

Fonctionnement et défis

d'



open **FOOD** facts



Séminaire ALIMining
29–30 septembre 2025 Toulouse

SOMMAIRE



Présentation du projet

Usage dans la recherche



La collecte des données

Défis





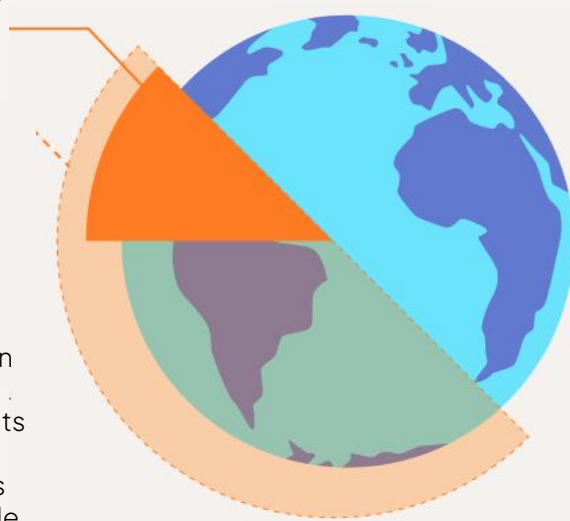
PRÉSENTATION DU PROJET

L'alimentation : une priorité pour la santé et l'environnement

Dans le monde, plus d'**un milliard de personnes** sont considérées comme obèses, et dans l'UE, un enfant sur trois l'est, [selon l'OMS](#).

Et la mauvaise nouvelle est que ce phénomène est en hausse : selon la [World Obesity Foundation](#), d'ici 2035, plus de 4 milliards de personnes, **soit plus de la moitié de la population mondiale**, seront obèses.

De nombreux consommateurs se retrouvent **dépassés** par la quantité d'informations que l'on trouve sur les emballages alimentaires, peinant parfois à lire la longue liste d'ingrédients en petits caractères, à déchiffrer de mystérieux additifs alimentaires ou à différencier les étiquettes des aliments... Pourtant, il existe une réelle volonté de faire de meilleurs choix pour notre santé et celle de notre planète, notamment en matière d'alimentation.



Food accounts for...

1/3

of greenhouse gas emissions Source: i4CE - 2019

70%

of drinking water consumption Source: OECD

The majority

of global packaging waste Source: Article by Nemat et al



Qui sommes-nous ?

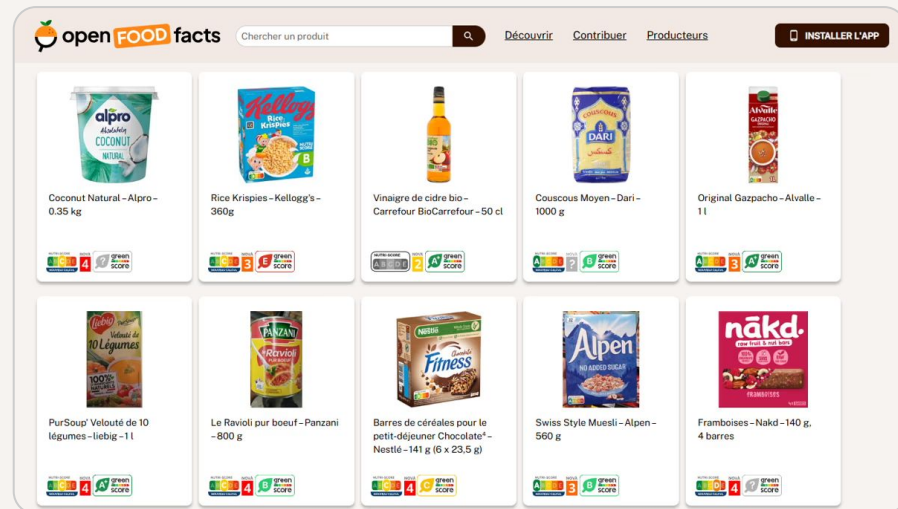
Pionniers de la transparence alimentaire depuis **2012**, Open Food Facts est une **communauté** construisant une base de données collaborative et ouverte de produits alimentaires.

Nous recueillons des données sur l'impact **nutritionnel** et **environnemental** des produits alimentaires.

💚 Association à but non lucratif, indépendante de l'industrie alimentaire, reconnue en tant que [bien public numérique des Nations Unies](#).

👉 **Axé sur la communauté** : contributeurs, scientifiques, applications mobiles, producteurs et institutions alimentaires.

🔍 **Open source et open data**



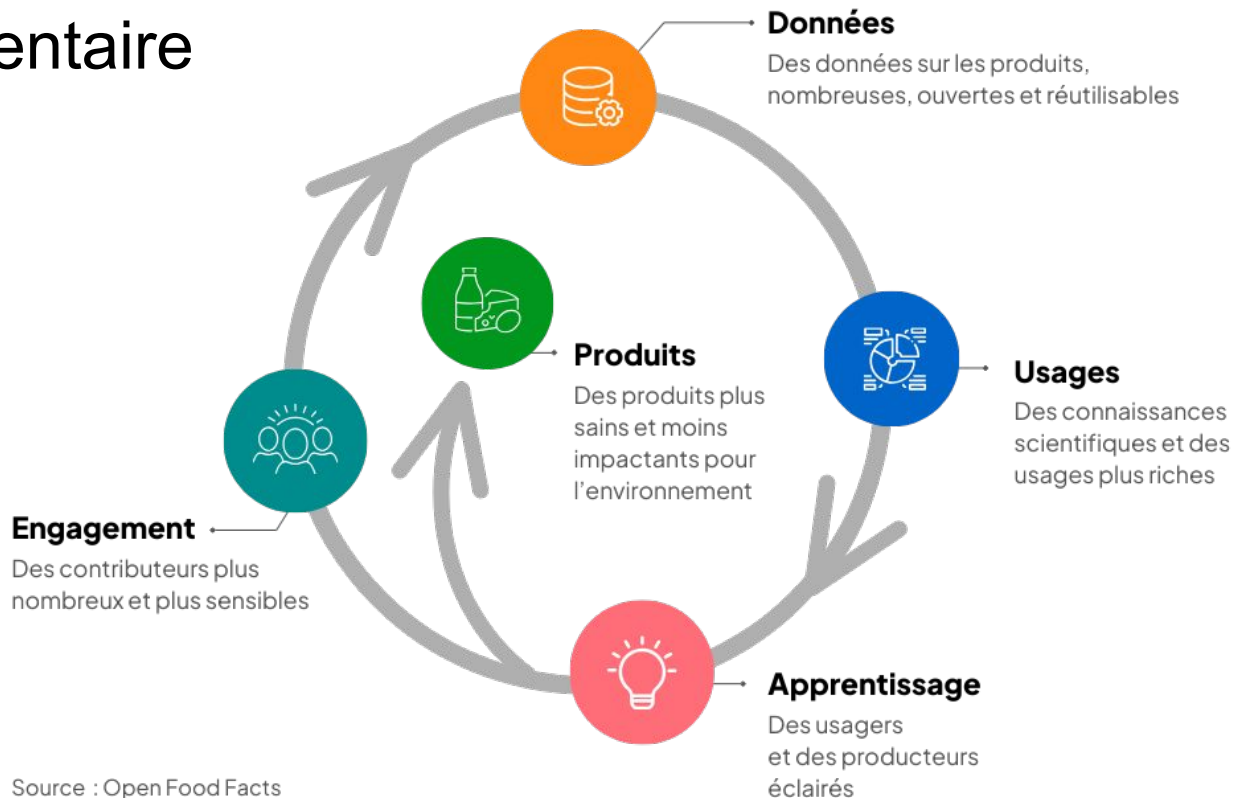
Notre mission

Donner à chacun les moyens d'agir grâce à la donnée :
permettre aux consommateurs, aux producteurs, aux chercheurs, aux
gouvernements... de mesurer et changer à grande échelle l'impact
de l'alimentation sur notre **santé** et sur la **planète**



