaille main dans la main avec Manon (chargée de développement opérationnel). Suite à la fin du contrat de Sarazine, nous accueillons Charlotte en octobre, alternante pour une durée d’un an.

Au-delà de l’équipe permanente, le cercle de bénévoles qui s’investissent dans les activités de démarchage s’agrandit : nous comptons 5 bénévoles réguliers, en France, Allemagne, Italie et Belgique, pour soutenir le développement de l’association à l’international.

Nous avons travaillé sur le parcours d’accueil des nouveaux bénévoles, incluant la création de nombreuses ressources et outils pour les aider à découvrir le projet, se l’approprier et prendre des initiatives (modèles d’emails, description détaillée des process, rendez-vous en visio mensuel, etc).

## Les fabricants de plus en plus nombreux mais aussi plus autonomes

En 2023, nous comptons 217 producteurs sur la plateforme Pro représentant plus de 2000 marques. En moyenne, nous accueillons 1 nouveau producteur tous les 5 jours, contre 1 producteur tous les 8 jours en 2022.

Au-delà du recrutement des producteurs, nous nous sommes aussi concentrés sur leurs méthodes de transfert de données, en essayant de favoriser la mise en place de flux de données automatiques. En 2023, on compte une 40aine de producteurs qui transfèrent leurs données de manière récurrente à Open Food Facts.



En ce qui concerne l'autonomisation des fabricants, nous avons poursuivi nos efforts de documentation :

- Mise à jour du guide pratique
- Mise à jour et traduction dans plusieurs langues de la FAQ
- Création d'une série de tutoriels vidéos, intégrées de manière contextuelle dans la plateforme Pro
- Simplification du fichier d'import pour être accessible aux plus petits producteurs
- Création d'une nouvelle page d'accueil, avec des messages plus clairs et concis pour faciliter la navigation

## Actions de promotion et communication

En 2023, nous avons participé à l'International Green Week à Berlin en janvier, au Salon de l'Agriculture en mars sur le stand de l'ADEME, et à la journée de partage de l'Institut du Commerce, le salon international ANUGA à Cologne en Allemagne.

Au-delà des événements physiques nous avons organisé plusieurs webinaires dans le courant de l'année pour accompagner les fabricants dans leur prise en main de la plateforme.

## Quelques chiffres sur l'engagement des producteurs

	2020	2021	2022	2023
Nombre de producteurs	50	134	168	<b>217</b>
→ dont producteurs affichant le Nutri-Score	18	48	68	<b>87</b>
Nombre de produits importés via la plateforme	23 153	39 925	43 764	<b>58 177</b>
→ % produits importés dans l'ensemble de la base	3,4%	4,6%	4,6%	<b>5,8%</b>
→ % produits importés dans les scans	14,1%	21,3%	21,7%	<b>22,6%</b>
Nombre de produits avec données Nutri-Score complètes	214 718 (35%)	313 463 (37,5%)	337 087 (36,5%)	<b>381 476 (39,3%)</b>

Cette plateforme n'a pas vocation à remplacer la contribution des citoyens, qui reste essentielle. C'est un canal de plus pour acquérir rapidement des données.

## Un premier bilan de l'opération "Plein pot sur les emballages"



L'opération "Plein pot sur les emballages", menée en collaboration avec l'ADEME, visait à collecter massivement des données sur les emballages alimentaires pour mieux comprendre les données du problème. Cette opération participative, mobilisant citoyens et entreprises, s'est déroulée de janvier à mai 2023 et a permis de rassembler des informations précises sur plus de 13 000 produits, notamment la forme, le poids, le matériau et la consigne de tri des emballages.

L'initiative a reçu un superbe accueil du grand public, avec plusieurs "scan parties" organisées pour scanner les emballages et des collaborations avec des marques et distributeurs, dont certaines ont partagé les données de plus de 7500 produits. L'opération a également attiré l'attention des médias et des professionnels du secteur.

