



**XII^{èmes} RENCONTRES SCIENTIFIQUES
DE NUTRITION
Communications scientifiques affichées**

**«Goûts et comportements alimentaires chez l'enfant »
18 décembre 2003
Institut océanographique, Paris**

1	F. Rovillé-Sausse	Eco-Anthropologie, UMR 5145 du CNRS/MNHN/Paris VII Musée de l'Homme 17 place du Trocadéro 75116 Paris France e-mail: sausse@mnhn.fr
----------	--------------------------	--

COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DE L'ENFANT D'ORIGINE MAGHREBINE : CONSEQUENCES SUR L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL ET LA CORPULENCE.

F. ROVILLE-SAUSSE* ET V. HERNANDEZ**

**Eco-anthropologie, UMR 5145 du CNRS/Museum/Paris VII*

***Institut de Recherche pour le Développement*

Introduction

En France, la prévalence de l'obésité précoce a augmenté parmi les enfants d'âge préscolaire d'origine maghrébine et l'âge moyen du rebond d'adiposité a baissé. Il semble que le mode d'allaitement et le régime alimentaire diversifié soient influencés à la fois par la culture d'origine, et par la culture occidentale du pays d'accueil.

But de l'étude

Le but de la présente étude est de déterminer, par une approche qualitative et quantitative, si les changements d'habitudes alimentaires et la découverte de nouvelles saveurs, peuvent être responsables d'une dégradation de certains indicateurs de santé.

Matériel et méthodes

80 mères maghrébines fréquentant des centres de PMI de Paris et de la région parisienne ont accepté de participer à notre enquête par interview portant sur l'alimentation de leurs enfants de moins de 6 ans. La consommation alimentaire des enfants a été évaluée par la méthode du rappel des dernières 24 h, ajustée sur une semaine et par l'étude rétrospective du comportement alimentaire par tranches d'âges.

La valeur nutritionnelle des rations de chaque enfant a été évaluée à l'aide du logiciel Régal Micro.

Résultats

Certaines habitudes traditionnelles persistent (82% d'allaitement maternel exclusif, 65% sevrés entre 3 et 6 mois), mais de nouveaux comportement apparaissent (grignotages, consommation abusives de confiseries et de boissons de type sodas).

Les apports protéiques estimés sont proches des ANC ; les apports glucidiques sont significativement supérieurs aux ANC ; les apports lipidiques sont significativement inférieurs aux ANC.

2	Sophie Nicklaus	UMRA, INRA Science du consommateur et évaluation sensorielle 17 rue Sully BP 86510 F-21065 Dijon Cedex e-mail: nicklaus@arome.dijon.inra.fr
----------	------------------------	--

RELATIONS ENTRE LES CHOIX ALIMENTAIRES A 2-3 ANS ET LES PREFERENCES ALIMENTAIRES ULTERIEURES

NICKLAUS S*, BOGGIO V, CHABANET C*, ISSANCHOU S***

*UMRA, INRA, Dijon

** Faculté de médecine, Dijon

Introduction

L'influence des préférences alimentaires très précoces sur les préférences ultérieures est mal connue pour deux raisons principales : l'évaluation des préférences chez les très jeunes enfants est difficile, et il est coûteux de revoir ces enfants ultérieurement.

But de l'étude

Evaluer la stabilité des préférences alimentaires de la petite enfance jusqu'à l'âge adulte. Etablir l'importance relative des préférences précoces et d'autres déterminants (âge, sexe, durée d'allaitement au sein, corpulence, profession des parents) sur les préférences ultérieures.

Matériel et méthodes

De 1982 à 1999, 418 enfants de 2-3 ans ont été observés pendant 110 repas chacun. Ils se servaient librement parmi 8 aliments mis à leur disposition (pas de dessert). Leurs choix ont été enregistrés. Plus de 250 aliments différents ont été proposés. Les niveaux de choix de chaque aliment ont été calculés, et sont considérés ici comme préférences passées. En 2001-2002, 82% des enfants ont été revus : ils étaient âgés de 4 à 22 ans. Leurs préférences actuelles ont été établies par questionnaire.

