



NuTWind
Transition Nutritionnelle aux Antilles Françaises :
Interactions entre offre et comportements alimentaires
Présentation aux acteurs – 11/04/2018

Transition épidémiologique



Au cours des dernières décennies, transition épidémiologique aux Antilles (Escal, PODIUM, CepiDc,

	Martinique	Guadeloupe	Métropole
Obésité enfants	8%	9%	4%
Obésité femmes	28%	26%	17%
Obésité hommes	18%	5%	17%
Surpoids (obésité exclue)	34%	31%	31%
Hypertension	28%	29%	19%
Diabète de type 2	8%	10%	3,6-4,4%
Taux de mortalité cardiovasculaire (tous/<65 ans)	154/29	206/37	192/22
Cancer	2X/métropole pour prostate et estomac; + faible pour poumon		

Transition nutritionnelle



Malgré urgence de santé publique, mécanismes de transition nutritionnelle aux Antilles mal documentés

Les rares données disponibles (Colon-Ramos, 2013; Gulliford, 2003; Block, 2012; Sheehy 2010 & 2013)

Changements de disponibilité depuis 1960 et de consommations aux Antilles, ↗ énergie disponible due à

- ↗ de disponibilité en produits animaux, graisses ajoutées, sucres simples,
- ↗ de consommation de produits transformés, viande rouge,
- ↘ fruits, légumes, tubercules traditionnels, poisson
- Changements des sources de nutriments ➔ Phase avancée de transition

Quel degré de persistance du régime traditionnel ?



Transition nutritionnelle

Aux Antilles, part aliments importés ↗ et utilisation des produits agricoles domestiques faible

→ Capacité d'avoir un régime alimentaire diversifié limitée par l'accès physique aux choix d'aliments riches en nutriments et disponibilité de produits alimentaires peu coûteux, pauvres en nutriments élevée (FAO; 2015)

En Guadeloupe et Martinique:

- ✓ Import d'aliments pour population ou intrants pour l'industrie locale : ratio de dépendance alimentaire 69% et 61%
- ✓ Prix des produits alimentaires + 26% et + 22% / France métropolitaine → bo uclier Qualité-Prix en 2013

Aucune étude sur l'évolution et l'expansion de l'offre alimentaire et la disponibilité

Contexte économique et social



Lutte contre obésité, priorité de santé publique en Martinique et Guadeloupe
PRNS, articulé avec PNA, PO, dont des axes sont « améliorer l'offre alimentaire » et « renforcer l'information, l'éducation nutritionnelle et la communication »

Jusqu'à présent, peu de prise en compte des des caractéristiques spécifiques des consommations et de l'offre aux Antilles

Préférences sensorielles jamais étudiés alors que loi Lurel sur teneur en sucre des aliments vendus dans les territoires d'Outre-mer

Approvisionnement alimentaire des populations défavorisées peu abordé

Objectifs



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

1. Evaluer la situation nutritionnelle sous l'angle des consommations et de l'offre sur 20 ans en Martinique et Guadeloupe
2. Comprendre les déterminants des comportements alimentaires des consommateurs, avec différentes approches (sensoriels, sociaux, économiques, culturels...)
3. Comprendre les déterminants de l'offre alimentaire (stratégies des acteurs, accords commerciaux, politiques réglementaires, fiscales, ...)
4. Evaluer l'impact potentiel d'actions spécifiques, au niveau des consommateurs et au niveau de l'offre, les plus pertinentes aux Antilles



Partenaires

Projet pluridisciplinaire

Nutrition, Economie, Epidémiologie, Sciences sensorielles, Sociologie
Recherche académique, Institut technique, Ministère de l'agriculture
Partenaires en métropole et DOM



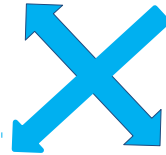
Structure du projet



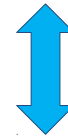
WP1: Etat des lieux sur situation nutritionnelle
Nutrition, Epidémiologie



WP2: Déterminants des comportements alimentaires (CA)
Sciences sensorielles, Economie, Sociologie, Nutrition



