

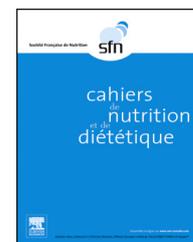


Disponible en ligne sur

ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France

EM|consulte
www.em-consulte.com



Informations

News

Vie de la Société

■ Bourses de voyage SFN

La Société française de nutrition souhaite favoriser la participation de jeunes chercheurs à des congrès nationaux et internationaux, pour y présenter un travail de recherche en nutrition. Ce prix doit leur permettre de financer une partie des frais de voyage, d'inscription au congrès et d'hôtellerie à l'exclusion de la restauration.

Ces prix s'adressent à des candidats, étudiants ou jeunes chercheurs non statutaires, doctorants ou en stage post-doctoral, ayant un résumé accepté par le Comité scientifique du congrès, de préférence pour une communication orale. Le directeur du laboratoire dont est issu le candidat devra être membre de la SFN et à jour de cotisation annuelle.

Le montant de la bourse de voyage est fixé au maximum à 800 € pour un congrès à l'étranger et 500 € pour un congrès en France.

Date limite d'envoi de la demande : 6 semaines avant le départ au congrès. Les dossiers incomplets ne seront pas évalués.

Téléchargement du dossier : www.sf-nutrition.org.

■ Prix de recherche SFN 2015

La SFN a attribué en 2015 quatre prix de recherche d'un montant de 20 000 € chacun. Les lauréats sont :

- *Nicolas Barnich* – UMR U1071, Inserm M2iSH, Clermont-Ferrand.

Titre du projet : Nutrition et fonction de barrière intestinale dans la maladie de Crohn : impact sur le microbiote et les signatures épigénétiques ;

- *Kamel Maouche* – laboratoire de biologie et pathologie du pancréas endocrine, unité BFA, université Paris-Diderot.

Titre du projet : Effets de l'obésité et du diabète chez le père, sur le développement des cellules bêta-pancréatiques et risque du diabète chez la descendance ;

- *Emmanuelle Reboul-Nort* : Nutrition, obésité et risque thrombotique, Marseille.

Titre du projet : Identification des mécanismes de l'efflux entérocytaire et trans-intestinal de la vitamine D ;

- *Camille Schwartz* – Centre des sciences du goût et de l'alimentation, Dijon.

Titre du projet : Suivi longitudinal des capacités de contrôle énergétique chez des nourrissons de moins de 15 mois.

■ Remerciements aux relecteurs

La rédaction des Cahiers remercie vivement les relecteurs qui ont participé activement à améliorer la qualité des articles parus dans la revue en 2015 : Lise Bankir, Eric Bertin, Véronique Braesco, Jean-Michel Chardigny, Xavier Coumoul, Dominique Darmaun, Nicole Darmon, Thibaut de Saint-Pol, Xavier Girerd, Jean-Louis Lambert, Jean-Michel Lecerf, Olivier Lepiller, Rachel Levy, Estelle Masson, Jacques Mourot, Dominique Parent-Massin, Simone Prigent, Monique Romon, Louis-Georges Soler, Vassilia Theodorou, Michel Vidailhet, Anne Vuillemin.

Journées francophones de nutrition 2015

Les Journées francophones de nutrition, rendez-vous commun de la Société française de nutrition (SFN) et de la Société francophone de nutrition clinique et métabolisme (SFNEP) ont clôt la fin d'année scientifique 2015. Elles ont rassemblé à Marseille, médecins, chercheurs, pharmaciens, diététiciens, infirmiers et industriels autour d'interventions sur des sujets variés et impliquant de multiples disciplines. Cinq interventions ont particulièrement marqué notre intérêt et font l'objet des synthèses qui suivent.

■ Disparités sociales des pratiques culinaires

Caroline Méjean (Paris) a présenté les données des travaux de l'EREN sur les disparités sociales des pratiques culinaires des participants de l'étude Nutrinet-Santé. « Ces pratiques qui figurent en dehors des consommations alimentaires sont rarement explorées », remarque-t-elle. « Pourtant, elles sont, selon plusieurs études, un des leviers d'action pour améliorer la qualité de l'alimentation ».

Un questionnaire concernant l'ensemble des pratiques liées à la préparation des repas depuis le découpage des produits jusqu'à leur cuisson a été élaboré. Les dimensions étudiées étaient la fréquence des pratiques culinaires, l'intérêt porté à celles-ci, le temps consacré à la préparation, le savoir-faire, la complexité des préparations via l'utilisation d'aliments bruts et l'équipement de cuisine.

Ces dimensions ont été collectées auprès de 62 399 nutrinautes dont 80% étaient des femmes. Résultat, l'âge est positivement associé à la fréquence hebdomadaire de cuisiner chez les femmes alors qu'il est inversement associé chez les hommes. «Les femmes jeunes cuisinent moins que leurs aînées tandis que les hommes âgés cuisinent moins que les plus jeunes». Un effet générationnel? Moins surprenant, les femmes en couple ou avec un enfant cuisinent plus souvent que celles célibataires. C'est l'inverse chez les hommes. Concernant les paramètres socioculturels, un niveau d'éducation primaire et un revenu inférieur à 900€ par mois sont associés au fait de ne jamais cuisiner. Pour autant, concernant la cuisine du quotidien, les femmes de niveau d'éducation primaire étaient plus susceptibles d'aimer cuisiner que celles de niveau d'éducation supérieur. Chez ceux qui cuisinent au moins une fois par semaine, l'âge est associé au temps de préparation des repas pour les deux sexes. Ce temps de préparation est aussi plus long lorsque les femmes ont un enfant (37 min versus 34 min) ou vivent en couple (44 min vs 34 min). Et ceux qui ont un niveau d'éducation primaire, sont sans emploi ou retraités passent plus de temps à cuisiner que les cadres, ceux avec un emploi ou un niveau d'éducation élevé.