Résultats

L'étude par groupe d'aliments montre une forte concordance entre préférences passées et actuelles. Cette concordance diminue avec l'âge. C'est pour les fromages qu'elle est la plus forte, suivent les autres produits animaux (viandes, œufs, poissons) puis les végétaux. Etudiée aliment par aliment, la concordance entre préférences passées et actuelles est retrouvée pour tous les fromages affinés et 50% des autres aliments, ayant aussi une saveur marquée. Avec l'âge, les préférences augmentent pour les végétaux ; elles diminuent pour les produits animaux, après la puberté, uniquement chez les filles. Les autres facteurs étudiés (durée d'allaitement au sein, corpulence, profession des parents) sont très peu liés aux préférences.

Conclusion

Les préférences alimentaires chez l'enfant, l'adolescent et le jeune adulte sont, pour une large part, établies avant 3 ans.

3	Christine Lange	CESG 15 rue Hugues Picardet 21000 Dijon e-mail: lange@cesg.cnrs.fr
----------	------------------------	---

DEVELOPPEMENT PRECOCE DES PREFERENCES ET AVERSIONS ALIMENTAIRES : UN PROJET D'ETUDE LONGITUDINALE

LANGE C.* , MONNERY-PATRIS S. , MARLIER L.* , BOGGIO V.*** , NICKLAUS S.** , CHABANET C.** , ISSANCHOU S.** , GOJARD S.**** , SCHAAL B.* , SCHLICH P.***

**Centre Européen des Sciences du Goût, Dijon*

***INRA UMR Arômes, Dijon*

****Faculté de Médecine, Université de Bourgogne, Dijon*

*****INRA, CORELA, Ivry-sur-Seine*

Introduction

La petite enfance est une étape cruciale dans l'acquisition du répertoire alimentaire. On suppose généralement que les préférences alimentaires sont acquises dès le plus jeune âge et qu'elles déterminent en partie les préférences ultérieures. Toutefois, une forte variabilité dans les comportements alimentaires apparaît dès l'âge de 2 ans sans que l'on en comprenne l'origine.

But de l'étude

Ce constat nous a conduit à souhaiter mettre en place une structure d'observation longitudinale dont l'objectif est d'étudier les facteurs sensoriels, liés aux expériences antérieures, psychologiques et socio-économiques susceptibles d'influer sur l'émergence et l'évolution des préférences et aversions alimentaires.

Matériel et Méthodes

Quatre vingt femmes enceintes de 7 mois ainsi que leurs bébés seront suivis sur une période de 2 ans. L'exposition chimio-sensorielle prénatale et postnatale précoce, les préférences et aversions alimentaires des enfants de la période de sevrage jusqu'à l'âge de 2 ans ainsi que leur réaction envers de nouveaux aliments pendant la période de diversification alimentaire seront mesurées. Parallèlement, nous observerons le développement psychologique des enfants et caractériserons les typologies comportementales des mères en matière d'éducation. Ces données seront également reliées aux critères socio-économiques, aux pratiques culinaires parentales et à la sensibilité perceptive des enfants. La mesure de cette dernière nécessitera le développement de méthodologies adaptées à cette tranche d'âge.

Les comportements alimentaires étant influencés par de multiples facteurs qui interagissent, nous avons privilégié une approche pluridisciplinaire, associant des chercheurs en analyse sensorielle, en psychologie cognitive du développement, en pédiatrie, en sociologie, en éthologie et en statistiques.

Résultats

Grâce à l'expertise des participants, ce projet contribuera à l'acquisition de nouveaux outils et au développement de nouvelles méthodologies. Les résultats seront utiles pour appuyer une politique de santé publique grâce à une meilleure connaissance du comportement des enfants et devraient également apporter des informations pratiques aux partenaires susceptibles de soutenir ce projet.

Mots-clés

préférences, aversions, enfants, suivi longitudinal, exposition sensorielle.

4	Catherine Mullié	Faculté de Pharmacie Université de Picardie Jules Verne 1 rue des Louvels 80037 Amiens e-mail: Catherine.mullie@u-picardie.fr
----------	-------------------------	---

CHOIX ALIMENTAIRES LORS DU PETIT-DEJEUNER ET LEUR INFLUENCE SUR LA COMPOSITION DU DEJEUNER CHEZ DES ENFANTS DE 6 A 11 ANS.

