

Table de composition nutritionnelle des aliments

Ciqua 2025

Documentation

La table Ciqua est publiée par l'unité Observatoire des Aliments de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Cette table renseigne sur la composition nutritionnelle moyenne des aliments les plus consommés en France. Elle est disponible en libre accès, sous les formats Excel et XML.

La version 2025 décrit la composition nutritionnelle de 3484 aliments consommés en France pour 74 constituants (glucides, amidon et sucres individuels, protéines, lipides et acides gras, vitamines, minéraux, valeurs énergétiques...).

Cette documentation s'adresse à des utilisateurs déjà familiers des données de composition nutritionnelle, notamment :

- des diététiciens et nutritionnistes qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur la table Ciqua 2025, par exemple sur les différents constituants vitaminiques publiés ;
- des scientifiques qui souhaitent exploiter les données du Ciqua pour des travaux de recherche ;
- des compilateurs de données de composition nutritionnelle d'autres pays qui souhaiteraient emprunter des données au Ciqua ;
- des développeurs de logiciels qui trouveront des informations sur la nature des données et leur format à la fin de ce document.

La section [questions / réponses](#) du site Ciqua fournit des informations complémentaires destinées au grand public, aux diététiciens et nutritionnistes ainsi qu'aux industriels.

AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE de l'alimentation, de l'environnement et du travail

14 rue Pierre et Marie Curie 94701 Maisons-Alfort Cedex

Tél +33 (0)1 49 77 13 50 — www.anses.fr

Table des matières

1.	Réutilisation des données de la Table Ciqua 2025.....	4
2.	Les principales évolutions entre la table Ciqua 2020 et la table Ciqua 2025..	5
3.	La table de composition nutritionnelle Ciqua 2025.....	6
3.1.	Méthode d'obtention des données	6
3.1.1.	Sources des données.....	6
3.1.2.	Codification des données.....	6
3.1.3.	Méthode de sélection et d'agrégation des données.....	7
3.1.4.	Vérifications appliquées aux teneurs moyennes.....	7
3.1.5.	Evaluation de la qualité des teneurs moyennes.....	8
3.2.	Expression des données de composition nutritionnelle.....	9
3.2.1.	Mode d'expression	9
3.2.2.	Valeurs manquantes.....	9
3.2.3.	Traces	10
3.2.4.	Nombre de chiffres décimaux.....	10
3.3.	Remarques relatives aux constituants.....	10
3.3.1.	Lipides et acides gras	10
3.3.2.	Glucides.....	11
3.3.3.	Protéines et protéines brutes	11
3.3.4.	Fibres	11
3.3.5.	Polyols	12
3.3.6.	Valeur énergétique	12
3.3.7.	Vitamine A	12
3.3.8.	Vitamine B3	13
3.3.9.	Vitamine B9	13
3.3.10.	Vitamine D	13
3.3.11.	Vitamine E.....	14
3.4.	Remarques relatives aux aliments.....	14
4.	Descriptif des fichiers Excel.....	15
4.1.	Contenu.....	15
4.2.	Liste des colonnes de l'onglet « composition nutritionnelle »	15

4.3.	Liste des colonnes de l'onglet « codes INFOODS ».....	17
5.	Descriptif des fichiers XML.....	18
5.1.	Contenu.....	18
5.2.	Liste des fichiers XML	18
5.3.	Fichier alim_2025_11_03.xml (liste des aliments)	19
5.4.	Fichier alim_grp_2025_11_03.xml (liste des groupes d'aliments).....	20
5.5.	Fichier compo_2025_11_03.xml (données de composition nutritionnelle).....	21
5.6.	Fichier const_2025_11_03.xml (liste des constituants).....	22
5.7.	Fichier sources_2025_11_03.xml (sources des données)	22
6.	Références	23

1. REUTILISATION DES DONNEES DE LA TABLE CIQUAL 2025

Les données et les informations de la Table Ciqua 2025 sont mises à disposition du public par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Elles peuvent être reproduites, obligatoirement avec la référence explicite à la source :

"Anses. 2025. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqua"

ou, en version plus détaillée, pour une publication scientifique par exemple :

"Anses. 2025. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqua 2025.
<https://doi.org/10.57745/RDMHWY>"

Si vous souhaitez intégrer la table Ciqua à une base bibliographique, la notice bibliographique peut être téléchargée au format ris à partir du site internet Ciqua (page Téléchargement).

La réutilisation des informations mises en ligne sur le site Anses-Ciqua est soumise à la condition que ces dernières ne soient pas altérées, que leur sens ne soit pas dénaturé et que la source ainsi que la version soient mentionnées, conformément aux dispositions de la loi n° 2016-1321 du 7 octobre 2016 pour une République numérique, et du code des relations entre le public et l'administration.

