



# SÉMINAIRE SCIENTIFIQUE MI-PARCOURS DU PROJET NUTWIND

## « TRANSITION NUTRITIONNELLE AUX ANTILLES FRANÇAISES : INTERACTIONS ENTRE OFFRE ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES »

Séminaire mi-parcours NuTWInd - 7.11.2019



**AISS**



**ANR**



# Etat des lieux de la situation nutritionnelle en Martinique et en Guadeloupe

Caroline Méjean

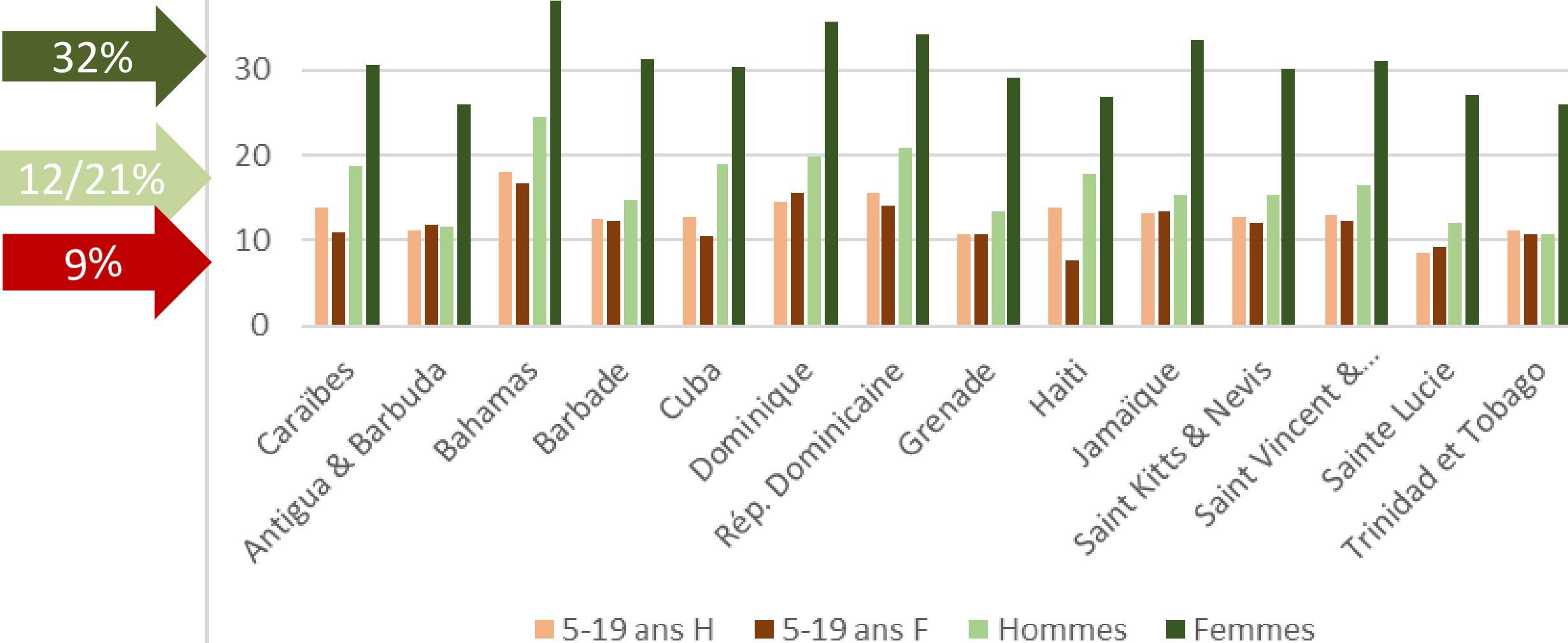
UMR MOISA, Montpellier

Séminaire mi-parcours NuTWInd - 7.11.2019

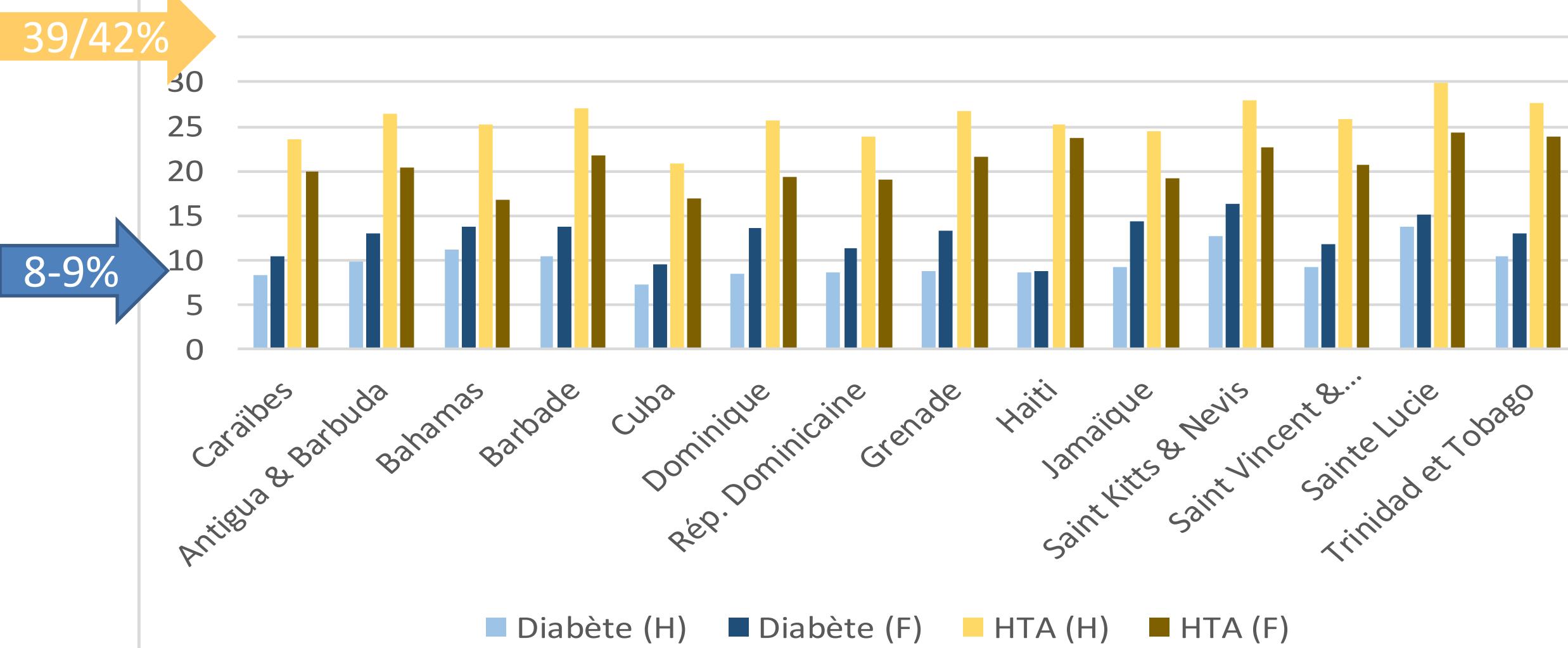
# De multiples transitions

- Au cours des dernières décennies, transitions démographiques, sociales et économiques rapides
- **Modernité compressée** (Chang, 2016; Rochoux, 2003; Bertile, 2002)
- En parallèle, **transition nutritionnelle** : passage de situations de carences, à prédominance de troubles nutritionnels liés à une consommation excessive (Popkin, 1994)

## Obésité dans les Caraïbes



## Maladies chroniques dans les Caraïbes



# Transitions nutritionnelle et alimentaire aux Caraïbes

- Malgré urgence de santé publique, mécanismes de transition nutritionnelle aux Antilles mal documentés
  - Changements : ↑ disponibilité de l'énergie et changements des sources de nutriments (Sinha et McIntosh, 1992; Sinha, 1995; Sheehy et Sharma, 2010; Sheehy et Sharma, 2013)
    - ↑ produits animaux, graisses ajoutées, et sucres simples
    - ↓ glucides complexes
- Phase avancée de transition nutritionnelle (Popkin et al., 1994)

# Transitions nutritionnelle et alimentaire aux Antilles

Caractéristiques des transitions : effet des changements sociaux et économiques sur l'offre et les comportements alimentaires sur des périodes courtes

Part ↗ d'aliments importés et utilisation des produits agricoles domestiques faible

→ Dans les Caraïbes, régime alimentaire diversifié limitée par [l'accès physique aux aliments riches en nutriments](#) et disponibilité d'aliments peu coûteux, pauvres en nutriments (FAO; 2015)

→ Aucune étude sur l'évolution de la [qualité de l'offre alimentaire](#) dans les Antilles françaises