MULLIE C. *, BEUVIN D¹, MASION C. *, ZURECK I. **, FINET C. **,

* Faculté de Pharmacie, 1, rue des Louvels, 80037 Amiens Cedex 1

**Mairie de Longueau, 6, Place Louis Prot, 80330 Longueau

Introduction

Depuis 1997, la mairie de Longueau propose aux enfants des écoles maternelles et primaires de prendre un petit-déjeuner à l'accueil périscolaire. Tous les composants d'un petit-déjeuner « traditionnel » y sont proposés mais aussi du fromage, des yaourts ou des fruits frais. Dans la limite du raisonnable, libre choix est laissé aux enfants dans la composition du petit-déjeuner.

But de l'étude

Connaître l'attitude des enfants face à ce choix alimentaire du matin et les répercussions éventuelles qu'il pourrait avoir sur la composition en énergie et en macronutriments du repas de midi.

Matériel et Méthodes

Trente-cinq élèves mangeant également régulièrement à la restauration scolaire ont été sélectionnés. Pour chacun, le personnel encadrant notait la composition des petits-déjeuners et déjeuners sur trois jours. Les données ainsi recueillies étaient ensuite traitées à l'aide du logiciel Régal Micro®.

Résultats

Trente et un enfants (16 filles et 15 garçons) ont complété l'étude entre Novembre 2002 et Mars 2003. Le jus de fruits était l'aliment le plus consommé suivi des céréales, du chocolat et du pain. Un usage sexué a été relevé pour le sucre chez les filles et le beurre chez les garçons. L'apport énergétique moyen était de 459 kcal le matin et 698 kcal le midi. La répartition G/L/P : 65/24/11, le matin et 41/39/20, le midi.

Conclusion

L'énergie ingérée et les apports G/L/P du matin n'ont montré que peu d'influence sur la composition en énergie et macronutriments du déjeuner des enfants suivis.

5	Marie Christine Turnin	Hôpital Rangueil TSA 50032 31059 Toulouse cedex 9 e-mail: turnin.mc@chu-toulouse.fr
----------	-------------------------------	--

UNE BORNE DE CONSEILS NUTRITIONNELS DANS LES CANTINES SCOLAIRES : DESCRIPTION DE L'ETUDE NUTRIADVICE.

Etude réalisée avec le soutien de la Fondation pour la Recherche Médicale et du
Programme National Nutrition Santé.

TURNIN M.*, TAUBER M.T, BOLZONELLA C*, COUVARAS O*, JOURET B**, BUISSON J.C***,
GRANDJEAN ****, BAUVIN E****, FOUQUET C*, MARTINI P*, SORIANO G*, ET HANAIRE-
BROUTIN H*.**

* *Service de Diabétologie, Maladies métaboliques et Nutrition, Hôpital Rangueil, CHU Toulouse*

** *Service d'Endocrinologie, Maladies osseuses, Génétique et Gynécologie médicale, Hôpital des enfants,
CHU Toulouse*

*** *Ecole Nationale Supérieure d'Electrotechnique, d'Electronique, d'Informatique, d'Hydraulique et des
Télécommunications, Toulouse*

**** *Unité INSERM 558 : Epidémiologie et analyse en santé publique : Risques, Maladies chroniques et
Handicaps, Faculté de médecine, Toulouse*

Introduction

NutriAdvice aide les usagers de self à composer des repas équilibrés.

Matériel et Méthodes

Ce logiciel, inclus dans une borne à écran tactile, croise les renseignements cliniques (âge, poids, taille, activité physique, sexe, pathologie éventuelle, et fractionnement alimentaire) et les plats présentés à la cantine chaque jour. Une collaboration entre la médecine scolaire, le service restauration des collèges et les experts en nutrition, permet le paramétrage du logiciel. L'utilisateur s'identifie à la borne par un code barre, s'affichent alors à l'écran, les photos des plats proposés ce jour là, l'utilisateur choisit un des plats et le logiciel lui conseille le menu le plus équilibré selon ses besoins nutritionnels.

