

{ENQUETE}

Institut de veille sanitaire — InVS

Étude nationale nutrition santé ENNS, 2006. Situation nutritionnelle en France en 2006 selon les indicateurs d'objectif et les repères du Programme national nutrition santé (PNNS)

http://www.invs.sante.fr/publications/2007/nutrition_enns/RAPP_INST_ENNS_Web.pdf

Les résultats principaux de l'enquête nationale nutrition santé 2006 (ENNS) ont été diffusés lors d'un colloque sur le programme national nutrition santé (PNNS) intitulé "La situation nutritionnelle en France en 2007", organisé le 12 décembre à Paris par le ministère de la Santé. L'étude nationale nutrition santé, réalisée par l'Unité de surveillance et d'épidémiologie nutritionnelle (USEN), a pour objectif de fournir des données actualisées sur les consommations alimentaires, l'état nutritionnel et l'activité physique de la population. Parmi les principaux résultats, la consommation en fruits et légumes des adultes montre globalement des signes encourageants, mais pas chez les enfants qui en consomment encore insuffisamment au profit de glucides simples provenant des produits sucrés. La prévalence du surpoids et de l'obésité confirme cependant une stabilisation chez les enfants par rapport au début des années 2000 mais encore près de la moitié des adultes en surpoids (57 % des hommes et 41 % des femmes) et parmi eux, 17 % sont obèses. Les deux tiers des adultes et des adolescents déclarent pratiquer quotidiennement une activité physique équivalente à au moins 30 minutes de marche rapide. Cette étude montre des résultats intéressants mais des progrès restent à accomplir, notamment dans les catégories socioéconomiques dont la situation est actuellement la plus défavorable.

{ENQUETE}

Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments—AFSSA

La situation nutritionnelle en France en 2007

<http://www.afssa.fr/Documents/PASER-Fi-INCA2.pdf>

L'afssa a aussi communiqué lors du colloque "La situation nutritionnelle en France en 2007", organisé le 12 décembre à Paris par le ministère de la Santé. Elle a donné les premiers résultats d'une enquête INCA 2 (2006-2007) sur la "consommation alimentaire des Français" qui tendent à montrer que ces derniers ont fait évoluer leur consommation alimentaire dans le sens des recommandations nutritionnelles.

{ARTICLE}**Manger : un acte culturel**

Nutridoc, Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles (CERIN), n°71 février 2008, p. 1.

http://www.cerin.org/upload/5E6B2EC90A1E97C80C43E99FE33C656D/nutri_doc_n71.pdf

Ce numéro de Nutri-doc aborde l'ouvrage collectif « Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation », cosigné par Claude Fischler et Estelle Masson qui présente outre la synthèse de l'enquête internationale OCHA sur le comportement alimentaire, certaines des spécificités nationales. Ce projet initié par Claude Fischler et Maggy Bieulac-Scott 3 dresse un tableau du rapport à l'alimentation, à la santé et au corps dans six pays. Avec l'aide d'un chercheur associé dans chaque pays, une enquête en deux étapes a été menée auprès de 7 000 personnes réparties en Allemagne, France, Grande-Bretagne, Italie, Suisse et aux États-Unis. Il s'agissait d'apprécier les différences entre les populations et d'identifier les facteurs culturels dont l'impact sur le comportement alimentaire pourrait rendre compte des différences observées en termes de santé publique.

{ARTICLE}

Pr Philippe Legrand

Agrocampus, Inra Rennes

Intérêt nutritionnel des principaux acides gras des lipides du lait

In Cholé-Doc, Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles (CERIN), n°105, janvier-février 2008, pp. 1-4

<http://www.cerin.org/home/pdf/CH105.pdf>

Dans le dernier numéro de Cholé-Doc, Le Professeur Philippe Legrand, Directeur du laboratoire de Biochimie-Nutrition Humaine d'Agrocampus-INRA à Rennes aborde la question de la matière grasse laitière qui a une composition spécifique. Il démontre qu'en comparant qualitativement cette matière grasse laitière avec les « bonnes » huiles végétales qui apportent les acides gras polyinsaturés (colza, noix), mono-insaturés (olive...), la matière grasse laitière constitue (en quantité raisonnable) un complément naturel à ces huiles en apportant les acides gras qu'on ne trouve pas dans les huiles. Par ailleurs il constate que cette même matière grasse laitière a aussi l'avantage nutritionnel qualitatif par rapport au « matières grasses végétales hydrogénées ou non hydrogénées » provenant d'huiles très saturées comme l'huile de palme, qui n'apportent ni acides gras courts, ni acides gras à chaînes moyennes, ni acide myristique mais une masse monolithique d'acide palmitique. Il conclue qu'il est dommage que par ignorance ou par perception faussement positive de leur caractère végétal ou plus probablement parce qu'elles sont cachées et surtout parce qu'elles sont moins chères, ces matières grasses végétales soient tant consommées et si peu « inquiétées ».