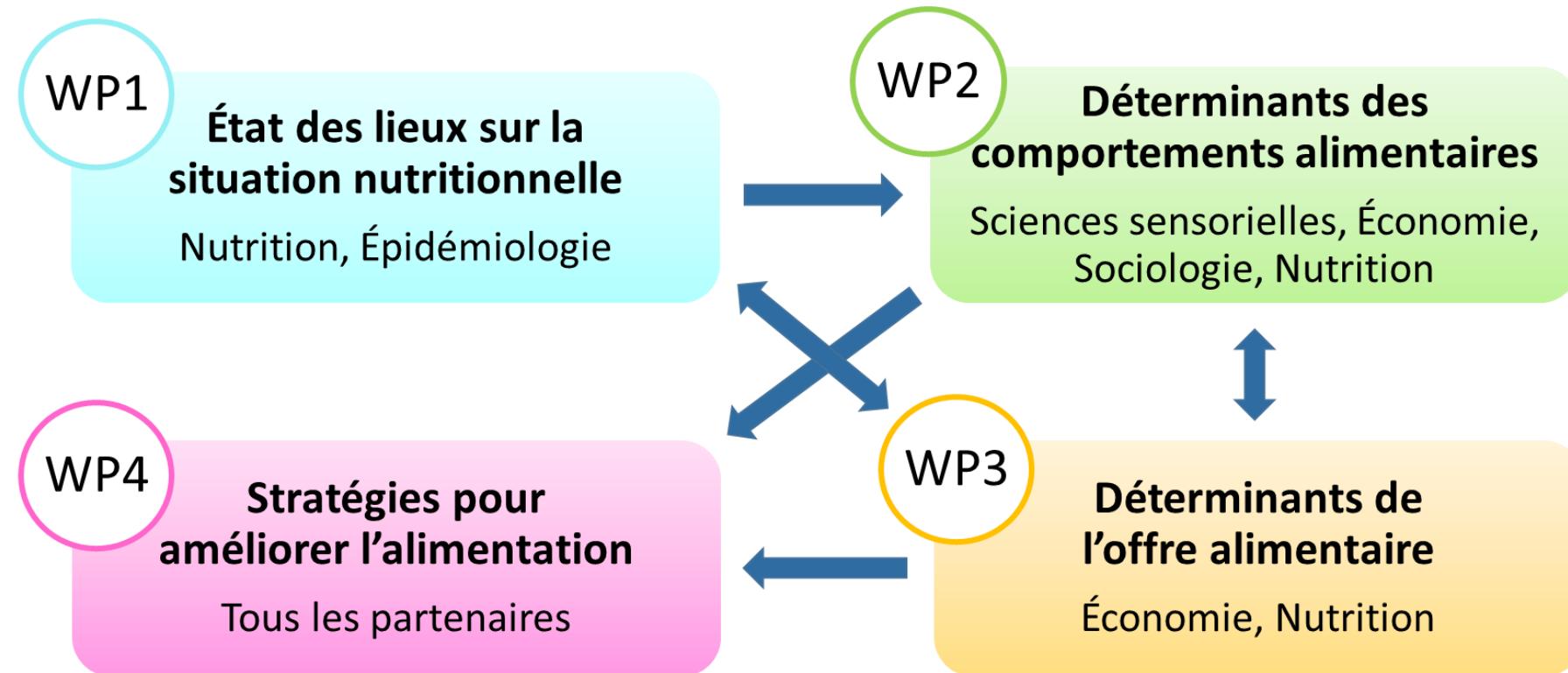
# Transitions nutritionnelle et alimentaire aux Antilles

## En Guadeloupe et Martinique:

- ✓ Taux de couverture : 23% en Martinique, ≈25% en Guadeloupe
- ✓ Ecart des prix des produits alimentaires :32% en Guadeloupe et 38% en Martinique (INSEE, 2015)
- ✓ Grande partie de la population est défavorisée : taux de pauvreté ≈ 20%
- Les choix alimentaires de la population sont contraints en raison de revenus plus faibles, mais aussi de prix des biens alimentaires plus élevés

# Objectifs de NuTWlnd

Comprendre mécanismes de transitions nutritionnelle et alimentaire et identifier des stratégies d'actions pertinentes à la fois sur l'offre et les comportements

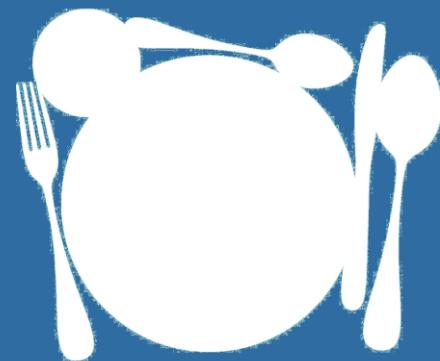


# Projet pluridisciplinaire

Nutrition, Economie, Epidémiologie, Sciences sensorielles, Sociologie  
Recherche académique, Institut technique, Ministère de l'agriculture



# Etat nutritionnel et régimes alimentaires



# Etat nutritionnel et régimes alimentaires

**1144 participants  $\geq 16$  ans et 154 enfants** issus de l'étude transversale **Kannari**

Martinique et Guadeloupe 2013-2014

Tirage au sort aléatoire (îlots, foyers, sujets)

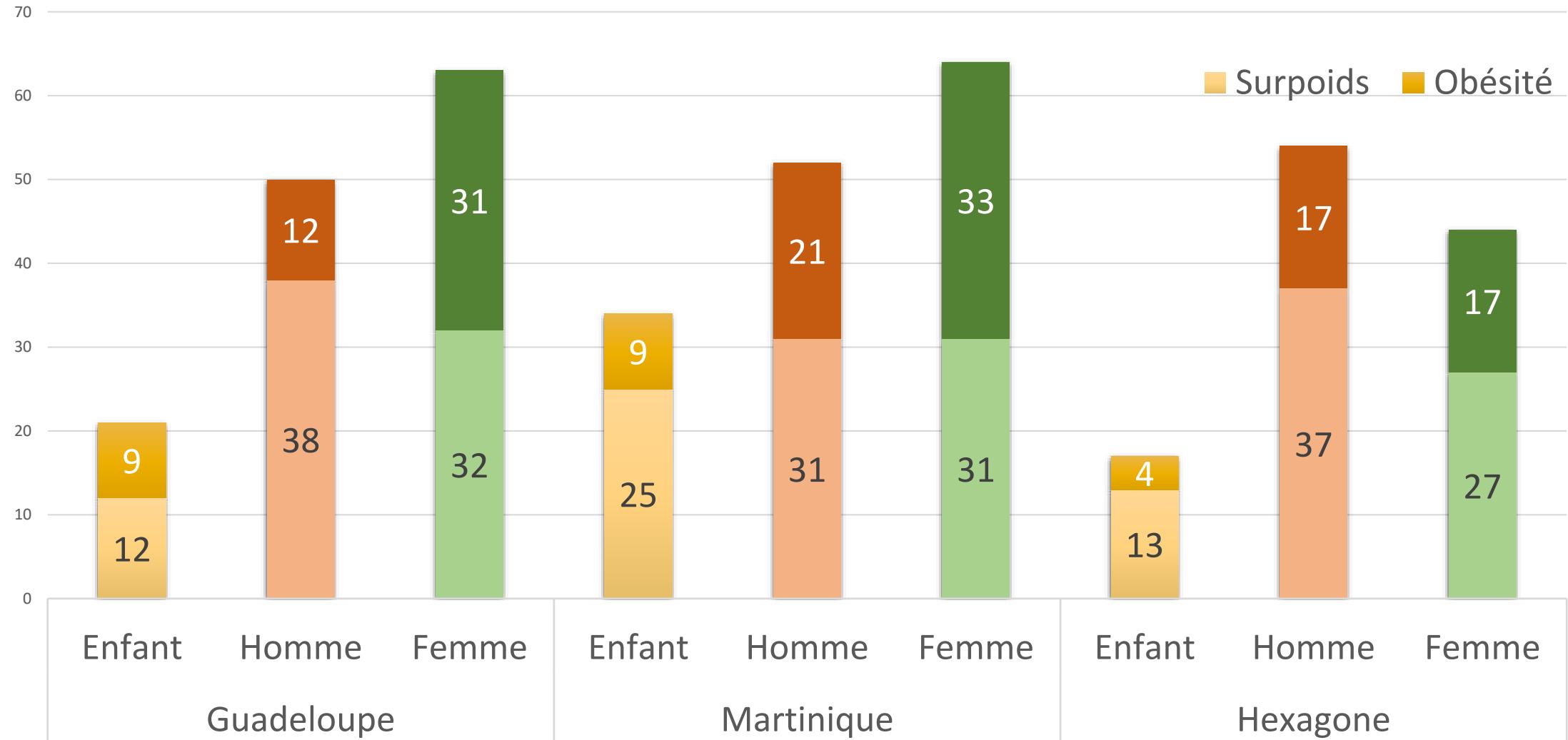
Evaluation des caractéristiques individuelles et de l'état santé