Afin d'évaluer l'impact d'un conseil diététique individualisé quotidien, 3 collèges ont été équipés d'une borne et seront comparés à 3 collèges témoins. Chaque sujet sera suivi deux années scolaires consécutives ; l'évaluation comprend, en début et en fin d'année scolaire, les mesures anthropométriques et un relevé d'ingestas à la cantine sur une semaine. Un carnet alimentaire sur 3 jours sera rempli par les collégiens en début et fin d'étude.

Résultats

Nous avons inclus 1609 sujets (945 interventions / 664 témoins), scolarisés dans des classes de 6ème, 5ème et 4ème pour l'année scolaire 2002-2003 où les prévalences de l'obésité et du surpoids sont de 11,2 et 25,09% respectivement.

Au début de l'étude, 5391 repas servis à la cantine ont été relevés sur les 6 collèges, et 3721 à la fin de la première année. En tenant compte des plats proposés, nous comparons les catégories d'aliments choisies par les sujets témoins et par les sujets intervention.

Conclusion

Les données des 1609 carnets alimentaires recueillis en début d'étude, ainsi que l'évolution des mesures anthropométriques de chaque sujet sont en cours d'analyse.

6	Maria-Alice de Assis	Departement de Nutrition Universidade Federal de Santa Catarina 26 rue des Ecoles 75005 Paris e-mail: deassis@wanadoo.fr
----------	-----------------------------	--

MESURE DES CHOIX ET PREFERENCES ALIMENTAIRES D'ENFANTS DE 7 A 10 ANS : VALIDATION D'UN QUESTIONNAIRE PORTANT SUR LA CONSOMMATION ET SUR L'ACTIVITE PHYSIQUE.

DE ASSIS MAA*, **BARROS MVG****, **PIRES M*****, **GROSSEMANN S******, **VASCONCELOS FAG***,
LUNA EP*****, **HONDA S*******, **ROLLAND CACHERA MF*******, **BELLISLE F*******.

*. Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, SC, Brasil

**. Universidade de Pernambuco (ESEF). Recife, PE, Brasil

***. Colégio de Aplicação da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil

****. Departamento de Pediatria da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil

*****. Secretaria de Saúde da Prefeitura Municipal de Florianópolis, Florianópolis, SC, Brasil

*****. Núcleo de Pesquisa em Atividade Física e Saúde e Programa de Pós-Graduação em Educação Física
da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil

*****. Inserm Inra Cnam, Paris *****. Inra, Paris

But de l'étude

Evaluer la reproductibilité et la validité d'un questionnaire portant sur l'activité physique et la consommation alimentaire chez les enfants : Childhood Activity and Food Intake Questionnaire (CAFIQ).

Matériel et Méthodes

Enfants (n=69) d'une école élémentaire du Brésil. Le questionnaire compte six pages comportant 50 dessins illustrant certaines activités ou certains aliments. Trois pages portent sur l'activité et trois sur les choix alimentaires d'un jour habituel. Une échelle de catégories évalue l'appréciation des enfants pour quatre aliments. La reproductibilité du CAFIQ a été testée en effectuant deux séries de mesures (à deux semaines d'intervalle) La validité du questionnaire d'activité physique a été testée en comparant les données du CAFIQ aux réponses à un questionnaire rempli par les parents et les professeurs. La validité du questionnaire alimentaire a été testée en comparant le CAFIQ à un rappel des 24h effectué par des diététiciennes. Les analyses comportaient des corrélations intraclasses (R) et de Spearman (rho), et un test de Kappa ajusté (PABAK). Les différences ont été examinées par des tests de Wilcoxon, McNemar et Kruskal et Wallis.

Résultats

La corrélation intra-classe était de 0.85 pour la mesure globale de l'activité physique. L'appréciation des parents a été découpée en 3 classes (activité faible, moyenne, élevée). Les scores obtenus au CAFIQ permettaient de discriminer significativement ces 3 classes. Concernant les apports alimentaires, l'agrément entre les deux séries de mesures était de 80. L'agrément entre les résultats obtenus par le CAFIQ et la méthode de référence variait de 42% pour le pain (l'après midi) à 92% pour les légumes (matin). Un agrément modéré à excellent a été relevé pour 17 aliments et pauvre pour 15.

