

Le Nutriscore-Maroc et densité nutritionnelle des aliments consommés par les enfants au Maroc.

Hassan Aguentaou

*Centre Régional Désigné de Nutrition AFRA/IAEA, (Université Ibn Tofaïl-CNESTEN), Rabat, Maroc
aguentaou.hassan@uit.ac.ma*

Le Plan d'action National pour la réduction de la consommation du sel, du sucre et du gras 2017-2021 (PANSSG) vise à réduire graduellement, en collaboration avec l'industrie alimentaire, la teneur en sel, sucre et graisses (SSG) des produits transformés et à sensibiliser la population générale sur les dangers sur la santé de l'excès de leurs consommations du SSG. Aussi l'activité 17 du PANSSG traite de la création d'un label ou logo attestant de la qualité nutritionnelle globale des aliments.

La mise en place au Maroc d'un logo nutritionnel sur la face avant des emballages des aliments peut donc contribuer à l'objectif de sensibilisation des consommateurs sur la qualité nutritionnelle globale des aliments (intégrant leurs teneurs en SSG et densité calorique) tout en incitant les industriels à améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits en réduisant la teneur en ces nutriments pour bénéficier d'un positionnement plus favorable sur le logo nutritionnel. En effet, le logo nutritionnel NutriScore est un logo coloriel couplé à des lettres décrivant 5 classes de qualité nutritionnelle, allant du vert (associé à la lettre A, considérés comme «favorables» sur le plan nutritionnel) à l'orange foncé/rouge (associé à la lettre E, considérés comme «défavorables» sur le plan nutritionnel).

Par ailleurs, la transition alimentaire et nutritionnelle au Maroc entraîne l'achat d'aliments riches en sel, sucre et gras (trans et saturé) ajoutés mais pauvres en vitamines et minéraux. Parmi les approches et les outils qui permettent d'évaluer et d'améliorer la qualité nutritionnelle, on a la densité nutritionnelle qui est une technique de profilage nutritionnel permettant de classer les aliments en fonction de leur composition nutritionnelle. L'objectif de notre étude est de classer des aliments consommés par les enfants de 03 à 12 ans lors du goûter, en fonction de leur composition nutritionnelle en attribuant à chaque aliment un score unique qui indique sa valeur nutritive totale pour orienter et encourager les enfants à consommer des aliments denses. Le système de profilage utilisé est le score des indices NRF qui est basé sur les nutriments à encourager et à limiter selon le modèle du score NRF. Les valeurs nutritionnelles des aliments étudiés ont été obtenues de la table de composition des aliments consommés au Maroc.

Mots clés : PANSSG 2017-2018, Nutriscore-Maroc, Densité nutritionnelle, score NRF, enfants, goûter, table de composition des aliments consommés au Maroc.