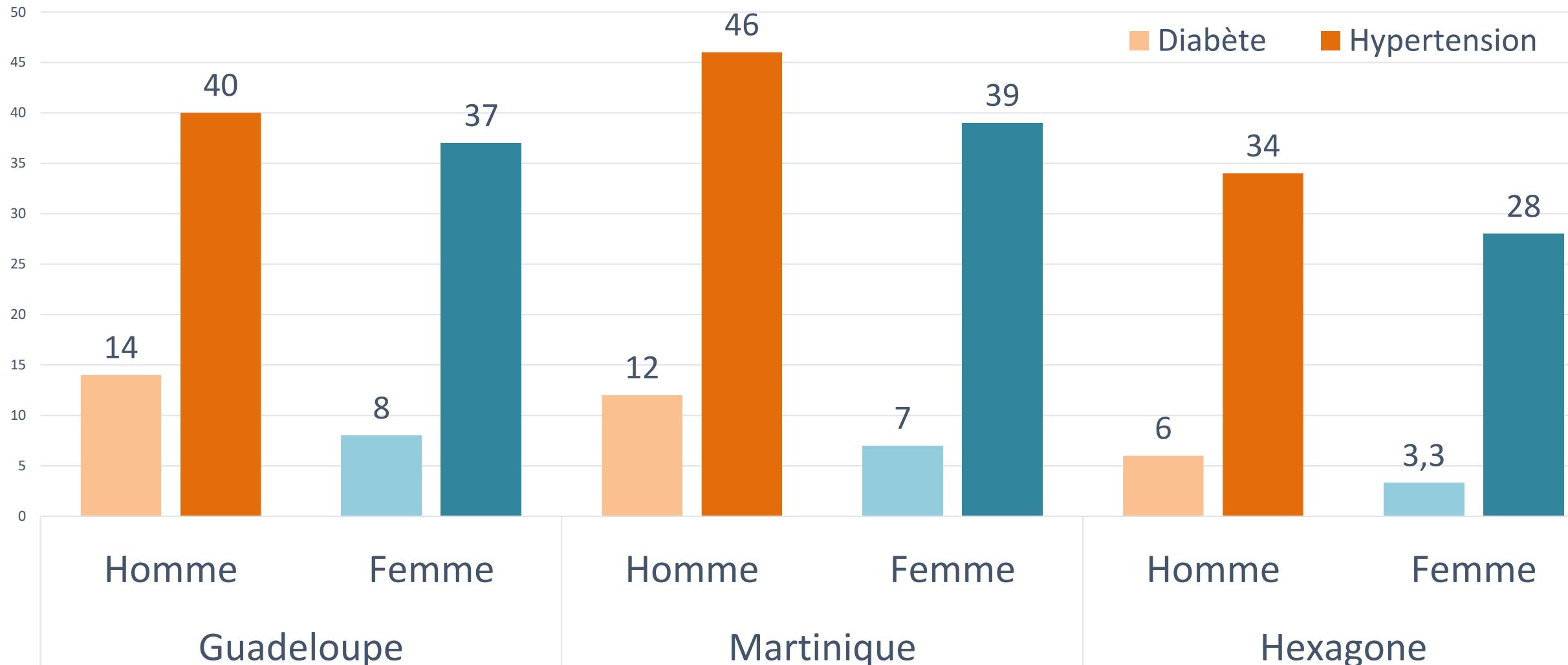
→ 745 adultes  $\geq 18$  ans



# Prévalence de surcharge pondérale



# Prévalences de diabète et d'hypertension



# Déficits nutritionnels

	Adultes		
	n	Antilles	Hexagone
Déficit en folates	682	22,5	5,7
Anémie	666	15,8	3,2
Hommes		12,4	1,9
Femmes		18,8	4,5
<i>Femmes ménopausées</i>		19,6	2,6

# Adéquation aux recommandations du PNNS (1)

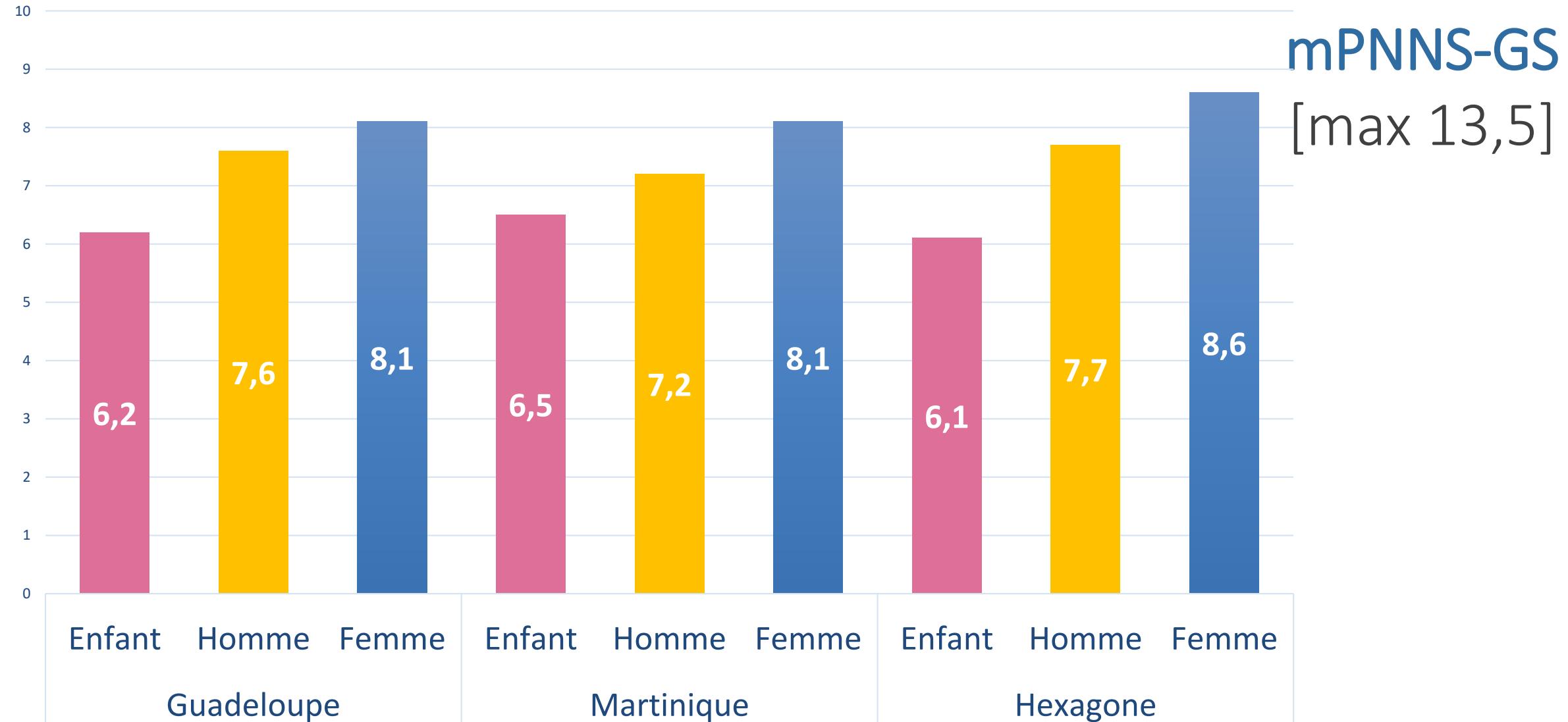
Estaquio *et al.*,  
2009



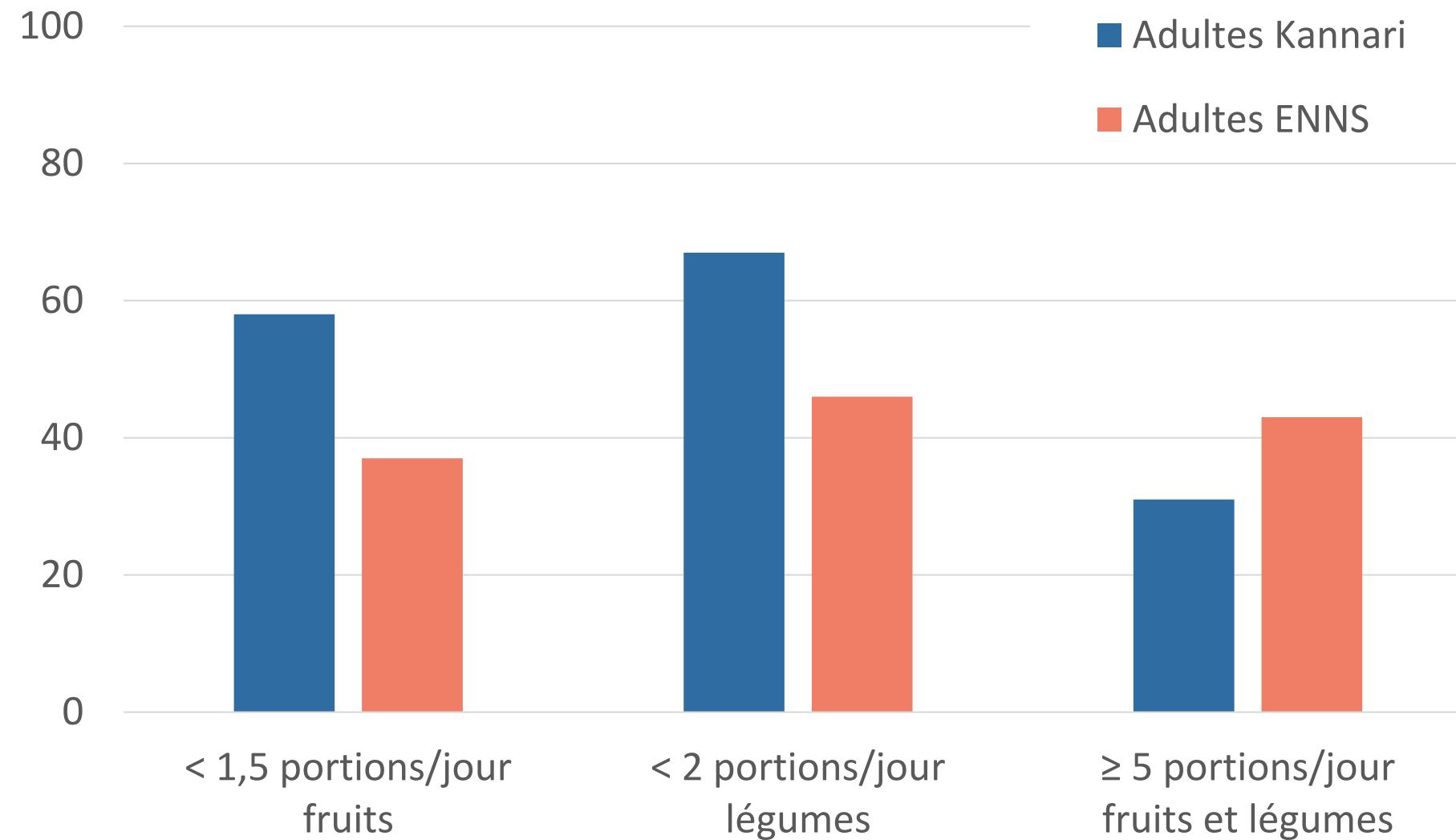
modified Programme National  
Nutrition Santé - Guideline Score  
(PNNS-GS)