Conclusion

Les résultats suggèrent que le CAFIQ produit des données reproductibles et fiables. Le CAFIQ est utile pour étudier l'alimentation des enfants, de même que les rapports entre alimentation, activité et BMI.

7	Marie-Odile Monneuse	Laboratoire d'éco-anthropologie CNRS UMR 5145 Muséum National d'Histoire Naturelle 4 avenue du Petit Château 91800 Brunoy e-mail: monneuse@ccr.jussieu.fr
----------	-----------------------------	---

RELATIONS ENTRE LES PERCEPTIONS GUSTATIVES ET LES PREFERENCES ALIMENTAIRES D'ADOLESCENTS PENDANT UNE CURE D'AMAIGRISSEMENT

MARIE-ODILE MONNEUSE*, MARIE-LAURE FRELUT, NATALIE RIGAL***, CLAUDE MARCEL HLADIK*, ANDRE MAREZ*, BRUNO SIMMEN* & PATRICK PASQUET***

* Eco-Anthropologie et Ethnobiologie,, CNRS UMR 5145, & MNHN, Paris

** Hôpital R. Debré, 75019, Paris & CTP 95580 Margency

*** Université ParisX-Nanterre

Introduction

Les particularités individuelles de la perception gustative - notamment la sensibilité génétiquement déterminée vis à vis du PROP (6-n-propylthiouracile).

But de l'étude

Contribuent-elles à déterminer les préférences alimentaires d'adolescents obèses ?

Matériel et Méthodes

Une étude sensorielle et une enquête alimentaire ont été réalisées au début (T1) et à la fin (T2) d'une cure d'amaigrissement (durée moyenne T1-T2 = 10 mois), sur 39 adolescents âgés de 10,5 à 17,5 ans (moyenne 14,8 ans) dont l'indice de masse corporelle était en moyenne de 39,5 kg/m² (de 30,9 à 51,6) à T1. Les seuils de reconnaissance de solutions de saccharose, de fructose, de chlorure de sodium, d'acide citrique et de PROP ont été évalués. La variation, entre T1 et T2, des réponses hédoniques et des intensités perçues à des concentrations supraliminaires pour le saccharose, le sel et le PROP a été déterminée. En parallèle à ces tests, nous avons interrogé les jeunes sur leurs préférences pour 60 aliments appropriés à cette étude. Les corrélations entre ces préférences déclarées et les perceptions sensorielles ont été analysées.

Résultats

Chez les adolescents obèses, les seuils de perception du PROP présentent une distribution trimodale qui permet de classer les sujets en supersensibles, sensibles et non gouteurs, avec toutefois une faible proportion du dernier groupe. Les trois groupes présentent des différences significatives ($p < 0,05$) des seuils de perception du saccharose et du chlorure de sodium, ainsi que pour les préférences de deux aliments qui ont une composante gustative amère : brocolis et chocolat noir ($p = 0,02$). Les valeurs hédoniques attribuées au Prop et au saccharose sont plus élevées en fin de cure.

Conclusion

Ces particularités, portant essentiellement sur la perception de produits à composante amère, salée ou sucrée et sur une faible variation en cours de cure, ont été comparées à celles d'un groupe témoin de 50 adolescents non obèses de même âge, suivis sur une même période.

8	Patrick Pasquet	Laboratoire d'éco-anthropologie CNRS UMR 5145 Muséum de l'homme 17 place du Trocadéro 75116 Paris France e-mail: ppasquet@mnhn.fr
----------	------------------------	---

LA NEOPHOBIE ALIMENTAIRE DES ADOLESCENTS OBESES VARIE-T-ELLE EN FONCTION DE LA SENSIBILITE GUSTATIVE PENDANT UNE CURE D'AMAIGRISSEMENT ?

**PATRICK PASQUET*, MARIE-ODILE MONNEUSE* , CLAUDE MARCEL HLADIK*, ANDRE
MAREZ*, BRUNO SIMMEN*, MARIE-LAURE FRELUT** & NATALIE RIGAL *****

* *Eco-Anthropologie et Ethnobiologie, CNRS UMR 5145 & MNHN, Paris*

** *Hôpital R. Debré, 75019, Paris & CTP 95580 Margency*

*** *Université Paris X-Nanterre*

Introduction

L'évolution de la relation entre la néophobie alimentaire (ou le refus de goûter des produits alimentaires inconnus), les préférences alimentaires et la sensibilité gustative a été observée chez des adolescents obèses en cure d'amaigrissement.

