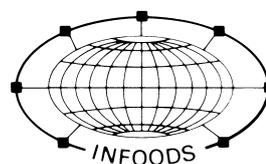


Bases de données FAO/INFOODS

Base de données sur la composition des
aliments pour la biodiversité – Version 2.1–
BioFoodComp2.1



Conception de la couverture: Kristy Ebanks, en collaboration avec Doris Rittenschober, Barbara Stadlmayr, U. Ruth Charrondiere, Diedelinde Persijn et Verena Nowak. Photographies: U. Ruth Charrondiere

Base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité – Version 2.0 – BioFoodComp2.0

Auteurs: U. Ruth Charrondiere, Barbara Stadlmayr, Doris Rittenschober, Verena Nowak, Emma Nilsson, Barbara Burlingame.

Avec la contribution de Béatrice Mouille, Diedelinde Persijn, Kristy Ebanks, Juan Du, Sandra Eisenwagen, Elinor Medhammar, Temesgen Olango, Ólafur Reykdal, Kimberly Barnes, Trisha Collins, Sandra Dion, Heidi Reynolds, Samantha Riess, Andrew Stanzyk, Anna Wolfe, Steven Lonergan, Victor N. Enujiugha, Romaric G. Bayili, Etel G. Fagbohoun, Eliana B. Giuntini Hei Mei, Yuexin Yang.

**International Network of Food Data Systems
FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
Rome, 2014**

Prière de citer comme suit le présent document dans les bibliographies:
FAO/INFOODS (2014). Base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité – Version 2.1 – BioFoodComp2.1. FAO, Rome.

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

E-ISBN 978-92-5-208111-1 (PDF)

© FAO, 2014

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO soit correctement mentionnée comme source et comme titulaire du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à www.fao.org/contact-us/licence-request ou adressée par courriel à copyright@fao.org.

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés par courriel adressé à publications-sales@fao.org.

Table des matières

Remerciements	iv
Historique	1
Objectifs	1
La base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité 2.0 – BioFoodComp2.0	2
Aliments, groupes d'aliments et codage	3
Définition et expression des composants	5
Structure de la base de données et des feuilles de calcul Excel	5
Documentation et qualité des données	8
Modifications apportées dans la version 2.0 (par rapport aux versions 1 et 1.1)	8
Annexe 1: Critères d'inclusion/exclusion des aliments dans BioFoodComp	10
Annexe 2: Liste des composants	12
Bibliographie	25

Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier He Mei qui leur a procuré les données concernant les fruits chinois, incorporées dans cette mise à jour. Nous voudrions, en outre, remercier Mme Hettie Schönfeldt qui nous a fourni des sources de données sur l'Afrique, compilées dans BioFoodComp2.0.

Ce travail n'aurait pu être mené à bien sans le soutien financier que la FAO a fourni au titre de ses Fonds multidisciplinaires et de son budget ordinaire, et sans la contribution du Centre mondial d'agroforesterie.

Historique

La biodiversité alimentaire, définie comme étant la diversité des plantes, des animaux et autres organismes utilisés pour l'alimentation, couvrant les ressources génétiques au sein de chaque espèce, entre les espèces et fournies par les écosystèmes (FAO, 2010), suscite un intérêt croissant au niveau international (Burlingame *et al.*, 2009; Toledo et Burlingame, 2006, Stadlmayr *et al.*, 2011). En même temps, il est reconnu que les données sur la composition et à la consommation des aliments sont rares ou inexistantes, dès lors que l'on s'intéresse aux aliments comptant pour la biodiversité, c'est-à-dire les aliments considérés en dessous du niveau de l'espèce (donc au niveau de la variété, du cultivar ou de la race), les aliments d'origine sauvage et sous-utilisés. D'ailleurs, ces aliments figurent rarement dans les tables et bases de données sur la composition des aliments.

Deux indicateurs nutritionnels pour la biodiversité – l'un sur la composition des aliments (FAO, 2008) et l'autre sur la consommation des aliments (FAO, 2010) – ont été élaborés, afin de démontrer à l'aide de données concrètes l'importance de la biodiversité pour la nutrition. L'indicateur sur la composition des aliments comptabilise simplement le nombre d'aliments pour lesquels il existe au moins une valeur relative à un nutriment ou un composant bioactif et dont la description est suffisamment précise pour permettre d'identifier le genre, l'espèce, la sous-espèce et la variété/le cultivar/la race.

De plus, puisqu'il n'y avait pas de collecte de données relatives à la composition des aliments comptant pour la biodiversité, la FAO a développé, en collaboration avec INFOODS, la base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité (BioFoodComp). La première version, publiée en 2010, répertoriait 2 401 aliments, auxquels ont été ajoutés 176 autres lors d'une mise à jour effectuée en 2011 (version 1.1). La version 2.0 publiée en 2012 comptait déjà 6411 aliments, et la présente version 2.1-2.1 contient 6497 aliments.

Pour des informations supplémentaires concernant le BioFoodComp, voir l'article Charrondiere *et al.*, 2013..

Objectifs

Les objectifs de la base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité sont les suivants:

1. Publier un répertoire de données analytiques rigoureuses (ne contenant aucune estimation, imputation ou calcul de valeurs manquantes) sur les aliments comptant pour la biodiversité: il faut que soit indiquée au moins une valeur relative à la composition, soit au niveau de la variété/du cultivar/de la race pour les aliments courants, soit au niveau de l'espèce (ou avec le nom local) pour les aliments d'origine sauvage et sous-utilisés;
2. Grâce aux données fournies, permettre aux compilateurs de bases de données sur la composition des aliments d'y inclure des valeurs nutritionnelles pour les aliments d'origine sauvage et sous-utilisés ainsi que pour les aliments considérés en dessous du niveau de l'espèce;
3. Permettre aux chercheurs en nutrition d'estimer la contribution de la biodiversité à la nutrition;
4. Estimer l'apport en nutriments avec plus d'exactitude, du fait de la prise en compte des variations dues à la biodiversité (si les données relatives à la consommation de l'aliment correspondantes sont disponibles);
5. Promouvoir la biodiversité et les aliments avec un profil nutritionnel plus élevé dans les programmes d'éducation alimentaire et autres politiques pertinentes; et
6. Permettre aux chercheurs en agriculture de sélectionner les espèces cultivées et les races d'élevage avec un profil nutritionnel de haute qualité pour la recherche agricole et la production à grande échelle.

La base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité 2.1 – BioFoodComp2.1

La base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité est le premier recueil mondial de données exclusivement analytiques sur la biodiversité alimentaire. Elle fait office de base de données d'archives, ce qui signifie qu'aucune donnée n'a été calculée ou estimée pour compléter le profil de composition d'un aliment. Les données comprises dans cette base de données doivent respecter les critères de la biodiversité des aliments ainsi qu'un minimum de critères de qualité prédéfinis. La base de données est disponible dans son intégralité dans un format MS-Excel et peut être téléchargée gratuitement à partir du site web d'INFOODS (<http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/faoinfoods-databases/en/>).

Depuis 2010, des données relatives à la composition de 6 492 aliments et à 466 composants ont été collectées et insérées dans la base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité (BioFoodComp), essentiellement par des stagiaires, des bénévoles et des consultants de la FAO. Les données relatives à la composition des aliments sont des données exclusivement analytiques provenant de sources primaires. Il s'agit, par exemple, de données publiées dans la littérature scientifique, des rapports ou des mémoires, ou de données reçues du réseau INFOODS.

Aliments, groupes d'aliments et codage

La base de données archive les données analytiques disponibles dont la qualité est jugée suffisante. Elle contient des données sur les différentes parties comestibles d'un même aliment d'origine animale/végétale, les différents stades de maturité et les aliments crus et transformés (cuits, en conserve), mais ne contient pas de données relatives à des recettes (aliments composites).

Les aliments inclus dans BioFoodComp doivent obligatoirement être décrits, soit au niveau de la variété/du cultivar/de la race, soit au niveau de l'espèce pour les aliments d'origine sauvage et sous-utilisés, conformément aux critères d'inclusion établis dans les publications précédentes. Les critères ont été élaborés pour l'Indicateur nutritionnel pour la biodiversité sur la composition des aliments (FAO, 2008), affinés successivement pour l'Indicateur sur la consommation des (FAO, 2010), et sont énumérés dans un document distinct (FAO, 2012). Les critères d'inclusion et d'exclusion utilisés pour les indicateurs ont été adaptés pour le BioFoodComp, et sont présentés à l'*Annexe 1*.

Les aliments indiqués comme *sous-utilisés* font référence à la liste INFOODS des espèces sous-utilisées contribuant aux Indicateurs nutritionnels pour la biodiversité – Version 1.1 (FAO/INFOODS, 2012a), tandis que les aliments d'origine sauvage ont été classés comme tels en fonction des informations fournies dans la littérature (par exemple, indication: capturé dans la nature).

Tous les aliments sont classifiés en 12 groupes (*Tableau 1*) et un code unique a été assigné à chaque aliment. Le code de l'aliment est construit selon le même modèle dans tous les groupes d'aliments: les deux premiers chiffres indiquent le groupe d'aliments tandis que les cinq chiffres séquentiels suivants représentent le numéro de l'aliment à l'intérieur de son groupe.