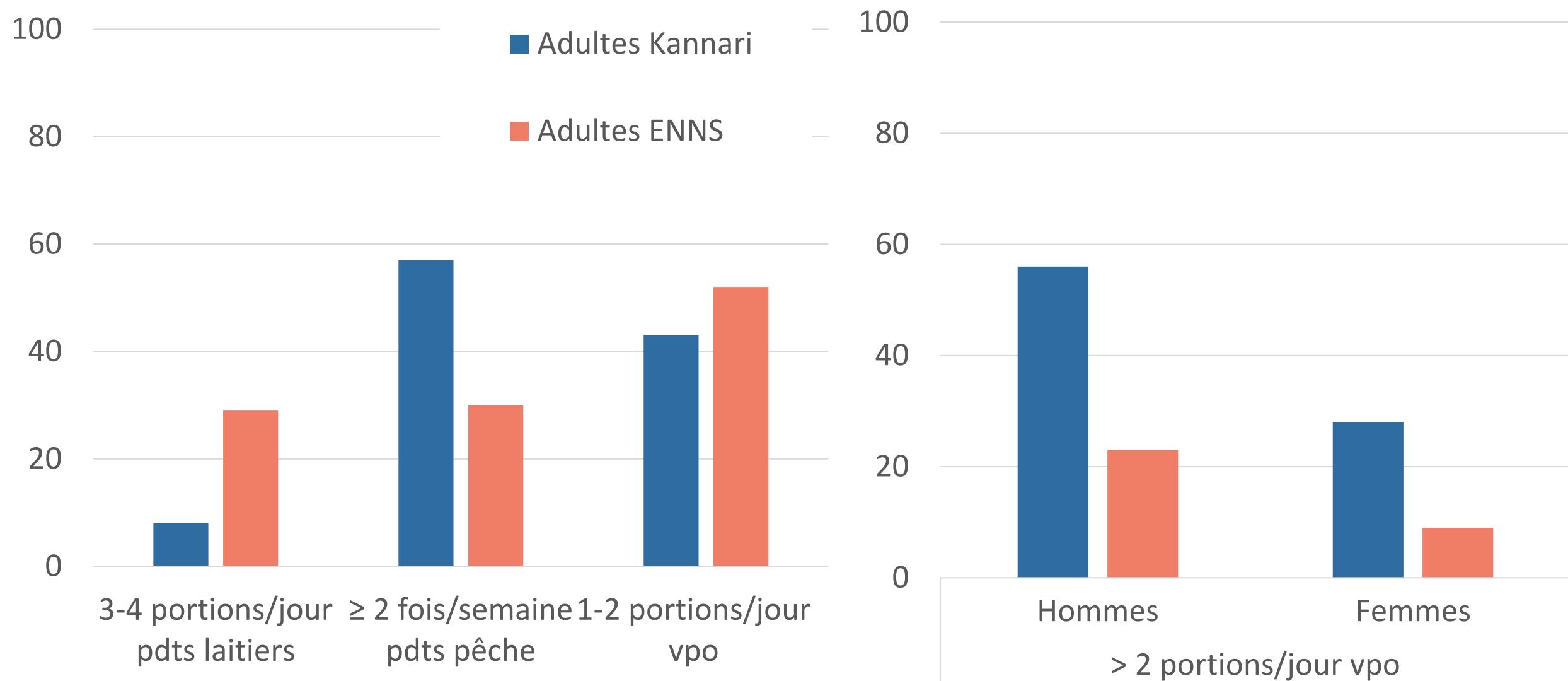
# Adéquation aux recommandations du PNNS



# Adéquation aux recommandations du PNNS - Adultes



# Adéquation aux recommandations du PNNS - Adultes



## Que nous apprennent les typologies alimentaires sur la transition nutritionnelle ?

Phase avancée de transition nutritionnelle aux Antilles

- Quel degré de persistance du régime alimentaire traditionnel ?
- Quel place du régime « globalisé » ?

Méthodes a posteriori d'analyse des consommations alimentaires

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	<b>Saine</b>			
	25%			
Fruit	154.0 $\pm$ 9.9	182.3 $\pm$ 10.9	58.0 $\pm$ 4.5	110.3 $\pm$ 7.2
Légumes	177.2 $\pm$ 9.0	185.6 $\pm$ 7.7	92.0 $\pm$ 4.7	125.2 $\pm$ 6.6
Pain	48.3 $\pm$ 2.6	52.2 $\pm$ 2.0	50.1 $\pm$ 2.6	94.0 $\pm$ 3.6
Pomme de terre	18.0 $\pm$ 0.9	12.9 $\pm$ 0.6	24.1 $\pm$ 1.1	20.0 $\pm$ 0.7
Tubercules (autres que pomme de terre)	45.2 $\pm$ 2.9	102.1 $\pm$ 4.8	35.2 $\pm$ 2.8	98.7 $\pm$ 6.3
Pâte	21.8 $\pm$ 2.2	20.9 $\pm$ 1.9	59.9 $\pm$ 3.9	34.4 $\pm$ 3.9
Riz	112.3 $\pm$ 5.8	43.5 $\pm$ 2.4	69.7 $\pm$ 4.5	65.8 $\pm$ 5.4
Semoule et autres céréales	14.8 $\pm$ 2.8	14.5 $\pm$ 1.5	11.4 $\pm$ 1.4	34.2 $\pm$ 4.1
Légumineuses	46.4 $\pm$ 3.5	21.3 $\pm$ 1.2	25.6 $\pm$ 1.8	47.6 $\pm$ 4.1
Produits complets	16.3 $\pm$ 2.3	10.7 $\pm$ 1.8	3.3 $\pm$ 1.2	1.7 $\pm$ 0.5
Poisson	41.8 $\pm$ 2.4	56.1 $\pm$ 2.1	27.2 $\pm$ 1.6	56.1 $\pm$ 3.1
Fruits de mer	16.3 $\pm$ 2.2	4.1 $\pm$ 0.7	3.5 $\pm$ 0.5	6.1 $\pm$ 1.2
Viande rouge	46.6 $\pm$ 2.5	31.8 $\pm$ 1.1	42.5 $\pm$ 1.5	53.4 $\pm$ 2.2
Volaille	56.4 $\pm$ 3.1	38.9 $\pm$ 2.2	69.2 $\pm$ 3.4	57.4 $\pm$ 3.6
Charcuterie	14.1 $\pm$ 0.9	13.6 $\pm$ 0.8	20.6 $\pm$ 1.2	24.8 $\pm$ 1.5
Abats	8.0 $\pm$ 0.6	9.9 $\pm$ 0.8	6.0 $\pm$ 0.5	14.5 $\pm$ 1.2
Yaourts	42.1 $\pm$ 4.1	26.4 $\pm$ 2.6	12.9 $\pm$ 2.6	13.6 $\pm$ 2.5
Vinaigrette et sauces	21.3 $\pm$ 0.9	20.6 $\pm$ 0.7	17.9 $\pm$ 0.8	30.9 $\pm$ 1.0
Beurre	2.1 $\pm$ 0.2	2.0 $\pm$ 0.2	2.4 $\pm$ 0.3	4.2 $\pm$ 0.4
Snack et fast food	22.1 $\pm$ 2.2	15.8 $\pm$ 1.0	43.1 $\pm$ 3.0	18.9 $\pm$ 2.3
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	6.9 $\pm$ 0.8	16.5 $\pm$ 1.5	13.8 $\pm$ 1.5	9.6 $\pm$ 1.4
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	29.2 $\pm$ 2.2	32.4 $\pm$ 2.2	47.0 $\pm$ 3.2	18.2 $\pm$ 2.3
Boissons sucrées et jus	132.2 $\pm$ 7.0	123.9 $\pm$ 5.5	279.5 $\pm$ 12.7	194.7 $\pm$ 12.4
Boissons alcoolisées	41.0 $\pm$ 7.1	15.6 $\pm$ 2.2	26.8 $\pm$ 6.5	91.1 $\pm$ 14.3
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	<b>35.1 <math>\pm</math> 4.0</b>	<b>52.3 <math>\pm</math> 3.7</b>	<b>27.8 <math>\pm</math> 3.9</b>	<b>45.2 <math>\pm</math> 4.3</b>

