

Naissance d'OPALINE... Rien ne l'arrêtera plus !



Numéro 1, Mai 2005

Nous l'avons tant désiré, nous avons tant travaillé à sa conception que nous avons fini par l'enfanter, cet **Observatoire des Préférences**. Comprendre l'origine de la variété des préférences alimentaires et observer leur évolution au fil de la vie de l'individu : vaste programme, délibérément ambitieux. Comment l'aborder autrement que par l'étude de la formation et de l'évolution des préférences alimentaires chez le nourrisson ? Dès sa naissance, le petit homme a-t-il déjà certaines préférences ? On sait qu'il existe une attirance innée pour le goût sucré, et un rejet pour l'amer, mais on ne sait pas vraiment si le régime alimentaire de la mère transmet *in utero* des « préférences au fœtus » ? Les mamans savent bien que le goût de leur lait varie en fonction de leur alimentation, mais qu'en perçoit et surtout qu'en retient le bébé allaité ? Puis vient la période de la diversification alimentaire, où l'on constate une grande variabilité de l'acceptation des nouveaux aliments par les enfants. Cette variabilité est-elle héritée de la variabilité des expositions sensorielles offertes par les mères ou bien existe-t-il des différences de « réactivité sensorielle » des nourrissons ? Comment mesurer la réactivité sensorielle à un âge où le langage n'est pas encore installé ? Enfin, la famille, la fratrie, la crèche, la nourrice, l'école, la cantine, les copains sont autant de sources

potentielles d'influence des préférences de l'enfant qui grandit : l'Observatoire s'y intéressera également dans l'avenir.

Mais pourquoi tout cela ?

Dans un monde où l'obésité infantile est devenue un véritable problème, nous pensons que la connaissance apportée par OPALINE pourrait suggérer des leviers pour des actions visant à un meilleur comportement alimentaire des enfants et des adolescents. Ces actions pourraient aussi bien prendre la forme d'une éducation au goût, davantage du ressort des pouvoirs publics, que d'une modification de l'offre de l'industrie agroalimentaire. A ce titre, il est rassurant de constater que nous avons déjà réussi à rassembler trois mécènes industriels autour de notre projet. Nous espérons en attirer d'autres prochainement. Il reste que **l'essentiel de notre financement** nous vient d'un fort soutien de **l'INRA et de l'INSERM** qui ont sélectionné notre projet dans le cadre d'un appel d'offre du Programme de Recherche en Nutrition Humaine (PRNH). De plus, le **Conseil Régional de Bourgogne** nous a déjà soutenus à deux reprises sur ce projet et sans lui nous n'aurions pas pu démarrer nos premiers travaux. Par delà ces financements publics, OPALINE s'inscrit maintenant dans la nouvelle dynamique locale **VITAGORA** qui a vu récemment Le Grand Dijon poser sa candidature pour être reconnu comme pôle de compétitivité en innovation sur le goût, la nutrition et la santé. OPALINE, comme VITAGORA, ne pouvait voir le jour qu'à Dijon !

Car OPALINE est avant tout une équipe de 13 chercheurs presque tous localisés sur le campus dijonnais et qui pour certains travaillent ensemble depuis plus de 20 ans. Pourtant, ils sont d'origines thématique et institutionnelle très différentes. OPALINE rassemble des chercheurs de l'INRA, de la Faculté de Médecine de Dijon et du CNRS. Beaucoup d'entre eux sont des spécialistes de l'analyse sensorielle, d'autres sont médecins, psychologues, sociologues, éthologues et statisticiens. Les sciences du goût, traditionnellement d'obédience biologique, ont fait un pacte avec les sciences humaines pour attaquer ce problème passionnant de la formation et de l'évolution des préférences.

Cette lettre viendra vous informer périodiquement des progrès de notre bébé OPALINE. Elle se veut courte et simple à lire, elle répond à un devoir d'information des institutions et des individus qui nous aident dans notre entreprise.

Longue vie à OPALINE !