Le cercle vertueux de la transparence alimentaire

Le *pourquoi* derrière nos actions



Source : Open Food Facts

Notre impact en quelques chiffres



3.8 M

produits du monde
entier

40+

langues disponibles

80k+

contributeurs dans
le monde

350+

producteurs engagés
partageant des informations
sur les produits

600+

articles scientifiques citant
Open Food Facts

3.5 M

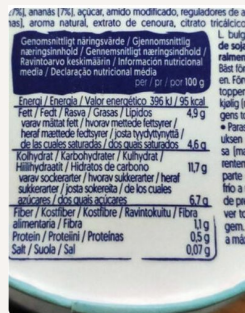
visiteurs uniques
mensuels



USAGE DANS LA RECHERCHE

De quelles données parle-t-on ?

Données brutes : tout ce que vous pouvez voir sur l'emballage du produit !



ton. Luontaisesti laktoositon. • INGREDIENTES: agua, leche de coco [27%] [crema de coco, agua], agua de coco [27%], piña [7%], azúcar, almidón modificado, correctores de acidez (ácido cítrico, citratos de sodio), estabilizante (pectinas), aroma natural, extracto de zanahorias, citrato tricalcico, fermentos (S. thermophilus, L. bulgaricus). Puede contener trazas de soja. Sin lácteos y sin gluten. Naturalmente sin lactosa. • INGREDIENTES: água, leite de coco [27%] [creme de

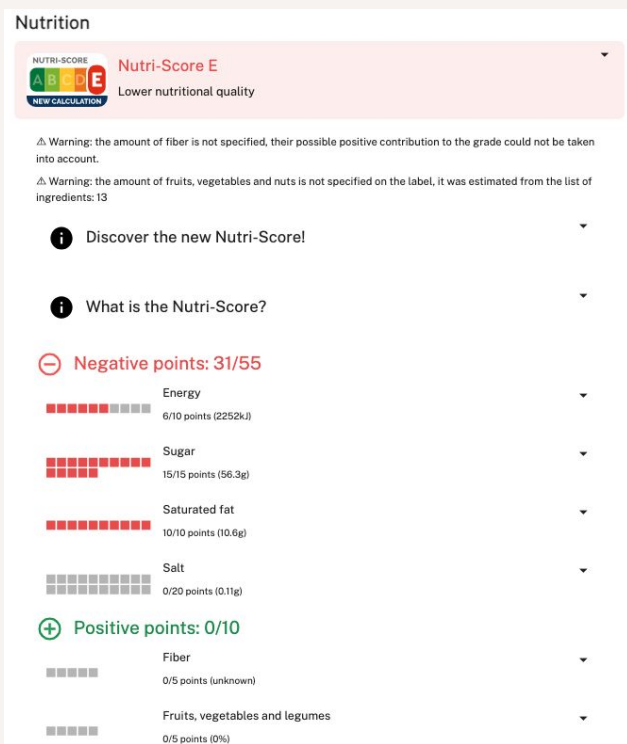


- Code-barres (EAN-13, EAN-8, UPC, ...)
- Nom du produit
- Quantité
- Catégorie
- Poids
- Marque
- Labels et certifications
- Pays et magasins où il est vendu
-  Prix !
- Valeurs nutritionnelles
- Listes d'ingrédients
- Portion
- Informations sur l'emballage
- Origine des ingrédients
- ... et + de 150 autres champs



De quelles données parle-t-on ?

Mais aussi des informations calculées !

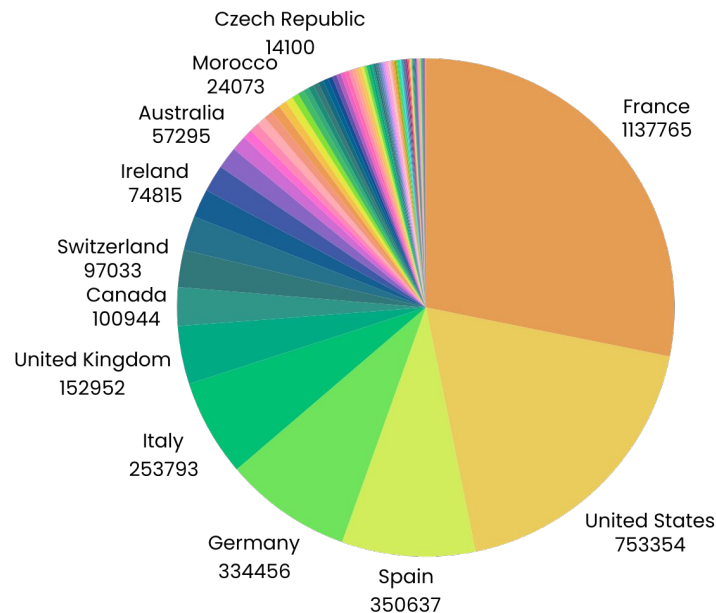
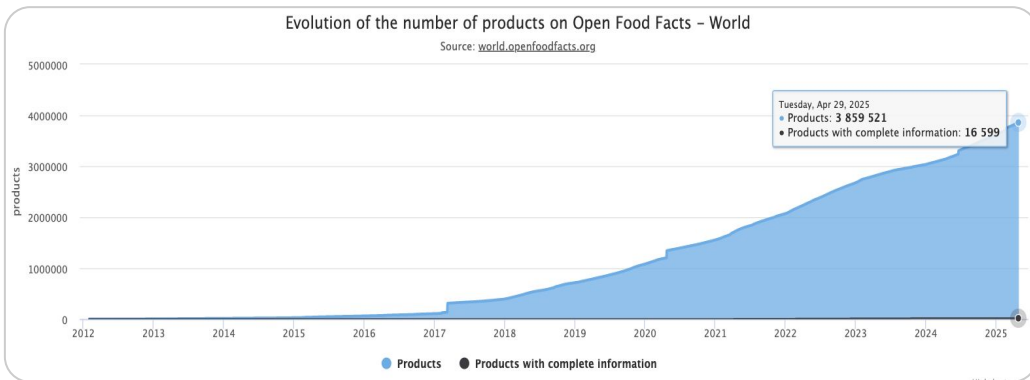


- **Nutri-Score** : qualité nutritionnelle (officiellement adopté dans 7 pays)
- **Green-Score** : impact environnemental des aliments
- **Groupe NOVA** : niveau d'ultra-transformation des aliments
- Analyse de la liste des ingrédients :
 - Extraction des additifs
 - Végétarien
 - Huile de palme
- Estimation du % d'ingrédients
- Risques de surexposition à certains additifs (rapports de l'EFSA)
- Messages éducatifs en contexte
- Normalisation de plusieurs champs (à comparer), tout en conservant les données brutes



De quelle quantité de données parlons-nous ?