Les données de la table Ciqua sont ouvertes au public et téléchargeables gratuitement.

La réutilisation de ces données est possible dans les libertés et conditions prévues par la Licence Ouverte.

Toute personne réutilisant les données de la table Ciqua est seule responsable de cette réutilisation. Celle-ci ne doit pas induire en erreur des tiers quant au contenu des informations, leur source et leur date de mise à jour.

2. LES PRINCIPALES EVOLUTIONS ENTRE LA TABLE CIQUAL 2020 ET LA TABLE CIQUAL 2025

La version 2025 de la table Ciqua se distingue de la précédente version sur plusieurs aspects :

- L'augmentation du nombre d'aliments, avec près de 300 aliments en plus ;
- L'ajout de 7 nouveaux constituants : activité vitaminique A en équivalents rétinol, acide folique (issu d'enrichissement), folates intrinsèques, vitamine B9 ou Folates totaux en équivalents folates alimentaires (DFE), alpha-tocophérols (vitamine E), vitamine D2 et vitamine D3 ;
- L'inclusion de nombreuses nouvelles données, avec notamment près de 15 000 valeurs issues de plans d'échantillonnages et d'analyses annuels pilotés par le Ciqua et de plus de 93 000 données issues d'étiquetage ;
- La possible évolution de teneurs, même en l'absence de nouvelles valeurs pour un couple aliment / constituant recueillies par le Ciqua. En effet, pour produire une teneur moyenne, le Ciqua privilégie lorsque cela est possible les données datant de moins de 10 ans dans sa sélection de données disponibles dans sa base de données interne. Les autres origines d'évolution de teneurs sont liées principalement à la correction de données aberrantes (pouvant entraîner la suppression de données) ;
- La présence de davantage de valeurs publiées pour l'énergie, puisque les valeurs énergétiques sont désormais fournies même en l'absence de teneurs en polyols et acides organiques¹.

¹ En théorie, la valeur énergétique d'un aliment devrait être calculée sur la base des données disponibles pour les glucides, les protéines, les lipides, les fibres, l'alcool, mais également les polyols et les acides organiques. Ces substances (polyols et acides organiques) étant le plus souvent peu ou pas présentes dans les aliments, le Ciqua s'autorise à calculer désormais la valeur énergétique lorsque ces données sont manquantes.

3. LA TABLE DE COMPOSITION NUTRITIONNELLE CIQUAL 2025

3.1. Méthode d'obtention des données

3.1.1. Sources des données

Les sources de données sont fournies dans la table Ciqua 2025 pour chaque constituant et chaque aliment, mais ne figurent pas dans les données téléchargeables au format Excel. Pour consulter ces sources, il faut utiliser le format XML ou consulter les fiches nutritionnelles en ligne.

Les sources de données citées sont celles utilisées pour produire la valeur dite « teneur moyenne », mais d'autres sources de données peuvent être employées pour produire les valeurs minimales et maximales.

La table Ciqua exploite plusieurs sources de données, notamment :

- des **données analytiques issues de plans d'échantillonnages définis par le Ciqua** visant une représentativité des consommations françaises. Les prélèvements et analyses sont réalisées par un laboratoire extérieur. Ce laboratoire est sélectionné par appel d'offres sur la base de ses compétences principalement techniques (moyens pour réaliser l'échantillonnage et la préparation des aliments en préservant leurs caractéristiques nutritionnelles, accréditation ISO 17025 au niveau du laboratoire, accréditation et type de méthodes d'analyses employées au niveau de chaque constituant...). 50 aliments par an environ sont analysés depuis 2003. Pour un aliment, une analyse unique par constituant est faite sur un échantillon constitué de plusieurs produits alimentaires mélangés dans des proportions visant la représentativité du marché français (avec l'objectif par exemple de couvrir au moins 80% des parts de marché pour les aliments préemballés) ;
- des **données d'étiquetage** issues de l'Oqali et représentatives du marché français (<https://www.oqali.fr/>) ;
- des **données analytiques transmises par les professionnels** ou par des groupements de professionnels (certaines peuvent être représentatives du marché français, d'autres concerner des références ou produits spécifiques) ;
- des données issues de la littérature scientifique...

Le Ciqua n'utilise que de manière exceptionnelle des données issues de calculs par recette.

3.1.2. Codification des données

Les données collectées par le Ciqua sont intégrées dans une base interne au Ciqua dans laquelle elles sont documentées au format préconisé par l'association EuroFIR (<https://www.eurofir.org/>). Cette association regroupe des compilateurs de bases de

données et vise à la standardisation et l'amélioration des données de composition nutritionnelle en Europe élargie.