WP4: Stratégies pour améliorer l'alimentation
Tous les partenaires



WP3: Déterminants de l'offre alimentaire
Economie, Nutrition

WP1 Caractérisation de la situation nutritionnelle



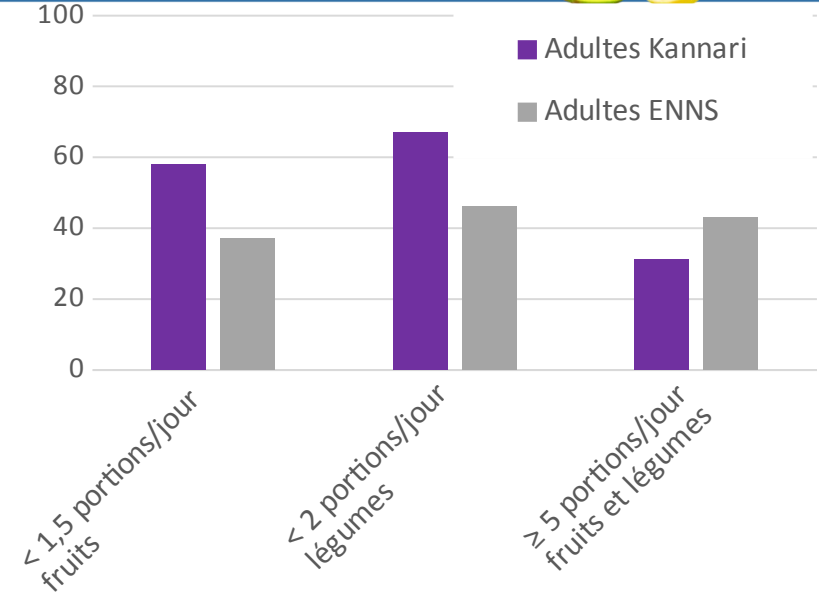
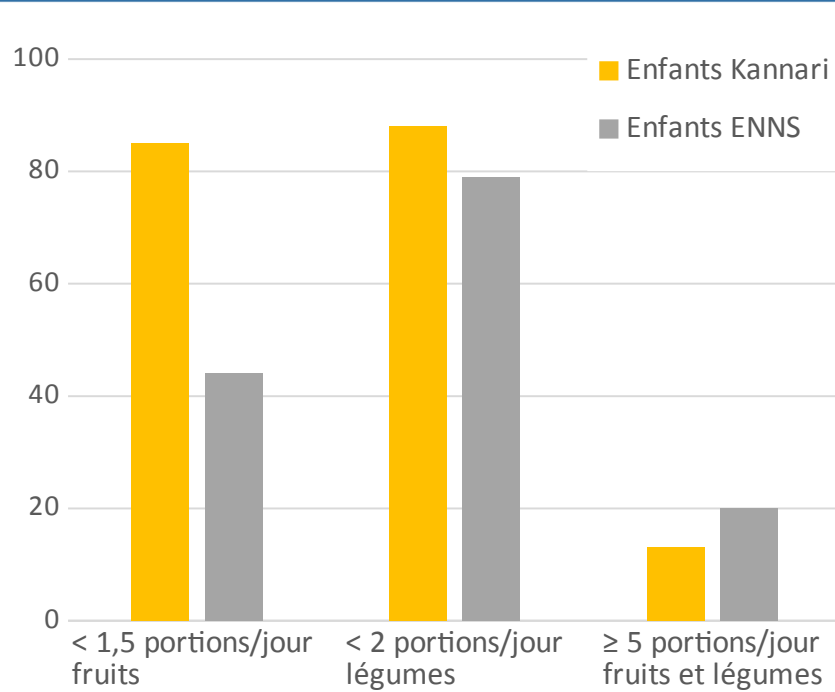
1. **Caractériser les comportements alimentaires** et l'état nutritionnel des 2 populations Martiniquaises et Guadeloupéennes (adultes et enfants), selon plusieurs approches (nutritionnel, ultra-transformés, local, ...)
2. Etudier l'**évolution des comportements alimentaires** sur 11 ans
3. Identifier les groupes à plus haut risque nutritionnel (**sexe, âge et position socioéconomique**)

