

# L'épidémiologie nutritionnelle pour et par les diététicien-ne-s

Angéline Chatelan

*Diététicienne ASDD*

*MSc Santé Publique Nutrition*

*Doctorante en Sciences de la Vie, Option Santé Publique*

*Institut Universitaire de Médecine Sociale et Préventive (IUMSP/CHUV), Lausanne*



IUMSP - Institut universitaire de  
médecine sociale et préventive



UNIL | Université de Lausanne



# Epidémiologie

*“upon”*  
epidemiology  
*“study”*  
*“people”*

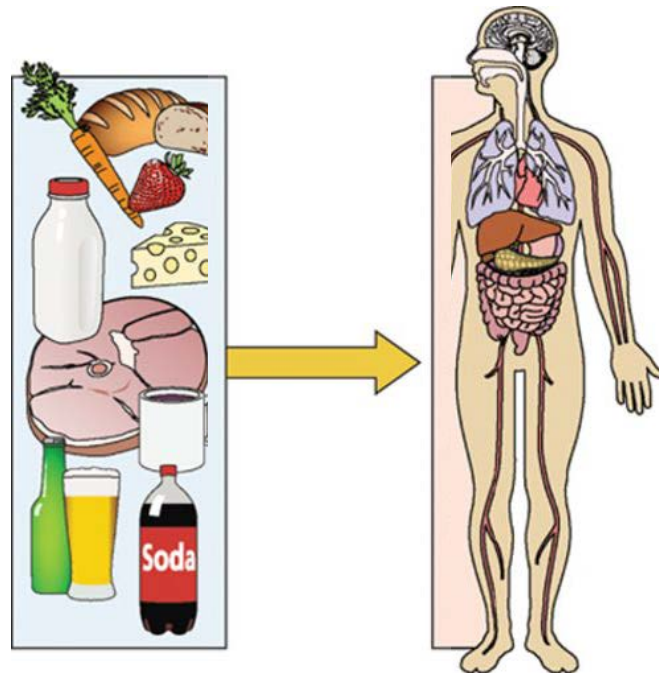
A diagram illustrating the etymology of the word 'epidemiology'. The word is written in a sans-serif font. The prefix 'epi' is in black, 'dem' is in orange, and 'iology' is in grey. Three curly braces are used to group parts of the word: a black brace above 'epi' with the label 'upon' in italics; an orange brace below 'dem' with the label 'people' in italics; and a grey brace above 'iology' with the label 'study' in italics.

Qui sont malades/sains dans les populations? Pourquoi?

Comment prévenir les maladies?

# Epidémiologie nutritionnelle

« *Epidémiologie centrée sur le lien entre alimentation et santé/maladie.* »

