

Evolution et origine des apports en sel : résultats de l'étude INCA 2.

Lionel Lafay (Afssa), Ariane Dufour (Afssa), Jayne Ireland (Afssa), Jean-Luc Volatier (Afssa)

En 2002, suite à une évaluation des apports en sel de la population française, et de ses sources alimentaires, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a recommandé une baisse de 20 % de l'apport sodé moyen de la population adulte, ainsi qu'une réduction des teneurs en sodium des principaux groupes d'aliments contributeurs (produits de boulangerie, charcuteries, fromages, soupes, plats préparés...). En 2004, la loi de Santé Publique fixait comme objectif un apport en sel moyen inférieur à 8g/j, objectif également repris par le second programme national nutrition santé.

Les interprofessions des différents secteurs concernés ont mis en place des dispositifs pour favoriser une baisse de la teneur en sel des aliments : rédaction de guides de bonnes pratiques relatives à l'usage du sel, utilisation du sel intégrée dans les programmes de formation, développement de produits allégés en sel, modifications des recettes existantes en vue de réduire leur teneur en sel...

Depuis 2003, l'Afssa, en collaboration avec l'Institut National de la Consommation, suit la teneur en sodium d'un panel de 400 produits. Des mesures ont été effectuées en 2003, en 2005 et seront renouvelées en 2008. Entre 2003 et 2005 plusieurs groupes de produits ont montré des teneurs en sodium significativement réduites, notamment les céréales de petit déjeuner, les soupes, les plats cuisinés. Les teneurs mesurées dans le cadre de ce suivi ont été utilisées pour la mise à jour des données des tables de composition nutritionnelle gérées par le CIQUAL. Parallèlement, des dosages des teneurs en sodium sur d'autres produits ainsi que la fourniture de données de composition par les industriels ont permis de mettre à jour les tables de composition en sodium des aliments.

En couplant ces nouvelles données de composition avec les consommations alimentaires relevées au cours de l'étude INCA 2 (2006/07), il a été possible d'évaluer les apports en sel de la population vivant en France (hors sel ajouté à table), 5 ans après les premières recommandations de l'Afssa. Entre 1998/99 et 2006/07, les apports en sel provenant des aliments de la population adulte (18-79 ans) ont diminué en moyenne de 5,2%, passant de 8,1 g/j à 7,7 g/j, à apport calorique constant. Cette réduction est plus marquée chez les hommes (-6,6% : 9,3 g/j à 8,6 g/j) que chez les femmes (-4,0% : 6,9 g/j à 6,6 g/j). Similaire quel que soit l'âge chez les hommes, cette baisse est plus importante chez les femmes de plus de 55 ans (-11,6 %) que chez les plus jeunes (-1,3% chez les 18-34 ans et -3,4% chez les 35-54 ans). Cette baisse de la consommation sodée se caractérise par une réduction notable de la proportion de « forts » consommateurs : en 1998/99, 15,8 % des hommes et 2,2% des femmes consommaient plus de 12g/j de sel en provenance des aliments ; en 2006/2007, respectivement 10,5% et 1,7% sont dans ce cas. Les principaux groupes d'aliments vecteurs demeurent identiques entre les deux études mais les contributions ont en général diminué pour l'ensemble des groupes, dans des proportions cependant différentes : par exemple la contribution des soupes baisse de 10,4 % à 5,5 %, celle des fromages de 8,8 % à 6,8 %, celle des charcuteries de 12,4 % à 11,1 %, celle du pain de 25,4 % à 24,8 % et celle des viennoiseries de 2,8% à 2,1%.

La tendance à l'augmentation des apports en sel de la population observée dans les années 1990 semble s'être inversée même si les objectifs fixés en 2002 ne sont pas encore atteints. Afin d'y parvenir, la réduction de la teneur en sel des aliments doit se poursuivre. La prise en compte du sel ajouté à table fera l'objet ultérieurement d'une étude plus complète des apports totaux en sel, et les apports seront actualisés après l'étude de 2008 sur la composition en sel des aliments.

Age et génération : transformation du modèle alimentaire

Pascale Hébel, Directrice du Département Consommation du CREDOC

142, rue du Chevaleret, 75013 PARIS, email : hebel@credoc.fr, tél : 01 40 77 85 42

Le modèle alimentaire traditionnel des français reposant sur la convivialité, la diversité alimentaire, la régularité des horaires des repas, ... est de moins en moins suivi par les jeunes générations. Par ces changements générationnels, on assiste non pas à une disparition du modèle alimentaire français ou à une déstructuration des repas mais à une modification de ce modèle.

A partir du système d'enquêtes du CREDOC (Enquêtes Comportements Alimentaires en France : 1988, 1995, 1997, 2000, 2003) et les enquêtes « Budget des ménages » (1979, 1984, 1989, 1995, 2001) nous avons pu mettre en évidence les forces de l'habitude du comportement alimentaire au travers d'un modèle générationnel. Le suivi dynamique des générations, à l'aide de modélisation statistique (modèle Age - Période - Cohorte) sur des données en évolution, permet d'établir l'existence des effets d'âge et/ou de génération. Ces effets peuvent être isolés à partir des variables de revenus, de diplôme ou encore de taille ou de nature du ménage. Si les nouvelles générations sont plus adeptes d'un certain comportement que leurs aînées, on peut anticiper "toutes choses égales par ailleurs" que ce comportement se développera avec le remplacement des générations. Si le comportement n'est lié qu'à l'âge et s'il augmente avec l'âge, le comportement se développera avec le vieillissement de la population.