"S'engager en faveur d'une information transparente et accessible à nos consommateurs est une priorité. C'est pourquoi nous avons choisi de participer à l'opération citoyenne « Plein pot sur les emballages » menée par l'ADEME et Open Food Facts.

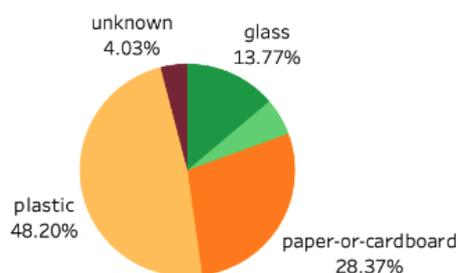
Cette opération nous a permis de partager des informations très précises sur les emballages de plus de 6000 références de nos produits alimentaires et DPH à marque propre Intermarché et Netto."



**Grégoire Bourdaud,**  
PCA directeur Qualité et développement durable,  
Groupement les Mousquetaires



Les premiers résultats montrent une omniprésence du plastique, particulièrement dans les catégories des viandes transformées, plats préparés et produits céréaliers. Dans le graphique ci-dessous, on voit que près de la moitié des produits alimentaires ont pour emballage principal du plastique.



*Ventilation des produits alimentaires selon la matière de leur élément d'emballage principal.*

Par ailleurs, nous avons identifié des disparités importantes de poids d'emballage au sein des mêmes catégories de produits, démontrant un vrai potentiel d'amélioration en matière d'éco-conception !

L'opération "Plein pot" a posé les bases pour une meilleure compréhension de l'impact des emballages alimentaires, et nous espérons que ce nouveau jeu de données sera utile aux fabricants pour l'éco-conception, à l'ADEME pour la conception de l'affichage environnemental mais aussi aux chercheurs.

## Financements et finances d'Open Food Facts

Depuis 2019, Open Food Facts a amorcé une professionnalisation partant du constat des limites du “tout bénévole”. Chaque projet engagé par l'association a cependant besoin de trouver ses ressources. Pour la majorité, les nouveaux projets ne peuvent trouver toutes leurs ressources dans la communauté et ont besoin de financements. Open Food Facts a aussi besoin de ressources pour assurer le fonctionnement quotidien du projet : serveurs, maintenance applicative, etc.

Open Food Facts recherche ainsi des partenariats, soutiens et financements avec des organisations qui partagent nos ambitions. Pour demeurer complètement indépendants, nous nous interdisons tout financement provenant de l'industrie agro-alimentaire.

En dehors de cela, nous envisageons en permanence plusieurs formes de financement : subventions publiques ou de fondations privées, concours, dons du public et marginalement des prestations quand celles-ci servent le développement général du projet. Nous privilégions les financements étalés sur plusieurs années, nous permettant de travailler sereinement et dans la durée avec nos partenaires. Nous apprécions aussi le mécénat de compétences qui voit des salariés du privé travailler pour un projet d'Open Food Facts pendant quelques semaines à quelques mois.

En 2023, Santé publique France nous soutient pour la 5<sup>e</sup> année pour le développement de la plateforme producteur et l'amélioration des apps. Nous poursuivons le déploiement de l'Éco-Score à l'international grâce au soutien du Google Impact Challenge de la fondation Google.org. De son côté, l'ADEME soutient l'opération “*Plein pot sur les emballages*” et nous poursuivons aussi Contribalim et Divinfood respectivement financés par l'ADEME et l'Union européenne. Cette dernière soutient également le projet Search-a-licious à travers son appel à projet NGI Search. Le mécénat de compétence n'est pas en reste avec le soutien de la Perl Foundation (programme Outreachy), l'accompagnement de l'Accélérateur d'Initiative Citoyenne de la DINUM (AIC), ou bien encore le soutien de l'école Centrale Supélec qui poursuit le travail sur notre Taxonomy Editor débuté en 2022 avec le Google Summer of Code.

Du point de vue financier, l'association se porte bien et montre de bons indicateurs qui accompagnent une légère augmentation du budget : notre résultat financier est positif depuis la création de l'association. Nous sommes parvenus à réaliser quelques réserves (~10 % du budget annuel) nous permettant d'anticiper des charges imprévues ou une année éventuellement plus difficile.

