

Open Food Facts, l'encyclopédie en ligne de l'agroalimentaire

Scanner les étiquettes des plats préparés et produits alimentaires et savoir ce qu'il y a dedans : c'est facile avec Open Food Facts. L'encyclopédie de l'agroalimentaire. ...

C'est La Croix qui a déniché ce site, unique en son genre. Open Food Facts est une véritable encyclopédie en ligne des produits alimentaires. Elle décode les étiquettes savantes et informe les consommateurs sur ce qu'ils mangent. A l'initiative du projet : Stéphane Gigandet, un informaticien, as de l'open data.

Le journal La Croix en a dressé un portrait complet. Stéphane Gigandet, celui qui est à l'origine de ce site unique en son genre : Open Food Facts. Le « Wikipedia de l'alimentaire ». Une pépite numérique qui traduit et décrypte absolument toutes les étiquettes alimentaires.

Les colorants ou additifs cachés derrière des formules savantes inaudibles pour le commun des mortels n'auront plus aucun secret pour vous. Simple et collaboratif, le site est promis à un bel avenir.

Décrypter les étiquettes

Open Food Facts a, en réalité, plusieurs buts expliqués en home. Pour cela, il faut toujours décrypter les étiquettes. Ainsi, vous saurez quels additifs alimentaires éviter, vous pourrez comparer les produits et trouver des produits similaires plus sains (donc sans additifs) et même découvrir où sont fabriqués vos produits.

Le « Made in France » étant en vogue, c'est plutôt une bonne nouvelle. Mais vous pouvez aussi participer.

Un site collaboratif

« Collectons ensemble les informations (ingrédients, données nutritionnelles etc.) sur les produits alimentaires du monde entier ! En quelques minutes, sur le web ou avec l'application iPhone ou Android, vous pouvez ajouter facilement des produits et contribuer à l'amélioration de l'alimentation de tous. Ces données sont ensuite réutilisables et redistribuables librement et gratuitement. » C'est ce qu'on peut lire sur le site.

Nous sommes de plus en plus nombreux à nous intéresser à ce que nous mangeons. De quoi sont faits nos plats préparés ? Quels sont les taux de matières grasses ? Les additifs sont-ils dangereux ? Autant de questions dont les réponses se trouvent souvent sur les étiquettes. En fédérant leurs efforts les Open Food Facteurs pourraient faciliter le quotidien de bon nombre de consommateurs.

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/open-food-facts-lencyclopedie-en-ligne-lagroalimentaire-16926.html> (11/2014)