Nom et Prénom : BOUHAMIDA MERYEM
Date de soutenance : 13/03/2023
Directeur de Thèse : BENKIRANE HASNAE

Sujet de Thèse :

Réduction du taux de sel dans le pain à l'échelle nationale chez la population marocaine : Implication des boulangers et degré d'acceptabilité chez la population marocaine

Résumé :

Introduction : Un apport alimentaire excessif en (sel) est l'une des principales causes d'hypertension artérielle. Au Maroc, le pain est un aliment de base de large consommation (500 g/j) et un contributeur majeur à l'apport élevé en sel. Par conséquent, réduire la teneur en sel du pain apporterait d'importants avantages économiques et de santé publique. L'objectif principale de cette étude est l'évaluation du degré d'implication des boulangers dans la stratégie nationale de la réduction du sel et le degré d'acceptabilité chez la population marocaine

Matériel et méthodes : Il s'agit d'une étude quantitative exploratoire ciblant les boulangers (N=432) de toutes les régions administratives du Maroc. Les données ont été collectées à l'aide d'un questionnaire sur les connaissances des boulangers liées à la stratégie nationale du sel, leur contribution actuelle et leur engagement futur dans la mise en œuvre de la stratégie nationale. Pour la détermination de la teneur en sel du pain, 120 échantillons ont été analysés pour la teneur en sodium à l'aide de la spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif.

Résultats : Environ 73% des boulangers ne connaissent pas les recommandations sur la réduction progressive de la teneur en sel du pain. Les teneurs moyennes en sodium et en sel étaient respectivement de 5,7±1,5 g/kg et de 14,5±3,7g/kg, ce qui contribue à un apport quotidien en sel provenant) de 5,6 g/j pour le pain artisanal et 8,9 g/j pour le pain industriel.

Conclusion : Les résultats offrent des informations précieuses sur les connaissances liées au sel, l'engagement actuel et futur d'un échantillon de boulangers marocains. Il a également montré que la teneur en sel du pain au Maroc dépasse le seuil recommandé par les autorités de santé et de la FNBPM. Des efforts supplémentaires sont nécessaires pour accroître les connaissances et la sensibilisation des boulangers.

Mots clés : Stratégie nationale, réduction du sel, boulangers, pain, sodium, ICP-MS

Abstract:

Introduction: Excess dietary intake of (salt) is one of the main causes of high blood pressure. In Morocco, In Morocco, bread is a staple food (500 g/d) and a major contributor to high salt intake. Therefore, reducing the salt content of bread would bring significant economic and public health benefits. The main objective of this study is to assess the degree of baker's involvement in the national salt reduction strategy and the degree of acceptability among the Moroccan population.

Methods: This is a quantitative exploratory study targeting bakers (N = 432) from all administrative regions of Morocco. The data was managed using a questionnaire about the bakers knowledge related to the national salt strategy, their current contribution and their future commitment to the implementation of the national strategy. For the determination of the salt content of bread, 120 samples were analyzed for sodium content using inductively coupled plasma mass spectrometry.

Results: About 73% of bakers are unaware of the recommendations for gradually reducing the bread salt content. The average sodium and salt contents were respectively 5.7±1.5 g/kg and 14. 5±3.7g/kg, which contributes to a daily salt intake of 5.6 g/d for artisan bread and 8.9 g/d for industrial bread.

Conclusion: The results provide valuable information on salt-related knowledge, current and future engagement of a sample of Moroccan bakers. It also showed that the salt content of bread in Morocco exceeds the threshold recommended by health authorities and the FNBPM. Further efforts are needed to acquire the knowledge and awareness of bakers.

Keywords: National strategy, salt reduction, bakers, pain, sodium, ICP-MS