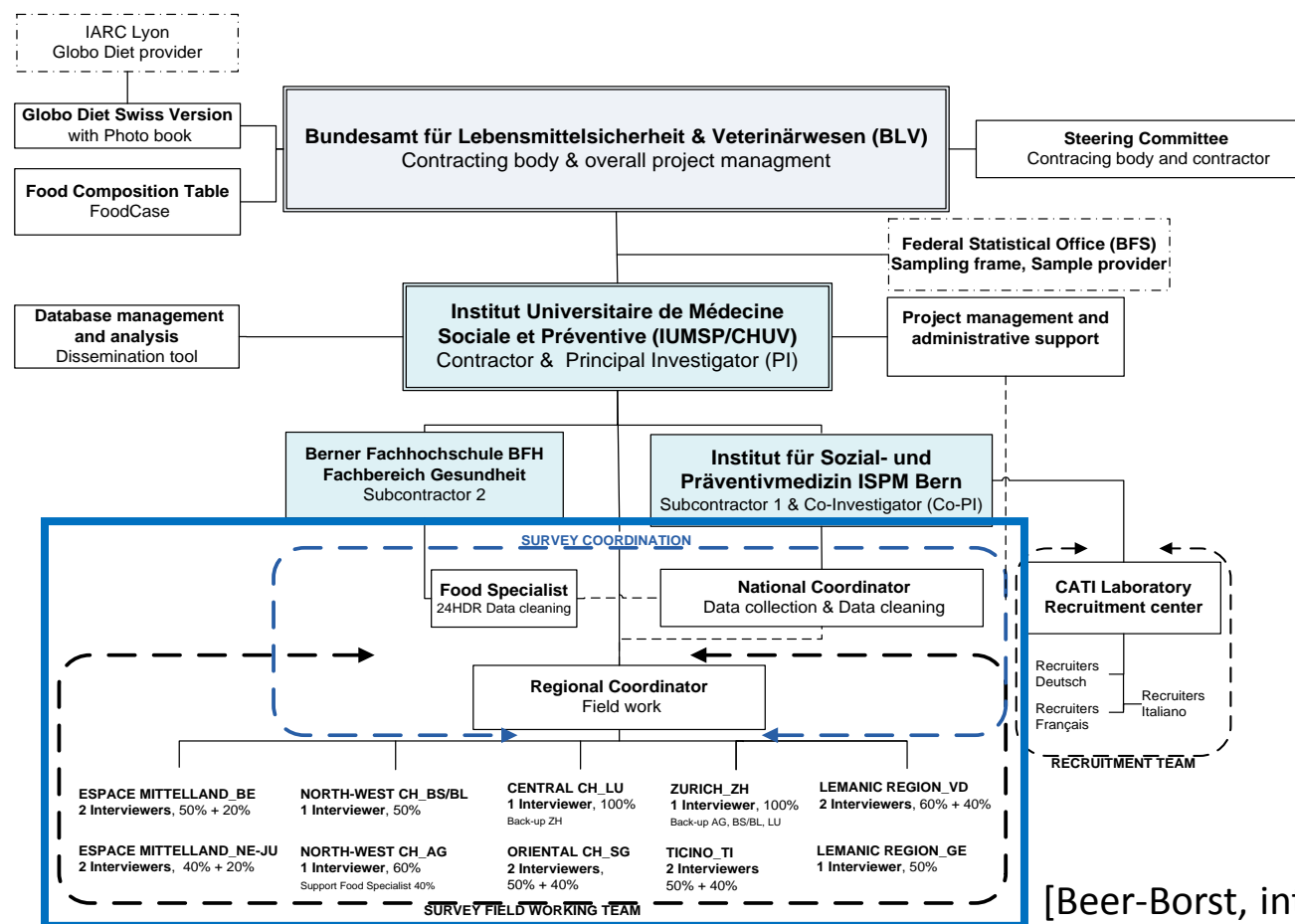


# Pour les diététicien-ne-s



# 1. Emplois (1)

Exemple: menuCH - Plusieurs diététicien-ne-s ont été impliquées dans l'équipe

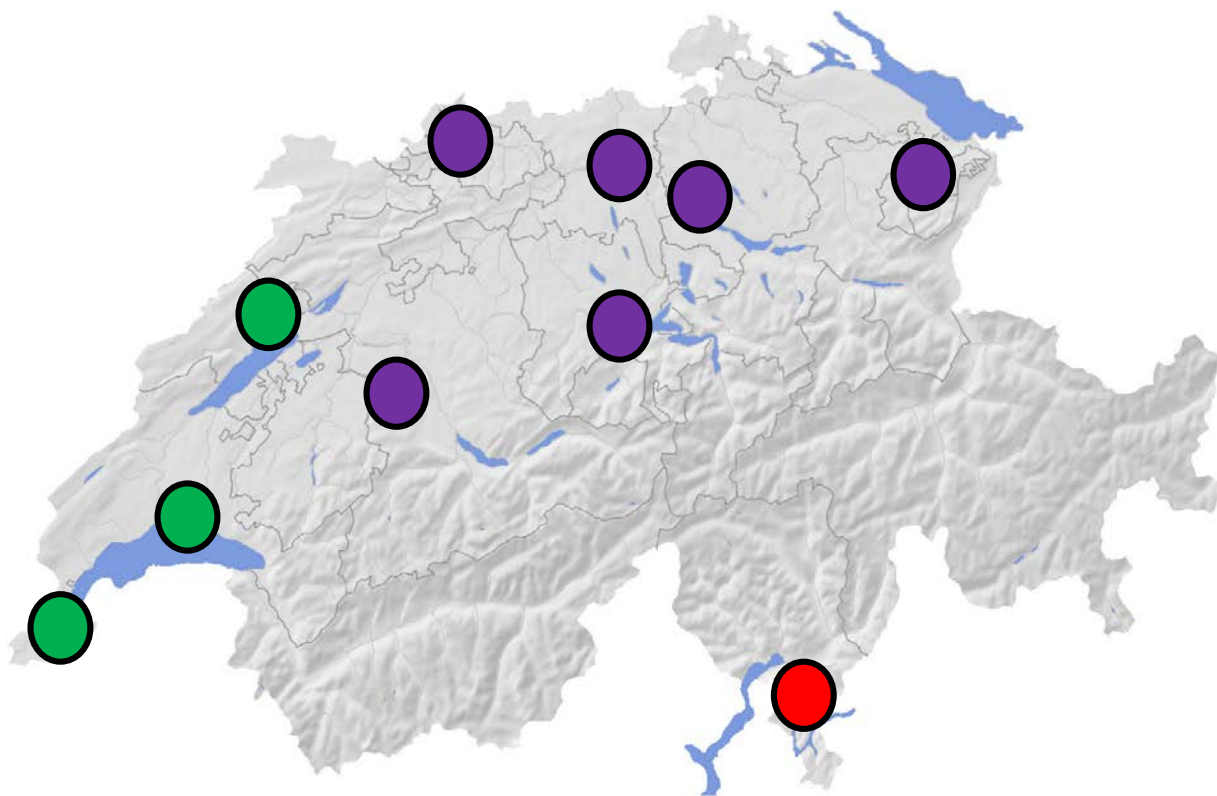


[menuCH: projet de l'OSAV réalisé en collaboration avec l'OFSP]

[Beer-Borst, internal document, 2015]

# 1. Emplois (2)

Exemple: menuCH – Exemples d'activités impliquant des diététicien-ne-s



## Collecte de données:

**Allemand:** 7 diététicien-ne-s

**Français:** 3 diététicien-ne-s

**Italien:** 1 diététicien-ne

## Coordination de la collecte de données

2 diététicien-ne-s