Jusqu'ici, les données recueillies concernaient tous les groupes d'aliments, à l'exception des herbes et épices. Les collectes de données les plus intensives ont été réalisées pour les pommes de terre, les racines et les tubercules sous-utilisés, certains fruits africains, les légumes verts à feuilles, le quinoa, le lait d'espèces sous-utilisées, la viande (bovins, viande de brousse), les insectes comestibles, et les poissons et mollusques (voir le *tableau 1*).

Tableau 1. Groupes/sous-groupes d'aliments et nombre d'aliments dans les différentes versions de BioFoodComp

Code du groupe d'aliments	Nom des groupes et sous-groupes d'aliments	Version 1.0	Version 1.1	Version 2.0	Version 2.1
01	Céréales	28	28	90	103
02	Racines et tubercules amylacés	1537	1713	1870	1870
	Pommes de terre	1512	1512	1671	1671
	Autres	25	201	199	199
03	Légumineuses	22	28	28	19
04	Noix et graines	28	22	101	96
05	Légumes	30	38	354	368
06	Fruits	314	306	1635	1689
07	Viande, dont volaille	0	0	746	703
	Mammifères	0	0	217	217
	Volaille	0	0	0	0
	Reptiles/Amphibiens	0	0	15	15
	Insectes	0	0	514	471
	Autres	0	0	0	0
08	Œufs	0	0	5	5
09	Poissons et fruits de mer	0	0	1304	1366
	Poissons	0	0	1069	1134
	Crustacés	0	0	129	128
	Mollusques	0	0	106	104
10	Lait	442	442	273	273
	Vache	0	8	2	2
	Brebis	0	9	8	8
	Chèvre	0	159	110	110
	Jument	0	59	37	37
	Chamelle	0	39	14	14
	Yak	0	56	21	21
	Bufflonne	0	77	65	65
	Ânesse	0	10	7	7
	Élan	0	8	1	1
	Renne	0	11	2	2
	Gayal	0	6	6	6
Autres	0	0	0	0	
11	Herbes et épices	0	0	0	0
12	Divers	0	0	5	5
	Nombre total d'aliments	2401	2577	6411	6497

Dans certains cas, il a été difficile de classer un aliment dans un groupe spécifique (par exemple, les arachides sont des légumineuses sur le plan botanique mais sont considérées comme des fruits à coque/noix du point de vue nutritionnel). Il convient de garder ce point en mémoire lorsque l'on cherche un aliment dont le classement dans un groupe unique pourrait ne pas être univoque.

Il est admis que la détermination des noms scientifiques au niveau de la sous-espèce et en dessous, voire parfois au niveau de l'espèce (en particulier pour les aliments d'origine sauvage et sous-utilisés), est souvent difficile. En particulier, lorsqu'il s'agit d'introduire une nouvelle séparation, on ne peut pas toujours savoir avec certitude si l'aliment identifié à un niveau inférieur à celui de la sous-espèce appartient à un *cultivar* ou à une *variété*. L'assignation dépendant exclusivement de l'information fournie dans la littérature, il peut arriver que les indications qui figurent dans la base de données soient contradictoires (par exemple, la pomme *Malus domestica*, «Granny Smith» peut être classée comme un *cultivar* ou comme une *variété*, selon la source originale).

Définition et expression des composants

Toutes les valeurs, y compris les valeurs relatives aux liquides, sont exprimées pour 100 g de partie comestible sur la base du poids du produit frais (PC). Toutes les données sur la composition des aliments ont été standardisées selon cette formule, conformément aux *Directives FAO/INFOODS relatives à la conversion des unités de mesure, de dénominateurs et d'expressions* (FAO/INFOODS, 2012b). Les données qui ne pouvaient pas être exprimées sous cette forme ont été exclues (par exemple, les données publiées pour 100g de matière sèche sans valeur disponible concernant le contenu en eau nécessaire à calculer la donnée pour 100g PC) .

Les identifiants INFOODS des composants, appelés aussi «tagnames» (Klensin *et al.*, 1989; INFOODS, 2012) ont été utilisés pour décrire les 451 composants des aliments. Une liste des 451 composants figure à l'*Annexe 2*. Pour chaque composant, la liste présente le tagname INFOODS, le nom du composant, l'unité utilisée et une liste des groupes d'aliments dans lesquels il est présent. Des observations sur chaque composant figurent sur le document intitulé «Composants» («Components») du fichier Excel de BioFoodComp2.1.

À l'intérieur d'un groupe d'aliments figurent uniquement les composants pour lesquels des valeurs sont disponibles, si bien que la série de composants diffère selon le groupe (par exemple, le lait et les poissons/mollusques sont associés à une très longue liste d'acides gras, tandis que les racines et tubercules amylicés, les fruits et les légumes sont associés à de très nombreux composants phytochimiques).

En général, la base de données indique les valeurs moyennes des composants, qui sont fournies dans les documents originaux mais, parfois, elle précise aussi les écarts types. Dans quelques cas, lorsque la source originale ne fournit pas de moyenne arithmétique, la base de données propose une fourchette de valeurs.

Le nombre de décimales et de chiffres significatifs n'a pas été ajusté selon les directives couramment utilisées (par exemple, Greenfield et Southgate, 2003), parce que la base de données d'archives se doit de refléter la source d'origine et, habituellement, c'est au niveau d'une base de données utilisateur que les chiffres sont arrondis.

Aucune donnée n'a été estimée ou calculée (si ce n'est pour changer d'unité). Les seules valeurs calculées qui ont été incluses dans la base de données proviennent de la source originale, par exemple les valeurs des «glucides calculés par différence», et n'ont pas été calculées par le compilateur.

Structure de la base de données et des feuilles de calcul Excel

Pour faciliter la normalisation des données, on a utilisé l'Outil pour la compilation FAO/INFOODS (Charrondière et Burlingame, 2011; FAO/INFOODS, 2012c), un simple système de gestion des bases de données sur la composition des aliments fonctionnant avec le logiciel MS-Excel. L'Outil a été adapté à cet usage, moyennant l'ajout de nouveaux champs à la structure générale, de façon à permettre l'enregistrement d'informations supplémentaires (*Tableau 2*). La base de données se compose de différentes feuilles de travail qui contiennent des informations spécifiques:

- La feuille «Copyright» contient les informations relatives au droit d'auteur.
- La feuille «Codes» contient les informations concernant les codes et les abréviations utilisés dans le document.
- La feuille «Subgroup» (sous-groupe) contient les informations concernant la classification des aliments.
- Au total, 13 feuilles de calcul ont été utilisées pour présenter séparément les données relatives à chaque groupe d'aliments (par exemple, la feuille «01Cereals»); seul le groupe d'aliments «09Fish &

Shellfish» (poissons et fruits de mer) est scindé en 2 feuilles séparées (l'une regroupe toutes les données relatives aux acides gras et l'autre contient les autres données).

- La feuille «Bibliography» présente la liste intégrale des documents de référence avec les codes d'identification correspondants.
- La feuille «Component list» inventorie tous les composants utilisés dans la base de données avec, pour chaque composant, le tagname (identifiant), l'unité, des observations et les groupes d'aliments pour lesquels les données ont été saisies.

Pour chaque groupe d'aliments il est possible de trouver les variables suivantes ; les informations fournies étant aussi exhaustives que possible, c'est-à-dire comme indiqué dans la source des données.

Tableau 2: Variables utilisées dans BioFoodComp2.1 et description correspondante

Titre de la colonne	Description
«Food item ID» (identifiant aliment)	C'est un code d'identification unique assigné à chaque aliment répertorié (voir la section <i>Aliments, groupes d'aliments et codage</i>).
«Code»	L'ancien système de codage utilisé dans les versions 1.0 et 1.1 permet de faire le lien avec les versions antérieures.
«Subgroup» (sous-groupe)	Indique si un groupe d'aliments a été divisé en sous-groupes (voir la section <i>Aliments, groupes d'aliments et codage</i>); Tous les sous-groupes sont rassemblés sur la même feuille de calcul et ne sont plus séparés comme dans les versions antérieures (par exemple, dans la version 1.1, «starch roots and tubers» (racines et tubercules amyliacées) et «potatoes» [pommes de terre]).
«Country, region» (pays, région)	Précise le lieu d'échantillonnage (pays/région)
«Type»	Indique si l'aliment est d'origine sauvage (W), sous-utilisé (U), ou s'il appartient à un cultivar (C), une variété (V), un génotype ou un écotype.
«Food name in own language» (nom vernaculaire de l'aliment)	Nom de l'aliment dans la langue d'origine ou langue locale, s'il est disponible.
«Food name in English» (nom de l'aliment en anglais)	Nom en anglais, accompagné d'une description de l'aliment.
«Processing» (transformation)	Des lettres minuscules indiquent l'état de l'aliment. r= cru p=transformé (par exemple, cuit, grillé, fermenté) d=séché Cette variable ne remplace pas les indications de transformation qui figurent dans la description de l'aliment/nom de l'aliment. Quelques exemples de cas spéciaux: légumineuses: d poudre: d séché et transformé: p fumé et séché: p frais et congelé: r séché et cru: d
«Species/Subspecies» (espèce/sous-espèce)	Nom scientifique tel qu'il figure dans la source originale.
«Cultivar/Variety/Breed/Accession name» (cultivar/variété/race/souche répertoriée)	Nom du cultivar, de la variété, de la race, de la souche répertoriée, tel qu'il figure dans la source originale.
«Season» (saison)	Précise la saison pendant laquelle l'échantillonnage a été effectué. Les mois sont indiqués par les trois premières lettres de leur nom en