- 3 855 901 produits
- ± 1500 nouveaux produits **chaque jour**
- **Scores :**
 - 1,3 M produits avec un Nutri-Score
 - 925 000 produits avec un Green-Score
 - 981 000 produits avec un NOVA
- <https://world.openfoodfacts.org/data>



Nombre de produits par pays

...et plus de 8 millions de photos pour alimenter l'IA ([article](#))

Open Food Facts Images on AWS Open Dataset: The Ultimate Food Image Dataset

Open Food Facts Images on AWS Open Dataset: The Ultimate Food Image Dataset



Faire progresser la science grâce à l'open data

Influence d'Open Food Facts dans l'étude	# d'études
Essentiel	17
Une source importante	21
L'une des sources	13
Une source ou une utilisation mineure	9
Mentionné	5
Mentionné mais son utilisation est encore inconnue (non analysé ou article derrière un paywall)	400+



Dréano-Trécant, L., Egnell, M., Hercberg, S., Galan, P., Soudon, J., Fialon, M., ... Julia, C. (2020). Performance of the front-of-pack nutrition label nutri-score to discriminate the nutritional quality of foods products: a comparative study across 8 european countries. *Nutrients*, 12(5), 1303. <https://doi.org/10.3390/nu12051303>

... A scientific report has also suggested a good discriminating performance of the Nutri-Score for the food offered in Belgium, Italy, Netherlands, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom, using the data from the **Open Food Facts** database, a collaborative online project gathering food composition data on manufactured foods from many countries worldwide [36]. ...

... These findings are complementary to studies conducted in other food databases such as **Open Food Facts** providing data on multiple industrial foods of different brands. ...



Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., ... Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. <https://doi.org/10.1017/S13688980018003762>

... A cell phone app created by the non-profit organization **Open Food Facts**, based in France, already enables consumers to identify among more than 145 000 packaged products the more than 75 000 that are ultra-processed. ...



Autres projets de recherche notables utilisant OFF



EREN Nutri-Net Santé, 2009–maintenant

Étude des habitudes de consommation et de la santé **d'une cohorte de plus de 170 000 participants sur plus de 10 ans**. En croisant les données de consommation détaillées avec les informations d'Open Food Facts sur les ingrédients, les additifs et le contenu nutritionnel, les chercheurs peuvent évaluer plus précisément **les impacts à long terme sur la santé** de divers composants alimentaires, y compris les additifs et les aliments ultra-transformés.

Lire aussi : [Consumption of certain emulsifying food additives is associated with an increased risk of cancer \(Feb 2024\)](#)

Menichetti Lab, 2023

[Machine learning prediction of the degree of food processing](#)

La professeure Giulia Menichetti a utilisé OFF pour **former un modèle d'apprentissage automatique capable de prédire le degré de transformation d'un aliment**, en fonction de son contenu nutritionnel et de ses additifs. Ce modèle, appelé FoodProX, attribue à chaque produit une note allant de 0 (non transformé) à 1 (ultra-transformé). OFF a permis de tester le modèle sur plus de 230 000 produits.





Faire progresser la science grâce à l'open data

Iris Van Dam & Stefanie Vandevijvere (2022)

Benchmarking the nutrition-related commitments and practices of major French food companies

<https://link.springer.com/article/10.1186/s12889-022-13780-y>

... For packaged food and non-alcoholic beverage manufacturers and supermarkets (own-brand products), the healthiness of the complete product portfolios was analysed using **Open Food Facts** data for France in 2018...

Au 16 mai 2025, Google Scholar retourne :

866 résultats en cherchant « Open Food Facts » :

<https://scholar.google.com/scholar?q=%22open+food+facts%22>

Lehmann, Anna Leibinger, Oliver Huizinga, Carmen Klinger, Elochukwu Okanmelu, Bert, Eva Rehfuess, Peter von Philipsborn (2023)

Application of the WHO Nutrient Profile Model to products on the German market: Implications for proposed new food marketing legislation in Germany

<https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2023.04.24.23288785v1>

Methods. We applied the WHO NPM to a random sample of 660 food and beverage products across 22 product categories on the German market drawn from **Open Food Facts**, a publicly available product database. ...

Lino Galiana, Milena Suarez Castillo (2022)

Fuzzy matching on big-data: An illustration with scanner data and crowdsourced nutritional data

https://www.linogaliana.fr/pdf/JMS2022/S28_2_ACTE_GALIANA_JMS2022.pdf

... In this paper, we enrich a large retailer dataset with nutritional information extracted from **Open Food Facts**, completed with the ANSES Ciquel dataset...

Gero Laurenz Höhn, Martijn Huysmans
Healthy Food Traditions? Nutritional
Geographical Indications

<https://irias.kuleuven.be/retrieve>

... Thus, we base our quantitative database of OpenFood Facts (https://openfoodfacts.org) on thousands of observations collected from 10 countries...

Fingerprint of food products from packaging data.
<https://doi.org/10.1002/food.2023003329.pdf>

... interfaced to the **Open Food Facts** database to extract packaging information...
... contributors for creating the database this

Rodríguez-Martín, N.M.; Córdoba, P.; Sarriá, B.; Verardo, V.; Pedroche, J.; Alcalá-Santiago, Á.; García-Villanova, B.; Molina-Montes, E. (2023)

Characterizing Meat- and Milk/Dairy-like Vegetarian Foods and Their Counterparts Based on Nutrient Profiling and Food Labels. *Foods* **2023**, *12*, 1151.