## Nettoyage des données

2 diététicien-ne-s

## Analyses des données (résultats)

2 diététicien-ne-s

## 2. Données et références (1)

Accès à des données scientifiques et références  
utiles à notre profession



## 2. Données et références (2)

Exemple: [www.menuch.ch](http://www.menuch.ch)

*Est-ce que les Suisses suivent  
la Pyramide Alimentaire ?*



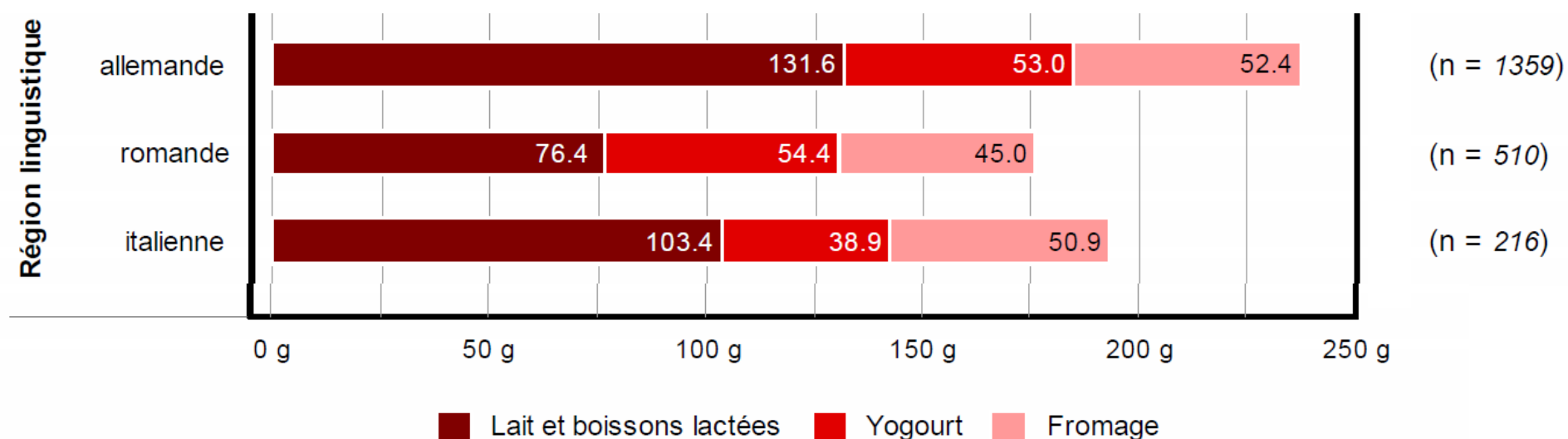
[Créé par la Société Suisse de Nutrition et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, 2017]