	anglais suivies de l'année (par exemple «Mar 2012»). Si la saison indiquée est la «saison des pluies» ou autre, l'information est reproduite telle qu'elle figure dans le document.
«Other» (divers)	Informations supplémentaires concernant les facteurs qui ont une incidence sur la composition en nutriments (par exemple, le poids à l'abattage, la taille, le sexe, le type d'alimentation, le stade de maturité, les conditions du sol, le temps de stockage, les méthodes de cuisson et de conservation).
«n»	Indique le nombre d'échantillons analytiques indépendants (souvent des échantillons composites) et ne doit pas être confondu avec le nombre de répétitions de l'analyse.
«Comments on data processing/methods» (observations sur le traitement des données et les méthodes suivies)	Informations sur la conversion des valeurs (par exemple, conversion du poids de la matière sèche en poids du produit frais, conversion du dénominateur en valeur exprimée pour 100g de la partie comestible) et précisions sur les méthodes analytiques et/ou les hypothèses sous-tendant l'expression des données ou toute autre information concernant la donnée qui ne peut être saisie dans un autre champ.
«Publication year»	Année de publication de la source.
«BiblioID» (code de référence bibliographique)	Indique la référence sous la forme d'un code d'identification qui permet de relier le tableau à la bibliographie. À partir de la version 2.0 incluse, le code d'identification commencera par une (ou plusieurs) lettre(s) minuscule(s), suivie(s) d'un nombre (par exemple, fr1, fr2, ..., fr169,...; i1, i2, i3, ...).
«Compiler ID» (code compilateur)	Identifiant du compilateur (deux ou trois lettres capitales correspondant aux initiales). Les compilateurs, qui révisent et modifient les données relatives à un aliment, ajoutent leur acronyme au précédent ID (en le séparant par une virgule).
«Latest revision in version»	Indique la date de la dernière révision des données relatives à un aliment.
Dans le groupe des poissons et fruits de mer (09) seulement:	
Le nom scientifique de tous les poissons et fruits de mer cités dans les différentes sources a été déterminé grâce à la liste AFSIS des espèces pour les besoins des statistiques des pêches du Département des pêches et de l'aquaculture (http://www.fao.org/fishery/collection/asfis/fr). Deux codes sont assignés à chaque animal aquatique: les espèces commerciales sont regroupées selon le code CSITAPA (dans la Classification statistique internationale type des animaux et des plantes aquatiques, ISSCAAP en anglais); c'est un nombre à deux chiffres, qui dépend de leurs caractéristiques taxonomiques, écologiques et économiques. Le code alpha-3 (code composé de 3 lettres) est unique pour chaque espèce de poisson ou fruit de mer. Lorsque différents aliments ont le même code ASFIS, on peut en conclure que les poissons ou fruits de mer sont identiques au niveau taxonomique.	
«ISSCAAP code» (code CSITAPA)	Code dans la classification ASFIS (code à deux chiffres); Les codes CSITAPA des cinq principaux groupes représentés figurent entre parenthèses: poissons d'eau douce (11-13), poissons diadromes (21-25), poissons de mer (31-38), crustacés (41-47), mollusques (51-58)
«3_alpha code» (code alpha_3)	Code d'identification ASFIS (code de trois lettres majuscules)
«Scientific name (ASFIS)» (nom scientifique)	Nom scientifique, selon la liste ASFIS établie au niveau du genre/de l'espèce
«English name (ASFIS)» (nom en anglais)	Nom scientifique selon la liste ASFIS

Documentation et qualité des données

Chaque aliment répertorié est indiqué dans la liste avec les références bibliographiques complètes, le nom en anglais, le nom scientifique comportant le nom du cultivar/de la variété/de la race ou de la souche répertoriée, l'identifiant du compilateur et, si les informations sont disponibles, le nom dans la langue d'origine, le pays, la région, la saison, diverses spécifications, la taille de l'échantillon et toute autre observation pertinente supplémentaire. La description de l'aliment est fournie de manière aussi exhaustive que dans la source originale.

La qualité des données a été évaluée selon les sections pertinentes des *Directives FAO/INFOODS pour la vérification des données sur la composition des aliments avant la publication d'une table/base de données utilisateur* (FAO/INFOODS, 2012d). Les contrôles suivants ont été effectués au niveau des composants sur l'ensemble des données de la base, c'est-à-dire que les données figurant déjà dans la version 1.1 ont été vérifiées à nouveau:

- la somme des constituants majeurs (eau + protéines + lipides + glucides disponibles + fibres alimentaires + alcool + cendres) est comprise dans la fourchette acceptable de 95-105 g ;
- la somme des différents nutriments est cohérente avec le composant correspondant (par exemple, la somme des minéraux et le contenu en cendres, la somme des divers acides aminés et le contenu en protéines, la somme des divers acides gras et le contenu en lipides) ;
- vérifications systématiques, afin de détecter les erreurs, telles que les erreurs de frappe ou d'unité ou les valeurs anormalement élevées ou faibles d'un composant.

Les données douteuses (par exemple: la somme des minéraux est supérieure à la valeur des cendres, ou bien, des valeurs extrêmement faibles ou élevées) sont signalées dans la base de données par des crochets, si aucune explication raisonnable n'a été trouvée (par exemple, la méthode analytique, la variance génétique). Ces données n'ont pas été exclues de la base de données car celle-ci vise à rendre compte de toute la diversité des valeurs analytiques disponibles.

Toute hypothèse concernant l'expression des données (par exemple, utilisation du poids de la matière sèche ou du poids du produit frais) a été documentée de manière intelligible dans le champ «Comments on data processing/methods» (Observations sur le traitement des données et les méthodes appliquées).

Codes et abréviations utilisés dans le tableau

tr	trace
[]	données de mauvaise qualité ou données non plausibles
nd	non détecté

Modifications apportées dans la version 2.1 (par rapport à la versions 2.0)

Les tagnames suivants ont été modifiés selon la dernière version INFOODS : PROT a été changé en PROTCNT, PROCNA en PROTCNA et PROCNP en PROTCNP.

De nouveaux composants alimentaires ont été ajoutés à un, au moins, des groupes d'aliments : AAE8, AAS, CYSTE, GLY A SER, NFIBAD, F18D4CN3, GLYLIP, RETOL, RETOL13, CHOCAL, VITD-, TOCPHA(IU), THIA-, PYRXNHCL.

Un deuxième contrôle de qualité a été effectué, en particulier pour les (sous)groupes alimentaires insectes et céréales.

Par conséquent certaines données alimentaires ont été supprimées (voir Tableau 2) et plusieurs valeurs ont été mises à jour.

De plus, de nombreuses entrées ont été ajoutées à partir de nouvelles sources (biblioidsfi139, fi140, fi155, fi199, fr55, jc1, jc2, jc3, jc4, jc5, jc6, jc7, jc8, jc9, et ve60) ou à partir de sources déjà partiellement insérées (biblioidsi13, i20, i21, i29, i33, i41, i56, i32, i57, jq5 et jq7). Le tableau 2 résume les IDs identifiants aliments supprimés et ajoutés pour chaque groupe d'aliments.

Tableau 3 : identifiants des aliments supprimés et ajoutés dans le BioFoodComp 2.1 par rapport au BioFoodComp 2.0

Code du groupe d'aliments	Nom du groupe et du sous-groupe d'aliments	IDs des aliments supprimés	IDs des aliments ajoutés
01	Céréales	-	0100091-0100103
02	Racines et tubercules amylacés	-	-
03	Légumineuses	0300020-0300028	-
04	Noix et graines	0400095-0400099	-
05	Légumes	-	0500603-0500617
06	Fruits	-	0601636-0601689
07	Viande et volaille	0700246-0700248, 0700284, 0700289- 0700290,0700351, 0700399-0700400, 0700440-0700533	0700747-0700806
08	Oeufs	-	-
09	Poissons et fruits de mer	0900264-0900282, 0901135-0901154	0902183-0902283
10	Lait	-	-
11	Herbes et épices	-	-
12	Divers	-	-

Modifications apportées dans la version 2.0 (par rapport aux versions 1 et 1.1)

De nouvelles variables ont été ajoutées (nouveau) ou modifiées dans la version 2.0 et les données figurant dans la version 1.1 antérieure ont été mises à jour en conséquence.

