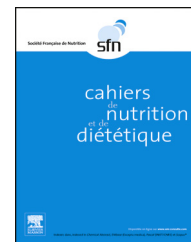




Disponible en ligne sur

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.

Actualités

■ In memoriam : Jean-Jacques Bernier (1921–2015)

La mémoire et l'histoire sont parmi les fondements des communautés et des sociétés.

Le professeur Jean-Jacques Bernier est décédé le 6 juin 2015.

Issu d'une famille modeste d'Eure-et-Loir, né le 22 janvier 1921, résistant pendant la seconde guerre mondiale, repéré très tôt comme esprit vif, sa vocation médicale semble avoir pour origine le choc provoqué par ce qu'il a perçu comme un dédain de la part d'un médecin parisien consulté pour son frère malade. Interne des hôpitaux de Paris en 1948, il a fait le choix d'une carrière hospitalière, après un double cursus médical et scientifique (licence es

sciences physiques, thèse d'État), encore rare à l'époque. Élève de Maurice Dérot à l'hôtel-Dieu et d'André Lambling à Bichat, Jean-Jacques Bernier a poursuivi pendant près de 50 ans les trois objectifs définis pour les CHU par la réforme Debré : les soins médicaux, la recherche et l'enseignement. La base de données bibliographique PubMed.gov recense 469 publications comme auteur, de 1949 à 1997.

Maître de recherche à l'Inserm en 1957 puis médecin des hôpitaux de Paris en 1960, il a été nommé en 1963 chef de service de l'hôpital Saint-Lazare à Paris (10^e) à la tête duquel il est resté jusqu'en 1986. Il a poursuivi sans relâche une œuvre de rénovation et de modernisation dans les domaines de la gastro-entérologie, de la physiologie digestive et de la nutrition. Professeur de clinique en gastro-entérologie en 1970, spécialiste de l'intestin grêle et directeur de l'unité de recherches sur la physiopathologie de la digestion (Inserm U54, recrée ensuite en U290, Fonction intestinales et nutrition, sous la direction de Jehan-François Desjeux), il a conduit avec ses élèves, la prestigieuse et exigeante « école de Saint-Lazare » (Jean-Claude Rambaud, Robert Modigliani, Claude Matuchansky, Raymond Jian et de bien d'autres) des travaux novateurs en physiologie humaine : sécrétion gastrique, absorption intestinale (méthodes des perfusions intestinales à double lumière), vidange gastrique (notamment des sucres), motricité digestive et ce qu'on appelle maintenant le microbiote.

Jean-Jacques Bernier a été un des grands pionniers de la nutrition scientifique en France et a notamment été un visionnaire dans le domaine de la dénutrition liée aux maladies du tube digestif. Il a contribué, avec Bernard Messing, à l'essor de la nutrition artificielle en France, et notamment de la nutrition parentérale à domicile (NPAD) pour l'insuffisance intestinale chronique (syndrome de grêle court essentiellement). Son *Traité de gastro-entérologie* (Flammarion, 1984, 2 volumes) est longtemps resté l'ouvrage de référence en langue française de même que son ouvrage de synthèse de 40 ans de travaux sur *Les aliments dans le tube digestif* (Doin éditeur, 1988, publié avec Jean Andrian et sa proche collaboratrice Nicole Vidon). Ce livre frappe encore aujourd'hui par son envergure. Il a notamment développé le concept de « l'entonnoir » du tube digestif, qui après la fonction régulatrice majeure constituée par la vidange gastrique du bol alimentaire,

par les adaptations volumiques et qualitatives du transit à chaque étage du tractus digestif, éclaire la physiologie des sécrétions et l'absorption digestive ainsi qu'en fine les conséquences métaboliques et nutritionnelles des affections digestives. Les élèves directs et indirects de la filiation de son école sont très nombreux et conservent précieusement son héritage. La « loi de l'intestin grêle », que nous avons proposée et qui modélise biologiquement la masse fonctionnelle entérocytaire par le biais de la détermination de la concentration circulante de la citrulline, lui doit énormément.

Doyen fondateur de la faculté de médecine Paris-Lariboisière-Saint-Louis en 1968, considéré comme un « monsieur propre », il a été nommé après ses fonctions, en 1972, chargé de mission en vue de la constitution de l'université de Paris 7 (Denis Diderot) dont il a été le vice-président de 1973 à 1980 et le président de 1980 à 1982. Il a reçu en 1981 le Prix de Physiologie de l'Académie des Sciences et en 1984 a été déclaré « *Fellow ad honorarium of the Royal College of Physicians* » (Londres). Il a également été un acteur majeur de la nutrition « santé publique ». Ses dernières fonctions officielles ont été celles de président du Comité français du *Codex Alimentarius* auprès de l'Onu (1986–1997) et de président du Conseil national de l'alimentation (CNA) (1986–1998). Jean-Jacques Bernier a par ailleurs été membre du conseil d'administration de l'Institut français pour la nutrition (IFN) de 1983 à 1995.