💡 Nos comptes publiés en ligne : <https://link.openfoodfacts.org/2023-comptes>

## Indicateurs et tableau de bord

### Croissance de la base de données

	2020	2021	2022	2023
Nombre de produits en base à fin d'année	1,55 million	2,1 millions	2,65 millions	3 millions
Nombre de produits en plus dans l'année	472 000	523 000	550 000	350 000
Produits importés par des producteurs	23 153	39 925	43 764	58 177
Apps contributrices	21	22	22	23

### Audiences

	2020	2021	2022	2023
Audience annuelle web	19 millions	21 millions	26 millions	32 millions
Apps ré-utilisatrices	125	145	160	172

### Ressources humaines

	2020	2021	2022	2023
Communauté (entrées de produits)	21,7 ETP	24 ETP	28 ETP	16 ETP
Équipe permanente	2,5 ETP, 3 pers.	3,5 ETP, 4 pers.	7 ETP, 7 pers.	10 ETP, 10 pers.
Mécénat de compétence et accompagnement	1 ETP, 3 pers.	5.5 ETP, 23 pers.	3 ETP, 10 pers.	2 ETP, 10 pers.

## Finances

	2020	2021	2022	2023
Total des produits	+177 331€	+307 573€	+618 517€	+751 376€
Total des charges	+175 570€	+294 577€	+582 625€	+710 039€
Résultat annuel	+1 759€	+12 995€	+35 893€	+41 337€

## Communauté

	2022	2023
Nb d'événements physiques organisés/ auxquels nous avons participé	14	25
Nb de réunions en ligne	100	200+
Nb d'inscrits au Skill Pool (Inventaire des Compétences)	N/A	274
Nb de comptes créés sur le Forum	N/A	140
Nb de publications Forum	N/A	413
Abonnés Instagram	1k	2.6k
Abonnés LinkedIn	1.4k	2.7k
Inscrits sur l'espace Slack	7.5k	10.1k
Actifs hebdomadaires Slack	-	167
Soutiens donateurs	-	850 (env. 15.5k €)

<https://wiki.openfoodfacts.org/News>

<https://blog.openfoodfacts.org/fr/news/quelle-annee-retour-sur-2023>

Retrouvez ce document en ligne : <https://link.openfoodfacts.org/23rfr>



### Accès libre

Nous encourageons la circulation de ce rapport aussi largement que possible. Tout un chacun peut librement télécharger, sauvegarder, utiliser ou distribuer ce document dans n'importe quel format, y compris traduit, sans autorisation écrite. Ce document est soumis aux termes de la licence Creative Commons By Share Alike, sous les principales conditions suivantes :

- Open Food Facts doit être crédité en incluant notre adresse web : [openfoodfacts.org](https://openfoodfacts.org)
- Si vous utilisez notre travail, partagez-en les résultats sous une licence similaire.

Le texte complet de la licence se trouve à l'adresse suivante :

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>

### Open Food Facts

21 rue des Iles — 94100 Saint-Maur-des-Fossés

[contact@openfoodfacts.org](mailto:contact@openfoodfacts.org)

[www.openfoodfacts.org](http://www.openfoodfacts.org)



### Rejoindre la communauté

- <https://slack.openfoodfacts.org>
- <https://forum.openfoodfacts.org>

### Participer à plus de transparence en tant que fabricant

- <https://fr.pro.openfoodfacts.org/>
- [producteurs@openfoodfacts.org](mailto:producteurs@openfoodfacts.org)

### Retrouver nos données

- <https://world-fr.openfoodfacts.org/data>

### Soutenir le projet

- Faire un don : <https://fr.openfoodfacts.org/faire-un-don-a-open-food-facts>
- Envie de discuter d'un partenariat, d'un projet ? : [contact@openfoodfacts.org](mailto:contact@openfoodfacts.org)

La communauté Open Food Facts est soutenue par des organisations partenaires :