«Food item ID»	nouveauté dans la version 2.0
«Subgroup»*	nouveauté dans la version 2.0
«Processing»	nouveauté dans la version 2.0
«Season»*, «Other»*	ont été séparés en deux variables
«Comments on data processing/methods»	nouveauté dans la version 2.0
«Publication year»	nouveauté dans la version 2.0
«Compiler ID»*	déjà ajouté dans la version 1.1
«Latest revision in version»*	nouveauté dans la version 2.0

* Les données de la version 1.1 ont été mises à jour en conséquence

Prochaines étapes

FAO/INFOODS entend continuer à collecter et compiler des données sur la composition des aliments pour la biodiversité et souhaite publier chaque année une nouvelle version de la base de données. Il serait souhaitable que, dans un futur proche, tous les groupes d'aliments soient couverts, que davantage de données soient enregistrées pour chaque groupe d'aliments et qu'un plus grand nombre de données, en particulier sur les micronutriments, soient élaborées et publiées. Ces informations pourraient alors être compilées dans la base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité.

On espère que davantage de chercheurs voudront partager leurs données et qu'une collaboration plus étroite sera établie avec les revues scientifiques, ce qui encouragera les auteurs d'articles contenant des données sur la composition des aliments à enrichir la base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité, en qualité de compilateurs de données reconnus à part entière.

Communication de données

Les chercheurs sont encouragés à communiquer à la FAO leurs données sur la composition des aliments, afin que ces données soient incorporées dans la Base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité. Seules les données étayées par une documentation complète seront acceptées. Les données qui n'ont pas encore été publiées peuvent également être acceptées, sous réserve d'être accompagnées d'une documentation complète.

Pour plus d'informations , voir:

http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/pdf/SubmissionOfData.pdf

Annexe 1: Critères d'inclusion/exclusion des aliments dans le BioFoodComp

Le tableau a été adapté conformément au document «Foods counting for the Nutritional Indicators for Biodiversity on food composition and consumption (Indicator 1 and 2)» (FAO, 2012)

Table 1 Annexe 1: Critères d'inclusion des aliments dans le BioFoodComp

Aliments inclus	Exemples
Les aliments courants et importés (par exemple, le riz, les bananes, les pommes de terre) décrits au niveau du cultivar/de la variété/de la race, de préférence avec le nom scientifique	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Malus sp.</i>, «Granny Smith» • Flet d'Europe (<i>Platichthys flesus</i> var. <i>marmorata</i>)
Les aliments d'origine sauvage (c'est-à-dire non cultivés, ni élevés, ni produits en exploitation) décrits au niveau du genre/espèce et/ou avec un nom local	<ul style="list-style-type: none"> • Lézard dragon, sauvage (<i>Amphibolurus sp.</i>)
Les aliments sous-utilisés décrits au niveau du genre/de l'espèce et/ou avec le nom local	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit à pain (<i>Artocarpus altilis</i>) • Insecte, appelé «Um-buga» au Soudan
Les aliments doivent être répertoriés dans la «Liste des espèces sous-utilisées comptant pour la biodiversité» (INFOODS, 2012a).	
La couleur et/ou la forme et/ou le goût décrivent la variété/le cultivar/la race	<ul style="list-style-type: none"> • Poire, peau brune (<i>Pyrus sp.</i>) • Serpent gourde (<i>Trichosanthes cucumerina</i>) • Carambole, acide (<i>Averrhoa carambola</i>)
Les aliments courants décrits comme des variétés dans la taxonomie (mais considérés comme des espèces parce qu'il s'agit d'aliments communément utilisés, tels que le chou-fleur) si leur description comporte aussi un nom de cultivar	<ul style="list-style-type: none"> • Nectarine «Goldmine» (<i>Prunus persica</i> var. <i>nectarine</i>) • Chou «January King» (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>)
Les ingrédients utilisés dans <ul style="list-style-type: none"> - des recettes ou des aliments transformés (par exemple les épices, les condiments, les micro-organismes et les probiotiques) - des formes non conditionnées de compléments/extraits botaniques (y compris les boissons) 	
Les aliments ayant un nom local en plus du nom anglais, espagnol ou français ou du nom taxonomique, si celui-ci indique une variété/un cultivar/une race (par exemple, entre crochets après le nom anglais/espagnol/français)	
Les aliments génétiquement modifiés	

Table 2 Annex 1: Critères d'exclusion des aliments dans le BioFoodComp

Aliments non inclus	Exemples
<p>Les aliments courants ou importés (par exemple le riz, les bananes, les pommes de terre) décrits seulement au niveau de l'espèce, même si d'autres indications sont spécifiées, telles que</p> <ul style="list-style-type: none"> - la région - le pays - la saison - la couleur, qui fait partie du nom de l'aliment ou indique le traitement qu'il a subi - la forme - le nom de l'espèce suivi du nom de l'auteur qui ne doit pas être confondu avec le nom du cultivar/de la variété/de la race - le nom local 	<ul style="list-style-type: none"> • Couleur: haricots verts • Traitement: riz blanc ou riz brun • Forme: carotte de taille moyenne • Nom de l'auteur: L. ou Linn. (pour Linné), Mill., Lam. (pour Lamarck)
<p>Les aliments dont le nom commun ou importé se résume au nom local</p>	
<p>Les aliments sans nom spécifique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • «feuilles vertes sauvages» • «poisson des récifs» • «viande de brousse»
<p>Les aliments dont le nom local ajouté au nom anglais/espagnol/français semble en être la traduction (c'est-à-dire qu'il ne spécifie pas une variété/un cultivar/une race)</p>	
<p>Les recettes</p>	
<p>Les compléments alimentaires et les extraits végétaux ou animaux conditionnés</p>	
<p>Les aliments enrichis</p>	
<p>Les variétés taxonomiques considérées à tort comme des espèces lorsqu'elles sont décrites sans être complétées par un nom de cultivar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clémentines - <i>Citrus reticulata</i> var. <i>clementine</i> • Nectarines - <i>Prunus persica</i> var. <i>nectarine</i> • Pois mange-tout ou snowpeas – <i>Pisum sativum</i> var. <i>macrocarpum</i> • Asperges - <i>Asparagus officinalis</i> var. <i>altilis</i> • Poivrons, capsicum, piments, verts – <i>Capsicum annum</i> var. <i>grossum</i> • Poivrons, capsicum, verts/rouges – <i>Capsicum annum</i> var. <i>grossum</i> • Brocolis - <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> • Chou-fleur - <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> • Choux de Bruxelles - <i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i> • Chou- <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capita</i> • Chou frisé - <i>Brassica oleracea</i> var. <i>acepabla</i> • Spring green - <i>Brassica oleracea</i> var. <i>acepabla</i> • Rutabaga - <i>Brassica napus</i> var. <i>napobrassica</i> • Navet - <i>Brassica rapa</i> var. <i>rapifera</i>

Annexe 2: Liste des composants

TAGNAME ID du composant	Nom du composant	UNITÉ	Groupe d'aliments dans lequel il est utilisé
Description générale de l'aliment			
EDIBLE	Coefficient de la partie comestible		02, 04, 05, 06, 07, 08, 09
Macronutriments, y compris l'énergie			
Énergie			
ENERC(kJ) (original)	Énergie totale métabolisable; calculée à partir des composants alimentaires énergétiques (valeur originale figurant dans la source)	kJ	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
ENERC(kcal) (original)	Énergie totale métabolisable; calculée à partir des composants alimentaires énergétiques (valeur originale figurant dans la source)	kcal	02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10
ENERA(kJ)	Énergie brute; déterminée par analyse directe avec une bombe calorimétrique	kJ	07
ENERA(kcal)	Énergie brute; déterminée par analyse directe avec une bombe calorimétrique	kcal	06, 07, 09
Protéines			
• Acides aminés individuels et en combinaison			
AAE8 (mg)	Acides aminés, essentiels totaux (8)	mg	07
AAE-(mg)	Acides aminés, essentiels totaux; les acides aminés inclus sont inconnus ou variables	mg	07, 09
AAANE(mg)	Acides aminés, non essentiels totaux	mg	07, 09
AAA (mg)	Acides aminés, aromatiques totaux		07
AAS (mg)	Acides aminés, soufrés totaux		07, 09
AAT-(mg)	Acides aminés, totaux; définition précise non spécifiée	mg	04, 07, 09
AAT19 (mg)	Somme de 19 acides aminés (tryptophane exclus)	mg	07
AAT24(mg)	Acides aminés, totaux	mg	06, 07
ALA(mg)	Alanine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
ARG(mg)	Arginine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
ASN(mg)	Asparagine	mg	01, 02, 04, 06, 07, 09
ASP(mg)	Acide aspartique	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
CYS(mg)	Cystine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
CYSTE (mg)	Cystéine	mg	05,07
GLN(mg)	Glutamine	mg	01, 02, 06, 07, 09
GLU(mg)	Acide glutamique	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09, 10
GLY(mg)	Glycine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
HIS(mg)	Histidine	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09, 10
HYP(mg)	Hydroxyproline	mg	09
ILE(mg)	Isoleucine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
LEU(mg)	Leucine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10