<https://doi.org/10.3390/foods12061151>

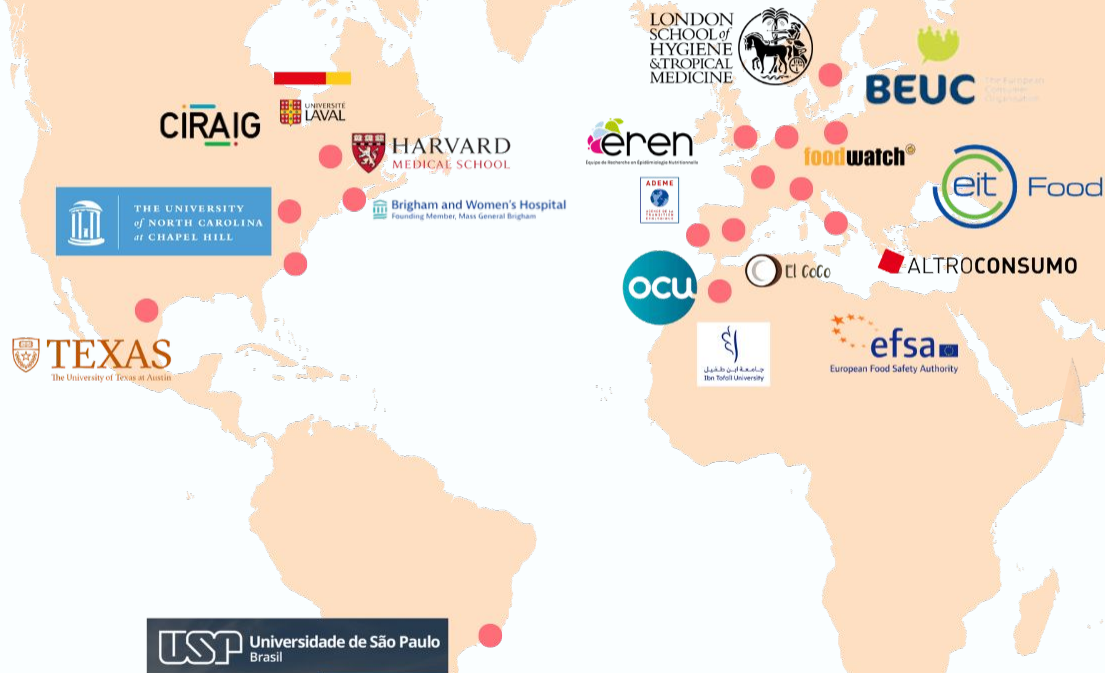
... Nutritional data of the food products were obtained from websites of supermarket and food companies, and from **Open Food Facts**. The latter was the main information source used to retrieve the food products. ...

Rakhmawati, N. A., Firmansyah, A. A., Effendi, P. M., Abdillah, R., Cahyono, A. Auto halal detection products based on euclidian distance and cosine similarity. *Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, *8*(4), 1-10. <https://doi.org/10.18517/jaseit.8.4-2.7083>

In this study, we build a system that can compare products that have been certified halal with halal certified products based on its ingredients. The data are collected from **Open Food Facts**, Institute For Foods, Drugs, and Cosmetics, Indonesian Council Of Ulama (LPPOM MUI) and our halal system. ...

... **Open Food Facts** (<https://world.openfoodfacts.org/>), a crowdsourced database system provides some of the products that are labelled as halal. ...

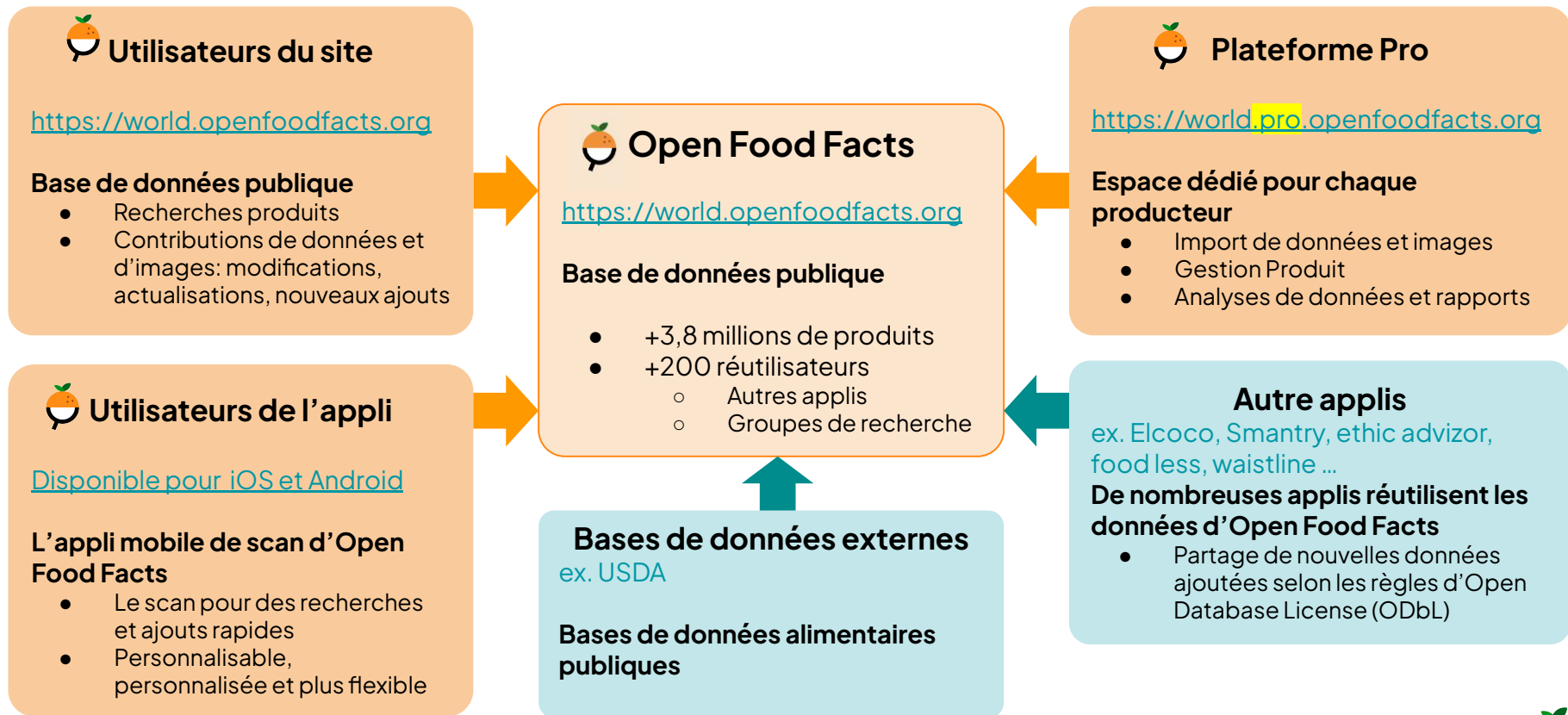
Un intérêt croissant dans le monde entier





LA COLLECTE DES DONNÉES

Comment sont collectées les données?

