

## Notre optique

En Tunisie, l'obésité constitue un vrai problème de santé publique, problème qui va aller en s'aggravant puisque l'obésité progresse aussi bien chez les adultes que chez les enfants et les adolescents. Mais ce qui est encore plus épineux ce sont les maladies non transmissibles associées à ce fléau. A en voir seulement l'évolution des chiffres nous sommes déjà effrayés.

Les ingrédients ou composants pointés du doigt, sont les trois blancs à savoir le sucre, le sel et les matières grasses.

Sous cette optique, nous avons choisit à l'Institut National de la Consommation, dans une logique de continuité de nos travaux antérieurs, de s'attaquer à un autre produit de l'Industrie Agro-alimentaire, qui pourrait être incriminé lui aussi dans les problèmes de santé. Il s'agit des chips. A noter que sous un angle purement nutritionnel, les chips n'ont pas une grande valeur nutritive. Elles sont très caloriques, évidemment très riches en matières grasses et en sodium. Les nutritionnistes ne les recommandent pas et doivent même être exclus en cas d'excès de poids.

De plus, il s'agit d'un produit fort consommé par une catégorie spécialement sensible, les enfants. Les chips pourront être consommées à plusieurs reprises pendant une journée que ce soit au goûter ou en collation l'après midi et inéluctablement pour grignoter.

Dans ce cadre, et outre la teneur en matière grasse des produits sélectionnés, nous avons recherché les acides gras trans et les acides gras saturés, car toutes les matières grasses n'ont pas le même impact sur la santé, il est donc important que le consommateur soit averti des choix du fabricant spécialement s'il s'agit de ses deux types de matières grasses accusées d'être néfastes pour la santé.

Nous avons également cherché les protéines et les glucides, afin de calculer la valeur calorique car il est important d'éclairer le consommateur sur la quantité de calories qu'il consomme en ingérant un produit.

Evidemment, nous avons analysé la teneur en sel, paramètre nutritionnel, très important particulièrement dans notre matrice, et dont l'excès accroît le risque d'accidents cardio-vasculaires.

Enfin, comme nous avons habitué les consommateurs dans nos essais comparatifs antérieurs au principe que l'Institut National de la Consommation ne s'interdise aucune recherche, notamment au niveau de l'analyse des contaminants pouvant affecter le produit sélectionné. Nous avons ainsi décidé de rechercher l'acrylamide, substance chimique classée cancérogène possible pour l'homme. Ce contaminant se forme lors de la cuisson d'aliments végétaux.

**Darine DOGUI**

Directeur des études, analyses et essais comparatifs