Jean-Jacques Bernier repose à Lannion (Côte d'Armor).
« ... que la chaîne continue. ... »

Pascal Crenn
pascal.crenn@aphp.fr

■ Étiquetage coloriel : faisable mais pas toujours discriminant

L'Anses a été saisie par la DGS pour évaluer la faisabilité technique du déploiement du système de score dit de Rayner (développé par la Food Standards Agency pour contrôler la publicité), utilisé dans le système d'information nutritionnelle proposé par le professeur Serge Hercberg.

Pour cela, l'Anses a utilisé les données d'étiquetage collectées par l'OQALI (valeurs nutritionnelles, liste des ingrédients...). Le score nutritionnel de 12 000 références de produits transformés a ainsi pu être calculé (23 groupes d'aliments, 439 familles). Les données de la table CIQUAL ont, quant à elles, permis de positionner les produits non transformés (huiles, beurres, eaux, fruits et légumes, viandes...) et de pallier à l'absence de certaines données de la base de l'OQALI. Cinq cents aliments génériques ont ainsi été ajoutés à l'analyse.

L'évaluation de l'Anses abouti à deux constats :

- la mise en œuvre du score nutritionnel apparaît techniquement faisable mais nécessiterait d'être complétée par d'autres données que celles fournies par l'étiquetage obligatoire en décembre 2016 dans le cadre de la Réglementation européenne. C'est notamment le cas pour les teneurs en fibres, fruits, légumes et fruits à coque dont la présence sur l'étiquetage n'est pas systématique. Si ce score est calculé par le professionnel concerné, celui-ci disposera d'informations plus précises, mais aucun moyen de vérification (par les autorités) ne sera possible ;
- pour certaines catégories d'aliments, les scores ne permettent pas de hiérarchiser les références produits. Pour ces derniers, des adaptations de cet outil sont nécessaires. Le score obtenu permet une discrimination des

groupes d'aliments entre eux, pour les produits bruts et ceux transformés, à l'exception des boissons rafraîchissantes sans alcool qui sont positionnées dans la même classe que les eaux (classe B) alors que les Jus de fruits sont en classe A. Le score permet une discrimination au sein d'un même groupe d'aliments à l'exception du groupe des compotes (les allégés et sans sucres sont dans la même classe A que les autres), des barres céréalières (80 % sont en D), des boissons rafraîchissantes sans alcool (94 % sont en classe B), des confitures (80 % en C) et des jus et nectars (80 % en A). Au sein d'un groupe d'aliment, le score discrimine bien les références produits (13 groupes d'aliments possèdent des références dans les 5 classes). Au sein d'une même famille, 320 familles se répartissent en plus de 2 classes (sur 439 au total) mais 119 familles se situent dans une même classe. Il s'agit notamment des compotes (classe A), chocolats et produits chocolatés (classe E), des boissons rafraîchissantes sans alcool (classe B), préparations pour desserts, matières grasses et fromages, charcuteries, sauces chaudes... (classe E).

Auditionnée par l'Anses, l'ANIA émet des réserves sur ce modèle, qui ne prend pas en compte les habitudes de consommation (ajout de sel, sucre, beurre, mode de cuisson...) et pointe plusieurs difficultés : le coût de la mise en place des pastilles couleur sur les emballages, à la charge des entreprises (en moyenne 2000 euros par référence), le risque d'incohérence entre des mentions AOC/AOP valorisant la qualité du produit et une pastille suggérant que le produit n'est pas recommandé, le risque de suspicion à l'étranger vis-à-vis de produits français étiquetés de rose ou rouge (distorsion de concurrence), le décalage entre ces pastilles couleurs et la révision des repères du PNNS, l'inaptitude de ce score à différencier un produit ayant été optimisé (un jambon dont on aura diminué de 25 % sa quantité de sel restera en catégorie B). La stigmatisation inévitable des produits dont les critères de composition sont réglementés (chocolat, jus de fruits...) ou définis par un cahier des charges (fromages, crèmes, beurres...) et qui ne peuvent donc pas être reformulés. Enfin, la mise en place d'un score nutritionnel tel qu'envisagé serait non conforme aux règles du règlement UE n° 1169/2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (article 35.1) : indication de valeur énergétique et quantité de certains nutriments, basé sur des études consommateurs, consultation des groupes d'intérêt, prise en compte des quantités ingérées...

Une suite logique de ce travail serait d'évaluer la pertinence du score de Rayner pour informer le consommateur et modifier ses comportements tout comme influencer sur la composition de l'offre alimentaire. Mais l'Anses l'envisage-t-elle ?

Cela souligne le fait que l'évaluation nutritionnelle d'un aliment est plus complexe qu'il n'y paraît !

Anses 1^{er} juin 2015 – <https://www.anses.fr/fr/content/etiquetage-nutritionnel-l%E2%80%99anses-%C3%A9value-la-faisabilit%C3%A9-de-la-mise-en-%C5%93uvre-du-score-de-rayner>.

C. Costa

■ L'INPES contribue à la réflexion sur l'encadrement des publicités

Entre 2013 et 2014, l'INPES a mis en place quatre études sur le marketing alimentaire destiné aux enfants. Celles-ci

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/2683595>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/2683595>

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