Les principaux résultats sont les suivants :

I - Praticité et commodité : baisse des consommation de produits frais et progression des produits transformés

Les évolutions de modes de vie, notamment l'augmentation de l'activité féminine, l'éloignement domicile-travail, l'augmentation de ménages constitués d'un seul adulte (solos et familles monoparentales), l'augmentation de la durée des études réduisent le temps à consacrer aux courses et à la préparation alimentaire. Dans une société imprégnée de loisirs, les nouvelles générations sont en recherche constante de temps pour soi. Toutes les catégories sociales des nouvelles générations sont ainsi de plus en plus à l'affût de produits qui épargnent des tâches peu agréables. La consommation de l'ensemble des produits frais (viande, légumes, fruits, poisson) diminue en raison de forts effets générationnels. Les jeunes générations consomment moins de produits frais au même âge que les générations précédentes. Par contre elles consomment plus de produits transformés (UFL, plats composés, ...). Les jeunes générations ont aussi beaucoup plus attirées par les produits exotiques que leurs aînées.

II Simplification des repas et pratique des plateaux repas

Les jeunes générations mangent ailleurs qu'à table, sur un plateau, devant la télévision ou au salon. Le « plateau repas » est nettement plus fréquent chez les jeunes générations (68% l'utilisent, contre 30% des 65 ans et plus). La tendance à la simplification des repas, déjà amorcée il y a quelques années, s'installe au travers des jeunes générations. L'abandon progressif de la formule « repas complet » à quatre composantes s'accompagne de la diffusion d'un repas à deux composantes, dans lequel le plat principal est maintenu et complété par un fromage ou un dessert.

III. Attrait pour les innovations technologiques et moindre attachement aux labels

Dans leurs achats les jeunes générations sont à la recherche de produits apportant plus d'innovations technologiques et accordent moins d'importance aux labels que les générations les plus anciennes. Les jeunes générations ont aussi une représentation de l'alimentation qui intègre de plus en plus la dimension d'équilibre alimentaire. La transition santé avant plaisir est en phase d'installation au moins dans l'esprit des plus jeunes.

Suppression de la collation matinale au sein des écoles maternelles de Franche-Comté : bilan de 3 ans d'actions dans le cadre du PNNS.

Claude Michaud^{1,3}, Anne Marie Bertrand², Alain Bocquet², Véronique Nègre², Séverine Gagey³, Agnès Hochart³, François Baudier¹

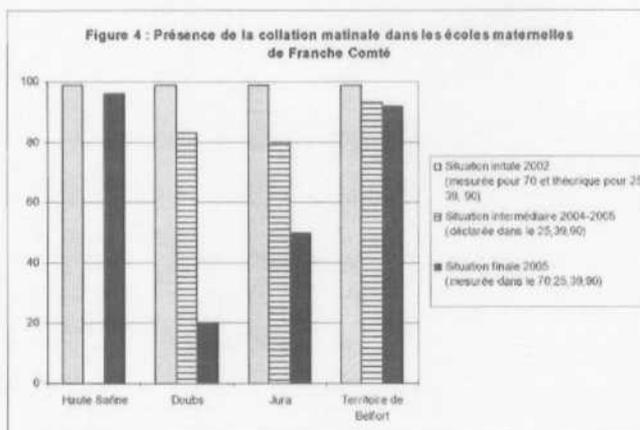
1- Union régionale des caisses d'assurance maladie de Franche-Comté (URCAM FC),
1 bis, rue Delavelle, 25000 BESANCON

2- Réseau de prévention et de prise en charge de l'obésité pédiatrique en Franche-Comté (REPOP FC), service de pédiatrie, CHU de Besançon, 2 place St Jacques, 25030 BESANCON CEDEX

3- Observatoire régional de la santé de Franche-Comté (ORS FC),
3 rue Rodin, 25000 BESANCON

Dans le cadre de la déclinaison régionale du Programme national nutrition santé (PNNS), la Franche-Comté a initié, entre 2002 et 2005, un cycle de conférences pédagogiques destinées, soit à modifier (dans un département), soit à supprimer (dans les 3 autres) la collation matinale au sein des écoles maternelles suivant en cela les recommandations nationales.

Trente conférences ont été organisées et près de 4000 enseignants ont été rejoints. Organisée par 99% des écoles en 2002, cette collation n'est plus proposée en 2005 que par 59% d'entre elles avec des différences départementales fortes. Dans les situations de maintien de la collation, le contenu proposé a évolué favorablement dans plus de 3 écoles sur 4.



Cette action montre que les modifications de pratiques professionnelles, pourtant très fortement ancrées, sont possibles et que la « désinstitutionnalisation » de ce repas est en cours en Franche-Comté. Cette initiative permet aussi d'insister sur le rôle majeur de certains plans de santé publique globaux (décliné en région) comme le PNNS et sur l'importance d'accompagner la mise en œuvre des textes officiels par un travail d'explication de proximité.

Mots clés : nutrition, enfants, école, programme de santé publique