WP1 – Etat nutritionnel



	Adultes		
	n	Kannari	ENNS
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

WP1 – Consommations alimentaires



WP1 – Apports nutritionnels



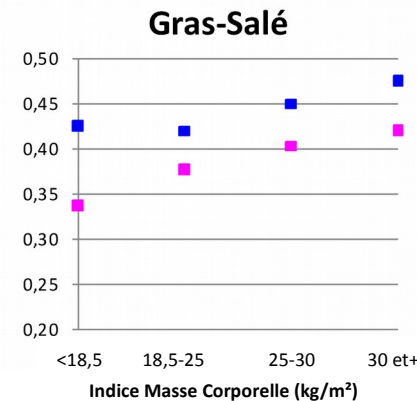
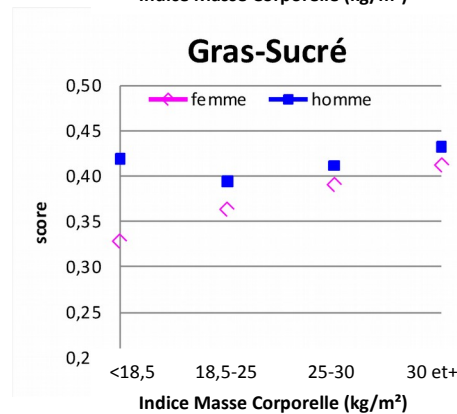
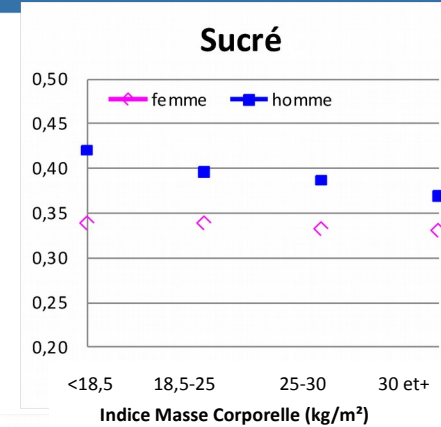
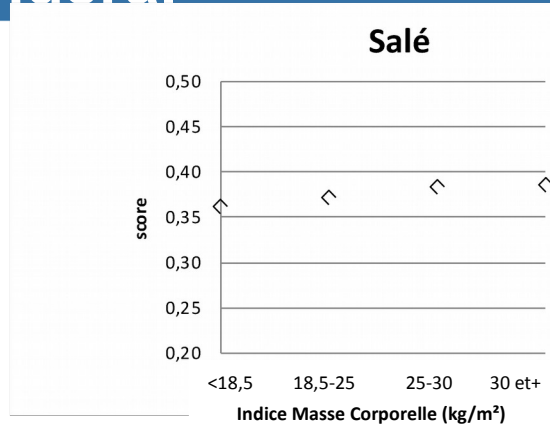
	Adultes		Enfants	
	Kannari	ENNS	Kannari	ENNS
Apport énergétique SA (kcal/j)	1617	1953	1748	1759
Lipides (% AESA)	33	37	33	36
Matières grasses ajoutées > 16 % AESA	12	9	8 G 1,5 M	3
Glucides totaux (% AESA)	48	46	48	48
Protéines (% AESA)	19	17	18	15
Fibres < 25g/jour	88	89	94	98
Calcium (mg/j) < ANC	82 G 91 M	67	95 G 98 M	71

WP2- Méthodes



- Enquêtes sur préférences sensorielles (1500 personnes en Martinique, à définir en Guadeloupe)
- Tests sensoriels avec produits « modèles » de compositions nutritionnelles variées
- Expériences économiques pour mesurer les dispositions à payer pour des produits moins sucrés, moins salés, moins gras

Relations des préférences sensorielles et du statut pondéral



WP3 - Déterminants de l'offre alimentaire



1. Etudier les **dynamiques d'évolution des importations d'aliments** en termes de prix, quantité, qualité nutritionnelle, sur deux décennies, à partir de données douanières
2. Etudier les **dynamiques d'évolution de production locale** en termes de prix, quantité, qualité nutritionnelle, sur deux décennies, à partir de données de production existantes
3. **Qualité nutritionnelle** de l'offre alimentaire actuelle

WP3- Analyse des dynamiques d'importations de produits alimentaires



1. Etudier la dynamique des importations de produits alimentaires sur 20 ans (1995-2016) notamment en matière de produits ultra-transformés en Guadeloupe et Martinique.
2. Vérifier la cohérence des données des enquêtes de consommation
3. Regarder le ratio production locale/importation dans l'alimentation des Antilles françaises.
4. Analyser le lien entre la mondialisation des échanges et l'évolution des importations.