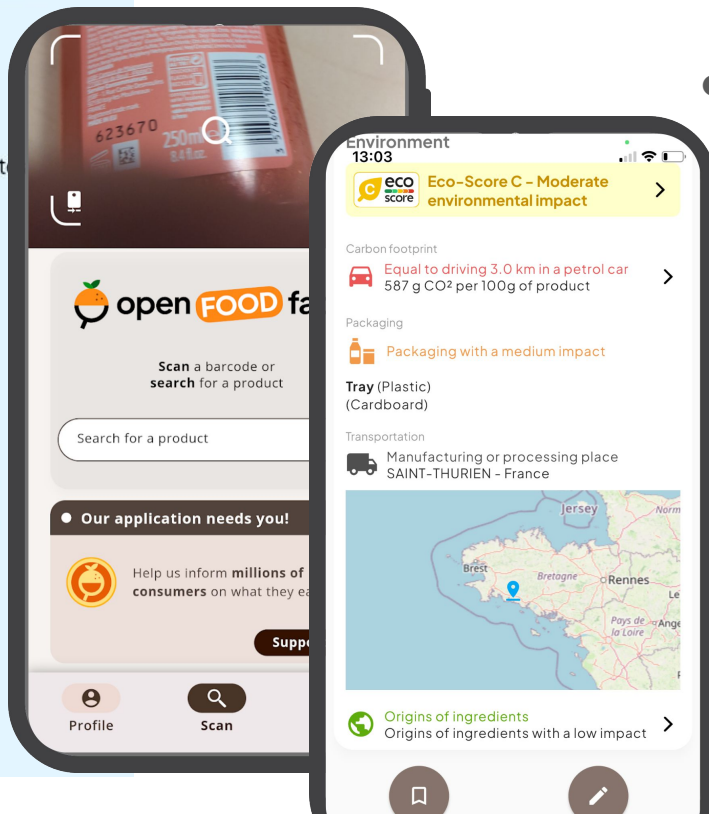


Une application mobile pour engager le grand public

Choisissez des produits
bons pour **vous** et la

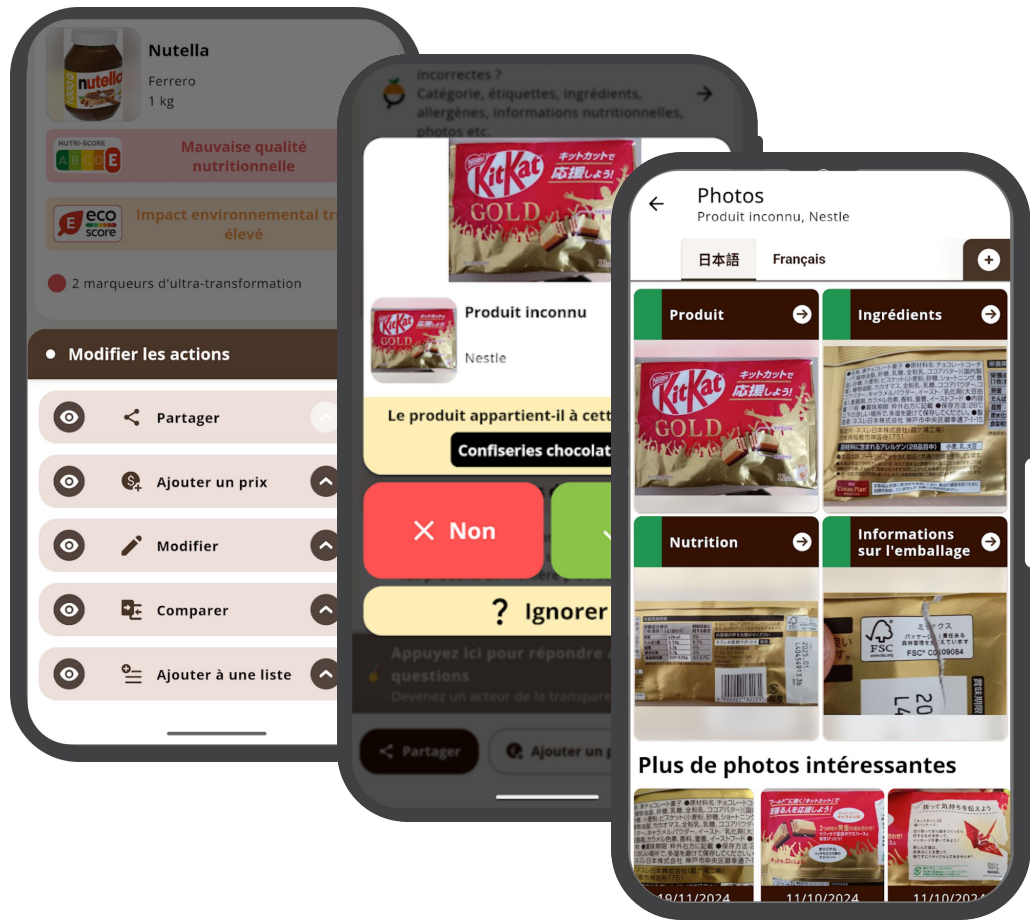
PLANÈTE

La plus grande base de données alimentaire ouverte
à portée de main !



- Un effort sur l'interface
- Nutri-Score, Nova et Green-Score
- Score personnalisé (respectant la vie privée)

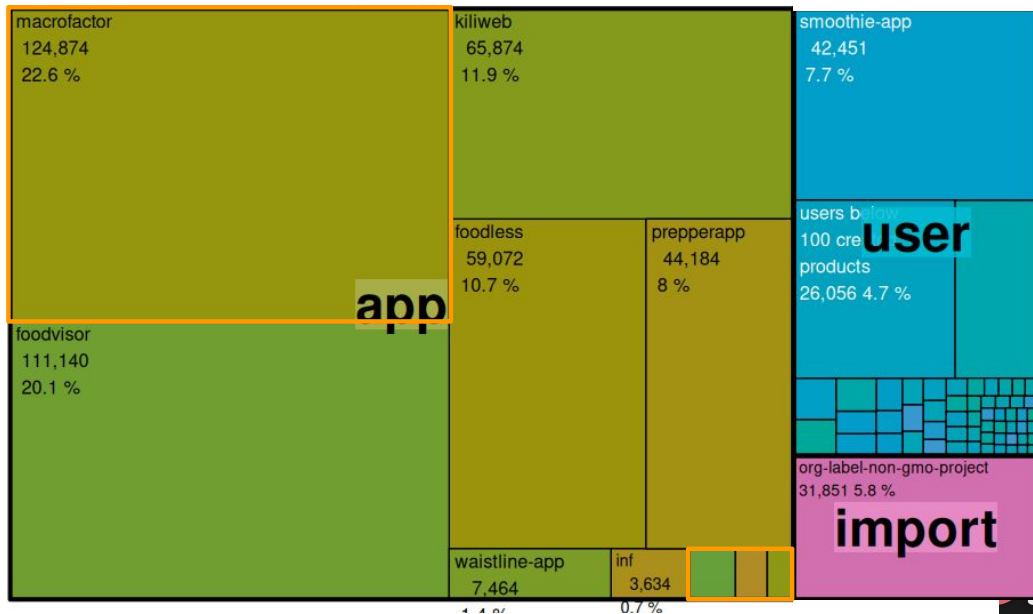
Une application mobile qui facilite la collecte



- Priorité à la collecte des images
- Encouragements à la participation (scores)
- Validation des données IA
- Un focus sur la qualité