3.1.3. Méthode de sélection et d'agrégation des données

- Pour produire les teneurs dites moyennes :

Lorsque plusieurs données sont disponibles pour un couple aliment/constituant, les données françaises représentatives (en pratique, les données produites par les plans d'échantillonnage pilotés par le Ciqua, les données issues de l'Oqali, les données représentatives issues de groupement de professionnels) sont privilégiées : parmi celles-ci, la source la plus récente fournit la teneur dite moyenne.

En l'absence de données de ce type, les données d'une ancienneté inférieure ou égale à 10 ans sont utilisées. En dernier recours, toutes les données disponibles sont sélectionnées.

Pour les poissons, la méthode de sélection des données diffère car de fortes variations annuelles ont pu être observées par le Ciqua, même entre des données jugées représentatives, surtout pour certains acides gras. Ainsi, les teneurs moyennes pour les poissons sont produites à partir de l'ensemble des données représentatives disponibles, quelle que soit leur année de production.

40 % des teneurs moyennes disponibles dans la table Ciqua 2025 sont produites uniquement à partir de données représentatives pour la France.

27 % des teneurs moyennes disponibles dans la table Ciqua 2025 sont produites uniquement à partir de données représentatives pour la France datant de moins de 10 ans.

- Pour produire les teneurs minimales ou maximales :

Si la donnée la plus ancienne utilisée pour produire la moyenne date de moins de 10 ans, toutes les données de moins de 10 ans disponibles dans la base Ciqua sont utilisées pour déterminer un minimum et un maximum.

Si la donnée la plus ancienne utilisée pour produire la moyenne date de plus de 10 ans, toutes les données disponibles dans la base Ciqua d'une année égale ou postérieure à celle de la donnée la plus ancienne utilisée pour produire la moyenne sont utilisées pour déterminer un minimum et un maximum.

3.1.4. Vérifications appliquées aux teneurs moyennes

Les méthodes appliquées par le Ciqua s'appuient sur les recommandations définies par le réseau d'experts internationaux en composition nutritionnelle INFOODS de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations, <https://www.fao.org/4/ap810e/ap810e.pdf>).

Elles incluent entre autres les vérifications suivantes :

- Somme des macronutriments : eau + protéines (azote * facteur de Jones) + lipides + glucides + cendres + fibres + acides organiques + alcool ≈ 100 ;
- Teneurs en lipides \geq somme des teneurs en cholestérol et acides gras totaux ;
- Teneurs en acides gras saturés totaux \geq somme des teneurs en acides gras saturés individuels ;
- Teneurs en acides gras moninsaturés totaux \geq somme des teneurs en acides gras monoinsaturés individuels ;
- Teneurs en acides gras polyinsaturés totaux \geq somme des teneurs en acides gras polyinsaturés individuels ;
- Teneur des cendres \geq somme des teneurs des minéraux ;
- Teneurs en glucides \geq somme des teneurs en amidon, sucres totaux et polyols ;
- Teneurs en sucres totaux \geq somme des teneurs en sucres individuels.

Lorsque des teneurs moyennes ne satisfont pas ces équations, les données sources qui ont permis de les déterminer sont réexaminées dans le cas de forts écarts. Des données sources peuvent être éventuellement archivées et donc ne plus être utilisées pour produire une teneur moyenne ou alors les teneurs moyennes peuvent être recalculées pour satisfaire l'équation concernée, en maintenant une proportionnalité entre les constituants contributeurs.

D'autres vérifications sont appliquées :

- Comparaison entre les teneurs définies par la réglementation ou dans le libellé de l'aliment et la teneur moyenne ;
- Etude des aliments les plus riches en chaque constituant ;
- Comparaison des fortes évolutions de teneurs moyennes entre la version 2025 de la table Ciqua et la version précédente ;
- Etude de la dispersion des teneurs moyennes par rapport à la médiane, par groupe d'aliments et par constituant ;
- Calcul des apports nutritionnels dans la population française et comparaison avec ceux obtenus avec la précédente version de la table Ciqua ;
- Etude des aliments les plus contributeurs aux apports dans la population française à partir des données de consommation disponibles à l'Anses.

Les données d'une nouvelle table Ciqua sont soumises avant publication aux contributeurs ayant fourni des données pour cette nouvelle version.