## 2. Données et références (3)

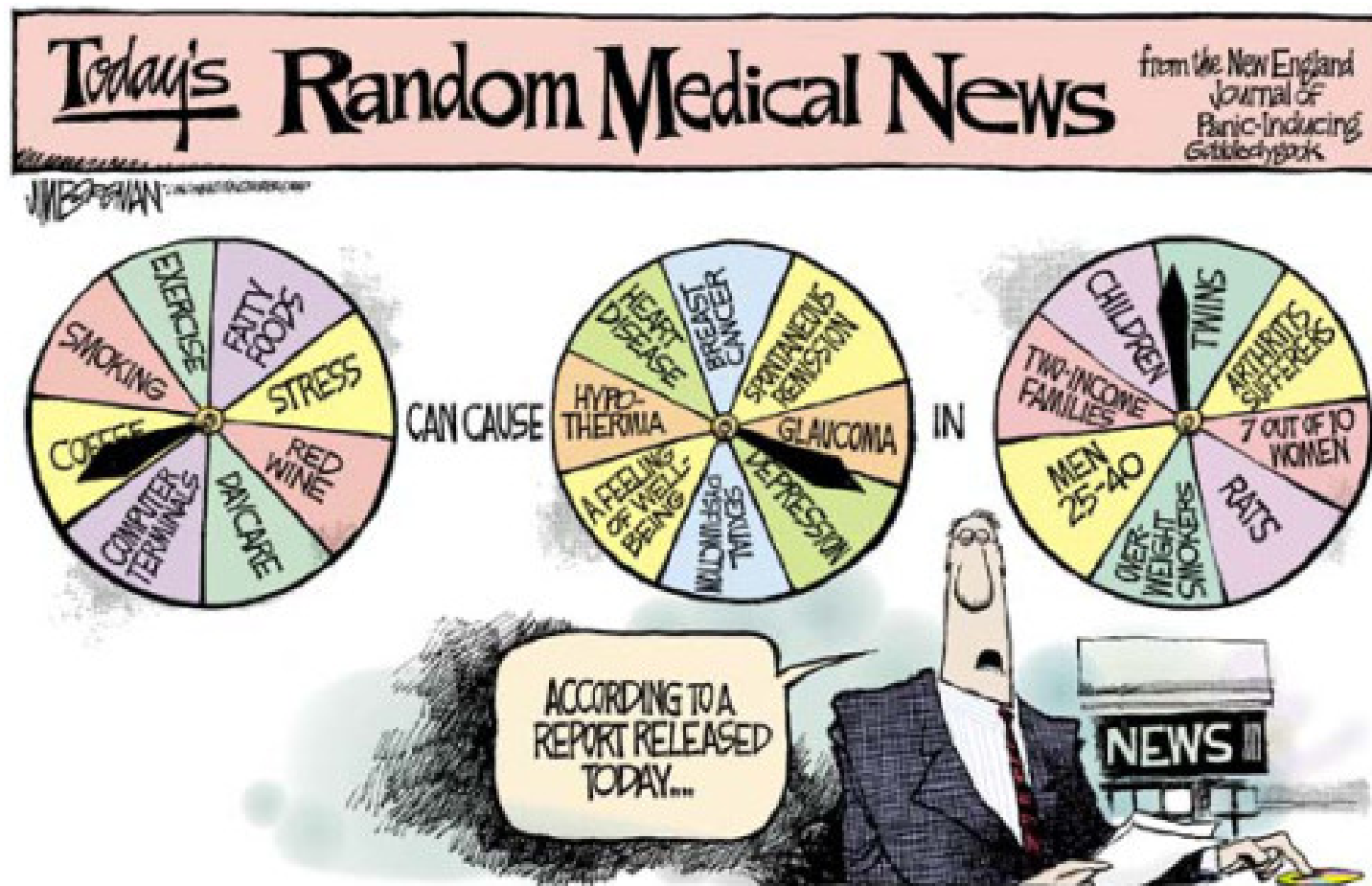
Exemple: [www.menuch.ch](http://www.menuch.ch)

*Quelle est la consommation de lait et produits laitiers en Suisse ?*



[Créé par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, 2017]

# Par les diététicien-ne-s



# 1. Compétences spécifiques (1)

1. Capacité à évaluer la consommation alimentaire
2. Connaissance de la composition des aliments
3. Connaissance des recommandations nutritionnelles

