



**Le goût et la texture de
votre farine reste inchangés.**

- **Ministère de la Santé et du Bien-être**
- **Mauritius Standards Bureau**
- **State Trading Corporation**
- **Les Moulins de la Concorde**
- **Southern African Development Community**



Ministère de la Santé et du Bien-être



La fortification pour
améliorer la qualité
nutritionnelle
de la farine et
booster votre immunité

**Apports nutritionnels
Vitamine B9 et Vitamine B12
Sels minéraux Fer et Zinc**

Ministère de la Santé et du Bien-être

C'EST QUOI LA FORTIFICATION?

La fortification consiste à ajouter des micronutriments dans des aliments afin d'augmenter la qualité nutritionnelle. Elle contribue ainsi à une meilleure santé.



LA FORTIFICATION A TRAVERS LE MONDE

La fortification d'aliments comme le blé, le riz et le maïs est pratiquée dans 92 pays à travers le monde.



LA FORTIFICATION À MAURICE

A partir d'octobre 2023, la farine blanche, la farine brune et la farine de blé, subventionnées par le gouvernement, seront fortifiées avec un enrichissement en vitamines B9 et B12 et en sels minéraux tels que le fer et le zinc.

LES BIENFAITS DE LA FORTIFICATION

La **vitamine B9** (Folic Acid) est cruciale en début de grossesse pour réduire le risque de malformations du cerveau et de la colonne vertébrale dans les nouveau-nés et aide à la formation de globules rouges.

La **vitamine B12** contribue à la reproduction cellulaire et au bon fonctionnement du système nerveux.

Le **fer** favorise l'oxygénation du sang.

Le **zinc** permet d'accroître l'immunité.

La fortification permettra d'améliorer l'état nutritionnel de la population mauricienne.