3.1.5. Evaluation de la qualité des teneurs moyennes

Le Ciqua a mis en place son propre système d'évaluation de la qualité des données, avec des codes de confiance allant de A à D (A correspondant au code de confiance le plus élevé). Ainsi :

- Le code de confiance A est assigné aux teneurs moyennes produites à partir de données françaises représentatives (données analytiques produites au cours des programmes d'échantillonnage et d'analyses du Ciqua ou données représentatives produites par des groupements de professionnels ou données d'étiquetage collectées par l'Oqali) ;
- Les codes B et C sont assignés aux teneurs moyennes ne rentrant pas dans la catégorie précédente et dont les sources datent de 10 ans ou moins. La distinction entre les codes B et C se fait sur la base d'une évaluation de chaque donnée source sur la base d'un système mis en place par le Ciqua. Pour les données sources d'origine analytique, ce système évalue les conditions de manipulation des échantillons, le nombre d'analyses, la méthode d'analyse et sa mise en œuvre par le laboratoire, notamment. Pour toutes les données sources, d'origine analytique ou non, la description de l'aliment et sa représentativité par rapport à la consommation française sont évaluées. Un score sur 100 est attribué à chaque donnée source. Si la moyenne des scores des données utilisées pour produire la teneur moyenne est ≥ 40 alors le code de confiance de la teneur moyenne est B, sinon le code C est attribué ;
- Le code de confiance D est assigné aux teneurs moyennes dont les sources datent de plus de 10 ans.

3.2.Expression des données de composition nutritionnelle

3.2.1. Mode d'expression

Les teneurs moyennes, les minimums et les maximums sont toujours fournis pour 100 grammes de la partie comestible de l'aliment, c'est-à-dire sans les os pour la viande, sans le trognon pour la pomme...

3.2.2. Valeurs manquantes

Lorsqu'une teneur n'est pas connue, un tiret figure à la place de la valeur. Il est impératif pour les utilisateurs des données de composition de tenir compte des valeurs manquantes et de ne pas les assimiler à des zéros.

La proportion de teneurs moyennes manquantes dans la table Ciqua 2025 est de 30 %. Ce pourcentage est cependant extrêmement variable selon le constituant considéré. Ainsi le pourcentage de teneurs moyennes manquantes le plus faible est de 0.1 % pour l'alcool, tandis que le pourcentage de teneurs moyennes le plus élevé est de 95 %, pour la vitamine K2. Entre deux versions de la table Ciqua, le Ciqua s'efforce d'acquiescer des données, par la réalisation d'analyses, lorsque la valeur est présumée non nulle, ou la collecte de données existantes.

3.2.3. Traces

Dans certains cas, un constituant est détecté analytiquement, sans pouvoir être précisément quantifié. Le résultat analytique est alors communiqué comme « traces ». Le terme « traces » peut aussi être utilisé en l'absence d'analyse quand le Ciqua estime que la teneur moyenne d'un aliment en un constituant est très faible, mais ne peut être considérée nulle. La mention « traces » apparaît alors.

3.2.4. Nombre de chiffres décimaux

La table Ciqua 2025 présente des valeurs arrondies à 3 chiffres significatifs.

Les valeurs inférieures à 0,00001 sont remplacées par « traces ».

3.3. Remarques relatives aux constituants

A chaque constituant est associé un identifiant, le code INFOODS, mis en place par le réseau d'experts internationaux en composition nutritionnelle INFOODS de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations, <https://www.fao.org/infoods/infoods/standards-guidelines/food-component-identifiers-tagnames/en/>). Cet identifiant est associé par INFOODS à une définition consultable en ligne. Il permet de lever les possibles ambiguïtés sur la définition des constituants et facilite l'interopérabilité des bases de données.

3.3.1. Lipides et acides gras

Dans la plupart des aliments, les lipides sont majoritairement présents sous la forme de triglycérides (ou triacylglycérols) constitués d'un noyau glycérol estérifié par trois acides gras.

Selon les familles d'aliments et la nature des lipides contenus, les acides gras représentent environ 56 à 95% des lipides totaux, le reste correspondant à la fraction glycérol, à la fraction insaponifiable (stérols, vitamines liposolubles...), parfois à des groupements phosphates etc. Pour cette raison, la somme des teneurs en acides gras (saturés, mono-insaturés et polyinsaturés) n'est pas égale à la teneur en lipides totaux.

La table Ciqua 2025 ne fournit pas de facteurs de conversion des lipides en acides gras car ils ne sont généralement pas employés pour générer les teneurs en acides gras : le Ciqua préfère employer dans les analyses d'acides gras qu'il fait réaliser des standards internes qui permettent d'obtenir directement des teneurs pour 100 g d'aliment.

La valeur proposée pour une classe d'acides gras (par exemple la valeur « acides gras saturés g/100 g ») est parfois supérieure à la somme des acides gras individuels de cette classe, figurant dans la table. Cela peut être dû au fait que d'autres acides gras peuvent

être présents dans l'aliment sans pour autant figurer dans la table Ciqal 2025 ou encore que des sources de données différentes ont été combinées.