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	<b>Saine</b>		$58.0 \pm 4.5$	$110.3 \pm 7.2$
	$154.0 \pm 9.9$	$182.3 \pm 10.9$		
Fruit	$177.2 \pm 9.0$	$185.6 \pm 7.7$	$92.0 \pm 4.7$	$125.2 \pm 6.6$
Pain	$48.3 \pm 2.6$	$52.2 \pm 2.0$	$50.1 \pm 2.6$	$94.0 \pm 3.6$
Pomme de terre	$18.0 \pm 0.9$	$12.9 \pm 0.6$	$24.1 \pm 1.1$	$20.0 \pm 0.7$
Tubercules (autres que pomme de terre)	$45.2 \pm 2.9$	$102.1 \pm 4.8$	$35.2 \pm 2.8$	$98.7 \pm 6.3$
Pâte	$21.8 \pm 2.2$	$20.9 \pm 1.9$	$59.9 \pm 3.9$	$34.4 \pm 3.9$
Riz	$112.3 \pm 5.8$	$43.5 \pm 2.4$	$69.7 \pm 4.5$	$65.8 \pm 5.4$
Semoule et autres céréales	$14.8 \pm 2.8$	$14.5 \pm 1.5$	$11.4 \pm 1.4$	$34.2 \pm 4.1$
Légumineuses	$46.4 \pm 3.5$	$21.3 \pm 1.2$	$25.6 \pm 1.8$	$47.6 \pm 4.1$
Produits complets	$16.3 \pm 2.3$	$10.7 \pm 1.8$	$3.3 \pm 1.2$	$1.7 \pm 0.5$
Poisson	$41.8 \pm 2.4$	$56.1 \pm 2.1$	$27.2 \pm 1.6$	$56.1 \pm 3.1$
Fruits de mer	$16.3 \pm 2.2$	$4.1 \pm 0.7$	$3.5 \pm 0.5$	$6.1 \pm 1.2$
Viande rouge	$46.6 \pm 2.5$	$31.8 \pm 1.1$	$42.5 \pm 1.5$	$53.4 \pm 2.2$
Volaille	$56.4 \pm 3.1$	$38.9 \pm 2.2$	$69.2 \pm 3.4$	$57.4 \pm 3.6$
Charcuterie	$14.1 \pm 0.9$	$13.6 \pm 0.8$	$20.6 \pm 1.2$	$24.8 \pm 1.5$
Abats	$8.0 \pm 0.6$	$9.9 \pm 0.8$	$6.0 \pm 0.5$	$14.5 \pm 1.2$
Yaourts	$42.1 \pm 4.1$	$26.4 \pm 2.6$	$12.9 \pm 2.6$	$13.6 \pm 2.5$
Vinaigrette et sauces	$21.3 \pm 0.9$	$20.6 \pm 0.7$	$17.9 \pm 0.8$	$30.9 \pm 1.0$
Beurre	$2.1 \pm 0.2$	$2.0 \pm 0.2$	$2.4 \pm 0.3$	$4.2 \pm 0.4$
Snack et fast food	$22.1 \pm 2.2$	$15.8 \pm 1.0$	$43.1 \pm 3.0$	$18.9 \pm 2.3$
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	$6.9 \pm 0.8$	$16.5 \pm 1.5$	$13.8 \pm 1.5$	$9.6 \pm 1.4$
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	$29.2 \pm 2.2$	$32.4 \pm 2.2$	$47.0 \pm 3.2$	$18.2 \pm 2.3$
Boissons sucrées et jus	$132.2 \pm 7.0$	$123.9 \pm 5.5$	$279.5 \pm 12.7$	$194.7 \pm 12.4$
Boissons alcoolisées	$41.0 \pm 7.1$	$15.6 \pm 2.2$	$26.8 \pm 6.5$	$91.1 \pm 14.3$
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	$35.1 \pm 4.0$	$52.3 \pm 3.7$	$27.8 \pm 3.9$	$45.2 \pm 4.3$

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	Sain	Traditionnel		
	25%	24%		
Fruit	154.0 $\pm$ 9.9	182.3 $\pm$ 10.9	58.0 $\pm$ 4.5	110.3 $\pm$ 7.2
Légumes	177.2 $\pm$ 9.0	185.6 $\pm$ 7.7	92.0 $\pm$ 4.7	125.2 $\pm$ 6.6
Pain	48.3 $\pm$ 2.6	52.2 $\pm$ 2.0	50.1 $\pm$ 2.6	94.0 $\pm$ 3.6
Pomme de terre	18.0 $\pm$ 0.9	12.9 $\pm$ 0.6	24.1 $\pm$ 1.1	20.0 $\pm$ 0.7
Tubercules (autres que pomme de terre)	45.2 $\pm$ 2.9	102.1 $\pm$ 4.8	35.2 $\pm$ 2.8	98.7 $\pm$ 6.3
Pâte	21.8 $\pm$ 2.2	20.9 $\pm$ 1.9	59.9 $\pm$ 3.9	34.4 $\pm$ 3.9
Riz	112.3 $\pm$ 5.8	43.5 $\pm$ 2.4	69.7 $\pm$ 4.5	65.8 $\pm$ 5.4
Semoule et autres céréales	14.8 $\pm$ 2.8	14.5 $\pm$ 1.5	11.4 $\pm$ 1.4	34.2 $\pm$ 4.1
Légumineuses	46.4 $\pm$ 3.5	21.3 $\pm$ 1.2	25.6 $\pm$ 1.8	47.6 $\pm$ 4.1
Produits complets	16.3 $\pm$ 2.3	10.7 $\pm$ 1.8	3.3 $\pm$ 1.2	1.7 $\pm$ 0.5
Poisson	41.8 $\pm$ 2.4	56.1 $\pm$ 2.1	27.2 $\pm$ 1.6	56.1 $\pm$ 3.1
Fruits de mer	16.3 $\pm$ 2.2	4.1 $\pm$ 0.7	3.5 $\pm$ 0.5	6.1 $\pm$ 1.2
Viande rouge	46.6 $\pm$ 2.5	31.8 $\pm$ 1.1	42.5 $\pm$ 1.5	53.4 $\pm$ 2.2
Volaille	56.4 $\pm$ 3.1	38.9 $\pm$ 2.2	69.2 $\pm$ 3.4	57.4 $\pm$ 3.6
Charcuterie	14.1 $\pm$ 0.9	13.6 $\pm$ 0.8	20.6 $\pm$ 1.2	24.8 $\pm$ 1.5
Abats	8.0 $\pm$ 0.6	9.9 $\pm$ 0.8	6.0 $\pm$ 0.5	14.5 $\pm$ 1.2
Yaourts	42.1 $\pm$ 4.1	26.4 $\pm$ 2.6	12.9 $\pm$ 2.6	13.6 $\pm$ 2.5
Vinaigrette et sauces	21.3 $\pm$ 0.9	20.6 $\pm$ 0.7	17.9 $\pm$ 0.8	30.9 $\pm$ 1.0
Beurre	2.1 $\pm$ 0.2	2.0 $\pm$ 0.2	2.4 $\pm$ 0.3	4.2 $\pm$ 0.4
Snack et fast food	22.1 $\pm$ 2.2	15.8 $\pm$ 1.0	43.1 $\pm$ 3.0	18.9 $\pm$ 2.3
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	6.9 $\pm$ 0.8	16.5 $\pm$ 1.5	13.8 $\pm$ 1.5	9.6 $\pm$ 1.4
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	29.2 $\pm$ 2.2	32.4 $\pm$ 2.2	47.0 $\pm$ 3.2	18.2 $\pm$ 2.3
Boissons sucrées et jus	132.2 $\pm$ 7.0	123.9 $\pm$ 5.5	279.5 $\pm$ 12.7	194.7 $\pm$ 12.4
Boissons alcoolisées	41.0 $\pm$ 7.1	15.6 $\pm$ 2.2	26.8 $\pm$ 6.5	91.1 $\pm$ 14.3
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	<b>35.1 <math>\pm</math> 4.0</b>	<b>52.3 <math>\pm</math> 3.7</b>	<b>27.8 <math>\pm</math> 3.9</b>	<b>45.2 <math>\pm</math> 4.3</b>

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	Sain	Traditionnel		
	25%	24%		
Fruit	154.0 $\pm$ 9.9	182.3 $\pm$ 10.9	58.0 $\pm$ 4.5	110.3 $\pm$ 7.2
Légumes	177.2 $\pm$ 9.0	185.6 $\pm$ 7.7	92.0 $\pm$ 4.7	125.2 $\pm$ 6.6
Pain	48.3 $\pm$ 2.6	52.2 $\pm$ 2.0	50.1 $\pm$ 2.6	94.0 $\pm$ 3.6
Pomme de terre	18.0 $\pm$ 0.9	12.9 $\pm$ 0.6	24.1 $\pm$ 1.1	20.0 $\pm$ 0.7
Tubercules (autres que pomme de terre)	45.2 $\pm$ 2.9	102.1 $\pm$ 4.8	35.2 $\pm$ 2.8	98.7 $\pm$ 6.3
Pâte	21.8 $\pm$ 2.2	20.9 $\pm$ 1.9	59.9 $\pm$ 3.9	34.4 $\pm$ 3.9
Riz	112.3 $\pm$ 5.8	43.5 $\pm$ 2.4	69.7 $\pm$ 4.5	65.8 $\pm$ 5.4
Semoule et autres céréales	14.8 $\pm$ 2.8	14.5 $\pm$ 1.5	11.4 $\pm$ 1.4	34.2 $\pm$ 4.1
Légumineuses	46.4 $\pm$ 3.5	21.3 $\pm$ 1.2	25.6 $\pm$ 1.8	47.6 $\pm$ 4.1
Produits complets	16.3 $\pm$ 2.3	10.7 $\pm$ 1.8	3.3 $\pm$ 1.2	1.7 $\pm$ 0.5
Poisson	41.8 $\pm$ 2.4	56.1 $\pm$ 2.1	27.2 $\pm$ 1.6	56.1 $\pm$ 3.1
Fruits de mer	16.3 $\pm$ 2.2	4.1 $\pm$ 0.7	3.5 $\pm$ 0.5	6.1 $\pm$ 1.2
Viande rouge	46.6 $\pm$ 2.5	31.8 $\pm$ 1.1	42.5 $\pm$ 1.5	53.4 $\pm$ 2.2
Volaille	56.4 $\pm$ 3.1	38.9 $\pm$ 2.2	69.2 $\pm$ 3.4	57.4 $\pm$ 3.6
Charcuterie	14.1 $\pm$ 0.9	13.6 $\pm$ 0.8	20.6 $\pm$ 1.2	24.8 $\pm$ 1.5
Abats	8.0 $\pm$ 0.6	9.9 $\pm$ 0.8	6.0 $\pm$ 0.5	14.5 $\pm$ 1.2
Yaourts	42.1 $\pm$ 4.1	26.4 $\pm$ 2.6	12.9 $\pm$ 2.6	13.6 $\pm$ 2.5
Vinaigrette et sauces	21.3 $\pm$ 0.9	20.6 $\pm$ 0.7	17.9 $\pm$ 0.8	30.9 $\pm$ 1.0
Beurre	2.1 $\pm$ 0.2	2.0 $\pm$ 0.2	2.4 $\pm$ 0.3	4.2 $\pm$ 0.4
Snack et fast food	22.1 $\pm$ 2.2	15.8 $\pm$ 1.0	43.1 $\pm$ 3.0	18.9 $\pm$ 2.3
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	6.9 $\pm$ 0.8	16.5 $\pm$ 1.5	13.8 $\pm$ 1.5	9.6 $\pm$ 1.4
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	29.2 $\pm$ 2.2	32.4 $\pm$ 2.2	47.0 $\pm$ 3.2	18.2 $\pm$ 2.3
Boissons sucrées et jus	132.2 $\pm$ 7.0	123.9 $\pm$ 5.5	279.5 $\pm$ 12.7	194.7 $\pm$ 12.4
Boissons alcoolisées	41.0 $\pm$ 7.1	15.6 $\pm$ 2.2	26.8 $\pm$ 6.5	91.1 $\pm$ 14.3
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	<b>35.1 <math>\pm</math> 4.0</b>	<b>52.3 <math>\pm</math> 3.7</b>	<b>27.8 <math>\pm</math> 3.9</b>	<b>45.2 <math>\pm</math> 4.3</b>