Concernant l'intérêt porté à la cuisine, les jeunes se sentent davantage concernés que les sujets de plus de 60 ans. Toutefois, concernant la population féminine, celles à revenus plus élevés, celles retraitées et celles sans emploi s'y intéressent moins que celles à faible revenu ou à niveau d'éducation primaire. Elles ont certainement d'autres préoccupations ou centres d'intérêt. Enfin, au sujet du savoir-faire, celui-ci augmente avec l'âge (chez la femme), le fait de vivre en couple (femme) ou d'avoir un enfant. Caroline Méjean conclut que l'âge, le statut marital et le fait d'avoir des enfants, sont associés aux différentes dimensions des pratiques culinaires, particulièrement chez les femmes alors que les facteurs socio-économiques sont surtout associés à la fréquence et au temps passé à cuisiner.

À l'issue de son intervention, la chercheuse répond à l'hypothèse de départ considérant que les pratiques culinaires pourraient être un levier d'action sur la qualité de l'alimentation. «Il existe bien une association entre la faible qualité de l'alimentation et le fait de peu cuisiner. Pour autant, le fait de posséder davantage de compétences culinaires n'est pas la garantie d'une alimentation de qualité puisque cela est associé à une alimentation plus riche en lipides».

■ Le sans gluten chez les non cœliaques

Jean Marc Sabaté (Colombes) a fait le point sur la sensibilité au gluten. La montée en puissance des régimes sans gluten, abondamment plébiscités dans la presse people et par diverses célébrités suscite de nombreuses interrogations quant à la réalité de cette «pathologie». «100 millions d'américains consommeraient un régime sans gluten», indique-t-il. Une classification récente a été publiée dans la revue *Gastroenterology* concernant l'ensemble des troubles liés au gluten. Elle intègre une nouvelle entité, la «sensibilité au gluten non cœliaque», forme non

auto-immune et non allergique. Cette sensibilité décrite pour la première fois en 1978 chez une patiente n'a plus été évoquée jusqu'en 2011 lors d'une réunion de consensus. Elle a donné lieu à une nouvelle nomenclature. On ne connaît précisément pas sa prévalence. Des données italiennes, américaines ou anglaises estiment qu'elle concerne entre 0,55 et 6% de la population. «Souvent, les patients effectuent leur propre diagnostic et se mettent sous régime sans consulter de médecin, ce qui ne facilite pas les estimations de prévalence», commente le chercheur. Les femmes et les sujets jeunes seraient davantage touchés.

Concernant la clinique, les symptômes apparaissent rapidement après la consommation de gluten (3 jours) et disparaissent lorsqu'un régime sans gluten est pratiqué. Le diagnostic doit impérativement éliminer la maladie cœliaque, l'allergie au blé et vérifier que la suppression du gluten entraîne une nette régression des symptômes intestinaux et extra-intestinaux. On peut aussi procéder à une reprise d'une alimentation contenant du gluten pour voir si les symptômes réapparaissent. La physiopathologie de cette entité reste mal connue. Elle concernerait le système immunitaire inné (versus adaptatif dans la maladie cœliaque), une atteinte de la muqueuse non médiée par le système immunitaire, des dommages directs aux cellules épithéliales et une anomalie de la motricité.

Plusieurs études ont comparé les paramètres de la sensibilité au gluten à ceux de la maladie cœliaque. Chez ceux avec sensibilité, on note un intervalle plus court de déclaration des symptômes, la présence ou l'absence des groupes HLA DQ2 et DQ8, les absences d'auto-anticorps et d'entéropathie. Les symptômes sont globalement les mêmes mais les comorbidités sont différentes: un syndrome de l'intestin irritable et parfois une dépression dans le cas de la sensibilité au gluten.

Comme d'autres chercheurs, Jean Marc Sabaté se pose la question d'un lien entre la sensibilité au gluten et le syndrome de l'intestin irritable. La première étude évoquant cette association date de 2011 et est australienne. De fait, certains symptômes sont communs à ces deux entités. Une seconde étude australienne a lancé en 2013, l'hypothèse de l'implication d'autres molécules que le gluten dans l'apparition des symptômes, celle des FODMAPs. «Ces hydrates de carbone, présents dans de nombreux aliments, sont à l'origine de fermentations coliques et de symptômes de colopathies fonctionnelles», explique J.M. Sabaté. L'étude a testé chez des patients avec syndrome d'intestin irritable et qui sont soulagés par un régime sans gluten, l'effet d'un régime préalable sans FODMAPs sur leurs symptômes. Lorsque ce régime sans FODMAPs, qui avait amélioré leurs symptômes, était maintenu et que le gluten était ensuite réintroduit, à l'aveugle, en quantité faible ou élevée, les symptômes ne réapparaissaient pas. Dans une étude présentée l'an passé, ces auteurs ont aussi montré que ce régime pauvre en FODMAPs conduisait à une amélioration du score de symptômes chez les patients avec colopathie. Ce régime améliorait les ballonnements et flatulences, la consistance des selles, les douleurs abdominales puis à plus long terme, le microbiote. «Ce régime est toutefois difficile à mettre en pratique», reconnaît le chercheur.

Pour finir, J.M. Sabaté a fait le point sur diverses croyances liées au régime sans gluten. Aucune étude ne montre d'amélioration de la performance sportive avec ce régime. Il n'a pas d'intérêt non plus dans la perte de poids. «Il faut au contraire se méfier de la consommation des aliments sans gluten, généralement plus caloriques que leur équivalent», alerte-t-il. Pas d'étude non plus montrant une

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/2678840>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/2678840>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)