

## **VALIDATION DU CONSEIL DIETETIQUE DE L'ABD POUR LA FABRICATION ET/OU COMMERCIALISATION DES DENREES ALIMENTAIRES MANUFACTUREES DESTINEES AUX PERSONNES DIABETIQUES**

Régulièrement, des firmes sollicitent l'ABD pour insérer dans la revue de l'Association de la publicité pour leurs aliments manufacturés (courants ou spécifiquement destinés aux personnes diabétiques). De même, de nombreuses sociétés sont désireuses de pouvoir indiquer sur la documentation (folders ou autres) destinée aux professionnels de la santé « ***approuvé par le Conseil diététique de l'ABD*** ». Cette approbation n'étant jamais libellée sur le produit.

Nous estimons qu'il est essentiel et primordial que les réponses positives ou négatives à ces différentes requêtes reposent sur une base de critères déterminés et argumentés.

Pour ce faire nous proposons ci-après et sur le site de l'ABD un document à disposition des sociétés d'agro-alimentaires intitulé :

### **CRITERES DE SELECTION DES PRINCIPALES DENREES ALIMENTAIRES (DA) MANUFACTUREES**

Par ailleurs, nous informons les sociétés intéressées que toute demande doit faire l'objet d'un courrier adressé au Conseil diététique de l'ABD. Celui-ci y répondra par écrit dans un délai de +/- 1 mois (selon le calendrier des réunions du CD et de l'accord du CA). Une participation financière sera négociée.

**Les critères de sélection des denrées destinées aux personnes diabétiques sont déterminés par les connaissances actuelles en diabétologie, en technologie des aliments & en législation des denrées alimentaires :**

- Teneur en glucides et qualité de glucides
- Teneur en lipides et qualité des lipides
- Teneur en fibres alimentaires
- Densité énergétique et poids des portions

2-29/06/2009

Cette approche est destinée à établir un consensus entre les différents intervenants en présence : fabricants, diététiciens, médecins, autres paramédicaux et personnes diabétiques.

Vous constaterez que certains nutriments ne sont pas indiqués : cela n'implique pas qu'ils soient absents de la denrée mais bien que leur importance soit mineure.

<b>Denrées</b>	<b>Lipides</b>	<b>Glucides</b>	<b>Fibres</b>	<b>Portion conseillée pour un conditionnement éventuel Poids maximum</b>
Barres de céréales	≤ 17% LT	Sucres ≤ 50% des GT	Mini 5% de fibres	35g Max 110kcal par portion
Biscuits	≤ 17 % LT AGS Max 10% Le moins de trans possible	Sucres ≤ 50% des glucides totaux zéro fructose ajouté	Minimum 5%	Max 25g Max 150kcal par portion
Biscottes	≤ 5% de LT	Min 65% GT	Min 7% de fibres	
Céréales pt déjeuner	≤ 5%de LT et max 10% d'AGS	Glucides totaux +/- 75% Sucres ≤ 30% GT	Min 5% de fibres	+/-30g
Chocolats	≤ 35%LT	≤ 38% glucides totaux	Le plus possible	max 20g
Choco à tartiner	≤ 15% de LT	≤ 45g GT Zéro fructose ajouté	Min 3% de fibres	10g/tranche de pain
Choco à tartiner édulcoré (polyol et édulcorant acalorique)	≤ 15%de LT	≤ 55g GT dont max 8g de sucres	Mini 3% de fibres	10g/tranche de pain

4-29/06/2009

<b>Denrées</b>	<b>Lipides</b>	<b>Glucides</b>	<b>Fibres</b>	<b>Portion conseillée pour un conditionnement éventuel Poids Maximum</b>
Confitures		≤ 45 % glucides totaux Zéro fructose ajouté	Le + possible	1càc bombée= 20g
Compotes		Zéro sucre ajouté Zéro fructose ajouté		≤150g
Crèmes «fraîches»	≤ 15% LT			1 c à s 12g
Dressing	≤ 30%de LT, max. 10% d'AGS 0 cholestérol	≤ 10% GT		35g
Eaux aromatisées Édulcorées ou non		Zéro GT		Selon les DJA
Entremets lactés type pudding ou entremets soja	≤ 4% LT	≤ 15% GT		≤ 125g
Fromages blancs aux fruits	0 à 3% LT sur poids total	≤ 15% de GT		≤ 125g