Matériel et Méthodes

Trente neuf sujets, âgés de 10,5 à 17,5 ans (moyenne 14,8 ans) dont l'indice de masse corporelle était, en moyenne, au début (T1), de 39,5 kg/m² (de 30,9 à 51,6). Les degrés de néophobie et les appréciations de 60 aliments appropriés à cette étude ont été mesurés au début (T1) et à la fin (T2) de la cure d'amaigrissement (durée moyenne T1-T2 = 10 mois). Les seuils de reconnaissance de solutions de saccharose, de fructose, de chlorure de sodium, d'acide citrique et de PROP (6-n-propylthiouracile) - dont la perception du goût amer est génétiquement déterminée - ont également été déterminés.

Résultats

La comparaison entre T2 et T1 montre une nette diminution du score de néophobie qui s'accompagne, avec la diminution du nombre d'items alimentaires inconnus, d'une augmentation du nombre d'items appréciés. Le score de néophobie présente une corrélation positive avec le nombre d'aliments refusés (p=0,001). La diminution du score de néophobie est d'autant plus importante que les sujets sont moins sensibles à l'amertume.

D'une façon générale, le programme d'amaigrissement, auquel les adolescents obèses ont été soumis, conduit à un élargissement de leur répertoire alimentaire, résultat qui semble cependant dépendre de leur sensibilité au Prop.

Conclusion

La comparaison de cette variation du répertoire alimentaire avec celle d'un groupe témoin d'adolescents non obèses permet cependant de discerner les acquisitions propres à cet âge.

9	Marie-Odile Monneuse	Laboratoire d'éco-anthropologie CNRS UMR 5145 Muséum National d'Histoire Naturelle 4 avenue du Petit Château 9180 Brunoy e-mail: monneuse@ccr.jussieu.fr
----------	-----------------------------	--

APPRECIATION ET CONSOMMATION DE PRODUITS FUMES PAR DES ENFANTS ET ADOLESCENTS DE SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE : RELATION AVEC LEURS EVALUATIONS DE GOUTS SALE ET GRAS

MARIE-ODILE MONNEUSE*, **LAURENCE BERARD***, **ANDRE MAREZ***

**Eco-Anthropologie et Ethnobiologie, CNRS UMR 5145, Paris, Bourg-en-Bresse*

ASSISTES PAR : ANNE-EMMANUELLE FIAMOR*, **CLAIRE JEAN****, **ANNE NICOLO****,

STEPHANIE NORAIS**,

**DEA Lyon 2, (enquêteuse)*

***IUT Créteil, (traitement des données)*

Introduction

Une enquête ethnologique prospective dans les départements de Savoie et Haute-Savoie avait montré la fabrication spécifique de charcuteries fumées dans certaines régions de montagne, en particulier de saucisson consommé localement et peu exporté.

But de l'étude

Dans quelle mesure la pratique du fumage peut marquer le goût des jeunes consommateurs quant à leur préférence pour le sel et le gras composant ces charcuteries et leur appréciation et consommation d'aliments fumés en général ?

Matériel et Méthodes

Au cours d'un salon "des sites remarquables du goût" ou dans leurs classes respectives, (CE2 à Terminale, 11 écoles), 325 jeunes, garçons et filles (53/47%), de 6 à 18 ans (moyenne=12 ans), vivant depuis 9 ans en moyenne, en Tarentaise, dans le Beaufortain et le Chablais, (altitude moyenne=820m), ont répondu à un questionnaire de consommation et d'appréciation de 7 produits fumés (saumon, lardons, hareng, viande, jambon, saucisses et saucissons). Ils ont aussi fait sur place deux tests d'évaluation sensorielle sur des solutions salées (5 concentrations de chlorure de sodium) et des échantillons d'un produit laitier (5 concentrations de matière grasse, MG), présentés en ordre aléatoire.