Pascal Schlich



Alimentaire, un adjectif pas si élémentaire

Jour	Repas	Lieu
Jour 1	Déjeuner	<input checked="" type="checkbox"/> Domicile / <input type="checkbox"/> Hors domicile
Aliment ou boisson et toutes leurs caractéristiques (parfum, arôme, saveur, assaisonnement, accompagnement)		Liste des ingrédients des plats composés
Croquettes râpées, ail, citron		
Fraise, échalote, vinaigrette		
Cuisse de lapin, moutarde		
Purée de pommes de terre, beurre, gruyère râpé		
Munster		
Pain au moix		
Petit suisse au chocolat		
Banane		
Café, sucre		
Jus d'orange		

Une page de carnet de suivi alimentaire conçu par Christine Lange

Le qualificatif *alimentaire* renvoie

- tantôt au mot *aliment* et signifie alors "qui peut servir d'aliments" (*denrées, pâtes alimentaires*) ou "relatif aux aliments" (*intoxication, industrie, technologie, additif, allergie alimentaire*).

- tantôt au mot *alimentation*, lequel a deux sens : 1° "action, manière d'alimenter, de s'alimenter" ; 2° "aliments consommés".

Le premier sens (action, manière) touche au *comportement*, c'est-à-dire "comment on mange". *Prise alimentaire, rythme alimentaire, préférences alimentaires* ou *choix alimentaires* utilisent cette acception. Le second concerne le résultat de ce comportement, la *consommation*, "ce qu'on mange". *Alimentaire* a ce sens quand il qualifie *apport, ration, besoins, régime, sécurité* ou *aide*.

Des expressions anciennes (*hygiène alimentaire*) ou récentes (*habitudes alimentaires, équilibre alimentaire, éducation alimentaire, guide alimentaire*) sont équivoques. S'agit-il de comportement, de consommation ou d'une combinaison des deux ?

Cette ambiguïté peut brouiller le discours d'autant que le comportement influe sur la consommation. Ainsi *grignotage, distributeur, restauration rapide* caractérisent des habitudes alimentaires... de comportement. *Barre chocolatée, boisson sucrée, hamburger-frites* sont des habitudes alimentaires... de consommation. L'anathème parfois jeté sur un comportement (le grignotage) retentit sur l'aliment (la barre chocolatée) que l'auditeur lie inconsciemment à

ce comportement. Le même bonbon (consommation) est, en termes de comportement, une *cochonnerie* dans le distributeur du collègue et une *friandise* dans l'arbre de Noël des grands-parents. *Goûter* est tantôt un repas (comportement), tantôt un aliment (consommation), menu de ce repas. Au Soudan, l'expression *mauvaise alimentation* concerne la consommation ; en France, elle qualifie plus souvent un comportement.

Parler de *consommation alimentaire*, c'est privilégier, dans l'alimentation, la fonction nutritionnelle (apports en énergie et en nutriments). Parler de *comportement alimentaire*, c'est s'intéresser aussi aux autres fonctions (convivialité, symbolisme, plaisir) qui sont "au service" de la consommation et de la fonction nutritionnelle.

Les études sur l'alimentation des nourrissons français ont, jusqu'à présent, plutôt porté sur la consommation : mesure des apports alimentaires (lait, céréales, viande...) et des apports nutritionnels qui en résultent (protides, calcium, vitamine C...). Elles ont permis d'ajuster la composition des préparations industrielles (lait notamment) et les recommandations (guide alimentaire) pour éviter les carences nutritionnelles. Les études, et donc les connaissances, sur le comportement alimentaire des nourrissons français (rythmes, choix, préférences, refus, variété, environnement, sensibilité, olfaction, gustation...) sont plus rares ou plus limitées. La transposition des conclusions d'études étrangères se heurte aux différences de contexte... alimentaire.

OPALINE privilégie les éléments comportementaux dont résultent les consommations. Les carnets alimentaires que chaque mère complète régulièrement pour elle-même et son enfant sont des outils nécessaires pour appréhender objectivement les comportements et les consommations qui en découlent. Mais les aliments ne sont pas pesés. Ils ne seront pas traduits en termes nutritionnels. On préfère donc parler de **carnets de suivi alimentaire** que de carnets de consommation.