LYS(mg)	Lysine	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09, 10
MET(mg)	Méthionine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
ORN(mg)	Ornithine	mg	07, 09
PHE(mg)	Phénylalanine	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09, 10
PRO(mg)	Proline	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
SER(mg)	Sérine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
TAU(mg)	Taurine	mg	07, 09
THR(mg)	Thréonine	mg	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
TRP(mg)	Tryptophane	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
TYR(mg)	Tyrosine	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09, 10
VAL(mg)	Valine	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09, 10
GLU_A_HIS(mg)	Glutamine + histidine	mg	09
ALA_A_ARG(mg)	Alanine + arginine	mg	09
CYS_A_MET(mg)	Cystéine + méthionine	mg	09
PHE_A_TYR(mg)	Phénylalanine + tyrosine	mg	01
GLY_A_SER (mg)	Glycine + sérine	mg	07

• Expressions de l'azote et des protéines, facteurs de conversion

NPRO(g)	Azote protéique	g	06, 09
NNP(mg)	Azote non protéique	mg	06, 09, 10
NWHEY(g)	Azote protéique de lactosérum	g	10
NNC(g)	Azote non caséinique	g	10
NT(g)	Azote total	g	02, 05, 06, 07, 09, 10
NFIBAD (g)	Azote du résidu de fibre au détergent acide	g	07
PROTCNT(g)	Protéines totales; calculées à partir de l'azote total	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
PROTCNA(g)	Protéines totales; calculées à partir de l'azote aminé	g	06
PROTCNP(g)	Protéines totales; calculées à partir de l'azote protéique	g	05, 09
PROT-(g)	Protéines totales; méthode de détermination inconnue ou variable	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09
XN	Facteur de conversion de l'azote en protéines totales		01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10

• Composants protéiques

CASN(mg)	Caséine	mg	10
LACFE(mg)	Lactoferrine	mg	10

• Autres composants azotés

AMMON(mg)	Ammoniaque	mg	01, 07
CYAN(µg)	Cyanure	µg	04

Lipides, acides gras, facteur de conversion des acides gras

FAT(g)	Lipides totaux	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10
FATCE(g)	Lipides totaux; dérivés d'une analyse par extraction continue	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 12
FAT-(g)	Lipides; méthode de détermination inconnue ou combinaison de plusieurs méthodes	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10
TGLY(g)	Triglycérides totaux	g	09
XFA (usage interne)	Facteur de conversion des acides gras, à usage interne		01, 04, 06, 09, 10

• Acides gras

F4D0(g)	Acide gras 4:0	g	09, 10
---------	----------------	---	--------

F6D0(g)	Acide gras 6:0	g	04, 07, 10
F8D0(g)	Acide gras 8:0	g	04, 07, 09, 10
F10D0(g)	Acide gras 10:0	g	04, 06, 07, 09, 10
F11D0(g)	Acide gras 11:0	g	09
F12D0(g)	Acide gras 12:0	g	01, 04, 06, 07, 09, 10
F13D0(g)	Acide gras 13:0	g	07, 09, 10
F13D0i(g)	Acide gras 13:0 iso	g	10
F14D0(g)	Acide gras 14:0	g	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
F14D0I(g)	Acide gras 14:0 iso	g	09, 10
F15D0(g)	Acide gras 15:0	g	01, 05, 07, 09, 10
F15D0I(g)	Acide gras 15:0 iso	g	07, 09, 10
F15D0AI(g)	Acide gras 15:0 anteiso	g	07, 09
F16D0(g)	Acide gras 16:0	g	01, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10
F16D0I(g)	Acide gras 16:0 iso	g	09, 10
F16D0AI(g)	Acide gras 16:0 anteiso	g	09
F17D0(g)	Acide gras 17:0	g	05, 06, 07, 09, 10
F17D0I(g)	Acide gras 17:0 iso	g	07, 09, 10
F17D0AI(g)	Acide gras 17:0 anteiso	g	07, 09
F18D0(g)	Acide gras 18:0	g	01, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10
F18D0I(g)	Acide gras 18:0 iso	g	09
F18D0AI(g)	Acide gras 18:0 anteiso	g	09
F19D0(g)	Acide gras 19:0	g	07, 09
F20D0(g)	Acide gras 20:0	g	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
F21D0(g)	Acide gras 21:0	g	07, 09
F22D0(g)	Acide gras 22:0	g	01, 04, 05, 06, 07, 09, 10
F23D0(g)	Acide gras 23:0	g	07, 09
F24D0(g)	Acide gras 24:0	g	01, 04, 05, 06, 07, 09
F26D0(g)	Acide gras 26:0	g	09
F30D0(g)	Acide gras 30:0	g	09
F10D1(g)	Acide gras 10:1	g	10
F12D1(g)	Acide gras 12:1	g	09, 10
F14D1N9(g)	Acide gras 14:1 n-9	g	07, 09
F14D1N7(g)	Acide gras 14:1 n-7	g	07, 09
F14D1CN5(g)	Acide gras 14:1 cis n-5	g	07, 10
F14D1N5(g)	Acide gras 14:1 n-5	g	07, 09, 10
F14D1T(g)	Acide gras 14:1 trans	g	10
F14D1(g)	Acide gras 14:1	g	07, 09, 10
F15D1N10(g)	Acide gras 15:1 n-10	g	07, 10
F15D1N9(g)	Acide gras 15:1 n-9	g	09
F15D1N8(g)	Acide gras 15:1 n-8	g	09
F15D1N7(g)	Acide gras 15:1 n-7	g	09
F15D1N6(g)	Acide gras 15:1 n-6	g	09
F15D1(g)	Acide gras 15:1	g	07, 09
F16D1N11(g)	Acide gras 16:1 n-11	g	09
F16D1CN9(g)	Acide gras 16:1 cis n-9	g	10
F16D1N9(g)	Acide gras 16:1 n-9	g	07, 09
F16D1N8(g)	Acide gras 16:1 n-8	g	09
F16D1CN7(g)	Acide gras 16:1 cis n-7	g	04, 05, 07, 09, 10
F16D1TN7(g)	Acide gras 16:1 trans n-7	g	07, 09
F16D1N7(g)	Acide gras 16:1 n-7	g	07, 09
F16D1N5(g)	Acide gras 16:1 n-5	g	09
F16D1C(g)	Acide gras 16:1 cis	g	07, 10
F16D1T(g)	Acide gras 16:1 trans	g	10

F16D1(g)	Acide gras 16: 1	g	01, 04, 06, 07, 09, 10
F17D1N10(g)	Acide gras 17:1 n-10	g	07
F17D1N9(g)	Acide gras 17:1 n-9	g	09, 10
F17D1CN8(g)	Acide gras 17:1 cis n-8	g	07
F17D1N8(g)	Acide gras 17:1 n-8	g	09
F17D1CN7(g)	Acide gras 17:1 cis n-7	g	07, 09
F17D1N7(g)	Acide gras 17:1 n-7	g	07, 09
F17D1N5(g)	Acide gras 17:1 n-5	g	09
F17D1(g)	Acide gras 17:1	g	04, 06, 07, 09, 10
F18D1CN11(g)	Acide gras 18:1 cis n-11	g	09, 10
F18D1TN11(g)	Acide gras 18:1 trans n-11	g	10
F18D1N11(g)	Acide gras 18:1 n-11	g	07, 09
F18D1CN9(g)	Acide gras 18:1 cis n-9	g	07, 09, 10
F18D1TN9(g)	Acide gras 18:1 trans n-9	g	07, 09, 10
F18D1N9(g)	Acide gras 18:1 n-9	g	04, 05, 06, 07, 09, 10
F18D1TN8(g)	Acide gras 18:1 trans n-8	g	07
F18D1CN7(g)	Acide gras 18:1 cis n-7	g	05, 07
F18D1TN7(g)	Acide gras 18:1 trans n-7	g	07
F18D1N7(g)	Acide gras 18:1 n-7	g	07, 09, 10
F18D1CN6(g)	Acide gras 18:1 cis n-6	g	07
F18D1TN6(g)	Acide gras 18:1 trans n-6	g	07
F18D1CN5(g)	Acide gras 18:1 cis n-5	g	07
F18D1N5(g)	Acide gras 18:1 n-5	g	09
F18D1CN4(g)	Acide gras 18:1 cis n-4	g	07
F18D1CN3(g)	Acide gras 18:1 cis n-3	g	07
F18D1TN3(g)	Acide gras 18:1 trans n-3	g	07
F18D1TN2(g)	Acide gras 18:1 trans n-2	g	07
F18D1C(g)	Acide gras 18:1 cis	g	10
F18D1T(g)	Acide gras 18:1 trans	g	07, 09, 10
F18D1(g)	Acide gras 18:1	g	01, 03, 04, 06, 07, 09, 10
F19D1N11(g)	Acide gras 19:1 n-11	g	09
F19D1N10(g)	Acide gras 19:1 n-10	g	09
F20D1N12(g)	Acide gras 20:1 n-12	g	09
F20D1CN11(g)	Acide gras 20:1 cis n-11	g	04, 05, 07
F20D1N11(g)	Acide gras 20:1 n-11	g	09, 10
F20D1CN9(g)	Acide gras 20:1 cis n-9	g	07, 09
F20D1N9(g)	Acide gras 20:1 n-9	g	07, 09
F20D1N8(g)	Acide gras 20:1 n-8	g	09
F20D1N7(g)	Acide gras 20:1 n-7	g	09
F20D1T(g)	Acide gras 20:1 trans	g	09
F20D1(g)	Acide gras 20:1	g	01, 04, 06, 07, 09, 10
F22D1N11(g)	Acide gras 22:1 n-11	g	09
F22D1N9(g)	Acide gras 22:1 n-9	g	09
F22D1N7(g)	Acide gras 22:1 n-7	g	09
F22D1T(g)	Acide gras 22:1 trans	g	09
F22D1(g)	Acide gras 22:1	g	01, 07, 09
F24D1N11(g)	Acide gras 24:1 n-11	g	09
F24D1CN9(g)	Acide gras 24:1 cis n-9	g	07, 09
F24D1N9(g)	Acide gras 24:1 n-9	g	09
F24D1(g)	Acide gras 24:1	g	01, 07, 09, 10
F16D2N9(g)	Acide gras 16:2 n-9	g	09
F16D2N7(g)	Acide gras 16:2 n-7	g	09
F16D2N6(g)	Acide gras 16:2 n-6	g	07, 09