Denrées	Lipides	Glucides	Fibres	Portion conseillée pour un conditionnement éventuel Poids maximum
Fromages blancs fruits édulcorés	0 à 3% LT sur poids total	Zéro sucre ajouté		≤ 125g
Fromages blancs nature	0 à 6% LT sur poids total	Zéro sucre ajouté		≤ 125g
Fromages frais non sucrés et fromages fondus	≤ 15% LT sur poids total			
Fromages à pâte dure/ molle	≤ 20% de LT sur poids total (ou max 30% de LT sur MS)	Zéro GT		≤ 40g
Glaces	≤ 8% LT	≤ 18% GT		≤ 125ml ou 60g
Huiles	≤ 15% d'AGS AGI : max 85% dont + /- 30% de polyinsaturés et présence d'oméga 3.			10g à 12g = 1càs

<b>Denrées</b>	<b>Lipides</b>	<b>Glucides</b>	<b>Fibres</b>	<b>Portion conseillée pour un conditionnement éventuel Poids maximum</b>
Jus de fruits		≤ 12% GT Zéro sucres ajoutés		≤ 150ml
Matières Grasses de cuisson liquides	≤ 75% de LT Max 10% d'AGS Zéro cholestérol			1càs = 12g
Matières grasses de cuisson solides	≤ 65% de LT Max 10% d'AGS Le moins de trans possible Zéro cholestérol			1càc = 10g 1càs = 20g
Matières grasses tartinables	≤ 40% de LT Max 10% d'AGS ≤ de 1 % de trans Zéro cholestérol			1 pointe de couteau ou 5g par tranche de pain
Pains	≤ 2% LT	≤ 48% de GT	Min 8%	
Pâtes fraîches nature	≤ 4%LT	minimum 50% GT	le plus possible	100g avant cuisson=200g après cuisson
Pâtes fraîches farcies	De 3 à 12% max LT	Minimum 30% GT	le plus possible	100g avant cuisson=150g après cuisson

<b>Denrées</b>	<b>Lipides</b>	<b>Glucides</b>	<b>Fibres</b>	<b>Portion conseillée pour un conditionnement éventuel Poids maximum</b>
Pâtisseries	≤ 25% LT max 10% d'AGS Le moins de trans possible	Zéro fructose ajouté		Max 150kcal la portion
Poudres cacaotées sans sucres ajoutés	≤ 25% LT	≤ 12% GT	Min 30% fibres	Portion = 2càc = 10gmaximum
Poudres cacaotées édulcorées	≤ 10% LT	≤ 10% GT	Min 30% de fibres	Portion = 2 càc = 10g
Plats préparés				Max 400kcal
Riz semoule au lait	≤ 4% LT	≤ 22% GT		≤ 125g
Riz, pâtes, blé secs	≤ 1% LT	+/- 75% GT	Min 5% de fibres	En accompagnement : 50 à 80g secs ou non cuisinés En plat unique : 100 à 150g

Denrées	Lipides	Glucides	Fibres	Portion conseillée pour un conditionnement éventuel Poids maximum
Sirops de fruits édulcorés		Zéro sucre ajouté		
Vinaigrette	≤ 25% LT AGS Le moins possible 0 cholestérol	≤ 10% GT		10 à 20g
Yaourts aux fruits	0 à 3% LT	≤ 15% de GT Zéro fructose ajouté		≤ 125g
Yaourts aux fruits édulcorés	0 à 3% LT	≤ 10% de GT Zéro fructose ajouté		≤ 125g
Yaourts nature	0 à 3% de LT	Zéro sucre ajouté Zéro fructose ajouté		≤ 125g

- Pour les fromages : correspondance % MG/ES et valeur absolue en lipides pour 100g de poids total :  
Fromage blanc : 40%MG/ES = environ 6%MG  
Fromage à pâte molle : 45%MG/ES = environ 20%MG  
Fromage à pâte dure : 45%MG/ES = environ 30%MG
- GT = glucides totaux
- LT = lipides totaux
- AGS = acides gras saturés
- AGI = acides gras insaturés