



intake

intake.org

**L'indice Global Diet Quality Score-Meal (Score global de qualité de l'alimentation - repas) :
Un indice innovant pour mesurer la qualité des repas**



The
**ROCKEFELLER
FOUNDATION**



Contexte: Combler le manque de données sur les repas scolaires

Les programmes d'alimentation scolaire existent dans presque tous les pays et jouent un rôle significatif dans la nutrition des enfants d'âge scolaire dans le monde. Par exemple, l'alimentation scolaire touche 305 millions d'enfants dans les pays à revenu faible ou intermédiaire¹, 47 millions au Brésil², 30 millions aux États-Unis³ et 3,5 millions, soit plus d'un quart de la population, au Rwanda.⁴ Cependant, malgré la généralisation des programmes d'alimentation scolaire, peu d'investissements ont été consacrés à la conception de mesures rigoureuses permettant d'évaluer la qualité des repas servis dans les écoles et autres établissements de restauration collective.

Pour combler cette importante lacune, Intake - Center for Dietary Assessment de FHI Solutions et la Fondation Rockefeller, en consultation avec le Programme alimentaire mondial et d'autres partenaires, développent l'indice Global Diet Quality Score-Meal (GDQS-Meal, Score global de qualité de l'alimentation - repas).

Aperçu de l'indice GDQS-Meal

L'indice GDQS-Meal est conçu pour être peu coûteux, robuste et approprié pour une utilisation dans différents pays et contextes. Ce système de mesure fournit des informations complètes sur la qualité des repas servis dans les établissements. La première application de cet indice ciblera les programmes d'alimentation scolaire dans le monde entier.

L'indice GDQS-Meal s'appuie sur un indice existant et validé appelé Global Diet Quality Score (GDQS, Score global de qualité de l'alimentation), qui est un indice qui mesure la qualité du régime alimentaire sur une période de référence de 24 heures au niveau de la population. Le GDQS intègre à la fois l'adéquation nutritionnelle et les facteurs de risque associés aux maladies non transmissibles dans sa conception et sa méthode de notation. Le GDQS a été initialement validé pour les femmes non enceintes et non allaitantes en âge de procréer (15-49 ans)⁵ et est actuellement en cours de validation pour les enfants de 2 ans et plus, et les adolescents de 10-14 ans. GDQS-Meal repose sur les principes fondamentaux et la validité du GDQS, mais il est modifié pour se concentrer sur la qualité au niveau du repas plutôt que sur une période de référence de 24 heures.

1 PAM. Une chance pour chaque écolier - Stratégie du PAM pour l'alimentation scolaire 2020 - 2030. Disponible sur https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000112101/download/?_ga=2.102847872.1091515748.1594909434-156317280.1585736299

2 Ministère brésilien de l'Éducation. Disponible sur <http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/33209>

3 Oliveira, Victor. *The Food Assistance Landscape: FY 2018 Annual Report*, EIB-207, Département de l'agriculture des États-Unis, Service de recherche économique, avril 2019.

4 Ministère de l'Éducation du Rwanda. Disponible sur https://mineduc.gov.rw/fileadmin/Documents/statistics/Rwanda_Education_Statistics_2019.pdf

5 Bromage S, Batis C, Bhupathiraju SN, Fawzi WW, Fung TT, Li Y, Deitchler M, Angulo E, Birk N, Castellanos-Gutiérrez A, He Y, Fang Y, Matsuzaki M, Zhang Y, Moursi M, Gicevic S, Holmes MD, Isanaka S, Kinra S, Sachs SE, Stampfer MJ, Stern D, Willett WC. (2021). Développement et validation d'un nouveau score global de qualité de l'alimentation (GDQS) basé sur les aliments. *J Nutr*. 151(12 Suppl 2):75S-92S. doi: 10.1093/jn/nxab244. PMID : 34689200 ; PMCID : PMC8542096.

Le score de l'indice GDQS-Repas est basé sur l'évaluation des 25 groupes alimentaires différents servis dans le repas et la quantité respective de chaque groupe alimentaire servi. Tout comme le GDQS, les 25 groupes d'aliments qui composent l'indice GDQS-Meal reflètent les groupes d'aliments qui sont considérés, à des fins d'évaluation, comme sains⁶, malsains⁷ ou malsains en excès⁸ (tableau 1). Des points sont également attribués pour la fortification et la biofortification des aliments servis dans le repas en 16 micronutriments.⁹. Des valeurs plus élevées de l'indice global GDQS-Meal indiquent des repas de meilleure qualité, c'est-à-dire des repas qui offrent une combinaison d'aliments et de nutriments plus diversifiée, plus équilibrée et plus saine.

Exigences en matière de données pour l'indice GDQS-Meal

Les données utilisées pour le calcul de GDQS-Meal sont basées sur les types d'aliments et de boissons et la quantité de chaque aliment et boisson servie par étudiant. Actuellement, les données sont collectées et analysées à l'aide d'un programme d'analyse SAS piloté par Excel et conçu pour une tabulation simple et standardisée des résultats du GDQS-Meal. En 2023, une application sera développée pour rationaliser davantage la collecte et la présentation des données du GDQS-Meal. L'application sera accompagnée d'une liste complète de plus de 5 500 produits alimentaires permettant de sélectionner facilement et de classer automatiquement chaque aliment et boisson servis dans le groupe alimentaire approprié du GDQS.