3.3.2. Glucides

La définition réglementaire des glucides est la suivante : "tout glucide métabolisé par l'homme, y compris les polyols" (Règlement UE N° 1169/2011 concernant l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaires). Il s'agit donc des composés glucidiques qui contribuent directement à l'apport énergétique : sucres, amidon, maltodextrines, polyols, etc.

Dans la table Ciqal, les fibres ne sont donc pas incluses dans la ligne relative aux glucides.

La méthode de détermination des glucides dépend de l'aliment considéré. Il peut s'agir de :

- glucides par différence : $100 - \text{protéines g/100g (azote} \times \text{coefficient de Jones, cf. plus bas)} - \text{lipides g/100g} - \text{cendres g/100g} - \text{fibres g/100g} - \text{cendres g/100g} - \text{acides organiques g/100g} - \text{alcool g/100g}$;
- glucides par somme des teneurs en amidon et en sucres ;
- glucides par soustraction des fibres aux glucides totaux (les teneurs en glucides totaux ne sont pas publiées dans la table Ciqal 2025 mais disponible dans la base interne du Ciqal).

3.3.3. Protéines et protéines brutes

Chaque teneur en protéines est calculée sur la base de la teneur en azote total de l'aliment et d'un facteur spécifique, dit facteur de Jones. Ces facteurs peuvent différer d'une famille d'aliments à une autre : par exemple 6,38 pour les produits laitiers ou 5,95 pour le riz. Cette approche, bien qu'imparfaite, vise à prendre en compte la variabilité du rapport azote/protéines entre les familles d'aliments.

Les facteurs de Jones utilisés sont indiqués dans les fichiers téléchargeables Excel et XML.

Pour l'étiquetage nutritionnel en Europe, ce sont les teneurs en protéines brutes qui sont utilisées. Elles sont calculées en multipliant la teneur en azote total par le facteur 6,25 quel que soit l'aliment (Règlement UE N° 1169/2011 concernant l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaires).

3.3.4. Fibres

Elles sont généralement déterminées par une méthode enzymatique gravimétrique similaire à la méthode de Prosky (méthode AOAC 985.29, AOAC 991.43) et plus récemment de McCleary (AOAC 2009.01, AOAC 2011.25).

3.3.5. Polyols

Dans la table Ciqua, les polyols n'incluent pas l'érythritol, qui a une valeur énergétique nulle, contrairement aux autres polyols.

3.3.6. Valeur énergétique

Pour l'ensemble des aliments de la table, la valeur énergétique a été calculée en utilisant les coefficients suivants :

- pour les lipides : 37 kJ/g (9 kcal/g) ;
- pour l'alcool (éthanol) : 29 kJ/g (7 kcal/g) ;
- pour les protéines : 17 kJ/g (4 kcal/g) ;
- pour les glucides (à l'exception des polyols) : 17 kJ/g (4 kcal/g) ;
- pour les acides organiques : 13 kJ/g (3 kcal/g) ;
- pour les polyols : 10 kJ/g (2,4 kcal/g) ;
- pour les fibres alimentaires : 8 kJ/g (2 kcal/g).

Il existe plusieurs méthodes de calcul de la valeur énergétique (ou énergie) des aliments.

Les valeurs d'énergie, Règlement UE N° 1169/2011 sont obtenues avec le mode de calcul donné par ledit règlement, qui prend en compte la teneur en protéines brutes, c'est-à-dire la teneur en azote total multipliée par le facteur 6,25 quel que soit l'aliment.

Les valeurs d'énergie, $N \times \text{facteur Jones}$, avec fibres sont calculées en prenant en compte les teneurs en protéines, calculées sur la base de la teneur en azote total et de facteurs spécifiques (dits facteurs de Jones), qui peuvent différer d'une famille d'aliments à une autre (par exemple 6,38 pour les produits laitiers).

Lorsque les teneurs en polyols et acides organiques sont inconnues dans la table Ciqua 2025, elles ont été estimées à 0 pour permettre le calcul et la publication des valeurs énergétiques en kJ et kcal. Ces estimations à 0 des polyols et/ou acides organiques ne figurent cependant pas en tant que données publiées dans la table Ciqua 2025 car leur niveau de fiabilité n'est pas jugé suffisant.

3.3.7. Vitamine A

Plusieurs composés possèdent une activité vitaminique A : c'est le cas du rétinol mais aussi d'un certain nombre de carotènes et caroténoïdes. La table Ciqua 2025 détermine l'activité vitaminique A en équivalents rétinol selon les modalités préconisées par l'Institute of Medicine (IOM 2001) qui sont également celles utilisées dans l'avis de l'Anses sur les références en vitamines et minéraux de 2021 (Anses, 2021)

- 1 µg rétinol = 1 µg ER (équivalent rétinol) ;

- 1 µg β-carotène = 1/12 µg ER.

