

[EPIPREF]

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

Coordinateur : Pascal SCHLICH - CSGA, INRA Dijon - www.epipref.fr

[Contexte]

La surconsommation d'aliments gras, salés ou sucrés est nuisible à la santé. Les recommandations nutritionnelles sont entendues par les consommateurs mais restent trop peu suivies car l'attirance pour ces produits est souvent plus forte que la raison. L'épidémiologie permet de repérer ces surconsommations, en revanche elle ne permet pas de mesurer l'attirance liée au plaisir fourni par ces sensations de gras, de salé ou de sucré.

[Objectifs]

- Développer des outils de mesure spécifiques selon des approches sensorielles et épidémiologiques, pour réaliser un « phénotypage » des préférences pour les sensations de gras, de salé et de sucré.
- Elaborer un « classificateur sensoriel » des aliments pour évaluer, au moyen des relevés de consommation alimentaire, l'exposition des consommateurs aux sensations de gras, de salé et de sucré.
- Mettre en évidence la relation entre la composition salivaire des individus et leur perception et préférence pour le gras, le salé et le sucré.

Le projet s'organise autour des workpackages principaux suivants :

WP2 et 3 : Mesure des préférences déclarées vis-à-vis du gras, du salé et du sucré.

WP4 : Evaluation des représentations et croyances nutritionnelles.

WP5 et 8 : Tests sensoriels sur des gammes de produits décrivant un gradient de gras, de sel ou de sucre.

WP6 : Définition du profil sensoriel de nombreux aliments afin d'évaluer l'exposition au gras, au salé et au sucré à partir de relevés de consommation.

WP7 : Prélèvements de salive sur les sujets de l'étude et analyse de la composition salivaire.

[Résultats attendus]

Ce projet vise à mieux comprendre les comportements alimentaires vis-à-vis du gras, du salé et du sucré, en croisant des données relatives à la consommation, aux préférences, aux croyances nutritionnelles et à la composition salivaire des consommateurs.

[4 Partenaires]

INRA - UMR 1324 Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA), Dijon • Université Paris 13 - UMR U557 • Actilait Maisons du goût • Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre (CEDUS)

[Caractéristiques générales]

- Environ **20 personnes** impliquées dans le projet
- Budget total : **2 200 000 euros**
dont financement ANR 549 712 euros
- Début et durée du projet : Janvier 2009 – **36 mois**
- Participation centre ACTIA **Actilait Maisons du goût** et labellisation pôle de compétitivité **VITAGORA**