Aliments contributeurs des apports nutritionnels des consommations

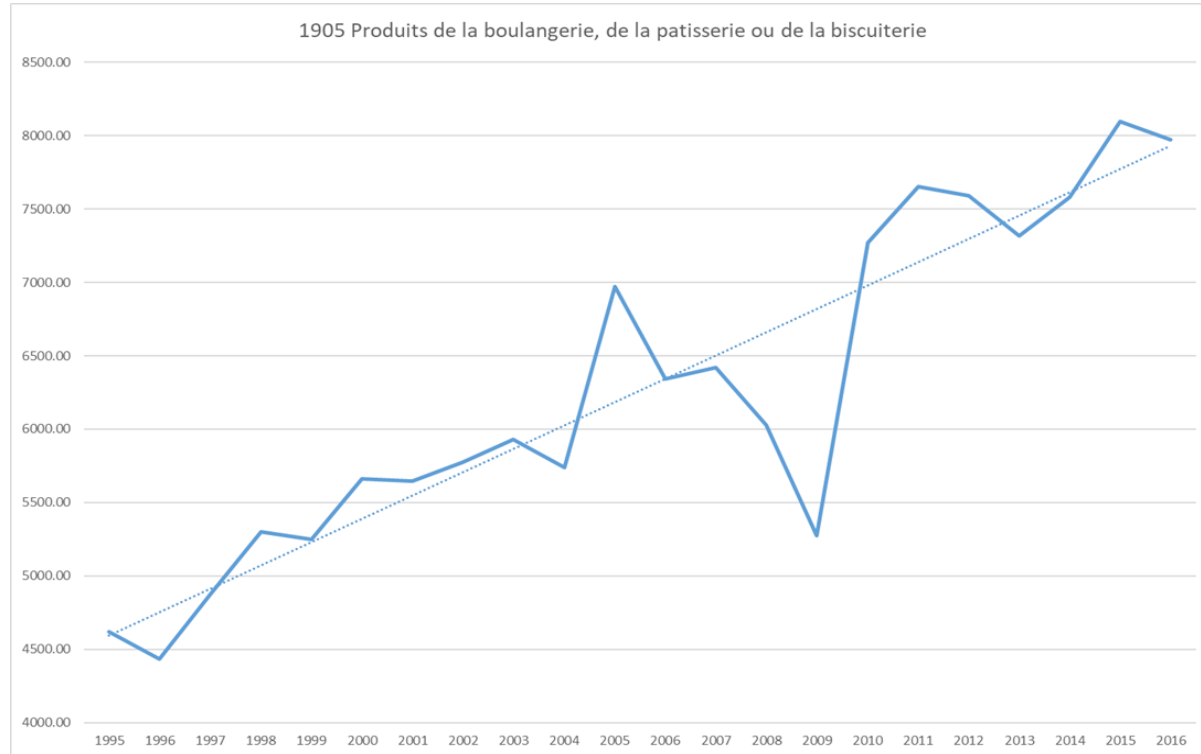


Sucres simples ajoutés : sodas et nectars, desserts lactés, biscuits et gâteaux, produits gras et sucrés (chocolat, crème glacée, pâte à tartiner)