# 1. Compétences spécifiques (2)

Exemple: menuCH

→ Mener des rappels de 24-heures



# 1. Compétences spécifiques (3)

Exemple: menuCH

→ Classification des aliments en groupes selon la pyramide alimentaire suisse



|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Sucres ajoutés              |                            |
| Gâteaux, desserts et glaces |                            |
| Produits chocolatés         |                            |
| Autres sucreries            |                            |
| Snacks salés                |                            |
| Sodas sucrés et light       |                            |
| Bière                       |                            |
| Vin et autres alcools       |                            |
|                             | Huile végétale             |
|                             | Beurre                     |
|                             | Crème et sauces grasses    |
|                             | Noix et graines            |
| Lait                        |                            |
| Yogourt et séré             |                            |
| Fromage mou                 |                            |
| Fromage dur                 |                            |
| Viande rouge                |                            |
| Volaille et autres viandes  |                            |
| Charcuteries                |                            |
| Poisson et crustacés        |                            |
| Autres produits protéinés   |                            |
|                             | Pommes de terre            |
|                             | Pain                       |
|                             | Pâtes et riz               |
|                             | Autres produits céréaliers |
| Légumes                     |                            |
| Fruits                      |                            |
| Jus 100%                    |                            |
|                             | Café                       |
|                             | Thé                        |
|                             | Eau                        |

# 1. Compétences spécifiques (4)

Exemple: menuCH. Grâce à des diététicien-ne-s entre autres, nous avons

*Résultats pour tous*

*Données pour les chercheurs*

*Publications scientifiques*



[www.menuch.ch](http://www.menuch.ch)





<https://menuch.iumsp.ch/index.php/home>

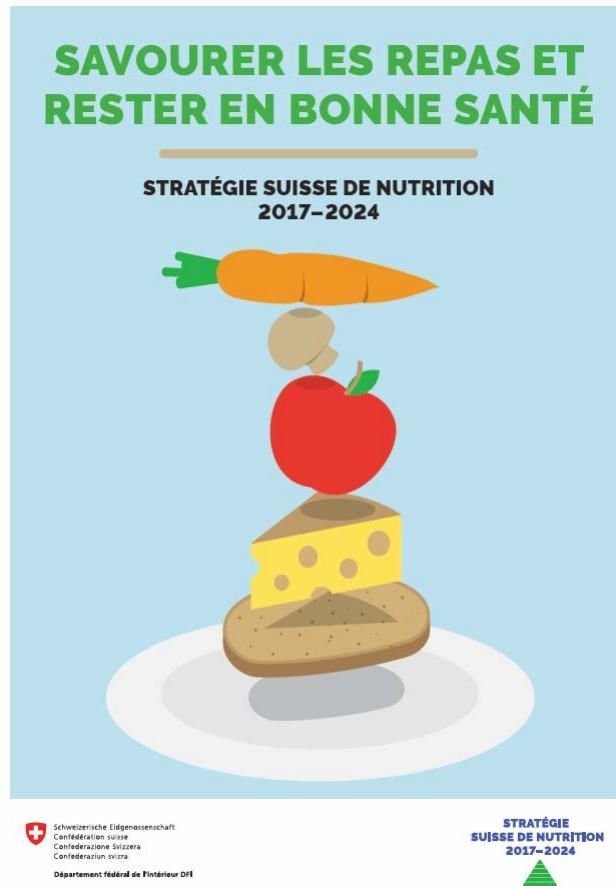


Article

**Major Differences in Diet across Three Linguistic Regions of Switzerland: Results from the First National Nutrition Survey *menuCH***

Angeline Chatelan <sup>1</sup> , Sigrid Beer-Borst <sup>2</sup>, Alex Randriamiharisoa <sup>1</sup>, Jerome Pasquier <sup>1</sup>, Juan Manuel Blanco <sup>1</sup>, Stefan Siegenthaler <sup>3</sup>, Fred Paccaud <sup>1</sup>, Nadia Slimani <sup>4</sup>, Genevieve Nicolas <sup>4</sup>, Esther Camenzind-Frey <sup>5</sup>, Christine Anne Zuberbuehler <sup>5</sup> and Murielle Bochud <sup>1,\*</sup> 

