

● COMMUNIQUÉ DE PRESSE ●

Nutrition et sécurité alimentaire : le HCP et la FAO présentent la *Table Marocaine de Composition des Aliments*

DATE

Mardi 30 juin 2026 - 9h00

LIEU

Palais des Congrès, Rabat Bouregreg

PARTENARIAT

Haut-Commissariat au Plan - FAO

Rabat, le 30 juin 2026 - le Haut-Commissariat au Plan (HCP) et l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) organisent un atelier de présentation de la Table Marocaine de Composition des Aliments (TMCA), un référentiel national pour mieux analyser les habitudes alimentaires et éclairer les politiques publiques.

1

Un outil scientifique national - la TMCA documente la composition nutritionnelle de 1001 aliments consommés au Maroc à travers 43 constituants nutritionnels.

2

Un appui à la décision publique - elle permet d'évaluer les apports nutritionnels des populations et de soutenir les politiques publiques en matière de nutrition, de santé et de sécurité alimentaire.

3

Une démarche collaborative - élaborée dans le cadre d'un partenariat entre le HCP et la FAO, la TMCA a bénéficié de la contribution de départements ministériels et d'experts nationaux et internationaux.

Un besoin longtemps ressenti

Au-delà de sa dimension technique, la TMCA répond à un besoin longtemps ressenti : disposer de données nationales fiables sur ce que mangent réellement les Marocains. Elle permet de convertir les quantités consommées en apports énergétiques et nutritionnels, et offre ainsi aux décideurs un instrument de mesure adapté aux réalités du pays.

Une utilité concrète

Son utilité est concrète. Cet outil permet d'identifier les risques de carences ou d'excès nutritionnels, de suivre l'évolution des habitudes alimentaires et de mieux comprendre les écarts entre régions, entre catégories sociales et entre milieux urbain et rural. Autant d'éléments essentiels pour orienter les politiques de nutrition, de santé et de sécurité alimentaire.

La TMCA a par ailleurs été conçue en cohérence avec l'Enquête Nationale sur le Niveau de Vie des Ménages (ENNVN 2025-2026), dont elle permettra une exploitation plus fine des résultats. Élaborée selon les standards méthodologiques internationaux, elle a mobilisé, aux côtés du HCP et de la FAO, plusieurs départements ministériels ainsi que des experts scientifiques nationaux et internationaux.

En savoir plus sur la TMCA

Élaborée dans le cadre d'un partenariat entre le HCP et la FAO, la TMCA documente la composition nutritionnelle de 1001 aliments consommés au Maroc, décrits à travers 43 constituants nutritionnels, des produits de base aux plats traditionnels marocains. Sa couverture a été élargie de 388 à 1001 aliments afin de mieux refléter les habitudes alimentaires nationales.

Conçue selon la classification COICOP de l'ENNVN 2025-2026 et les normes internationales FAO/INFOODS, elle permet de convertir les quantités déclarées dans les enquêtes de consommation des ménages en apports énergétiques et nutritionnels fiables. Outil évolutif, elle est appelée à être régulièrement mise à jour pour accompagner durablement les travaux du HCP, des ministères et des institutions de recherche.

• • •