Toutefois, plusieurs modalités de calcul de l'activité vitaminique A existent, c'est pourquoi la table Ciqua 2025 fournit séparément les teneurs en rétinol et en β-carotène. Ainsi les utilisateurs ont la possibilité d'appliquer une autre formule de leur choix pour déterminer l'activité vitaminique A.

La table Ciqua 2025 ne fait figurer une valeur d'activité vitaminique A pour un aliment que si les valeurs pour le rétinol d'une part et pour le β-carotène d'autre part ont été déterminées pour ce même aliment dans la table Ciqua 2025.

3.3.8. Vitamine B3

Dans la table Ciqua 2025, il s'agit de la niacine préformée, sans prise en compte du tryptophane.

3.3.9. Vitamine B9

La vitamine B9 ou folates totaux en équivalent folates alimentaires (dietary folate equivalent, DFE) peut provenir de l'acide folique ajouté pour l'enrichissement des aliments et/ou des folates intrinsèques, c'est à dire des folates naturellement présents dans une matrice alimentaire. Elle est calculée en utilisant les coefficients suivants :

- 1 µg acide folique (enrichissement) = 1,7 µg DFE ;
- 1 µg folates intrinsèques = 1 µg DFE.

Ces coefficients sont également ceux utilisés dans l'avis de l'Anses sur les références en vitamines et minéraux de 2021 (Anses, 2021).

La table Ciqua 2025 ne fait figurer une valeur de vitamine B9 ou Folates totaux, équivalents folates alimentaires, DFE pour un aliment que si les valeurs pour ses deux constituants contributeurs ont été déterminées pour ce même aliment dans la table Ciqua 2025.

En l'absence d'une valeur de vitamine B9 ou Folates totaux, équivalents folates alimentaires, DFE, le Ciqua peut publier si elle est disponible une teneur en vitamine B9 ou folates totaux sans précision sur les constituants contributeurs pris en compte ou sur les coefficients associés.

3.3.10. Vitamine D

La vitamine D est déterminée prioritairement en calculant la somme de ses contributeurs que sont la vitamine D2 et la vitamine D3. En l'absence de valeurs pour la vitamine D2 et la vitamine D3, la table Ciqua 2025 peut parfois proposer une teneur en vitamine D.

3.3.11. Vitamine E

Vitamine E est un terme qui peut être utilisé pour quatre tocophérols (alpha, bêta, delta et gamma) et quatre tocotriénols (alpha, bêta, delta et gamma). La table Ciqua propose une teneur en Alpha-tocophérol (vitamine E) correspondant à l'alpha-tocophérol seul, comme préconisé dans l'avis de l'EFSA (2015) pour l'établissement d'une valeur de référence. A défaut d'une telle valeur, la table Ciqua peut proposer une teneur en vitamine E sans précision sur la nature des constituants contributeurs et leurs coefficients.

3.4.Remarques relatives aux aliments

Les aliments cuits le sont sans ajout de sel ni de matière grasse (sauf mention contraire).

Si un aliment est enrichi ou allégé, cette précision est fournie dans le nom de l'aliment.

A part pour les eaux minérales, les aliments de la table Ciqua 2025 ne font pas référence à une marque précise.

Les synonymes des noms des aliments figurent dans leur libellé.

Les noms scientifiques des produits aquatiques incluant les algues, des fruits et des légumes sont fournis dans le fichier Excel téléchargeable et dans le fichier XML.

Les aliments qui figurent dans la table Ciqua sont choisis pour répondre autant que possible à ses divers types d'utilisateurs dont :

- les équipes de l'Anses et de Santé Publique France en charge de la réalisation de l'enquête de consommation Albane de consommation individuelle en France visant à estimer les apports nutritionnels dans la population française ;
- les professionnels de santé (diététiciennes, diététiciens, nutritionnistes...) ;
- les professionnels du secteur agro-alimentaire ;
- les journalistes et le grand public ayant un intérêt pour l'alimentation et la nutrition.

Les utilisateurs externes à l'Anses peuvent transmettre leurs remarques via l'adresse ciqua@anses.fr.

4. DESCRIPTIF DES FICHIERS EXCEL

4.1. Contenu

La table Ciqua 2025 est proposée au format Excel .xls et .xlsx.

Le fichier Table Ciqua 2025_FR_2025_11_03 comporte deux onglets.

L'onglet « composition nutritionnelle » fournit la composition nutritionnelle des aliments de la table Ciqua 2025. Il inclut 3484 aliments et 74 constituants. Il s'agit d'un tableau croisé : les aliments sont présentés en ligne et les constituants en colonne.

