



HAL
open science

Évaluation de la validité du score de diversité ALAPAGE avec des indicateurs de qualité nutritionnelle de l'alimentation de seniors en France (INCA3) [eposter]

Roger F. Prat, Rozenn Gazan, Anne-Fleur Jacquemot, Dubois Christophe,
Catherine Feart, Nicole Darmon, Eric O. Verger

► To cite this version:

Roger F. Prat, Rozenn Gazan, Anne-Fleur Jacquemot, Dubois Christophe, Catherine Feart, et al..
Évaluation de la validité du score de diversité ALAPAGE avec des indicateurs de qualité nutritionnelle
de l'alimentation de seniors en France (INCA3) [eposter]. Journées Francophones de Nutrition (JFN
2021), JFN, Nov 2021, Online, France. hal-03463619

HAL Id: hal-03463619

<https://hal.inrae.fr/hal-03463619>

Submitted on 2 Dec 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



P113

Évaluation de la validité du score de diversité ALAPAGE avec des indicateurs de qualité nutritionnelle de l'alimentation de seniors en France (INCA3)

R. Prat¹, R. Gazan¹, A.-F. Jacquemot², C. Dubois³, C. Féart⁴, N. Darmon⁵, E. O. Verger^{5,*}

¹MS-Nutrition, ²Observatoire Régional de la Santé Provence-Alpes-Côte d'Azur, ³Trophis, Marseille, ⁴UMR 1219, Univ. Bordeaux, Inserm, Bordeaux Population Health Research Center, Bordeaux, ⁵MoISA, Univ Montpellier, CIRAD, CIHEAM-IAMM, INRAE, Institut Agro, IRD, Montpellier, France

*Adresse email de l'auteur correspondant: eric.verger@ird.fr

Introduction et but de l'étude: Une alimentation adéquate est un élément clé du vieillissement en bonne santé. L'intervention « Alimentation et activité physique du sujet âgé » (ALAPAGE) fait l'hypothèse qu'il est possible d'améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation de seniors vivant à domicile grâce à des ateliers collectifs co-construits entre professionnels de la prévention, seniors et chercheurs, et intégrant des activités pédagogiques ciblant notamment la diversité alimentaire. L'objectif de ce travail était de valider qu'un score de diversité développé spécifiquement pour les seniors dans le cadre du projet ALAPAGE reflète bien la qualité nutritionnelle de leurs régimes alimentaires.

Matériel et méthodes: Les apports alimentaires et nutritionnels d'un échantillon représentatif d'adultes de 60 ans et plus, résidant en France (n=696), ont été calculés à partir des données de la troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA3). Le score de diversité ALAPAGE (DAS) est fondé sur les occurrences de consommation de 20 catégories d'aliments, calculées, selon les catégories, à partir de trois rappels de 24 heures ou d'un questionnaire de fréquence. Des points positifs ou négatifs sont attribués selon que la consommation de ces catégories est promue ou limitée dans les recommandations alimentaires en vigueur, et sommés pour obtenir le DAS. Afin d'apprécier la validité du DAS, les coefficients de corrélation de Pearson du DAS avec les apports énergétiques, le PANDiet et ses sous-scores d'Adéquation et de Modération, le Mean Adequacy Ratio (MAR) et la Densité Énergétique Solide (DES) ont été estimés.

Résultats et Analyse statistique: Au sein de l'échantillon, le DAS moyen était de 53 ± 17 et suivait une distribution normale. Les catégories alimentaires qui contribuaient le plus à l'augmentation du DAS étaient les fruits, les légumes et les produits céréaliers complets ($r \geq 0,52$ pour ces trois catégories; $p < 0,01$). Le DAS était positivement corrélé aux indicateurs d'adéquation nutritionnelle ($r = 0,43$ pour le PANDiet, $0,29$ pour le sous-score d'Adéquation et $0,28$ pour le MAR; $p < 0,01$) et inversement corrélé à la DES ($r = - 0,39$; $p < 0,01$). Le DAS n'était corrélé ni aux apports énergétiques, ni au sous-score de Modération ($r = 0,001$ et $0,05$ respectivement; NS).

Conclusion: Ce nouveau score de diversité alimentaire reflétait bien la qualité nutritionnelle de l'alimentation, indépendamment des apports énergétiques. Par ailleurs, une plus grande diversité selon le DAS n'était pas corrélée aux aspects négatifs de l'alimentation, contrairement à d'autres scores de diversité alimentaire. Reposant sur une simple mesure des occurrences de consommation, le DAS est un outil facile à déployer pour estimer la qualité nutritionnelle de l'alimentation. Il sera utilisé pour évaluer l'impact de l'intervention ALAPAGE sur la diversité de l'alimentation des seniors.

Conflits d'intérêts: R. Prat: Aucun conflit à déclarer, R. Gazan est employé(e) de MS-Nutrition, A.-F. Jacquemot: Aucun conflit à déclarer, C. Dubois: Aucun conflit à déclarer, C. Féart est consultant chez Laboratoire Lescuyer et Synadiet, a un conflit d'intérêt avec Danone Research et Nutricia (compensation financière pour des conférences), N. Darmon est consultant chez CS Numalim, Codeps 13, Unijus, Institute for a Positive Food (2021); Ville de Nantes, Axa Projects, Link-Up, Sainsbury, Ireps Occitanie, CS Numalim (2020); CD54, Regards Santé (2019); Université de Wageningen/FAO, Danone Nutricia, Link-up (2018); Ville de Grenoble, Carrefour Interdis, CNIEL, Nestec SA (2017), E. Verger: Aucun conflit à déclarer