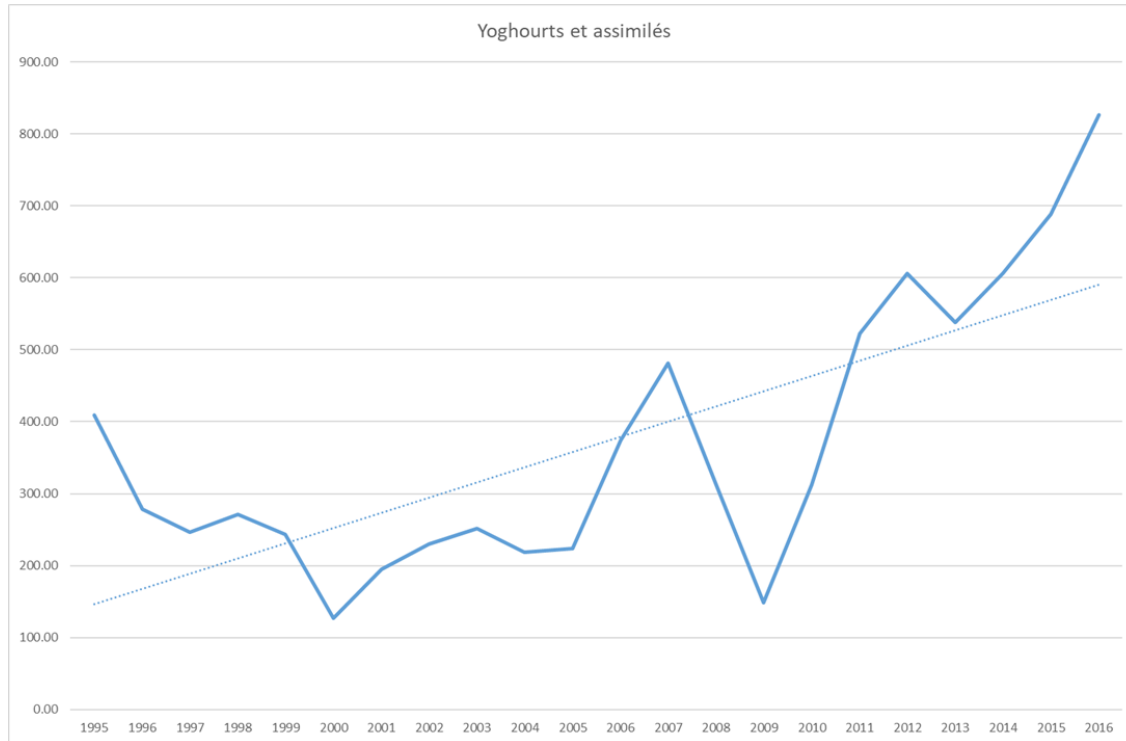
Sodium : pain, jambons, charcuterie

Lipides : viande et volaille, fromages, charcuterie

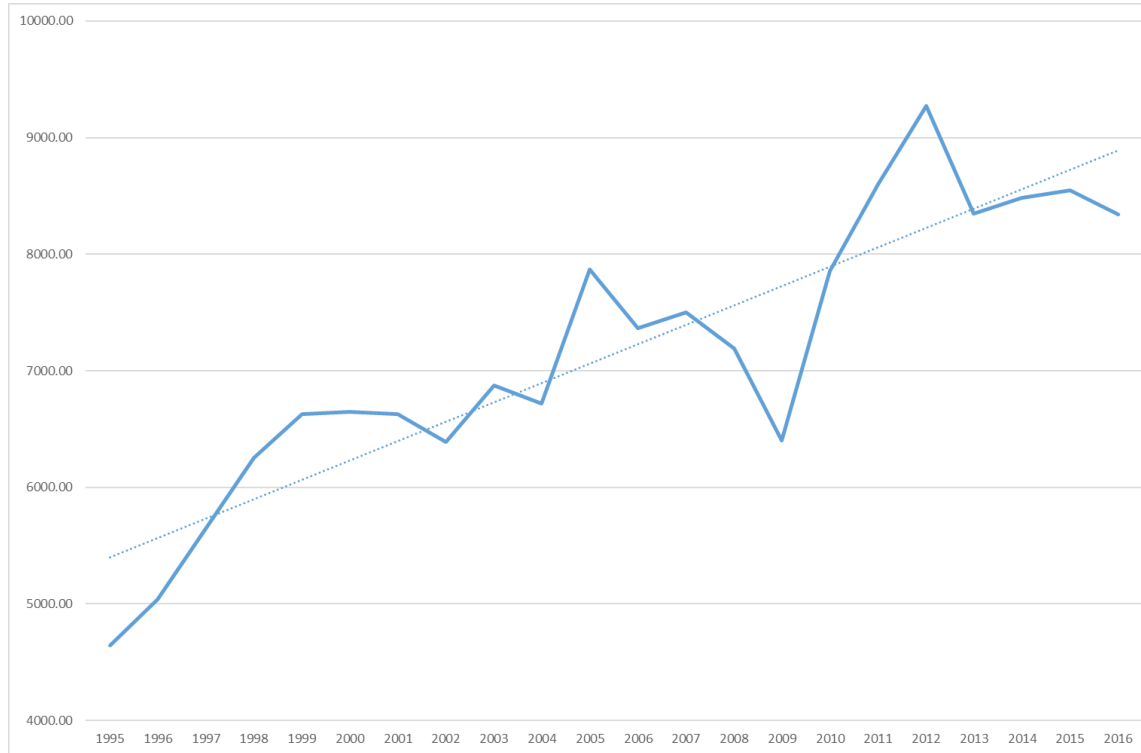
1ères observations commerce (Guadeloupe) contributeurs en sucres ajoutés: Biscuits et gâteaux