Dr Vincent Boggio

OPALINE en pratique

OPALINE **observe** l'alimentation de la mère et de l'enfant de la fin de la grossesse jusqu'au deuxième anniversaire de l'enfant.

Avant de s'engager dans l'étude, les parents reçoivent une information complète au cours d'une réunion collective ou d'un rendez-vous particulier.

Le suivi commence au cours du dernier trimestre de grossesse (idéalement au 7^{ème} mois) et associe pendant 2 ans :

- des carnets de suivi alimentaire qualitatif pour la mère et l'enfant
- des jeux de comportement olfactif et gustatif filmés à 6 mois, un an et 18 mois
- des entretiens avec les parents concernant l'alimentation.

OPALINE au fil du temps

La première réunion d'information a eu lieu le 25 janvier 2005 : 12 futures mères ont commencé l'étude à ce moment. Mi-mai, elles sont 53 à participer à OPALINE.

Nous les rencontrons à deux reprises au cours de leur grossesse, pour leur expliquer le fonctionnement des carnets puis pour parler de leur alimentation, et en particulier des changements intervenus depuis qu'elles sont enceintes. Les mères ont donc commencé à remplir consciencieusement leurs carnets de suivi alimentaire pendant la grossesse (merci à toutes !) et certaines en sont maintenant aux carnets d'après naissance puisque, à notre connaissance, 26 bébés sont nés depuis le 28 février, 9 filles et 17 garçons.

Nous rendrons une nouvelle visite aux familles quand l'enfant aura environ 3 mois.

On a parlé d'OPALINE

et des études antérieures qui ont contribué à sa naissance

- Dans le Bien Public du 16 avril
- Dans le Grand Dijon du mois de mai
- Sur les ondes de RTL
- Sur M6, émission E=M6 en mars 2005

OPALINE, qui est-ce ?

Une équipe de chercheurs d'horizons différents :

- **Université de Bourgogne** : Vincent Boggio
- **Centre Européen des Sciences du Goût (CESG)**: Christine Lange, Caroline Laval, Luc Marlier, Benoist Schaal, Pascal Schlich
- **INRA. Unité Flaveur-Vision-Consommateur (FLAVIC)** : Claire Chabanet, Sylvie Issanchou, Sandrine Monnery-Patris, Sophie Nicklaus, Annabelle Vincent
- **INRA. Laboratoire de Recherche sur la Consommation (CORELA, Ivry-Sur-Seine)** : Séverine Gojard, Elisabeth Gessat-Anstett

Deux coordonnateurs:

- ..Recrutement et suivi des mères et des bébés :
Caroline Laval (03 80 68 16 37 - laval@cesg.cnrs.fr)
- ..Aspects scientifiques et institutionnels du projet:
Pascal Schlich (03 80 68 16 38 - schlich@cesg.cnrs.fr)

Des futures mamans, leurs conjoints et... des bébés !

Bienvenue à :

Nina, née le 28 février	Clotilde, née le 14 avril
Inès, née le 1er mars	Lilou, née le 14 avril
Titouan, né le 6 mars	Gabriel, né le 21 avril
Bastien, né le 10 mars	Alice, née le 22 avril
Martin, né le 11 mars	Lucie, née le 26 avril
Victor, né le 11 mars	Noé, né le 26 avril
Baptiste, né le 13 mars	Blaise, né le 26 avril
Erwan, né le 24 mars	Robin, né le 2 mai
Solène, née le 31 mars	Melchior, né le 5 mai
Aurélien, né le 1 ^{er} avril	Marie, née le 7 mai
Hugo, né le 4 avril	Robin, né le 8 mai
Ilham, né le 8 avril	Océane, née le 9 mai
Jules, né le 11 avril	Joseph, né le 10 mai

Et à tous ceux qui viennent de pointer leur bout du nez sans déjà nous l'annoncer ! Ils seront dans le prochain numéro à paraître fin septembre.

Un grand merci aux familles pour toutes les photos, faire-parts et messages que nous recevons avec grand plaisir à l'occasion de ces naissances.