F16D2N4(g)	Acide gras 16:2 n-4	g	09
F16D2(g)	Acide gras 16:2	g	09
F17D2(g)	Acide gras 17:2	g	09
F18D2C9T11(g)	Acide gras 18:2 n-7 cis9, trans11, conjugué	g	07
F18D2T10C12(g)	Acide gras 18:2 n-6 trans10, cis12, conjugué	g	07, 10
F18D2TCON(g)	Acide gras 18:2 conjugué cis, trans, position inconnue	g	07, 10
F18D2TTN6(g)	Acide gras 18:2 trans, trans n-6	g	10
F18D2CN6(g)	Acide gras 18:2 cis n-6	g	04, 05, 06, 07, 09, 10
F18D2TN6(g)	Acide gras 18:2 trans n-6	g	07, 09, 10
F18D2N6(g)	Acide gras 18:2 n-6	g	07, 09, 10
F18D2N5(g)	Acide gras 18:2 n-5	g	09
F18D2N4(g)	Acide gras 18:2 n-4	g	09
F18D2(g)	Acide gras 18:2	g	01, 03, 04, 06, 07, 09, 10
F20D2N9(g)	Acide gras 20:2 n-9	g	09
F20D2CN6(g)	Acide gras 20:2 cis n-6	g	09, 10
F20D2N6(g)	Acide gras 20:2 n-6	g	07, 09, 10
F20D2C(g)	Acide gras 20:2 cis	g	09
F20D2(g)	Acide gras 20:2	g	01, 07, 09
F22D2N9(g)	Acide gras 22:2 n-9	g	09
F22D2CN6(g)	Acide gras 22:2 cis n-6	g	07
F22D2N6(g)	Acide gras 22:2 n-6	g	07, 09
F22D2C(g)	Acide gras 22:2 cis	g	09
F22D2(g)	Acide gras 22:2	g	09
F16D3N6(g)	Acide gras 16:3 n-6	g	09
F16D3N4(g)	Acide gras 16:3 n-4	g	09
F16D3N3(g)	Acide gras 16:3 n-3	g	09
F18D3CN6(g)	Acide gras 18:3 cis n-6	g	07, 09, 10
F18D3N6(g)	Acide gras 18:3 n-6	g	07, 09, 10
F18D3N4(g)	Acide gras 18:3 n-4	g	09
F18D3CN3(g)	Acide gras 18:3 cis n-3	g	04, 05, 06, 07, 10
F18D3TN3(g)	Acide gras 18:3 trans n-3	g	09
F18D3N3(g)	Acide gras 18:3 n-3	g	07, 09, 10
F18D3(g)	Acide gras 18:3	g	01, 03, 04, 06, 07, 09, 10
F20D3N9(g)	Acide gras 20:3 n-9	g	09
F20D3N6(g)	Acide gras 20:3 n-6	g	07, 09
F20D3N3(g)	Acide gras 20:3 n-3	g	07, 09, 10
F20D3(g)	Acide gras 20:3	g	09
F22D3N6(g)	Acide gras 22:3 n-6	g	07
F22D3N3(g)	Acide gras 22:3 n-3	g	09
F16D4N3(g)	Acide gras 16:4 n-3	g	09
F16D4N1(g)	Acide gras 16:4 n-1	g	09
F16D4(g)	Acide gras 16:4	g	09
F18D4N6(g)	Acide gras 18:4 n-6	g	09
F18D4CN3(g)	Acide gras 18:4 cis n-3	g	07
F18D4N3(g)	Acide gras 18:4 n-3	g	07, 09, 10
F18D4N1(g)	Acide gras 18:4 n-1	g	09
F18D4(g)	Acide gras 18:4	g	09
F20D4CN6(g)	Acide gras 20:4 cis n-6	g	07, 09, 10
F20D4N6(g)	Acide gras 20:4 n-6	g	07, 09
F20D4N3(g)	Acide gras 20:4 n-3	g	07, 09, 10
F20D4(g)	Acide gras 20:4	g	01, 07, 09

F22D4N9(g)	Acide gras 22:4 n-9	g	09
F22D4N6(g)	Acide gras 22:4 n-6	g	07, 09
F22D4N3(g)	Acide gras 22:4 n-3	g	09
F22D4(g)	Acide gras 22:4	g	09, 10
F20D5CN3(g)	Acide gras 20:5 cis n-3	g	07, 09, 10
F20D5N3(g)	Acide gras 20:5 n-3	g	07, 09, 10
F20D5(g)	Acide gras 20:5	g	09
F21D5N3(g)	Acide gras 21:5 n-3	g	09
F22D5N6(g)	Acide gras 22:5 n-6	g	09
F22D5N3(g)	Acide gras 22:5 n-3	g	07, 09
F22D5(g)	Acide gras 22:5	g	09
F22D6N6(g)	Acide gras 22:6 n-6	g	10
F22D6CN3(g)	Acide gras 22:6 cis n-3	g	05, 07, 09
F22D6N3(g)	Acide gras 22:6 n-3	g	07, 09, 10
F22D6(g)	Acide gras 22:6	g	09
F24D6N3(g)	Acide gras 24:6 n-3	g	09
F16D1N5_A_ F16D1N7(g)	Acide gras 16:1 n-5 + acide gras 16:1 n-7	g	09
F16D1N7_A_ F16D1N9(g)	Acide gras 16:1 n-7 + acide gras 16:1 n-9	g	09
F18D1N7_A_ F18D1N9(g)	Acide gras 18:1 n-7 + acide gras 18:1 n-9	g	09
F20D1N7_A_ F20D1N9(g)	Acide gras 20:1 n-7 + acide gras 20:1 n-9	g	09
F20D1N9_A_ F20D1N11(g)	Acide gras 20:1 n-9 + acide gras 20:1 n-11	g	09
F20D4N6_A_ F22D1(g)	Acide gras 20:4 n-6 + acide gras 22:1	g	09
F22D1N9_A_ F22D1N11(g)	Acide gras 22:1 n-9 + acide gras 22:1 n-11	g	09
F18D1TN10_A_ F18D1TN12(g)	Acide gras 18:1 trans n-10 + acide gras 18:1 trans n-12	g	07
F18D1TN4_A_ F18D1TN5(g)	Acide gras 18:1 trans n-4 + acide gras 18:1 trans n-5	g	07
F20D3N3_A_ F20D4N6(g)	Acide gras 20:3 n-3 + acide gras 20:4 n-6	g	07
F18D2C9T11_A_ F18D2T10C12(g)	Acide gras 18:2 n-7, cis9, trans11, conjugué + acide gras 18:2 n-6, trans10, cis12, conjugué	g	10
FACID(g)	Acides gras totaux	g	07, 09
FASAT(g)	Acides gras saturés totaux	g	01, 04, 05, 07, 09, 10
FAMS(g)	Acides gras monoinsaturés totaux	g	05, 07, 09, 10
FAPU(g)	Acides gras polyinsaturés totaux	g	01, 04, 05, 07, 09, 10
FATR(g)	Acides gras trans totaux	g	09, 10
FAUN(g)	Autres acides gras, non spécifiés	g	07, 09
FAPUN9(g)	Acides gras polyinsaturés n-9 totaux	g	09
FAPUN6(g)	Acides gras polyinsaturés n-6 totaux	g	07, 09, 10
FAPUN3(g)	Acides gras polyinsaturés n-3 totaux	g	07, 09, 10
FAN6(g)	Acides gras n-6 totaux	g	09
FAN3(g)	Acides gras n-3 totaux	g	09
FAFRE(g)	Acides gras libres totaux	g	09
• Composants lipidiques			
DGLY(g)	Diglycérides totaux	g	09
MGLY(g)	Monoglycérides totaux	g	09