Des ré-utilisateurs très actifs

- La mutualisation des données est au cœur d'un projet Open Data



Flexibilité sur la donnée utilisateur

Un principe: on laisse le contributeur saisir ce qu'il veut, on structure à postériori. On guide toutefois l'utilisateur



Détail de l'analyse des ingrédients

© Cassoulet à la saucisse de Toulouse, issu de l'agriculture biologique.
Ingrédients : Haricots blancs trempés 33% (haricots blancs*, eau), eau, saucisses de Toulouse 16% (viande de porc* 15,2%, eau, sel, poivre*, arôme naturel de muscade, arôme naturel d'ail, boyau naturel de porc), viande de porc traitée en salaison 10,6% (viande de porc* 8,8%, eau, amidon de maïs*, sel), concentré de tomates*, huile de tournesol*, arôme naturel de porc, sel, ail* en poudre, oignon* en poudre, amidon de maïs*, arôme naturel de muscade, arôme naturel de thym, poivre*, persil* déshydraté, arôme naturel de laurier. *biologique. Peut contenir des traces de lait et de céréales contenant du gluten. Haricots et porc origine France. Préparation : Au four à

- 1. Haricots blancs -> en:white-beans -vegan: yes -vegetarian: yes -percent_min: 33 -percent: 33 -percent_max: 33
 - 1. haricots blancs -> en:white-beans -labels: en:organic -vegan: yes -vegetarian: yes -percent_min: 16.5 -percent_max: 33
- 2. eau -> en:water -vegan: yes -vegetarian: yes -percent_min: 0 -percent_max: 16.5
- 2. eau -> en:water -vegan: yes -vegetarian: yes -percent_min: 16 -percent_max: 33
- 3. saucisses de Toulouse -> fr:saucisses-de-toulouse -vegan: no -vegetarian: no -percent_min: 16 -percent: 16 -percent_max: 16
 - 1. viande de porc -> en:pork-meat -labels: en:organic -vegan: no -vegetarian: no -percent_min: 15.2 -percent: 15.2 -percent_max: 15.2

Marques

Exemples : Kinder Bueno White, Kinder Bueno, Kinder, Ferrero

Catégories

endiv
Endives
Endives au jambon
Endives en conserve
Endives fraîches

Exemple : Bio

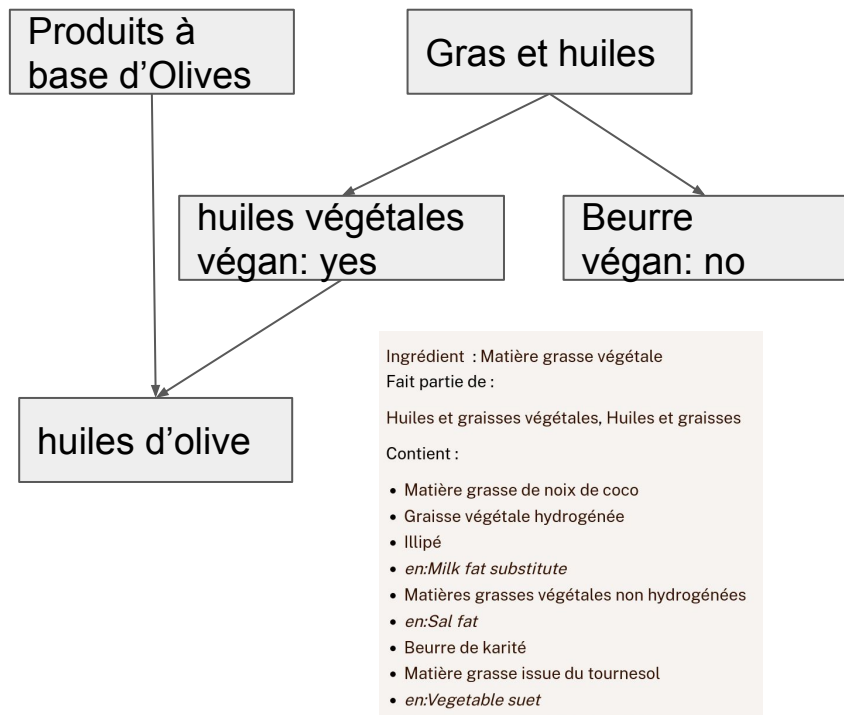
Lieux de fabrication ou de transformation

Effort conséquent pour analyser la donnée brute

Guider l'utilisateur

Taxonomy - Structurer à posteriori

Les taxonomies donnent une vision structurée de la connaissance et permettent de raffiner la donnée brute.



Ingrédient : Matière grasse végétale

Fait partie de :

Huiles et graisses végétales, Huiles et graisses

Contient :

- Matière grasse de noix de coco
- Graisse végétale hydrogénée
- Illipé
- *en:Milk fat substitute*
- Matières grasses végétales non hydrogénées
- *en:Sal fat*
- Beurre de karité
- Matière grasse issue du tournesol
- *en:Vegetable suet*



Additifs

- E500 - Carbonates de sodium
- E503 - Carbonates d'ammonium
- E953 - Isomalt
- E965 - Maltitol

Analyse des ingrédients



Sans huile de palme



Non végétalien

Ingrédients non végétaliens : Matière grasse butyrique, Lait, Œuf entier en poudre



Caractère végétarien inconnu

L'analyse est basée uniquement sur les ingrédients listés et ne prend pas en compte

Taxonomy - une construction collaborative

Les taxonomies sont construites par la communauté.

Elles se fondent sur une observation des usages et une recherche spécifique.

425692 ingrédients :

Recherche :

Ingrédient	Produits	*
Sucre ajouté	131763	
Sel	130999	
Disaccharide	113232	
Sucre	111135	
Huiles et graisses	90743	

jus-de-fruits-a-base-de-concentres

828

ajouter aux transformations

bifidus-actiregularis

169

ajouter aux ingrédients ?

You are now editing "en:banana"

Parents

[en:fruit](#)

Children

[en:plantain-banana](#)

[en:cavendish-banana](#)

[en:dried-banana](#)

[en:matoki](#)

Translations

☒ Show fallback translations

☐ Show all existing translations

English (main language)

[banana](#)

Fallback translations

French

[banane](#)

[bananes](#)

German

[Bananen](#)

[Banane](#)

[SHOW ANOTHER LANGUAGE](#)



traduction, synonymes,
caractéristiques, etc.

Liens à d'autres bases
de données

Utilisation l'intelligence artificielle pour amplifier la collecte

Robotoff utilise des heuristiques et de l'apprentissage automatique pour trouver de nouvelles données, au moindre doute il y a validation humaine



Des modèles avancés, tous Open Source

Help us for ingredients

Help us validate the ingredient list of the product.