Résultats

En dehors du hareng très peu consommé et peu apprécié, les autres produits sont presque également appréciés et consommés (légère supériorité pour le saucisson sec), d'autant plus consommés qu'ils sont appréciés. Les lardons et la viande sont plus appréciés par les garçons. La consommation des lardons, jambon et saucisson est positivement corrélée avec la durée de présence des sujets dans ces régions et pour les jambon et lardons avec l'âge et le poids des sujets. C'est en Haute-Savoie que les jambon et saucisson sont davantage consommés et le jambon plus apprécié. 44% des sujets, adolescents surtout, reconnaissent la plus faible concentration de NaCl (10mM) et 34% apprécient au moins la 4ème ou 5ème concentration (0,32 et 1M), d'autant plus qu'ils sont jeunes (et IMC faible). Une minorité (17%) reconnaissent l'ordre des concentrations de MG (27%, pas du tout). Les 60% des sujets qui préfèrent les produits à 15% ou 30% de MG sont plutôt des jeunes, en Savoie, qui aiment le saumon et le hareng. La préférence du saucisson est inversement liée à l'âge mais pas au caractère gras.

Conclusion

Pour mieux comprendre cette préférence chez les plus jeunes et la consommation spécifique en Haute-Savoie, l'étude de la relation entre les goûts fumé et gras sera complétée par une comparaison des évaluations des saveurs des saucissons fumé et nature.

10	Didier Chapelot	Université paris 13 / UFR SMBH 74 rue marcel cachin 93017 Bobigny e-mail: comp-alim@smbh.univ-paris13.fr
-----------	------------------------	---

EFFET, CHEZ LES ADOLESCENTS, DE LA PRISE OU DE L'OMISSION DU PETIT DEJEUNER SUR LES RESULTATS OBTENUS LORS D'UN TEST MOTEUR D'ATTENTION DERIVE DU STROOP (MADS).

CHAPELOT D*, BENOUDIBA N*, MOREL O*, ARNIAUD S*, VALLET C*.

**Laboratoire de Physiologie du Comportement Alimentaire, UFR SMBH, 74 rue Marcel Cachin, 93017 Bobigny*

Introduction

Une proportion importante des adolescents omet le petit déjeuner. Des effets délétères de cette omission sur certaines performances cognitives ont été décrits, notamment en fin de matinée.

But de l'étude

Mise en place d'un test évaluant les performances cognitives lors d'une activité physique en fonction de la prise d'un petit déjeuner fourni au collège.

Matériel et méthodes

Un exercice de Handball (dribble entre plots et "gendarmes", couleurs et bras indiquant la direction) a été transformé en test moteur d'attention dérivé du test de Stroop (MADS) en 3 tâches (simple, d'attention sélective minimum et interférente). Les sujets âgés de 15 +/- 1 ans, avaient un IMC de 22,1 +/- 4,7 et une masse grasse (évaluée par balance à impédance-métrie) de 21,4 +/- 9,4 %. Deux groupes étaient constitués : prise de petit déjeuner habituelle fréquente (PD+, n = 11), rareabsente (PD-, n = 8). Le jour test, les PD+ prenaient leur petit déjeuner habituel chez eux et les PD- n'en consommaient pas. Chaque jour test, la moitié du groupe PD- recevait 15% de ses besoins énergétiques quotidiens, la moitié du groupe PD+ ayant à disposition les mêmes aliments. Les variables analysées étaient : le nombre d'erreurs de direction (Er), la rapidité sur la totalité du parcours (Rt) ou dans les phases de décision (Rd).

Résultats

La prise d'un petit déjeuner à l'école détériorait la Rt lors de la tâche simple (21,9 +/- 1,0 vs 19,5 +/- 0,9 s, P = 0,001) mais améliorait la Rt des garçons (16,9 +/- 0,5 s vs 18,2 +/- 0,4 s, P < 0,05) et la Rd des filles (10,7 +/- 0,7 s vs 12,4 +/- 1,0 s, P < 0,05) lors de la tâche interférente.

Conclusion

Le test MADS semble donc d'une sensibilité suffisante pour détecter des différences d'attention lors d'une activité physique suite à une intervention nutritionnelle. Des comparaisons avec des tests purement cognitifs devront être menées dans le futur.