# 1. Compétences spécifiques (5)



- Ce processus a été utile pour la Stratégie suisse de nutrition 2017-2024
- Consultation de l'ASDD



[Disponible gratuitement à : <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie.html>]

## 2. Regard critique (1)

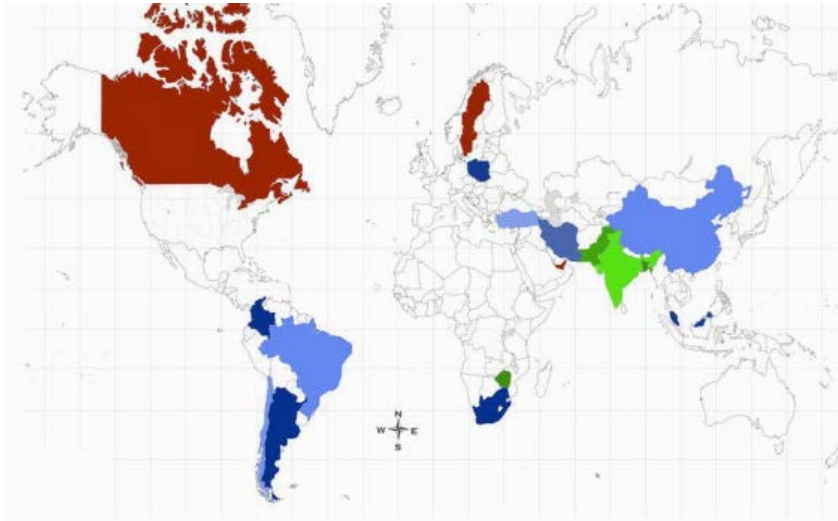
- Sur les méthodes et les conclusions d'études scientifiques
- Sur les implications pratiques des recommandations grâce à notre vision globale sur l'alimentation, notamment sur ses aspects
  - biochimiques,
  - médicaux,
  - sociaux,
  - psychologiques, et
  - environnementaux.



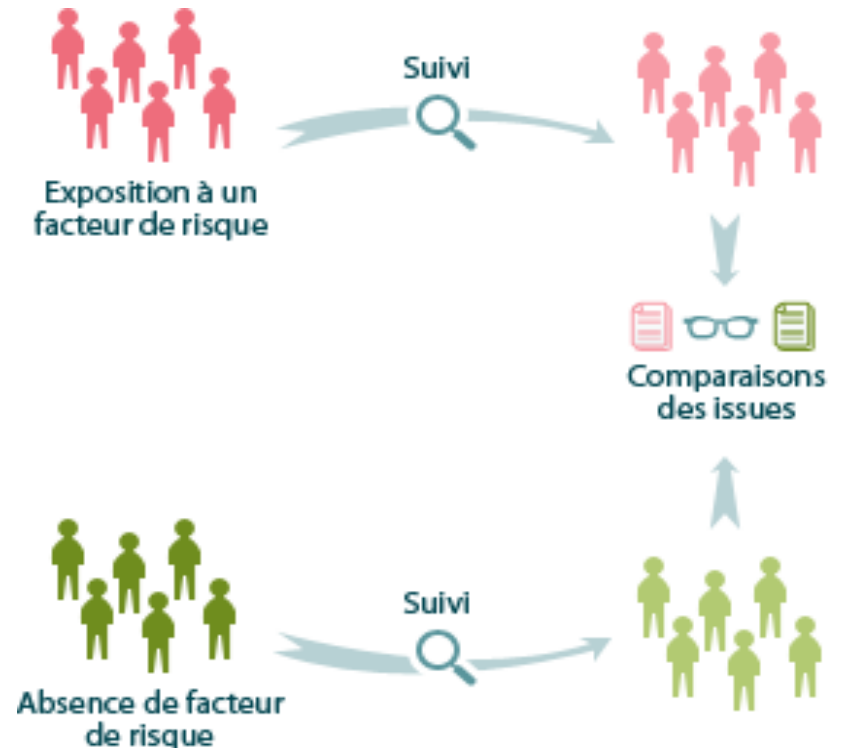
## 2. Regard critique (2)

Exemple: Etude PURE - Etude de cohorte prospective

- 135'000 adultes entre 35-70 ans, suivis sur 7 ans
- 18 pays
- Food Frequency Questionnaire à baseline



[Teo, 2009, American Heart Journal]



## 2. Regard critique (3)

### Etude PURE - Conclusions

« La consommation **élevée de glucides** (plus de 60 % des calories) est associée à un **risque accru de mortalité**, tandis qu'un apport **plus élevé en graisse** (incluant graisses saturées) **diminue le risque** de mortalité. »

« La consommation de **fruits, légumes et légumineuses** est associée à une meilleure santé et une réduction de la mortalité, mais cet **effet protecteur** est **maximal à 3 portions par jour**. »



[Dehghan, 2017, The Lancet]

[Miller, 2017, The Lancet]

## 2. Regard critique (4)

Etude PURE – Pensez-vous que les résultats du FFQ sont plausibles ?