☒ View Product

☐ More image

Serving size

45g

Nutrition facts are displayed on the packaging:

per specified serving "45g"

Energy (kJ)

Energy (kcal)

Fat

Saturated fat

Trans fat

0 g

Help us fix errors in ingredients list

☒ View Product

☐ More image

Original

Erythrit

Suggested fix

Erythrit

Ingredients :

Marshmallow cake, Sugar, Flour, Cocoa oil, Water, Liquid whole egg, Modified corn starch, Whey powder, Cellulose, Potassium sorbate, Salt, Baking powder, Egg yolk powder (Dry Flour, whole grain, corn syrup solids, propylene glycol alginate), Powdered cellulose, Cocoa powder, Potassium sorbate, Salt, Amylose, Lipase, Acryloyl chloride, Natural and artificial flavor, Soy lecithin, Contains: Wheat, Egg, Soy, Milk.

0.72322 (brand)

MONOPRIX

Bio

BROWNIE

Aux pépites de chocolat noir

Chocolat pur beurre de cacao
À partager

990704 (label)

978547 (label)

AB

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Nutrisight: détection de la nutrition
- Détection des ingrédients
- Corrections des ingrédients
- Détection des logos et classifications (labels, marques, scores, etc)
- Données, modèles, etc. disponibles

Modération



Signaler un problème



Informations incomplètes ou incorrectes ?

Catégorie, étiquettes, ingrédients, allergènes, informativ
etc.

Si les informations ne correspondent pas à celles figurant sur l'emballage, vous pouvez les compléter ou les corriger. Merci ! Open Food Facts est une base de données collaborative, et chaque contribution est utile pour tous.

Compléter ou corriger les informations du produit

Si vous souhaitez
vous ne pouvez

Signaler ce pro



Zoom



Signaler cette image à nos modérateurs

Sésan

Code-barres:
3175680011480



- Nutripatrol: Outil collaboratif de traitement des signalements (images, données)



2025-09-25 / 08:45

human

Robotoff detection: face

OPEN PREVIEW

EDIT



NO PROBLEM



I FIXED IT!



Amplifier et améliorer les données?

Pour améliorer continuellement la qualité des données, nous nous appuyons sur 4 piliers :

Communauté

- Ajoute constamment des données et photos
- **une véritable patrouille de réviseurs**

“Règles du métier”

mises en place pour **identifier les erreurs** sur les fiches produits.

Par exemple, si la somme des poids des ingrédients est supérieure au poids total du produit, il y a une anomalie.

Machine Learning

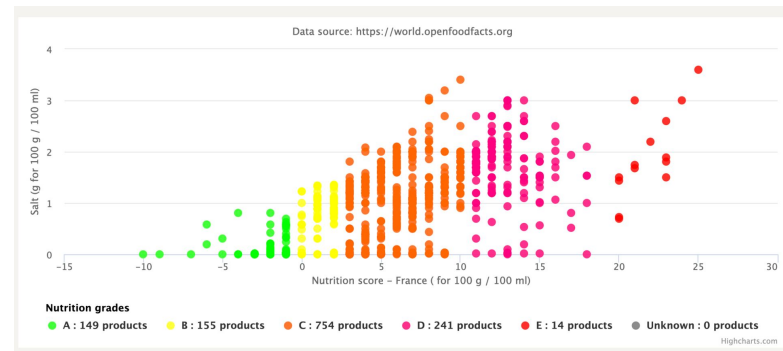
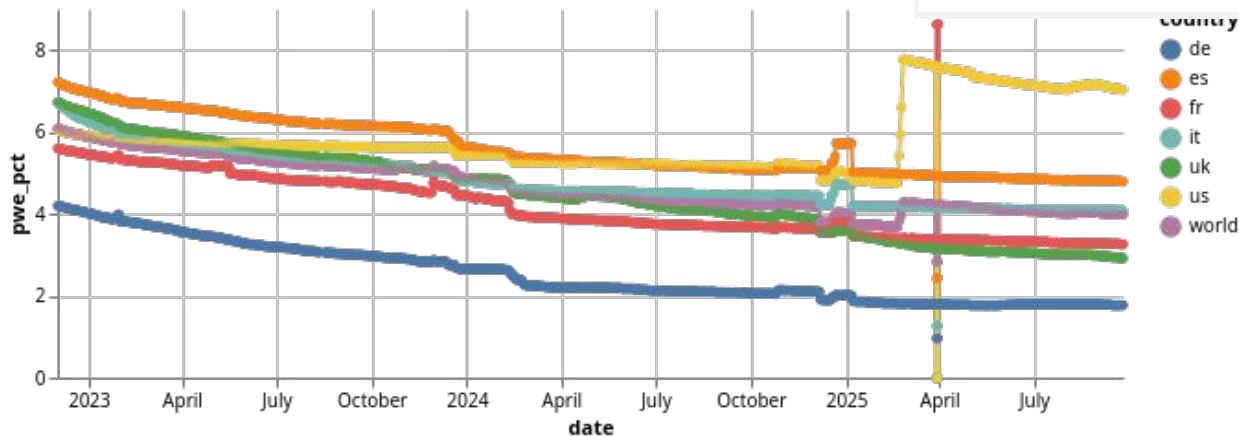
limite le risque d'erreurs de saisie. Les votes sont éventuellement consolidés pour les utilisateurs anonymes

Plateforme Pro

cette plateforme permet aux producteurs de **télécharger leurs données produites en masse** et ainsi de corriger/compléter les contributions de la communauté.

Data quality team

- A continuous community effort to fix quality errors (3 errors / day)
- Specific analysis by volunteers



Data quality indicators

- A lot of indicators on data quality
 - visible on the website
 - easy to filter
- Very useful for academic research (filter out data with errors)

Contribution

**Erreurs détectées**

Aidez-nous à améliorer la qualité de nos données en apportant des correctifs

- La valeur de l'énergie en kcal ne correspond pas à la valeur en kJ
The energy value in kJ must be about 4.2 times greater than the value in kcal
- Nutrition - Sucres plus amidon supérieurs aux glucides

[Ajouter les informations nutritionnelles](#)

**Problèmes potentiels**

Nous avons détecté des problèmes potentiels ou des améliorations

**Informations sur la qualité des données**

Quelques infos sur la qualité des données sur ce produit

- Tous les ingrédients avec un pourcentage spécifié
- en:Sum of ingredients with unspecified percent lesser than 10

[Ajouter les ingrédients](#)

List of data quality errors – World

263 data quality errors:

Search:

Data quality error	Products
Energy value in kcal does not match value computed from other nutrients	112143
Nutrition value total over 105	32891
Nutrition value over 3800 - Energy	18973
Nutrition value over 105 - Carbohydrates	14136
Energy value in kJ does not match value computed from other nutrients	11310
Nutrition value over 105 - Sugars	6314
Nutrition value over 105 - Fat	6040
Energy value in kcal does not match value in kJ	5949
Nutrition - Sugars plus starch greater than carbohydrates	2507
Nutrition value over 105 - Fat	1004



DÉFIS

La compréhension des données sur l'emballage

Certains éléments restent difficile à collecter ou analyser

- reflets, cylindres, etc.
- parsing des ingrédients: une tâche ardue et très dépendante de la langue
- limites réglementaires (ex: “flavoring” est permis, peu d’information, pas d’origines ou de proportion des ingrédients, etc.)
- poids des emballages
- Certaines données peuvent éventuellement être déduites (exemple: notre projet “recipe estimator”)
- Les LLMs ne constituent pas aujourd’hui une solution du fait de leur niveau de prix, mais surtout de la vérifiabilité et de la fiabilité des résultats.