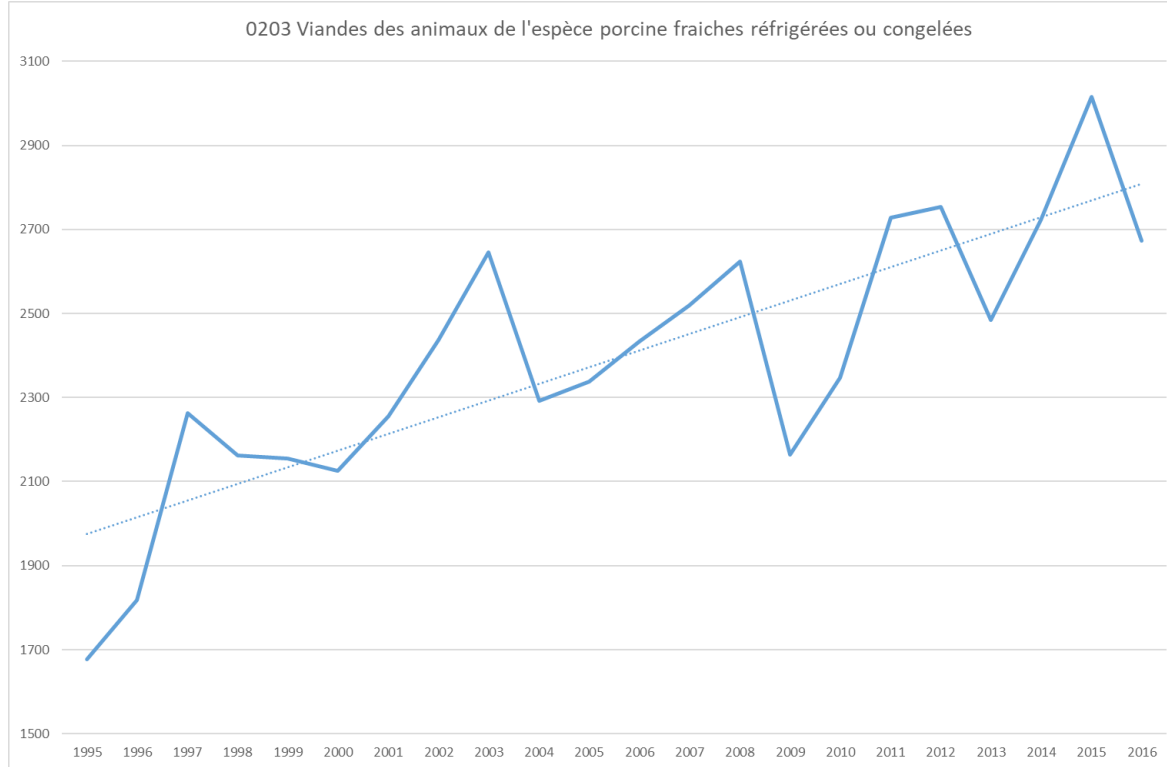
1ères observations commerce (Guadeloupe) yaourts



1ères observations commerce (Guadeloupe) sur contributeurs en lipides et sodium : Charcuterie



1ères observations (Guadeloupe) sur contributeurs en lipides : viande de porc



Qualité de l'offre actuelle



1. Quelles sont les **caractéristiques nutritionnelles** de l'offre alimentaire disponible dans les Antilles?

2. Quels bénéfices nutritionnels (et gains des santé) possibles par des démarches **de reformulation** des produits (offre locale) ou par des **substitutions de consommations intra** groupes d'aliments ?