6 Agrumes, fruits orange profonds, autres fruits, légumes verts à feuilles foncées, légumes cruciformes, légumes orange profonds, autres légumes, légumineuses, tubercules orange profond, noix et graines, céréales complètes, huiles liquides, poisson et crustacés, volaille et viande de gibier, produits laitiers à faible teneur en matières grasses, œufs

7 Viande transformée, céréales raffinées et produits de boulangerie, sucreries et glaces, boissons sucrées, jus, racines blanches et tubercules, aliments frits achetés

8 Produits laitiers riches en matières grasses, viande rouge

9 Vitamines A, C, D, E, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, fer, zinc, calcium, magnésium et iode

Développement et utilisation futurs de l'indice GDQS-Meal

Les travaux futurs sur l'indice GDQS-Meal comprennent l'ajustement des seuils des groupes alimentaires pour tenir compte des groupes d'âge ciblés par les programmes d'alimentation scolaire, le développement d'une extension du GDQS-Meal pour mesurer la qualité des menus (par exemple, sur la base des repas servis au cours d'une semaine scolaire de 5 jours), le développement de l'application GDQS-Meal & Menu pour la collecte et la présentation des données, la vérification des hypothèses relatives au gaspillage alimentaire, l'adaptation de l'indice pour une utilisation au niveau de l'approvisionnement et dans les cafétérias, la quantification de l'impact environnemental des repas et des menus mesurés, et l'extrapolation des scores de qualité des repas et des menus à la qualité de l'alimentation.

Les indices GDQS-Meal et GDQS-Menu seront testés avec le Programme alimentaire mondial dans cinq pays au maximum en 2023. Après des tests rigoureux et des mises à jour basées sur les commentaires des utilisateurs, les indices GDQS-Meal et GDQS-Menu seront disponibles pour une utilisation et une adoption plus larges.



Tableau 1 : Groupes alimentaires et seuils pour l'indice GDQS-Meal^{10, 11}

Catégorie de groupe alimentaire	Groupe alimentaire	Catégories de quantités servies par repas			
		Faible	Moyen	Élevé	Très élevé
En bonne santé	Agrumes	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Fruits orange foncé	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Autres fruits	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Légumes feuilles vert foncé	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Légumes crucifères	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Légumes orange foncé	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Autres légumes	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Légumineuses	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Tubercules orange foncé	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Noix et graines	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Grains complets	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Huiles liquides	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Poisson et crustacés	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Volailles et viandes de gibier	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Produits laitiers à faible teneur en matières grasses	Orange	Jaune	Vert	Blanc
	Œufs	Orange	Jaune	Vert	Blanc
Malsain en quantités excessives	Produits laitiers riches en matières grasses* (en équivalents lait)	Orange	Jaune	Vert	Orange
	Viandes rouges (fraîches)	Orange	Jaune	Vert	Orange
Malsain	Viandes transformées	Vert	Jaune	Orange	Blanc
	Grains raffinés et produits de boulangerie	Vert	Jaune	Orange	Blanc
	Pâtisseries, sucreries et glaces	Vert	Jaune	Orange	Blanc
	Boissons sucrées	Vert	Jaune	Orange	Blanc
	Jus	Vert	Jaune	Orange	Blanc
	Racines et tubercules blancs	Vert	Jaune	Orange	Blanc
Aliments frits	Vert	Jaune	Orange	Blanc	

*Le fromage à pâte dure doit être converti en équivalents lait à l'aide d'un facteur de conversion de 6,1 lors du calcul de la consommation totale de produits laitiers à forte teneur en matières grasses en vue de l'attribution d'une catégorie de consommation du GDQS.

- 10 Les seuils spécifiques (grammes par repas) pour les catégories faible/moyen/élevé/très élevé de chaque groupe d'aliments sont en cours de détermination et varient probablement en fonction du groupe d'âge. L'ombrage correspond au nombre de points attribués à chaque seuil, les cellules rouges recevant moins de points, les cellules jaunes des points moyens, les cellules vertes des points plus élevés.
- 11 Tableau adapté du Tableau 3 dans Bromage S, Batis C, Bhupathiraju SN, Fawzi WW, Fung TT, Li Y, Deitchler M, Angulo E, Birk N, Castellanos-Gutiérrez A, He Y, Fang Y, Matsuzaki M, Zhang Y, Moursi M, Gicevic S, Holmes MD, Isanaka S, Kinra S, Sachs SE, Stampfer MJ, Stern D, Willett WC. (2021). Développement et validation d'un nouveau score global de qualité de l'alimentation (GDQS) basé sur les aliments. *J Nutr.* 151(12 Suppl 2):75S-92S. doi: 10.1093/jn/nxab244. PMID : 34689200 ; PMCID : PMC8542096.