

La Table de composition des aliments 2008

Des nouveautés à remarquer

Une table de composition se doit d'être **actuelle quant aux aliments** dont elle renseigne les valeurs nutritionnelles. Cette édition n'échappe pas à cette règle d'or, et soumet à révision certains secteurs régulièrement bousculés par le commerce des denrées alimentaires : desserts lactés, yaourts et laits fermentés, céréales petit-déjeuner et barres céréalières... .

Deuxième nouveauté : des **valeurs nutritionnelles**, connues actuellement, et ignorées dans l'édition précédent en sont venues **compléter les données** pour certains aliments. Chaque secteur de la table de composition, (correspondant aux "familles alimentaire") renseigne sur les valeurs nutritionnelles communes à tous les aliments, **nutriments de base**, et par famille, sur un choix spécifique de nutriments intéressants dans cette famille (ou sous-famille) les **nutriments optionnels**.

Innovation encore : La table change de format et de look. D'une édition ressemblant auparavant à un manuel technique, nous passons à un format relié, papier glacé et format A2. Un copyright protège cette édition relookée et qui s'aligne ainsi, en présentation, sur les ouvrages espagnol, hollandais entre autres.

Enfin, nouveauté aussi et non de moindres, la Tables IPL entre dans la cours des grandes en rejoignant, comme ses consoeurs, le **Système Infoods**.

Dans ce système, les nutriments s'expriment de manière universelle, (formule chimique d'identification), portent un numéro commun dans tous les pays, reçoivent une unité de mesure communément admise et doivent impérativement contenir un nombre précis de chiffre après la virgule déterminé pour chacun. (Voir aussi <http://www.fao.org/infoods>)

Toutes innovations donc apportées à cet outil de travail qui permettent aux professionnels diététiciens de donner à l'alimentation des personnes une valeur plus proche de la réalité en 2008.