

● NOTE CONCEPTUELLE ●

Atelier de présentation de la *Table Marocaine de Composition des Aliments (TMCA)*

DATE

Mardi 30 juin 2026 - 9h00

LIEU

Palais des Congrès, Rabat Bouregreg

PARTENARIAT

Haut-Commissariat au Plan - FAO

Contexte

Dans un contexte national et international marqué par des défis nutritionnels persistants, l'évolution rapide des systèmes alimentaires et le besoin croissant de politiques publiques fondées sur des données probantes, le Maroc s'est doté récemment d'un outil stratégique majeur : la **Table Marocaine de Composition des Aliments (TMCA)**. Développée dans le cadre d'un partenariat entre le HCP et la FAO, la TMCA constitue un référentiel scientifique national unique, normalisé et interopérable, permettant d'analyser les habitudes alimentaires, d'évaluer les apports nutritionnels des populations et d'éclairer les politiques publiques dans les domaines de la nutrition, de la sécurité alimentaire, de la santé publique et du développement durable.

IOOI ALIMENTS RÉFÉRENCÉS	43 CONSTITUANTS NUTRITIONNELS	2 PANELS DE DÉBAT
------------------------------------	--	-----------------------------

Couvrant plus de 1000 aliments consommés au Maroc, décrits à travers 43 constituants nutritionnels (énergie, macronutriments, vitamines et minéraux), la TMCA est alignée à la fois sur la classification **COICOP** utilisée dans le cadre de l'Enquête Nationale sur le Niveau de Vie des Ménages (ENNVN 2025-2026) conduite par le HCP, et sur les normes méthodologiques internationales **FAO/INFOODS**. Elle permet de convertir les quantités d'aliments consommés en apports énergétiques et nutritionnels fiables, d'évaluer les risques de carences ou d'excès au sein des populations, de mettre en évidence les disparités régionales, socio-économiques et selon le milieu de résidence, et de contribuer à la construction d'indicateurs de développement et de santé publique.

Une démarche collaborative en quatre phases

La réalisation de la TMCA s'est appuyée sur une approche collaborative et itérative associant les équipes de la FAO et du HCP en tant que maîtres d'ouvrage, le Ministère de la Santé et de la Protection Sociale, le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, ainsi que des experts scientifiques nationaux et internationaux.

- 1 **Diagnostic** - identification des limites de la table nutritionnelle existante et formulation de recommandations stratégiques.
- 2 **Actualisation** - élaboration de deux tableaux de produits de base issus des enquêtes du HCP, représentatifs des différentes catégories socio-économiques.
- 3 **Construction** - élaboration de la table finale détaillant, pour chaque aliment, les 43 constituants nutritionnels.
- 4 **Finalisation** - consolidation des données et production de la version numérique finale de la TMCA.

Objectifs de l'atelier

Cet atelier vise à présenter la TMCA en tant qu'outil structurant au service de l'analyse nutritionnelle et statistique, et à favoriser son appropriation par les différentes parties prenantes.

Plus spécifiquement, il vise à :

- ◆ Mettre en évidence la méthodologie d'élaboration de la TMCA, ses apports scientifiques et ses usages opérationnels ;
- ◆ Renforcer l'appropriation de la TMCA par les acteurs nationaux et internationaux ;
- ◆ Promouvoir son intégration dans les systèmes d'analyse des politiques publiques.

Déroulement de l'atelier

L'atelier s'articulera autour de deux panels complémentaires, visant à assurer à la fois une compréhension approfondie de l'outil et une réflexion sur ses usages opérationnels.

Panel 1 - Présentation de la TMCA et du processus d'élaboration

- ◆ Présenter le cadre méthodologique adopté, basé sur les standards internationaux FAO/INFOODS ;
- ◆ Expliquer les étapes de construction de la TMCA : collecte, structuration et harmonisation des données, et concertations avec les parties prenantes ;
- ◆ Mettre en lumière les choix techniques et scientifiques garantissant la qualité, la fiabilité et la comparabilité des données ;
- ◆ Présenter la TMCA en tant que produit final : structure, couverture alimentaire (1001 aliments) et 43 constituants nutritionnels.

Panel 2 - Valorisation et usages potentiels de la TMCA

- ◆ Utilisation comme outil d'aide à la décision dans les politiques de nutrition, de santé publique et de sécurité alimentaire ;
- ◆ Évaluation des apports nutritionnels des populations et identification des déséquilibres alimentaires ;
- ◆ Exploitation pour l'analyse des enquêtes nationales sur la consommation et les conditions de vie des ménages ;
- ◆ Perspectives d'intégration dans les systèmes d'information nationaux et internationaux ;
- ◆ Opportunités de valorisation scientifique et de recherche appliquée pour les universités et centres de recherche.

| Participants cibles

- ◆ Ministères et départements gouvernementaux concernés ;
- ◆ Groupements professionnels concernés ;
- ◆ Universités et centres de recherche ;
- ◆ Experts nationaux et internationaux en nutrition, alimentation et statistiques ;
- ◆ Partenaires techniques et financiers engagés dans la sécurité alimentaire et la nutrition ;
- ◆ Société civile et médias.