

Préférences et comportements alimentaires vis-à-vis du gras, du salé et du sucré

Le projet EpiPref vise à mieux comprendre les comportements vis-à-vis des aliments gras, salés et sucrés en étudiant les consommations alimentaires, les préférences déclarées ou observées lors de tests sensoriels, les représentations et croyances nutritionnelles et la composition salivaire.

Contexte

Une consommation excessive d'aliments gras, salés ou sucrés est nuisible à la santé. Même si elles sont entendues du public, les recommandations nutritionnelles visant à éviter ces comportements à risque restent trop partiellement suivies. L'épidémiologie propose des méthodes fondées sur des questionnaires, pour repérer de telles surconsommations, mais il n'existe pas d'outil pour mesurer, de façon quantitative, l'attrance liée au plaisir que donnent la consommation des aliments considérés comme gras, salés ou sucrés. Le projet vise donc à pallier ce manque en élaborant les outils nécessaires pour réaliser un « phénotypage » des préférences vis-à-vis des aliments gras, salés et sucrés et à estimer dans quelle mesure cette caractérisation sensorielle permet d'expliquer les consommations alimentaires.

Approche

Le projet propose la mise au point d'un outil d'analyse sensorielle consistant en une **batterie de tests de préférence**, chacun basé sur un aliment décliné à différents niveaux de gras, de salé ou de sucré et permettant de couvrir la diversité des aliments vecteurs de ces expositions sensorielles. En parallèle, un **questionnaire de mesure des préférences** auto-déclarées vis-à-vis des aliments gras, salés et sucrés sera développé et validé selon une approche plus épidémiologique.

Le questionnaire de mesure des préférences sera administré à 6 000 sujets. Parmi eux, 500 passeront la batterie de tests de préférence, répondront à des questionnaires de comportement alimentaire et rempliront un relevé de leurs consommations. De plus, un "**classificateur sensoriel**" des aliments sera développé afin d'évaluer, au moyen des relevés de consommation alimentaire, l'exposition des consommateurs aux sensations de gras, de salé et de sucré. Enfin, une analyse de la salive des 500 sujets tentera de relier certains de ses constituants aux différents phénotypes sensoriels observés.

Partenaires et financeurs

Dans ce projet, l'expertise en analyse sensorielle, sociologie et physiologie sera apportée par les unités de recherches de Dijon (Centre des Sciences du Goût et FLAVIC) et celle en épidémiologie et nutrition, par l'UREN du CRNH de Bobigny. Les tests sensoriels seront déployés partout en France grâce aux centres ACTIA associés à l'INRA au sein du réseau mixte technologique Sensorialis. Le CEDUS participe au projet pour son expertise dans le domaine du sucre et le soutient financièrement.

Le projet est financé par l'Agence Nationale de la Recherche dans le cadre du programme ALIA 2008, par le Département AlimH de l'INRA et par une bourse postdoctorale du Ministère de la Recherche. Il est également labellisé par le pôle de compétitivité Vitagora « Goût, Nutrition, Santé ».

Caractère innovant et retombées escomptées du projet

Le développement de ces nouveaux outils permettra de contribuer de façon originale à la compréhension des comportements alimentaires. En croisant les résultats des tests sensoriels et des préférences auto-déclarées, il sera possible de définir leur champ propre d'applicabilité et de validité. Dans les nombreuses études où l'on dispose de relevés de consommation, le « classificateur sensoriel » permettra de décrire, du point de vue de l'exposition sensorielle, les comportements alimentaires des consommateurs ou groupes de consommateurs (âge, sexe, culture ...). Cette étude permettra finalement de comprendre les comportements alimentaires des consommateurs en prenant en compte leurs croyances nutritionnelles, leurs préférences vis-à-vis des aliments gras, salés ou sucrés et leur exposition à ces sensations via l'alimentation.

Ces outils pourraient être à l'origine de la création d'un « **Observatoire des Préférences** » qui viserait à suivre l'évolution des préférences d'une population pour les aliments gras, salés et sucrés sur plusieurs années et à mieux comprendre, voire anticiper, l'évolution des comportements alimentaires.