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	Sain	Traditionnel	Moderne	
	25%	24%	31%	
Fruit	154.0 $\pm$ 9.9	182.3 $\pm$ 10.9	58.0 $\pm$ 4.5	110.3 $\pm$ 7.2
Légumes	177.2 $\pm$ 9.0	185.6 $\pm$ 7.7	92.0 $\pm$ 4.7	125.2 $\pm$ 6.6
Pain	48.3 $\pm$ 2.6	52.2 $\pm$ 2.0	50.1 $\pm$ 2.6	94.0 $\pm$ 3.6
Pomme de terre	18.0 $\pm$ 0.9	12.9 $\pm$ 0.6	24.1 $\pm$ 1.1	20.0 $\pm$ 0.7
Tubercules (autres que pomme de terre)	45.2 $\pm$ 2.9	102.1 $\pm$ 4.8	35.2 $\pm$ 2.8	98.7 $\pm$ 6.3
Pâte	21.8 $\pm$ 2.2	20.9 $\pm$ 1.9	59.9 $\pm$ 3.9	34.4 $\pm$ 3.9
Riz	112.3 $\pm$ 5.8	43.5 $\pm$ 2.4	69.7 $\pm$ 4.5	65.8 $\pm$ 5.4
Semoule et autres céréales	14.8 $\pm$ 2.8	14.5 $\pm$ 1.5	11.4 $\pm$ 1.4	34.2 $\pm$ 4.1
Légumineuses	46.4 $\pm$ 3.5	21.3 $\pm$ 1.2	25.6 $\pm$ 1.8	47.6 $\pm$ 4.1
Produits complets	16.3 $\pm$ 2.3	10.7 $\pm$ 1.8	3.3 $\pm$ 1.2	1.7 $\pm$ 0.5
Poisson	41.8 $\pm$ 2.4	56.1 $\pm$ 2.1	27.2 $\pm$ 1.6	56.1 $\pm$ 3.1
Fruits de mer	16.3 $\pm$ 2.2	4.1 $\pm$ 0.7	3.5 $\pm$ 0.5	6.1 $\pm$ 1.2
Viande rouge	46.6 $\pm$ 2.5	31.8 $\pm$ 1.1	42.5 $\pm$ 1.5	53.4 $\pm$ 2.2
Volaille	56.4 $\pm$ 3.1	38.9 $\pm$ 2.2	69.2 $\pm$ 3.4	57.4 $\pm$ 3.6
Charcuterie	14.1 $\pm$ 0.9	13.6 $\pm$ 0.8	20.6 $\pm$ 1.2	24.8 $\pm$ 1.5
Abats	8.0 $\pm$ 0.6	9.9 $\pm$ 0.8	6.0 $\pm$ 0.5	14.5 $\pm$ 1.2
Yaourts	42.1 $\pm$ 4.1	26.4 $\pm$ 2.6	12.9 $\pm$ 2.6	13.6 $\pm$ 2.5
Vinaigrette et sauces	21.3 $\pm$ 0.9	20.6 $\pm$ 0.7	17.9 $\pm$ 0.8	30.9 $\pm$ 1.0
Beurre	2.1 $\pm$ 0.2	2.0 $\pm$ 0.2	2.4 $\pm$ 0.3	4.2 $\pm$ 0.4
Snack et fast food	22.1 $\pm$ 2.2	15.8 $\pm$ 1.0	43.1 $\pm$ 3.0	18.9 $\pm$ 2.3
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	6.9 $\pm$ 0.8	16.5 $\pm$ 1.5	13.8 $\pm$ 1.5	9.6 $\pm$ 1.4
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	29.2 $\pm$ 2.2	32.4 $\pm$ 2.2	47.0 $\pm$ 3.2	18.2 $\pm$ 2.3
Boissons sucrées et jus	132.2 $\pm$ 7.0	123.9 $\pm$ 5.5	279.5 $\pm$ 12.7	194.7 $\pm$ 12.4
Boissons alcoolisées	41.0 $\pm$ 7.1	15.6 $\pm$ 2.2	26.8 $\pm$ 6.5	91.1 $\pm$ 14.3
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	<b>35.1 <math>\pm</math> 4.0</b>	<b>52.3 <math>\pm</math> 3.7</b>	<b>27.8 <math>\pm</math> 3.9</b>	<b>45.2 <math>\pm</math> 4.3</b>

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	Sain	Traditionnel	Moderne	
	25%	24%	31%	.....
Fruit	154.0 $\pm$ 9.9	182.3 $\pm$ 10.9	58.0 $\pm$ 4.5	110.3 $\pm$ 7.2
Légumes	177.2 $\pm$ 9.0	185.6 $\pm$ 7.7	92.0 $\pm$ 4.7	125.2 $\pm$ 6.6
Pain	48.3 $\pm$ 2.6	52.2 $\pm$ 2.0	50.1 $\pm$ 2.6	94.0 $\pm$ 3.6
Pomme de terre	18.0 $\pm$ 0.9	12.9 $\pm$ 0.6	24.1 $\pm$ 1.1	20.0 $\pm$ 0.7
Tubercules (autres que pomme de terre)	45.2 $\pm$ 2.9	102.1 $\pm$ 4.8	35.2 $\pm$ 2.8	98.7 $\pm$ 6.3
Pâte	21.8 $\pm$ 2.2	20.9 $\pm$ 1.9	59.9 $\pm$ 3.9	34.4 $\pm$ 3.9
Riz	112.3 $\pm$ 5.8	43.5 $\pm$ 2.4	69.7 $\pm$ 4.5	65.8 $\pm$ 5.4
Semoule et autres céréales	14.8 $\pm$ 2.8	14.5 $\pm$ 1.5	11.4 $\pm$ 1.4	34.2 $\pm$ 4.1
Légumineuses	46.4 $\pm$ 3.5	21.3 $\pm$ 1.2	25.6 $\pm$ 1.8	47.6 $\pm$ 4.1
Produits complets	16.3 $\pm$ 2.3	10.7 $\pm$ 1.8	3.3 $\pm$ 1.2	1.7 $\pm$ 0.5
Poisson	41.8 $\pm$ 2.4	56.1 $\pm$ 2.1	27.2 $\pm$ 1.6	56.1 $\pm$ 3.1
Fruits de mer	16.3 $\pm$ 2.2	4.1 $\pm$ 0.7	3.5 $\pm$ 0.5	6.1 $\pm$ 1.2
Viande rouge	46.6 $\pm$ 2.5	31.8 $\pm$ 1.1	42.5 $\pm$ 1.5	53.4 $\pm$ 2.2
Volaille	56.4 $\pm$ 3.1	38.9 $\pm$ 2.2	69.2 $\pm$ 3.4	57.4 $\pm$ 3.6
Charcuterie	14.1 $\pm$ 0.9	13.6 $\pm$ 0.8	20.6 $\pm$ 1.2	24.8 $\pm$ 1.5
Abats	8.0 $\pm$ 0.6	9.9 $\pm$ 0.8	6.0 $\pm$ 0.5	14.5 $\pm$ 1.2
Yaourts	42.1 $\pm$ 4.1	26.4 $\pm$ 2.6	12.9 $\pm$ 2.6	13.6 $\pm$ 2.5
Vinaigrette et sauces	21.3 $\pm$ 0.9	20.6 $\pm$ 0.7	17.9 $\pm$ 0.8	30.9 $\pm$ 1.0
Beurre	2.1 $\pm$ 0.2	2.0 $\pm$ 0.2	2.4 $\pm$ 0.3	4.2 $\pm$ 0.4
Snack et fast food	22.1 $\pm$ 2.2	15.8 $\pm$ 1.0	43.1 $\pm$ 3.0	18.9 $\pm$ 2.3
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	6.9 $\pm$ 0.8	16.5 $\pm$ 1.5	13.8 $\pm$ 1.5	9.6 $\pm$ 1.4
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	29.2 $\pm$ 2.2	32.4 $\pm$ 2.2	47.0 $\pm$ 3.2	18.2 $\pm$ 2.3
Boissons sucrées et jus	132.2 $\pm$ 7.0	123.9 $\pm$ 5.5	279.5 $\pm$ 12.7	194.7 $\pm$ 12.4
Boissons alcoolisées	41.0 $\pm$ 7.1	15.6 $\pm$ 2.2	26.8 $\pm$ 6.5	91.1 $\pm$ 14.3
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	<b>35.1 <math>\pm</math> 4.0</b>	<b>52.3 <math>\pm</math> 3.7</b>	<b>27.8 <math>\pm</math> 3.9</b>	<b>45.2 <math>\pm</math> 4.3</b>