Les aliments disposent de deux identifiants uniques : leur libellé (alim_nom_fr) et leur code interne (alim_code). Ce code est le plus souvent conservé entre la table Ciqua 2020 et la table Ciqua 2025.

L'onglet « codes INFOODS » fournit les codes des constituants figurant dans la table Ciqua 2025 tels qu'élaborés par le réseau d'experts internationaux en composition nutritionnelle INFOODS de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations, <https://www.fao.org/infoods/infoods/standards-guidelines/food-component-identifiers-tagnames/en/>). Comme indiqué précédemment, cet identifiant est associé par INFOODS à une définition consultable en ligne. Il permet de lever les possibles ambiguïtés sur la définition des constituants et facilite l'interopérabilité des bases de données.

Pour le sel (NaCl) exprimé en g/100g, aucun code INFOODS n'a été trouvé au moment de la publication de la table Ciqua 2025.

4.2. Liste des colonnes de l'onglet « composition nutritionnelle »

Tableau 1 – Liste des colonnes de l'onglet « composition nutritionnelle » des fichiers Table Ciqua 2025_FR_2025_11_03.xls ou xlsx

Libellé	Contenu	Format	Exemple
alim_grp_code	Code du groupe d'aliments	texte	01
alim_ssgrp_code	Code du sous-groupe d'aliments	texte	0101
alim_sssgrp_code	Code du sous-sous-groupe d'aliments	texte	000000

Libellé	Contenu	Format	Exemple
alim_grp_nom_fr	Nom du groupe d'aliments	texte	entrées et plats composés
alim_ssgrp_nom_fr	Nom du sous-groupe d'aliments	texte	salades composées et crudités
alim_sssgrp_nom_fr	Nom du sous-sous-groupe d'aliments	texte	-
alim_code	Code de l'aliment	numérique	25600
alim_nom_fr	Nom de l'aliment	texte	Céleri rémoulade, préemballé
alim_nom_sci	Nom scientifique de l'aliment (pour les produits aquatiques incluant les algues, les fruits, et les légumes seulement)	texte	-
74 colonnes relatives aux constituants	Teneur: il peut s'agir d'une valeur quantifiée ou non (exemple : "<10"), de la mention "traces" ou encore d'un tiret en l'absence de valeur disponible. Les unités d'expression sont précisées dans les en-têtes de colonne indiquant les	texte	78 pour le constituant Eau (g/100 g)

Libellé	Contenu	Format	Exemple
	noms des constituants		
Facteur de Jones	Facteur ayant permis le calcul de la teneur en protéines pour les protéines à partir de l'azote total, N (g/100 g)* facteur de Jones	numérique	6.38 pour les produits laitiers

4.3. Liste des colonnes de l'onglet « codes INFOODS »

Tableau 2 – Liste des colonnes de l'onglet « codes INFOODS » des fichiers Table Ciqal 2025_FR_2025_11_03.xls ou .xlsx

Libellé	Contenu	Format	Exemple
INFOODS_code	Code INFOODS du constituant	texte	CHOAVL
const_code	Code du constituant	numérique	31000
const_nom_fr	Nom du constituant en français (inclut l'unité)	texte	Glucides (g/100 g)

5. DESCRIPTIF DES FICHIERS XML

5.1. Contenu

Les fichiers XML fournissent la composition nutritionnelle des aliments de la table Ciqua 2025. Ils incluent 3484 aliments et 74 constituants et fournissent également le détail des sources de données ayant permis d'élaborer les valeurs publiées.

5.2. Liste des fichiers XML

Le tableau 3 liste les fichiers XML mis à disposition et décrits dans la suite du document.

Tableau 3 – Liste des fichiers XML

Fichier	Contenu
alim_2025_11_03.xml	liste des aliments
alim_grp_2025_11_03.xml	liste des groupes d'aliments
compo_2025_11_03.xml	données de composition nutritionnelle
const_2025_11_03.xml	liste des constituants
sources_2025_11_03.xml	sources des données utilisées pour produire la teneur dite moyenne

MISE EN GARDE :

De nombreux codes sont utilisés dans ces fichiers. Ils constituent pour la plupart à la fois un élément de traçabilité et un moyen de gérer les relations entre les données. Nous vous recommandons de ne pas les supprimer, même si vous n'en avez pas directement l'usage dans votre application.

5.3.Fichier alim_2025_11_03.xml (liste des aliments)

Les aliments de la table de composition Ciqua 2025 sont listés dans le fichier **alim_2025_11_03.xml**.

L'aliment est identifié par un code (alim_code) et possède un nom en français (alim_nom_fr) et un nom en anglais (alim_nom_eng). Les codes du groupe, sous-groupe et sous-sous-groupe font référence au fichier **alim_grp_2025_11_03.xml** décrit plus loin.