La solution idéale: quelques photos de l'emballage pour avoir toutes les données produit... un rêve qui se réalise un peu plus chaque jour !

Aidez nous !

Il y a matière à des projets de master ou de thèse

Étendre les usages (quelques exemples)

Au delà du code barre: Historiquement le code barre offre un mapping très simple entre le produit dans le monde réel et ses données.

Mais il ne fonctionne pas pour tout: produits en vrac, produits bruts, produits non alimentaires, etc.

L'identification par l'utilisateur dans une nomenclature n'est pas une tâche simple. L'identification par l'IA peut-être: peu précise, manquer de données (ex: provenance), pas toujours fiable.

Les prix: le projet Open Prices est le projet fou de notre communauté pour créer une base de données open data sur les prix qui soit significative pour la recherche et certains usages.



115,000
prices

3,700
locations

40,000
proofs

1,800
contributors

L'évolution des produits au cours du temps

Open Food Facts maintient l'ensemble des versions des produits dans sa base.

Ces données pourraient servir de base à l'observation de l'évolution des produits dans le temps (impact de mesures publique comme le Nutri-Score sur les reformulations, shrinkflation, usage des additifs, etc.)

Ceci demanderait:

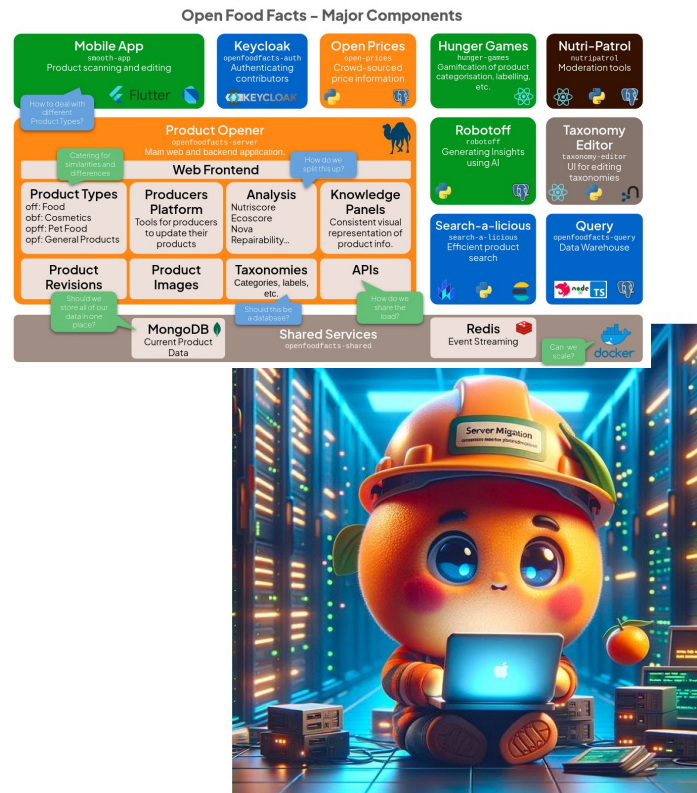
- des capacité de traitement plus importantes (puissance de calcul, indexes)
- des algorithmes pour différencier mises à jour des données (corrections, complétion), des reformulations/transmutations des produits
- des algorithmes d'identification de certaines transformations

Maintien du commun

La maintenance du code et des nombreux composants demande de la compétence et du temps

L'infrastructure est également mise à l'épreuve par le succès du projet et l'intensification du crawling

Le maintien de la complétude, la fraîcheur et la qualité des données demande **une communauté vivante**



Open Food Facts Temporarily Unavailable

Aidez nous !

Faites connaître le projet autour de vous
et encouragez la contribution

Être plus pertinent pour la recherche

Nos taxonomies sont faites pour se lier à d'autres référentiels, mais ce lien reste parfois à faire, par exemple les liens avec FoodEx2 ou FoodOn.

Il y a toujours des nouvelles pistes de recherches qui nécessitent plus de données, par exemple quel élément de l'emballage a un contact alimentaire (contamination par l'environnement).

Les exports de données et l'API sont à améliorer pour être plus accessibles. Un projet est en cours pour simplifier les données des images et de la nutrition.

Notre communauté est toujours motivée pour aider les scientifiques.

Aidez nous !

Venez participer à la communauté en tant que scientifique

Expansion à l'international

Carte des visiteurs

2900437 visites

L'expansion à l'international passe aujourd'hui beaucoup par l'application, les applications tierces, etc.

Les volontaires du projet viennent de nombreux pays.

Des entités locales seraient nécessaires pour rendre le projet plus robuste, divers et mieux adapté culturellement (médiation culturelle).

Nous avons initié un programme d'ambassadeurs (actuellement: Canada, Maroc, Belgique, Allemagne, Danemark)

Il peut être un fabuleux support d'une information publique de qualité et d'aide au changement

Aidez nous !

Avez vous des contacts intéressés dans un pays donné ?

Les financements

Open Food Facts est un projet qui veut rester gratuit.
Mais il a besoin d'un noyau de salariés
pour assurer la maintenance technique,
l'animation de la communauté, les partenariats, etc.

Nous nous appuyons sur plusieurs sources de financements:

- des fondation privées
- des entités étatiques
- des dons directs
- des projets académiques
- des projets européens (ex: Foodture avec l'ADEME et l'INRAE)

Aidez nous !

Soyons partenaires sur des projets de recherche



Fédérer les usages

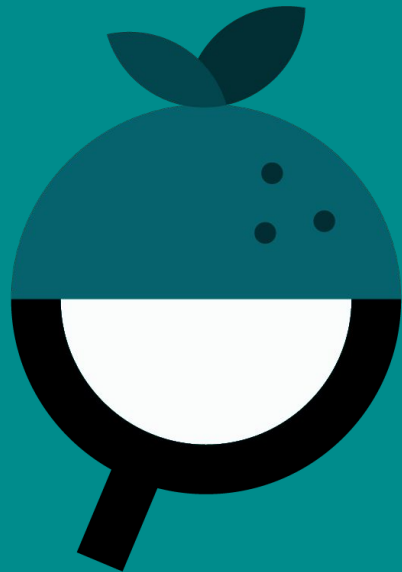
Open Food Facts est un projet communautaire, basé sur le partage de connaissances.

Nous aimerions que scientifiques et communauté travaillent main dans la main pour partager des projets, des bonnes pratiques, des outils, des résultats de leurs recherche.

Exemple: Mobilisation de la communauté pour peser les emballages, défis du mois sur Open Prices qui visent certaines catégories de produits, volontaires travaillant sur l'estimation des recettes, etc.

Aidez nous !

Venez découvrir le projet “Open Food Facts” for science lors de l’atelier.



MERCI

contact@openfoodfacts.org