	• Glycolipides		
GLYLIP(g)	Glycolipides totaux	g	07
	• Phospholipides		
PHOLIP(g)	Phospholipides totaux	g	07, 09
	Glucides, fractions glucidiques		
CHOAVLDF(g)	Glucides disponibles; calculés par différence	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 12
CHOAVL(g)	Glucides disponibles	g	02, 05
CHOAVLM(g)	Glucides disponibles; exprimés en équivalents monosaccharides	g	04, 06
CHOCDF(g)	Glucides totaux; calculés par différence	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09
CHO-(g)	Glucides; méthode de détermination inconnue ou variable	g	01, 02, 04, 05, 06, 07, 09
	• Sucres		
SUGAR(g)	Sucres totaux	g	02, 04, 05, 06
SUGARM(g)	Sucres totaux; exprimés en équivalents monosaccharides	g	06
SUGRD(g)	Sucres réducteurs	g	02, 05, 06
SUGNRD(g)	Sucres non réducteurs	g	02
SUGAR-(g)	Sucres totaux; expression inconnue	g	01, 06
	Monosaccharides		
FRUS(g)	Fructose	g	01, 02, 03, 06,
GLUS(g)	Glucose	g	01, 02, 06, 10
XYLS(g)	Xylose	g	05, 06
	Disaccharides		
SUCS(g)	Saccharose	g	02, 04, 06, 09
TRES(g)	Tréhalose	g	05
MALS(g)	Maltose	g	01
LACS(g)	Lactose	g	10
	Oligosaccharides		
RAFSM(g)	Raffinose; exprimé en équivalents monosaccharides	g	01
STASM(g)	Stachyose; exprimé en équivalents monosaccharides	g	01
	• Polysaccharides		
AMYS(g)	Amylose	g	02
GLYC(g)	Glycogène	g	09
STARCH(g)	Amidon disponible	g	01, 02, 03, 04, 06,
STARCHM(g)	Amidon disponible; exprimé en équivalents monosaccharides	g	06
STARES3(g)	Amidon résistant RS3	g	03
STARCH-(g)	Amidon disponible; expression inconnue	g	01, 02
	Fibres alimentaires, fractions de fibres alimentaires		
FIBTG(g)	Fibres alimentaires totales; déterminées gravimétriquement par la méthode AOAC d'analyse des fibres alimentaires totales (Prosky et méthodes analogues)	g	01, 02, 04, 05, 06, 07
FIBTS(g)	Fibres alimentaires totales; somme de la lignine et des polysaccharides non-amylacés (procédure colorimétrique de Southgate)	g	06

FIBND(g)	Fibres; déterminées par la méthode au détergent neutre	g	02, 04, 05, 06, 07, 08, 09
FIBAD(g)	Fibres; déterminées par la méthode au détergent acide	g	02, 05, 06, 07
FIBC(g)	Fibres brutes	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 12
FIB-(g)	Fibres; méthode de détermination inconnue ou variable	g	01, 02, 04, 05, 06, 07
NSP(g)	Polysaccharides non-amylacés (méthode d'Englyst)	g	05, 06
Fractions de fibres alimentaires			
FIBINS(g)	Fibres non hydrosolubles	g	01, 02, 05, 06
FIBSOL(g)	Fibres hydrosolubles	g	01, 02, 05, 06
PECT(g)	Pectine	g	06
CELLU(g)	Cellulose	g	02, 05, 06, 07
LIGN(g)	Lignine	g	05, 06, 07
HEMCEL(g)	Hémicellulose	g	05
MUCIL(g)	Mucilage	g	02
CHITIN(g)	Chitine	g	07
PSACNC(g)	Polysaccharides non-cellulosiques	g	06
WAX(mg)	Cire totale	mg	09
Eau			
WATER(g)	Eau	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
DM(g)	Matière sèche	g	04, 05, 09
Cendres et autres solides			
ASH(g)	Cendres	g	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
Polyols			
MANTL(mg)	Mannitol	mg	05
SORTL(mg)	Sorbitol	mg	06
Acides organiques			
ACEAC(mg)	Acide acétique	mg	06
BENAC(mg)	Acide benzoïque	mg	01
FUMAC(mg)	Acide fumarique	mg	02, 06
MALAC(mg)	Acide malique	mg	02, 05, 06
OXALAC(mg)	Acide oxalique	mg	02, 03, 04, 05
PHYTAC(mg)	Acide phytique	mg	01, 02, 04, 05, 06, 07
QUINAC(mg)	Acide quinique	mg	06
SALAC(mg)	Acide salicylique	mg	02
SHIKAC(mg)	Acide shikimique	mg	06
SUCAC(mg)	Acide succinique	mg	06
TARAC(mg)	Acide tartrique	mg	02
OA(g)	Acides organiques totaux	g	06
Minéraux et oligo-éléments			
AG(µg)	Argent	µg	09
B(µg)	Bore	µg	06
BRD(µg)	Bromure	µg	09

CA(mg)	Calcium	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
CLD(mg)	Chlorure	mg	02, 05, 06, 07, 09, 10
CO(µg)	Cobalt	µg	01, 05, 06, 07, 09
CR(µg)	Chrome	µg	02, 04, 05, 06, 07, 09
CS(µg)	Césium	µg	09
CU(mg)	Cuivre	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
FD(µg)	Fluorure	µg	09
FE(mg)	Fer total	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
ID(µg)	Iode	µg	07, 09
K(mg)	Potassium	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12
LI(µg)	Lithium	µg	09
MG(mg)	Magnésium	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
MN(mg)	Manganèse	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 12
MO(µg)	Molybdène	µg	04, 06, 07, 09
NA(mg)	Sodium	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
NACL(mg)	Sel	mg	09
NI(µg)	Nickel	µg	02, 05, 06, 07, 09
P(mg)	Phosphore	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 12
RB(mg)	Rubidium	mg	02, 09
S(mg)	Soufre	mg	02, 05, 06, 07, 09
SE(µg)	Sélénium	µg	05, 06, 07, 09
SI(µg)	Silicium	µg	07
TI(µg)	Titane	µg	09
V(µg)	Vanadium	µg	06, 09
ZN(mg)	Zinc	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12

Métaux lourds et contaminants

AL (µg)	Aluminium	µg	05, 09
AS(µg)	Arsenic	µg	07, 09
BA(µg)	Baryum	µg	07, 09
CD(µg)	Cadmium	µg	07, 09
HG(µg)	Mercure	µg	09
NITRA(mg)	Nitrates	mg	02, 06, 05
NITRI(mg)	Nitrites	mg	02, 06
PB(µg)	Plomb	µg	02, 04, 05, 06, 07, 09, 10
SN(µg)	Étain	µg	09
SR(µg)	Strontium	µg	07, 09

Vitamines

Vitamines liposolubles

- Vitamine A, rétinol

VITA_RAE(µg)	Équivalent d'activité rétinol (EAR) de la vitamine A; calculé comme la somme de l'activité vitaminique A du rétinol et des	µg	01, 02, 05, 06, 07, 10
--------------	--	----	------------------------

	caroténoïdes actifs		
VITA(μg)	Vitamine A; calculée comme la somme de l'activité vitaminique A du rétinol et des caroténoïdes actifs	μg	02, 04, 06
RETOL(μg)	Rétinol	μg	07, 09
RETOL13(μg)	Rétinol 13-cis	μg	09
RETOLDH(μg)	Déhydrorétinol	μg	09
RETOLSUM(μg)	Somme, rétinols = trans-rétinol + cis-rétinol	μg	09
VITAACT(μg)	Vitamine A acétate	μg	07
VITA-(μg)	Vitamine A; méthode de détermination inconnue	μg	02, 05, 06, 07
VITA-(UI)	Vitamine A; méthode inconnue ou variable	UI (unité internationale)	02, 07

• Caroténoïdes

ANTHX(μg)	Anthéroxanthine	μg	02
ATX(μg)	Astaxanthine	μg	09
CAROT(μg)	Carotène trans total	μg	02, 05, 06, 12
CARTA(μg)	Alpha-carotène	μg	02, 04, 05, 06, 07, 09
CARTB(μg)	Bêta-carotène	μg	02, 04, 05, 06, 07, 09
CARTBCIS(μg)	Bêta-carotène cis	μg	05, 06, 07
CARTBEQ(μg)	Équivalents bêta-carotène	μg	02, 05, 06
CARTG(μg)	Gamma-carotène	μg	05, 06
CARTOID(μg)	Caroténoïdes totaux	μg	02, 05, 04, 06, 09
CRYPX(μg)	Cryptoxanthine totale	μg	02, 05, 06
CRYPXA(μg)	Alpha-cryptoxanthine	μg	06
CRYPXB(μg)	Bêta-cryptoxanthine	μg	02, 05, 06, 07
LUTN(μg)	Lutéine	μg	02, 05, 06, 07
LUTNZEA(μg)	Lutéine+Zéaxanthine	μg	06
LYCPN(μg)	Lycopène	μg	02, 05, 06, 07
NEOX(μg)	Néoxanthine	μg	02, 05
NEUROSP(μg)	Neurosporène	μg	05, 06
VIOLX(μg)	Violaxanthine	μg	02, 05, 06
ZEA(μg)	Zéaxanthine	μg	02, 05, 06, 07, 09

• Vitamine D

CHOCAL(μg)	Cholécalciférol (D3)	μg	09
CHOCALOH(μg)	25-hydroxycholécalférol	μg	07
VITD-	Vitamine D ; méthode inconnue ou variable	μg	07