{ETUDE}

Ministère de l'agriculture et de la pêche

Etude relative aux besoins en matière d'étiquetage nutritionnel dans le cadre de la politique nutritionnelle. Convention CLCV/DGAL 2007-58

http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/alimentation-nutrition/etiquetage-nutritionnel/etiquetage-nutritionnel/downloadFile/FichierAttache_2_f0/rap_etud_dgal_clcv2007.pdf?nocache=1197361954.47

Cette étude donne des indications concernant les habitudes de lecture des étiquettes par les consommateurs et sur la compréhension qu'ils ont de ces étiquetages. Elle donne aussi des données pour améliorer la présentation des informations en fonction des préférences et des facilités de lecture de ces consommateurs.

ENFANTS / JEUNES

{ARTICLE}

Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles (CERIN)

Dossier Allaitement maternel

In Alimentation, Société et Précarité, Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles (CERIN), n° 39, juillet 2007, p. 3-9

http://www.cerin.org/upload/B12FF2D88CB2A17BF8E80F02CBA60FEB/ALIMetPRECA_N39.pdf

Ce dossier présente une première partie s'intéressant aux études des pratiques culturelles de l'allaitement maternel. La répartition des femmes qui allaitent tient compte de données sociologiques et géographiques. Ainsi, il est dommageable de constater que les femmes moyennement diplômées qui travaillent tout comme celles en état de précarité souvent très jeunes, peu diplômées et sans emploi allaitent peu. Alors que les pouvoirs publics visent à accroître le chiffre des femmes allaitantes d'ici trois ans, associations de promotion de l'allaitement maternel, professionnels de la santé et sociologues s'accordent sur la nécessité d'accompagner ces mères par une communication centrée sur les explications et le soutien, plutôt que sur la promotion.

En second lieu ce dossier nous permet de connaître le point de vue de Marie-Ange Distriquin sage-femme cadre à l'hôpital de Cognac, labellisé « Ami des bébés ». L'hôpital de Cognac compte parmi les cinq établissements français qui adhèrent à la démarche IHAB, Initiative Hôpital Ami des Bébé. Soumis tous les quatre ans à une réévaluation menée par la CoFam, il a obtenu en 2007 sa nouvelle certification. Marie-Ange Distriquin explique la démarche et le bilan de cette expérience.

{DOSSIER DE PRESSE}

Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé - INPES

Nutrition et obésité : Nouvelles mesures pour 2008 et évaluation des messages accompagnant les publicités de l'industrie agro-alimentaire

<http://www.inpes.sante.fr/70000/dp/08/dp080204.pdf>

L'étude sur l'impact des messages sanitaires apposés sur les publicités alimentaires réalisée, à la demande de la Ministre de la Santé, de la Jeunesse et des Sports, par l'INPES auprès d'enfants, d'adolescents et d'adultes montre une bonne reconnaissance des messages et un impact favorable sur les comportements alimentaires. En effet 87 % des Français accueillent favorablement les messages sanitaires insérés dans les publicités alimentaires, 71 % d'entre eux les ont mémorisés et ce quelques mois seulement après leur mise en place en février 2007. 79 % pensent que c'est un bon moyen de sensibiliser les personnes à l'importance d'une alimentation équilibrée.

PERSONNES ÂGÉES

{AVIS}

Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments –AFSSA

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'enrichissement en vitamines C et E d'une boisson à base de fruits (dont canneberge) présentée comme destinée aux personnes de 65 ans et plus (seniors) ainsi que des allégations qui lui sont associées

<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2005sa0171.pdf>

L'afssa estime que :

- *ni les personnes âgées en bonne santé, ni la population qualifiée de « senior » ne peuvent être considérés comme populations cibles de DDAP ;*
- *l'enrichissement en vitamines C et E ne présente pas de risque ;*
- *les allégations, « les vitamines C, E et le bêta-carotène interviennent dans le fonctionnement du système de défenses anti-oxydantes de l'organisme », « vitamines C, E et bêta-carotène pour les défenses anti-oxydantes de l'organisme » et « les vitamines C, E et le bêta-carotène jouent un rôle dans la protection de l'organisme vis-à-vis du stress oxydatif » sont recevables en tant qu'énoncé de propriétés mais ne préjugent pas de l'effet du produit ;*
- *sous réserve de modifier ou de supprimer l'expression « 100 % de la dose », seule l'allégation « Un verre (20 cl) apporte 100% de la dose de proanthocyanidines de cranberry (Vaccinium macrocarpon) contribuant à diminuer la fixation des bactéries E. coli sur les parois des voies urinaires », relative aux effets des proanthocyanidines, est recevable.*

Bulletin électronique en ligne sur www.cresif.org - Abonnement gratuit cresif@wanadoo.fr

Comité Régional d'Éducation pour la Santé d'Ile-de-France

www.cresif.org
www.prosante-if.org
 ressources documentaires en
 promotion de la santé Ile-de-France

14 rue La Fayette
 75009 Paris

Tél. : 01 48 24 38 00 / Tél. doc. : 01 48 24 38 02
 Fax : 01 48 24 38 01 / E-mail : cresif@wanadoo.fr