Tableau 4 –Contenu du fichier alim_2025_11_03.xml

Libellé	Contenu	Type
alim_code	code de l'aliment	numérique
alim_nom_fr	nom de l'aliment en français	texte
alim_nom_eng	nom de l'aliment en anglais	texte
alim_nom_sci	nom scientifique de l'aliment (pour les produits aquatiques incluant les algues, les fruits et les légumes seulement)	texte
alim_grp_code	code du groupe d'aliment	texte
alim_ssgrp_code	code du sous-groupe d'aliment	texte
alim_sssgrp_code	code du sous-sous-groupe d'aliment	texte
facteur_jones	facteur ayant permis le calcul de la teneur en protéines pour les protéines à partir de l'azote total, N (g/100 g)* facteur de Jones	numérique

5.4.Fichier alim_grp_2025_11_03.xml (liste des groupes d'aliments)

Le Ciqua regroupe lorsque cela est pertinent les aliments par groupes, sous-groupes et sous-sous-groupes selon des critères ad hoc : source de l'aliment, occasions de consommation, types de consommateurs... Ce classement est un choix du Ciqua, mais d'autres types de classification existent.

Les groupes, sous-groupes et sous-sous-groupes d'aliments utilisés dans la table Ciqua 2025 sont listés dans le fichier **alim_grp_2025_11_03.xml**.

Tableau 5 – Contenu du fichier alim_grp_2025_11_03.xml

Libellé	Contenu	Type
alim_grp_code	code du groupe d'aliments	texte
alim_ssgrp_code	code du sous-groupe d'aliments	texte
alim_ssssgrp_code	code du sous-sous-groupe d'aliments	texte
alim_grp_nom_fr	nom du groupe d'aliments en français	texte
alim_grp_nom_eng	nom du groupe d'aliments en anglais	texte
alim_ssgrp_nom_fr	nom du sous-groupe d'aliments en français	texte
alim_ssgrp_nom_eng	nom du sous-groupe d'aliments en anglais	texte
alim_ssssgrp_nom_fr	nom du sous-sous-groupe d'aliments en français	texte
alim_ssssgrp_nom_eng	nom du sous-sous-groupe d'aliments en anglais	texte

5.5.Fichier compo_2025_11_03.xml (données de composition nutritionnelle)

La composition nutritionnelle des aliments de la table Ciqua 2025 est fournie par le fichier **compo_2025_11_03.xml**. Chaque fois que cela a été possible, une valeur est fournie par couple [aliment, constituant] (l'aliment et le constituant sont décrits dans les fichiers **alim_2025_11_03.xml** et **const_2025_11_03.xml**).

Tableau 6 – contenu du fichier compo_2025_11_03.xml

Libellé	Contenu	Type
alim_code	code de l'aliment	numérique
const_code	code du constituant	numérique
teneur	il peut s'agir d'un nombre, d'une valeur maximale (exemple : "<10"), de la mention "traces" ou encore d'un tiret en l'absence de valeur disponible	texte
min	teneur minimum observée parmi les données-sources utilisées par le Ciqua	texte
max	teneur maximum observée parmi les données-sources utilisées par le Ciqua	texte
code_confiance	code de confiance, qui indique la fiabilité de la teneur moyenne (de A=très fiable à D=moins fiable)	texte
source_code	code de la source de données	numérique

5.6.Fichier const_2025_11_03.xml (liste des constituants)

Les constituants de la table de composition Ciqua 2025 sont listés dans le fichier **const_2025_11_03.xml**. Un constituant a un nom en français et un nom en anglais ainsi qu'un code INFOODS.

Tableau 7 – contenu du fichier const_2025_11_03.xml

Libellé	Contenu	Type
const_code	code du constituant	numérique
const_nom_fr	nom du constituant en français (inclut l'unité)	texte
const_nom_eng	nom du constituant en anglais	texte
code_INFOODS	Code INFOODS du constituant	texte

5.7.Fichier sources_2025_11_03.xml (sources des données)

Les sources des données ayant permis d'élaborer les teneurs dites moyennes de la table Ciqua 2025 sont détaillées dans le fichier **sources_2025_11_03.xml**.

Tableau 8 – contenu du fichier sources_2025_11_03.xml

Libellé	Contenu	Type
source_code	code des sources de données	numérique
ref_citation	nom des sources de données	texte

6. REFERENCES

Anses 2021. Avis de l'Anses, références nutritionnelles en vitamines et minéraux, mars 2021, <https://www.anses.fr/system/files/NUT2018SA0238Ra.pdf>

IOM. 2001. Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium and zinc. (Washington (DC))

EFSA. 2015. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for vitamin E as α -tocopherol <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4149>

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2016 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Journal officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2016