• Vitamine E

VITE(mg)	Vitamine E; calculée comme la somme des activités vitaminiques E des tocophérols et tocotriénols actifs; exprimée en équivalents alpha-tocophérol	mg	01, 02, 06, 07
TOCPHA(mg)	Alpha-tocophérol	mg	04, 06, 07, 09, 10
TOCPHG(mg)	Gamma-tocophérol	mg	04, 06
TOCPHD(mg)	Delta-tocophérol	mg	04, 06
TOCTRA (mg)	Alpha-tocotriénol	mg	06
TOCTRD (mg)	Delta-tocotriénol	mg	06
VITE-(mg)	Vitamine E; méthode de détermination	mg	07

	inconnue ou variable		
VITE-(UI)	Vitamine E; méthode de détermination inconnue ou variable	UI (Unité internationale)	07
• Vitamine K			
VITK(µg)	Vitamine K totale	µg	02
Vitamines hydrosolubles			
• Thiamine (vitamine B1)			
THIA(mg)	Thiamine	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12
THIA-(mg)	Thiamine, inconnue	mg	09
• Riboflavine (vitamine B2)			
RIBF(mg)	Riboflavine	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 12
• Folate			
FOLSUM(µg)	Somme des vitamines de folate; déterminés par HPLC (chromatographie en phase liquide à haute performance)	µg	04
FOL(µg)	Folate total	µg	02, 06, 09
FOL-(µg)	Folate; méthode inconnue ou variable	µg	05, 06, 07, 09
• Niacine			
NIAEQ(mg)	Équivalents niacine totaux	mg	06, 07
NIA(mg)	Niacine préformée	mg	02, 04, 06, 07, 09
NIA-(mg)	Niacine; méthode ou forme inconnue	mg	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 12
• Acide pantothénique			
PANTAC(mg)	Acide pantothénique	mg	07, 09
• Vitamine B6			
VITB6A(mg)	Vitamine B-6 totale; déterminée par analyse	mg	04, 09
VITB6-(mg)	Vitamine B-6, méthode inconnue ou variable	mg	07
PYRXN(mg)	Pyridoxine	mg	07, 09
PYRXNHCL(mg)	Chlorhydrate de pyridoxine	mg	09
• Vitamine B12			
VITB12(µg)	Vitamine B-12	µg	07, 09
• Biotine			
BIOT(µg)	Biotine	µg	07
• Vitamine C			
VITC(mg)	Vitamine C	mg	02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10
ASCL(mg)	Acide L-ascorbique	mg	01, 02, 04, 05, 06, 09, 10
ASCDL(mg)	Acide L-déhydroascorbique	mg	02, 05, 06
VITC-(mg)	Vitamine C; méthode inconnue ou variable	mg	05, 06, 07

Stérols

STERT(mg)	Stérols totaux	mg	07, 09
-----------	----------------	----	--------

Phytostérols

BRAS ^{TR} (mg)	Brassicastérol	mg	09
CAM ^T (mg)	Campestérol total	mg	09
SAPON(mg)	Saponines	mg	01, 05, 06
SIT ^{STR} (mg)	Sitostérol	mg	09
SQUAL(mg)	Squalène	mg	07, 09
STG ^{STR} (mg)	Stigmastérol, non spécifié	mg	09

Cholestérol

CHOLE(mg)	Cholestérol; déterminé par méthode enzymatique ou chromatographique	mg	07, 09, 10
CHOL ⁻ (mg)	Cholestérol; méthode inconnue ou variable	mg	09, 10
CHOLE ST (mg)	Ester de cholestérol total	mg	09

Composants bioactifs

Flavonoïdes

ANTCYAN(μg)	Anthocyanidine totale	μg	02, 06
FLAVD(μg)	Flavonoïdes totaux	μg	01, 02, 06
PAPOLY(mg)	Polymères proanthocyanidines (>10 unités constitutives)	mg	06

• Flavanols/flavans

CATEC(μg)	Catéchine	μg	02, 06
CATECT(μg)	Catéchines totales	μg	06
EPICATEC(μg)	Épicatéchine	μg	02, 06
PROCYA(μg)	Procyanidines totales	μg	06

• Flavanones

HESPD(μg)	Hespéridine	μg	06
NARING(μg)	Naringénine	μg	05, 06

• Flavones

LUTEOL(μg)	Lutéoline	μg	06
------------	-----------	----	----

• Flavonols

FLAVO(mg)	Flavonols totaux	mg	01, 02, 06
ISOHA(μg)	Isorhamnétine	μg	06
KAEMF(μg)	Kaempférol	μg	01, 05, 06
MYRIC(μg)	Myricétine	mg	01, 06
QUERCE(μg)	Quercétine	μg	01, 05, 06
RUTIN(μg)	Rutine	μg	06

Tanins

TAN(mg)	Tanins totaux	mg	02, 04, 05, 06, 07
---------	---------------	----	--------------------

Acides phénoliques

CAFFAC(mg)	Acide caféique	mg	01, 02, 05, 06
CHLRAC(mg)	Acide chlorogénique	mg	02, 05, 06
CINAC(mg)	Acides cinnamiques	mg	02, 05, 06
CITAC(mg)	Acide citrique	mg	02, 06
ELLAC(mg)	Acide éllagique	mg	05, 06
FERAC(mg)	Acide férulique	mg	01, 02, 06
GALAAC(mg)	Acide galacturonique	mg	05, 06
GALLAC(mg)	Acide gallique	mg	02, 06
PCHOUAC(mg)	Acide p-coumarique	mg	01, 02, 05, 06

SINPAC(mg)	Acide sinapique	mg	02, 06
SYRAC(mg)	Acide syringique	mg	02, 06
VANAC(mg)	Acide vanillique	mg	01, 02, 05, 06

Autres composants bioactifs

RESVTROL(μ g)	Resvératrol	μ g	06
--------------------	-------------	---------	----

Cholines et dérivés

CHOLN(mg)	Choline totale	mg	07
-----------	----------------	----	----

Divers

SOLAA(mg)	Alpha-solanine	mg	02
GABA(mg)	Acide gamma-aminobutyrique	mg	06
GLYALK(mg)	Glycoalcaloïdes	mg	02

Bibliographie

Burlingame B., Charrondière U.R., Mouille B. (2009) Food composition is fundamental to the cross-cutting initiative on biodiversity for food and nutrition. *Journal of Food Composition and Analysis* 22: 361-365.

Charrondière U.R., Burlingame B. (2011) Report on the FAO/INFOODS Compilation Tool: A simple system to manage food composition data. *Journal of Food Composition and Analysis* 24(4-5): 711-715.

FAO (2008) *Consultation d'experts sur les indicateurs nutritionnels pour la biodiversité – 1. Composition des aliments*. FAO, Rome. Disponible à l'adresse suivante <http://www.fao.org/docrep/011/a1582f/a1582f00.htm> (document consulté en juin 2012)

FAO (2010) *Consultation d'experts sur les indicateurs nutritionnels pour la biodiversité – 2. Consommation alimentaire*. FAO, Rome. Disponible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/docrep/014/i1951f/i1951f00.htm><http://www.fao.org/infoods/biodiversity/FoodConsumptionIndicatorfinaloct2010.pdf> (document consulté en juin 2012)

FAO (2012). Foods counting for the Nutritional Indicators for Biodiversity on food composition and consumption (Indicator 1 and 2). FAO, Rome. Disponible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/infoods/biodiversity/foods%20counting%20for%20Nutritional%20indicator.pdf> (document consulté en juin 2012)

FAO/INFOODS (2012a) INFOODS List of underutilized species contributing to the Nutritional Indicators for Biodiversity (Liste INFOODS des espèces sous-utilisées contribuant aux indicateurs nutritionnels pour la biodiversité) - Version 1.1. Disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/infoods/biodiversity/index_en.stm (document en anglais, consulté en juillet 2012)

FAO/INFOODS (2012b) *Directives FAO/INFOODS relatives à la conversion des unités de mesures, des dénominateurs et des expressions*. Document prochainement disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/infoods/projects_en.stm

FAO/INFOODS (2012c) Outil pour la compilation - Version 1.2.1. Disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/infoods/software_en.stm (document consulté en juin 2012)

FAO/INFOODS (2012d). *Directives FAO/INFOODS pour la vérification des données sur la composition des aliments avant la publication d'une table/base de données utilisateur*. Document bientôt disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/infoods/projects_en.stm

INFOODS (2012). Identifiants des composants alimentaires (*tagnames*). Liste disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/infoods/tagnames_en.stm (document consulté en juin 2012)

Klensin J. C., Feskanich D., Lin V., Truswell A. S., Southgate D. A. T. (1989) *Identification of Food Components for INFOODS Data Interchange*. Université des Nations Unies, Tokyo, 1989.

Stadlmayr B., Nilsson E., Mouille B., Medhammar E., Burlingame B., Charrondière U.R. (2011) Nutrition indicator for biodiversity on food composition – a report on the progress of data availability. *Journal of Food composition and Analysis* 24: 692-698.

Toledo Á., Burlingame B. (2006) Biodiversity and nutrition: A common path toward global food security and sustainable development. *Journal of Food Composition and Analysis* 19: 477-483.

Base de données FAO/INFOODS sur la composition des aliments pour la biodiversité – Version 2.1–
BioFoodComp2.1

e-ISBN

job no. I3560/F