

Projet NuTWInd : Transition Nutritionnelle aux Antilles françaises

*Le projet **NuTWInd** est un projet de recherche financé par l'Agence National de la Recherche. Son objectif principal est de comprendre les interactions entre l'offre alimentaire et les comportements des populations et à proposer des stratégies pour améliorer la sécurité nutritionnelle aux Antilles françaises.*

*Le consortium de **NuTWInd** est composé de 5 équipes de recherche reconnues pour leur expertise, un centre technique et le **Ministère de l'Agriculture**. L'approche est multi-disciplinaire, regroupant des experts en épidémiologie, économie, nutrition, sciences sensorielles et sociologie.*

L'objectif de cette newsletter est de présenter le travail en cours.

Sommaire

Les préférences pour le gras, le salé et le sucré de 1787 martiniquais

Auteurs: Pascal Schlich (CSGA, INRA, Dijon), Katia Rochefort, Sandra Adenet (PARM, Le Lamentin)

Partenaires impliqués dans le projet:

MOISA –INRA, CIRAD

ALISS-INRA

CSGA-INRA

DAAF Guadeloupe

DAAF Martinique

PARM (Pole Agroalimentaire Région Martinique)

NUTRIPASS-IRD

EREN-CRESS-INRA

Coordinateur du projet:

Caroline Méjean

INRA-MOISA

caroline.mejean@inra.fr

Les préférences pour le gras, le salé et le sucré de 1787 martiniquais

Le projet NutWind comporte un volet sur les déterminants des comportements alimentaires et parmi eux les déterminants sensoriels sont l'objet du travail rapporté ici. Il s'agissait de mesurer les préférences de la population des Antilles françaises vis-à-vis des sensations de gras, de salé et de sucré en adaptant des outils élaborés, pour la population française hexagonale, lors du projet ANR EpiPref (<https://anr.fr/Projet-ANR-08-ALIA-0006>). On présente ici les résultats de l'adaptation du questionnaire PrefQuest (Deglaire et al, 2012) qui vise à mesurer ces préférences de manière auto-déclarative sans dégustation.

L'enquête NutriParm déployée en Martinique par le PARM s'est terminée le 31 mai 2019. Les données de 1787 sujets ayant répondu à cette enquête ont été analysées. Le nombre élevé de répondants, qui dépasse largement l'objectif fixé, est dû à une vaste campagne de communication orchestrée par le PARM.

Pour chacun de ces sujets, un indice de préférence pour le gras, le gras-salé, le gras-sucré, le salé et le sucré ont été calculés selon la méthodologie du projet EpiPref. Les distributions de ces 5 indices montrent une grande variabilité et une forme quasi-gaussienne, ce qui permet d'observer de nombreux effets de plusieurs caractéristiques des sujets sur leurs préférences. L'effet le plus important observé est celui de l'âge. Les préférences pour ces 5 sensations décroissent fortement avec l'âge ; cet effet semble plus important que celui observé en hexagone lors du projet EpiPref. Cette différence pourrait être due à un plus fort écart générationnel en matière d'alimentation causé par une arrivée plus récente, mais rapide, de l'alimentation de type « fast-food » aux Antilles. Comme en hexagone, on observe ensuite que les hommes ont des préférences plus élevées que les femmes pour toutes ces sensations, sauf le salé.

La figure 1 montre bien l'importance pour la sensation sucrée de l'effet d'âge et de sexe, ainsi que l'absence d'interaction entre ces deux effets.

De manière inattendue par le projet, les niveaux des indices de préférence en Martinique ne sont pas plus élevés que ceux obtenus en hexagone au cours du projet EpiPref. Ils sont même significativement inférieurs chez les hommes pour toutes les sensations, sauf la sensation salée pour laquelle il n'y a pas de différence. Chez les femmes, les préférences sont du même niveau, sauf pour la sensation sucrée pour laquelle celle des martiniquaises est inférieure à celle des femmes vivant dans l'hexagone. A l'appui de ce résultat, on observe que la durée de vie en Martinique est associée, chez les femmes seulement, à une baisse des indices de préférence.

Des analyses complémentaires restent à mener, notamment en ajoutant les futures données de la Guadeloupe où l'enquête a été déployée un peu plus tard et sera close au 31 juillet 2019. De plus, un certain nombre de répondants participent aussi à Nutrinet-Santé ; ainsi, il devrait être possible de relier leurs consommations alimentaires à leurs préférences déclarées. Il est en effet important d'établir si les préférences influencent ou pas les consommations et de quelles manières.

Le PARM, avec l'appui méthodologique du CSGA et d'Actalia, conduit en ce moment le volet analyse sensorielle du projet. Celui-ci consiste à mesurer les préférences vis-à-vis des sensations de gras, salé et sucré, non plus par un questionnaire, mais par des dégustations de 24 gammes d'aliments et boissons, chacune constituée de 5 variantes présentant un gradient dans l'une de ces trois sensations.

Ces données devraient être disponibles fin 2019 ; elles permettront de s'affranchir de potentiels biais de réponse des questionnaires, cependant elles ne pourront être collectées qu'auprès de 200 martiniquais.

Référence

Deglaire, A., Méjean, C., Castetbon, K., Kesse-Guyot, E., Urbano, C., Hercberg, S., & Schlich, P. (2012). Development of a questionnaire to assay recalled liking for salt, sweet and fat. *Food Quality and Preference*, 23(2), 110-124.

Indice de préférence pour le sucré

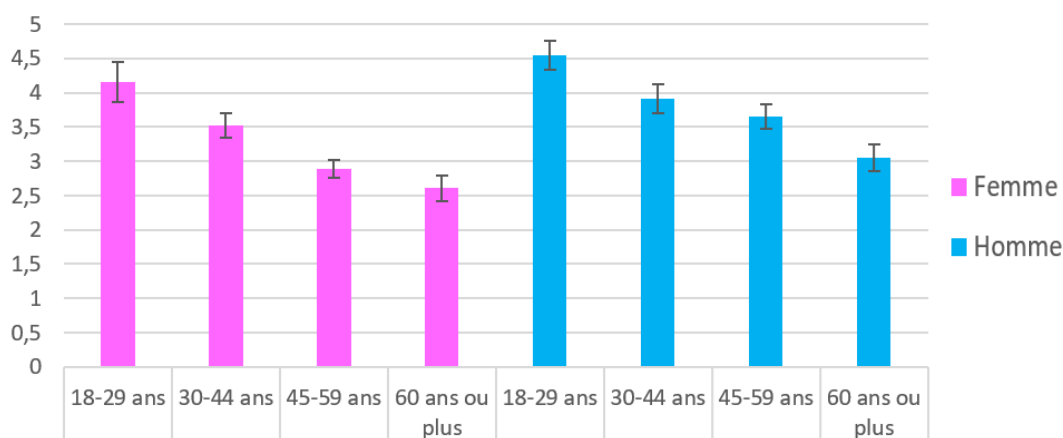


Figure 1 : Moyennes des indices de préférence pour le sucré ajustées (sur âge et sexe) d'un échantillon de 1787 Martiniquais redressé par pondération (sur âge et sexe) avec leurs intervalles de confiance à 5 %