3. Quelles **marges de manœuvre pour la reformulation** des produits (offre locale Martinique; Guadeloupe) ?

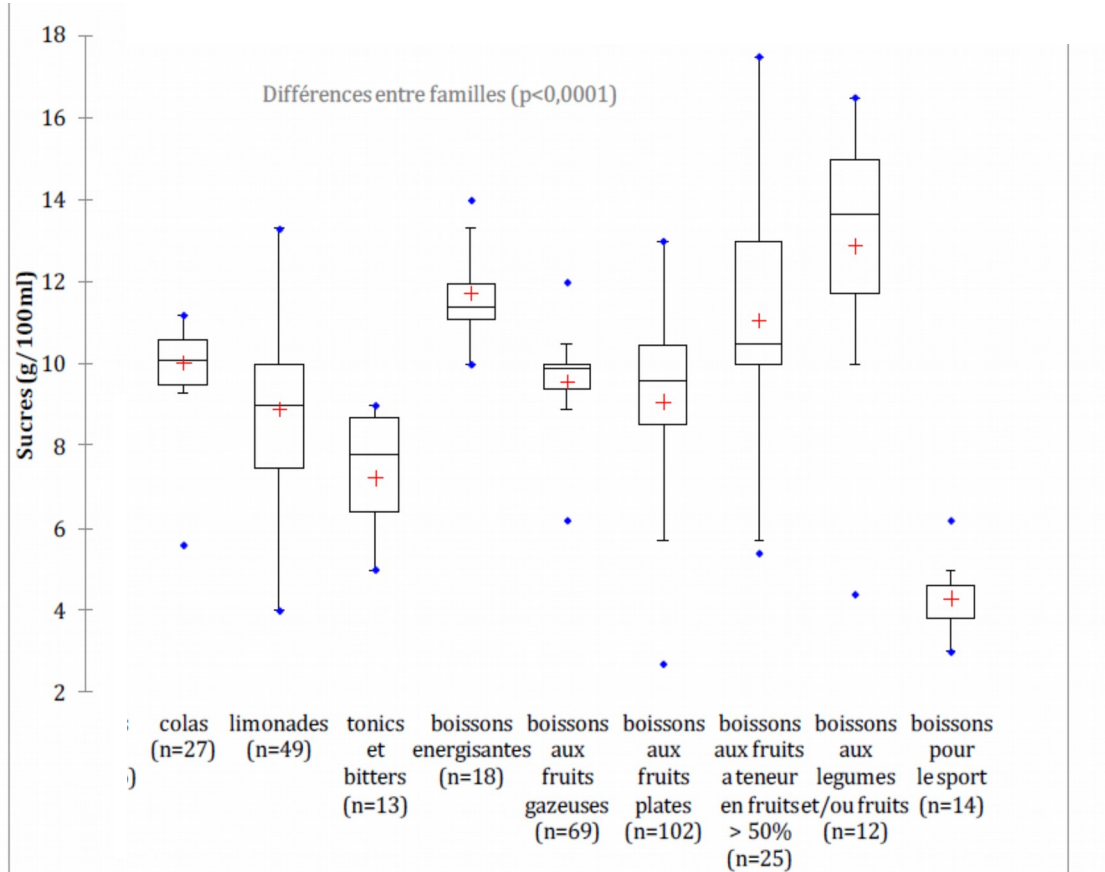


WP3- Méthodes

1. Cartographie des produits sur le marché en termes de contenu en nutriments pour évaluer la variabilité des compositions nutritionnelles dans diverses familles de produits : boissons sucrées, produits laitiers, charcuterie (jambon), biscuits

Relevés de données en magasins (photos emballages + prix) sur la base d'un échantillon de façon à couvrir la diversité des types d'enseignes et de bassins de population

Teneurs en sucres des BRSA _ Oqali 2013



WP 3- Méthodes



- Variabilité des compositions nutritionnelles (par nutriments) au sein de chaque famille de produits
- Relations qualité nutritionnelle / prix au sein de chaque famille de produits
- Variabilité de l'offre (qualité et prix)
- Traitements de données anonymisées (enseignes ou marques)

WP 3- Méthodes



2. Identifier les contraintes et identifier les marges de manœuvres (faisabilité technique, coût, acceptabilité sensorielle, ...)

Collaborations avec les acteurs industriels de plusieurs secteurs (groupes de travail)

3. Etablir des scénarii de reformulation et en mesurer les impacts potentiels sur le plan nutritionnel et de santé

WP4 : Stratégies pour améliorer l'alimentation



Explorer les **stratégies pertinentes**
au niveau du consommateur et de l'offre alimentaire
pour améliorer la qualité de l'alimentation