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	Sain	Traditionnel	Moderne	Transition
	25%	24%	31%	20%
Fruit	154.0 $\pm$ 9.9	182.3 $\pm$ 10.9	58.0 $\pm$ 4.5	110.3 $\pm$ 7.2
Légumes	177.2 $\pm$ 9.0	185.6 $\pm$ 7.7	92.0 $\pm$ 4.7	125.2 $\pm$ 6.6
Pain	48.3 $\pm$ 2.6	52.2 $\pm$ 2.0	50.1 $\pm$ 2.6	94.0 $\pm$ 3.6
Pomme de terre	18.0 $\pm$ 0.9	12.9 $\pm$ 0.6	24.1 $\pm$ 1.1	20.0 $\pm$ 0.7
Tubercules (autres que pomme de terre)	45.2 $\pm$ 2.9	102.1 $\pm$ 4.8	35.2 $\pm$ 2.8	98.7 $\pm$ 6.3
Pâte	21.8 $\pm$ 2.2	20.9 $\pm$ 1.9	59.9 $\pm$ 3.9	34.4 $\pm$ 3.9
Riz	112.3 $\pm$ 5.8	43.5 $\pm$ 2.4	69.7 $\pm$ 4.5	65.8 $\pm$ 5.4
Semoule et autres céréales	14.8 $\pm$ 2.8	14.5 $\pm$ 1.5	11.4 $\pm$ 1.4	34.2 $\pm$ 4.1
Légumineuses	46.4 $\pm$ 3.5	21.3 $\pm$ 1.2	25.6 $\pm$ 1.8	47.6 $\pm$ 4.1
Produits complets	16.3 $\pm$ 2.3	10.7 $\pm$ 1.8	3.3 $\pm$ 1.2	1.7 $\pm$ 0.5
Poisson	41.8 $\pm$ 2.4	56.1 $\pm$ 2.1	27.2 $\pm$ 1.6	56.1 $\pm$ 3.1
Fruits de mer	16.3 $\pm$ 2.2	4.1 $\pm$ 0.7	3.5 $\pm$ 0.5	6.1 $\pm$ 1.2
Viande rouge	46.6 $\pm$ 2.5	31.8 $\pm$ 1.1	42.5 $\pm$ 1.5	53.4 $\pm$ 2.2
Volaille	56.4 $\pm$ 3.1	38.9 $\pm$ 2.2	69.2 $\pm$ 3.4	57.4 $\pm$ 3.6
Charcuterie	14.1 $\pm$ 0.9	13.6 $\pm$ 0.8	20.6 $\pm$ 1.2	24.8 $\pm$ 1.5
Abats	8.0 $\pm$ 0.6	9.9 $\pm$ 0.8	6.0 $\pm$ 0.5	14.5 $\pm$ 1.2
Yaourts	42.1 $\pm$ 4.1	26.4 $\pm$ 2.6	12.9 $\pm$ 2.6	13.6 $\pm$ 2.5
Vinaigrette et sauces	21.3 $\pm$ 0.9	20.6 $\pm$ 0.7	17.9 $\pm$ 0.8	30.9 $\pm$ 1.0
Beurre	2.1 $\pm$ 0.2	2.0 $\pm$ 0.2	2.4 $\pm$ 0.3	4.2 $\pm$ 0.4
Snack et fast food	22.1 $\pm$ 2.2	15.8 $\pm$ 1.0	43.1 $\pm$ 3.0	18.9 $\pm$ 2.3
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	6.9 $\pm$ 0.8	16.5 $\pm$ 1.5	13.8 $\pm$ 1.5	9.6 $\pm$ 1.4
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	29.2 $\pm$ 2.2	32.4 $\pm$ 2.2	47.0 $\pm$ 3.2	18.2 $\pm$ 2.3
Boissons sucrées et jus	132.2 $\pm$ 7.0	123.9 $\pm$ 5.5	279.5 $\pm$ 12.7	194.7 $\pm$ 12.4
Boissons alcoolisées	41.0 $\pm$ 7.1	15.6 $\pm$ 2.2	26.8 $\pm$ 6.5	91.1 $\pm$ 14.3
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	<b>35.1 <math>\pm</math> 4.0</b>	<b>52.3 <math>\pm</math> 3.7</b>	<b>27.8 <math>\pm</math> 3.9</b>	<b>45.2 <math>\pm</math> 4.3</b>

# Consommations alimentaires (g/j)

(Moyenne  $\pm$  SEM)

	Sain	Traditionnel	Moderne	Transition
	25%	24%	31%	20%
Fruit	154.0 $\pm$ 9.9	182.3 $\pm$ 10.9	58.0 $\pm$ 4.5	110.3 $\pm$ 7.2
Légumes	177.2 $\pm$ 9.0	185.6 $\pm$ 7.7	92.0 $\pm$ 4.7	125.2 $\pm$ 6.6
Pain	48.3 $\pm$ 2.6	52.2 $\pm$ 2.0	50.1 $\pm$ 2.6	94.0 $\pm$ 3.6
Pomme de terre	18.0 $\pm$ 0.9	12.9 $\pm$ 0.6	24.1 $\pm$ 1.1	20.0 $\pm$ 0.7
Tubercules (autres que pomme de terre)	45.2 $\pm$ 2.9	102.1 $\pm$ 4.8	35.2 $\pm$ 2.8	98.7 $\pm$ 6.3
Pâte	21.8 $\pm$ 2.2	20.9 $\pm$ 1.9	59.9 $\pm$ 3.9	34.4 $\pm$ 3.9
Riz	112.3 $\pm$ 5.8	43.5 $\pm$ 2.4	69.7 $\pm$ 4.5	65.8 $\pm$ 5.4
Semoule et autres céréales	14.8 $\pm$ 2.8	14.5 $\pm$ 1.5	11.4 $\pm$ 1.4	34.2 $\pm$ 4.1
Légumineuses	46.4 $\pm$ 3.5	21.3 $\pm$ 1.2	25.6 $\pm$ 1.8	47.6 $\pm$ 4.1
Produits complets	16.3 $\pm$ 2.3	10.7 $\pm$ 1.8	3.3 $\pm$ 1.2	1.7 $\pm$ 0.5
Poisson	41.8 $\pm$ 2.4	56.1 $\pm$ 2.1	27.2 $\pm$ 1.6	56.1 $\pm$ 3.1
Fruits de mer	16.3 $\pm$ 2.2	4.1 $\pm$ 0.7	3.5 $\pm$ 0.5	6.1 $\pm$ 1.2
Viande rouge	46.6 $\pm$ 2.5	31.8 $\pm$ 1.1	42.5 $\pm$ 1.5	53.4 $\pm$ 2.2
Volaille	56.4 $\pm$ 3.1	38.9 $\pm$ 2.2	69.2 $\pm$ 3.4	57.4 $\pm$ 3.6
Charcuterie	14.1 $\pm$ 0.9	13.6 $\pm$ 0.8	20.6 $\pm$ 1.2	24.8 $\pm$ 1.5
Abats	8.0 $\pm$ 0.6	9.9 $\pm$ 0.8	6.0 $\pm$ 0.5	14.5 $\pm$ 1.2
Yaourts	42.1 $\pm$ 4.1	26.4 $\pm$ 2.6	12.9 $\pm$ 2.6	13.6 $\pm$ 2.5
Vinaigrette et sauces	21.3 $\pm$ 0.9	20.6 $\pm$ 0.7	17.9 $\pm$ 0.8	30.9 $\pm$ 1.0
Beurre	2.1 $\pm$ 0.2	2.0 $\pm$ 0.2	2.4 $\pm$ 0.3	4.2 $\pm$ 0.4
Snack et fast food	22.1 $\pm$ 2.2	15.8 $\pm$ 1.0	43.1 $\pm$ 3.0	18.9 $\pm$ 2.3
Produits gras et sucrés (chocolat, glace...)	6.9 $\pm$ 0.8	16.5 $\pm$ 1.5	13.8 $\pm$ 1.5	9.6 $\pm$ 1.4
Biscuits, gâteaux et pâtisseries	29.2 $\pm$ 2.2	32.4 $\pm$ 2.2	47.0 $\pm$ 3.2	18.2 $\pm$ 2.3
Boissons sucrées et jus	132.2 $\pm$ 7.0	123.9 $\pm$ 5.5	279.5 $\pm$ 12.7	194.7 $\pm$ 12.4
Boissons alcoolisées	41.0 $\pm$ 7.1	15.6 $\pm$ 2.2	26.8 $\pm$ 6.5	91.1 $\pm$ 14.3
<b>Plats antillais (% des plats consommés)</b>	<b>35.1 <math>\pm</math> 4.0</b>	<b>52.3 <math>\pm</math> 3.7</b>	<b>27.8 <math>\pm</math> 3.9</b>	<b>45.2 <math>\pm</math> 4.3</b>