Oui / Plutôt oui / Plutôt non / Non

Glauben Sie, dass die Ergebnisse des FFQ plausibel sind?

Ja / Eher ja / Eher nein / Nein

|   | PURE - Personnes du Canada,<br>Suède et Pologne (n=15'000) |
|---|--|
| Age (moyenne)   | 53 ans   |
| Hommes  | 44%  |
| Apport énergétique total<br>Exclu si < 500 kcal ou > 5'000 kcal | ? kcal   |
| Energie issue des glucides                                      | 52 %   |
| Energie issue des graisses totales                              | 31 %   |
| Portions de fruits et légumes (moyenne, sans jus)               | 5.5 par jour   |

## 2. Regard critique (5)

### Etude PURE – Comparaison avec Canadian Community Health Survey

|   | PURE - Personnes du Canada, Suède et Pologne (n=15'000) | Statistics Canada (n=20'000)                    |
|---|---|---|
| Age (moyenne)   | 53 ans  | > 19 ans  |
| Hommes  | 44%   | 50%   |
| Apport énergétique total<br>Exclu si < 500 kcal ou > 5'000 kcal | ? kcal  | 1'978 kcal (19-50 ans)<br>1'762 kcal (> 51 ans) |
| Energie issue des glucides                                      | 52 %  | 48 %  |
| Energie issue des graisses totales                              | 31 %  | 32 %  |
| Portions de fruits et légumes (moyenne, sans jus)               | 5.5 par jour  | <b>3.7 par jour</b> [Black, 2013]               |

En Chine (40% de l'échantillon): 17% de graisses totales alors que d'autres études nationales montrent > 30%

→ **Evaluation de la consommation alimentaire probablement imprécise**

## 2. Regard critique (6)

### Etude PURE – Caractéristiques des participants dans le monde

| Consommation de fruits, légumes et légumineuses            | Mange < 1 portion par jour (N=9'082, 7%) | ... | Mange ≥ 2 et <3 portions par jour (N=35'128, 26%) | ... | Mange ≥ 8 portions par jour (N=11'163, 8%) |
|--|--|-----|---|-----|--|
| Age (moyenne)  | 49 ans                                   |     | 50 ans  |     | 51 ans                                     |
| Formation post-secondaire                                  | 34 %                                     |     | 58 %  |     | 66 %                                       |
| Vivent en ville  | 32%                                      |     | 47%   |     | 66%  |
| Apport énergétique total<br>Exclu si < 500 ou > 5'000 kcal | 1'442 kcal                               |     | 1'847 kcal  |     | 2'869 kcal                                 |
| Féculents (moyenne par jour)                               | 605 g                                    |     | 508 g   |     | 545 g                                      |
| Viande rouge (moyenne par jour)                            | 33 g                                     |     | 57 g  |     | 94 g                                       |
|  | = Pauvreté ?                             |     |   |     | = Mode de vie occidental ?                 |

→ **Participants incomparables** (pauvreté, accès aux soins, sédentarité, pays très divers, etc.)

## 2. Regard critique (7)

Contre-exemple: Etude PURE – Discutée dans la presse par les diététicien-ne-s

Le problème, c'est que les résultats ne permettent pas de dire que les glucides sont pires pour la santé que le gras; ou que manger gras n'est finalement pas si mauvais pour la santé que ça.

# En résumé, la recherche ...

## **Plus-values pour la communauté des diététicien-ne-s**

- Emplois
- Informations utiles à notre profession
- Visibilité de la profession

## **Plus-values offertes par les diététicien-ne-s à la communauté**

- Compétences spécifiques
- Vision globale sur l'alimentation
- Regard critique sur les études publiées

**Ces plus-values s'appliquent à tout type de recherche(s)**