WP4 : Stratégies pour améliorer l'alimentation

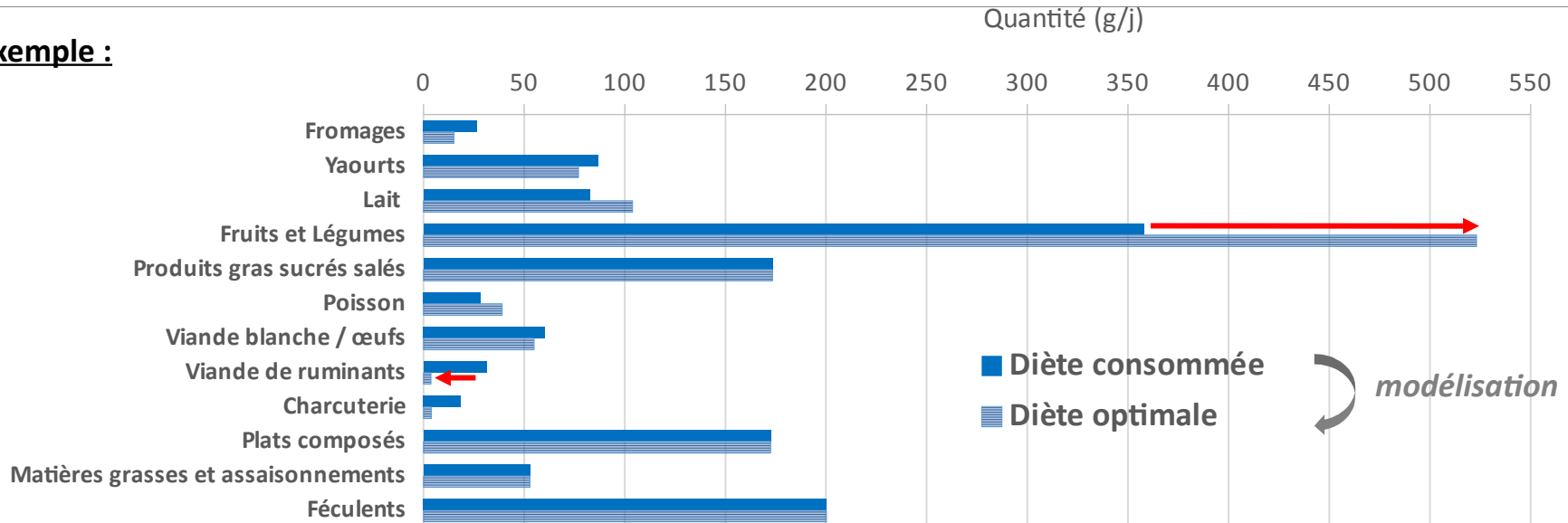


1. Modification de la demande

璦 Evaluer l'écart minimal de consommations alimentaires nécessaire pour atteindre une alimentation saine, à partir de l'offre actuelle (modélisation)

璦 Quels groupes alimentaires à modifier en particulier?

Exemple :



WP4 : Stratégies pour améliorer l'alimentation



2. Modification de l'offre

璿 Simuler l'**impact direct** en termes de **qualité nutritionnelle et de santé de stratégies de modification de l'offre** (reformulation, ...)

璿 Evaluer les **changements de consommations alimentaires nécessaires pour atteindre une alimentation saine** à partir de l'**offre reformulée**?



WP4 : Stratégies pour améliorer l'alimentation

3. Identifier les pistes d'actions pertinentes par recherche participative avec les acteurs, par approche multicritère (éducation nutritionnelle, reformulation, ...)

Impact potentiel d'actions
spécifiques sur la base
des résultats de NutWind



Acteurs locaux
(publics et privés)



Proposer des stratégies pertinentes
aux acteurs publics et privés



Connaissances apportées par le projet

Consommateurs

- Tendances des changements de consommations
- Perceptions sensorielles et « acceptabilité » de modifications de caractéristiques des produits (reformulation)
- Réactions des consommateurs à l'information nutritionnelle et aux prix

Offre alimentaire

- Tendances d'évolution de l'offre importée ou locale (quantités, prix et caractéristiques)
- Dispersion des caractéristiques (composition nutritionnelle) dans quelques grandes familles de produits
- Contraintes technologiques, économiques et de marché à la reformulation

Quantification des scénarios offre et demande

- Régimes alimentaires optimaux et quantification des effets offre/comportements sur la qualité nutritionnelle
- Gains de santé selon scénarios



Retombées

Impact de santé publique → impact santé de stratégies d'actions, en particulier pour groupes à plus hauts risques nutritionnels

Actions spécifiques pour **promouvoir les ressources et la production alimentaire locale**
→ développement et promotion des industries locales pour ↗ consommation d'aliments locaux

Valeur ajoutée : exploration spécifique des **marges de manœuvre pour l'industrie locale en termes d'amélioration de la qualité nutritionnelle** des produits, en particulier les scénarii de reformulation appropriés et les outils pour les réaliser

Participation DAAF et PARM → **transfert des connaissances et des résultats de recherche académique aux acteurs économiques ou aux décideurs en santé publique**

Communication



- **Séminaire intermédiaire avec tables rondes au printemps 2019**
- **Séminaire final avec tables rondes**
- **Newsletter sur l'avancée du projet tous les trimestres**
- **Communiqués de presse sur les publications scientifiques**



Merci pour votre attention !