# 4 typologies reflétant différentes étapes de transition

Typologie  
« Saine »

Typologie  
« Traditionnelle »

Typologie  
« moderne »

Typologie « en  
transition »

Qualité  
nutritionnelle  
élevée

Qualité  
nutritionnelle la  
plus élevée

Qualité  
nutritionnelle la  
plus faible

Qualité  
nutritionnelle  
intermédiaire

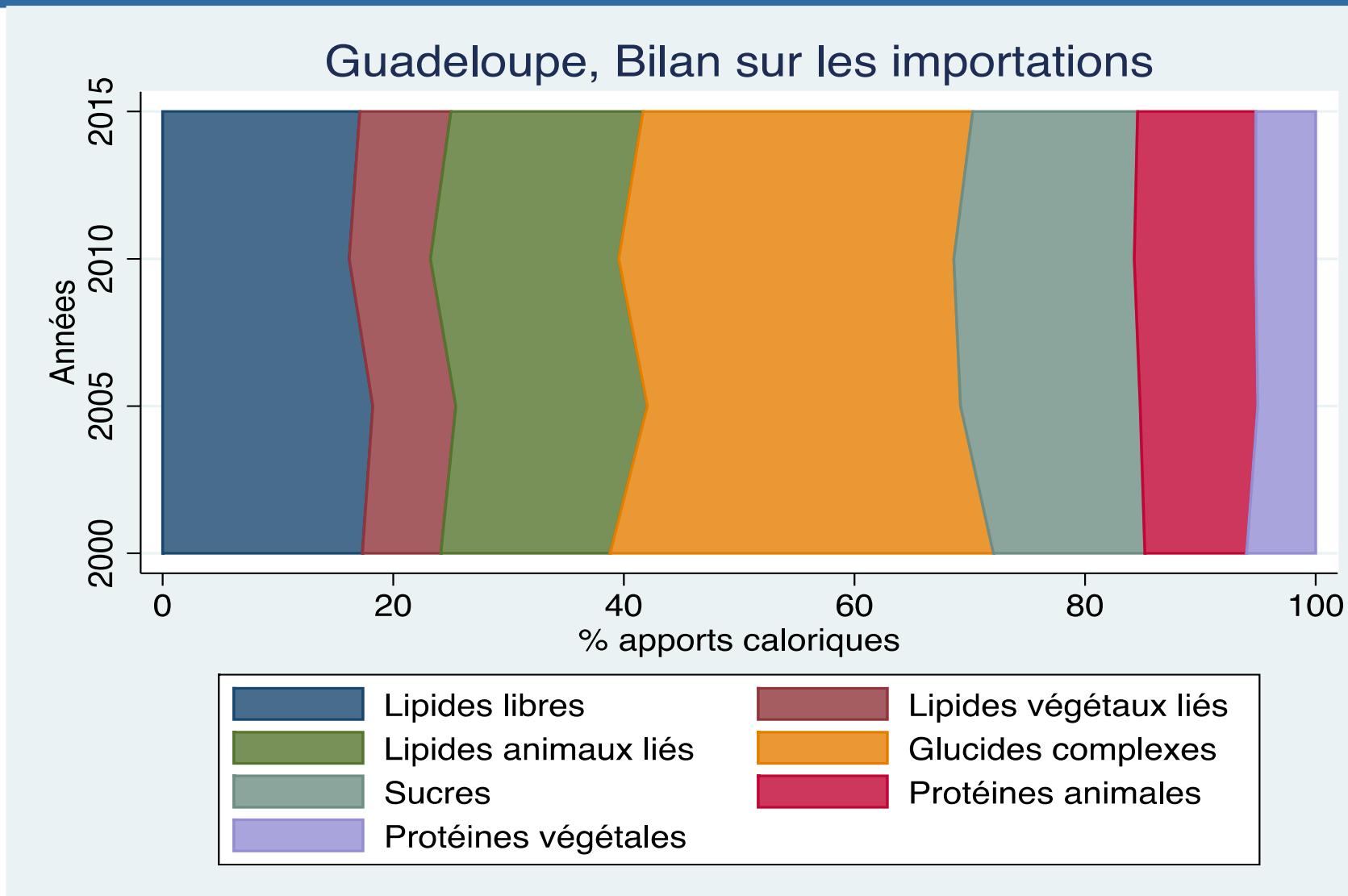
Conso. aliments ultra-  
transformés faible  
Apports en sucres faible

Conso. aliments ultra-  
transformés faible  
Apports en sucres élevés

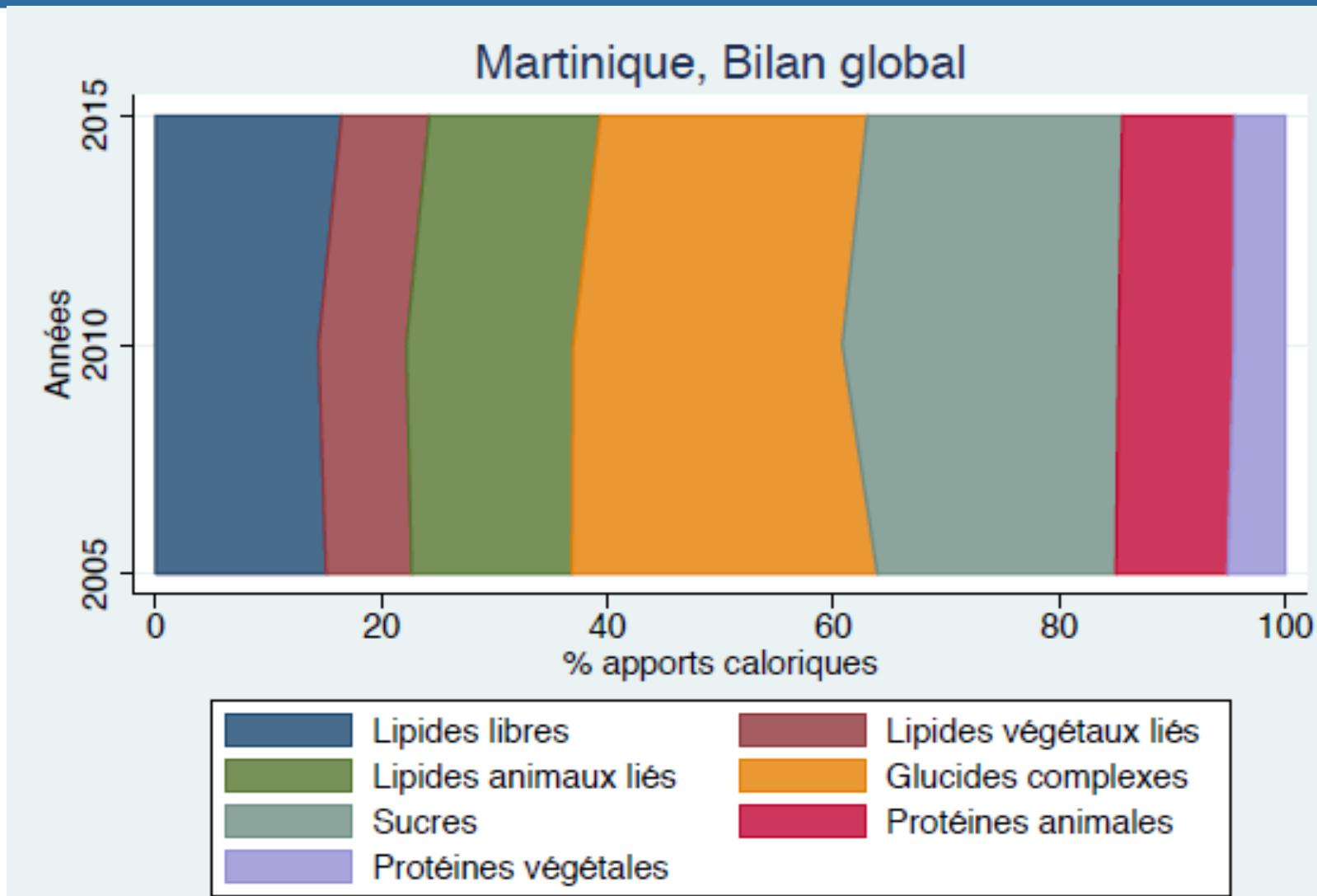
Conso. aliments ultra-  
transformés élevée  
Apports en fibres, Ca, Vit.  
B12 faibles  
Apports en sucres et lipides  
élevés

Apports en sucres élevés  
Apports en fibres élevés

# Evolution de l'offre alimentaire en Guadeloupe



# Evolution de l'offre alimentaire en Martinique





parm



Centre des Sciences  
du Goût et de  
l'Alimentation

**ALISS**



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION



Centre of  
Research in  
Epidemiology and  
Statistics  
Inserm UMR 1153

**ACTALIA**  
SENSORIEL

**VITAGORA**  
TASTE-NUTRITION-HEALTH  
DES SENS-INTERACTION



Unité Mixte de Recherche  
**MOISA**  
Marchés Organisations  
Institutions Stratégies d'Acteurs



**INRA**  
SCIENCE & IMPACT

**ANR**



**eren**

Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle

