

Comportements alimentaires en Polynésie française

Colloque UPF-INED-MSP-P

Université de Polynésie française
Le 29 août 2023

Mathieu BOLDUC, Chargé d'étude à l'ISPF

Comportements alimentaires en Polynésie française

- Contexte et problématique
- Méthodologie
- Résultats
 - Par catégories d'aliments
 - Par subdivision
 - Selon les ressources
 - Par régimes alimentaires identifiés
- Références intéressantes

Contexte et problématique

Quelques chiffres de l'enquête STEPS de 2019

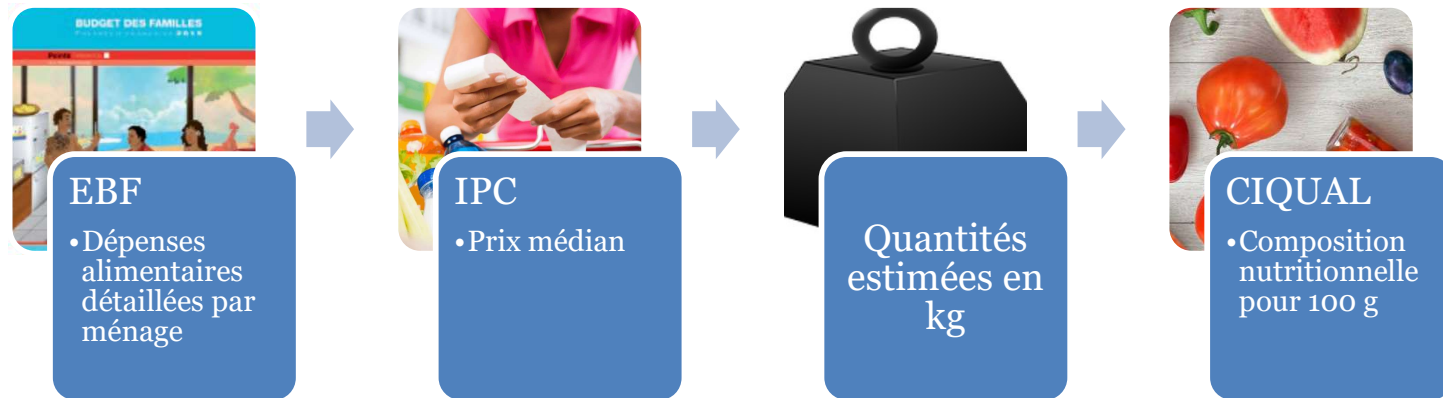
	2010	2019
Surpoids (IMC >25)	70 %	75 %
Obésité (IMC>30)	40 %	48 %
Hypertension artérielle	27 %	30 %
Diabète	nd	14 %
Risque majoré de MNT en présence de facteurs de risques	45 %	42 %

Contexte et problématique

- Objectif : Comprendre l'alimentation des Polynésiens en termes d'apports nutritionnels
- Aucune étude détaillant les consommations alimentaires en Polynésie française équivalente aux études INCA réalisées tous les 7 ans en France métropolitaine par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)

Méthodologie

- Une estimation des dépenses alimentaires des Polynésiens est disponible auprès de l'Enquête Budget des Familles (EBF). A partir des dépenses, nous estimons les quantités consommées. Ces quantités sont ensuite décomposées en constituants nutritionnels.



- L'apport énergétique (en kilocalories) est obtenu en multipliant les quantités des composantes nutritionnelles par des facteurs de conversion associés (kcal/g)
- Le nombre d'individus d'un ménage est normalisé en nombre d'adultes âgés entre 18 et 69 ans.

Résultats et comparaison par rapport aux recommandations nutritionnelles de l'ANSES

Unité	Recommandations nutritionnelles	Moyenne	Médiane
AET (kcal /j)	2 350 (Hommes = 2 600 et Femmes = 2 100)	2 500	2 200
Protéines (% de l'AET)	compris entre 10 % et 20 %	18 %	16 %
Lipides (% de l'AET)	compris entre 35 % et 40 %	34 %	33 %
Acides gras saturés	limité à 12 %	11 %	11 %
Dont laurique + myristique + palmitique	limité à 8 %	7 %	6 %
Acide gras linoléique (oméga-6)	apport satisfaisant à 4 %	6 %	4 %
Acide gras alpha-linoléique (oméga-3)	apport satisfaisant à 1 %	0,3 %	0,2 %
Acides gras EPA + DHA (g/j) (oméga-3)	apport satisfaisant à 0,50	0,66	0,23
Glucides (% de l'AET)	compris entre 40 % et 55 %	47 %	47 %
Sucres hors lactose (g/j)	limité à 100	102	81
Fibres alimentaires (g/j)	apport satisfaisant à 30	16	13
Sel (g/j)	limité à 5	8	5

AET : Apport Énergétique Total, EPA : Acide eicosapentaénoïque, DHA : Acide docosahexaénoïque

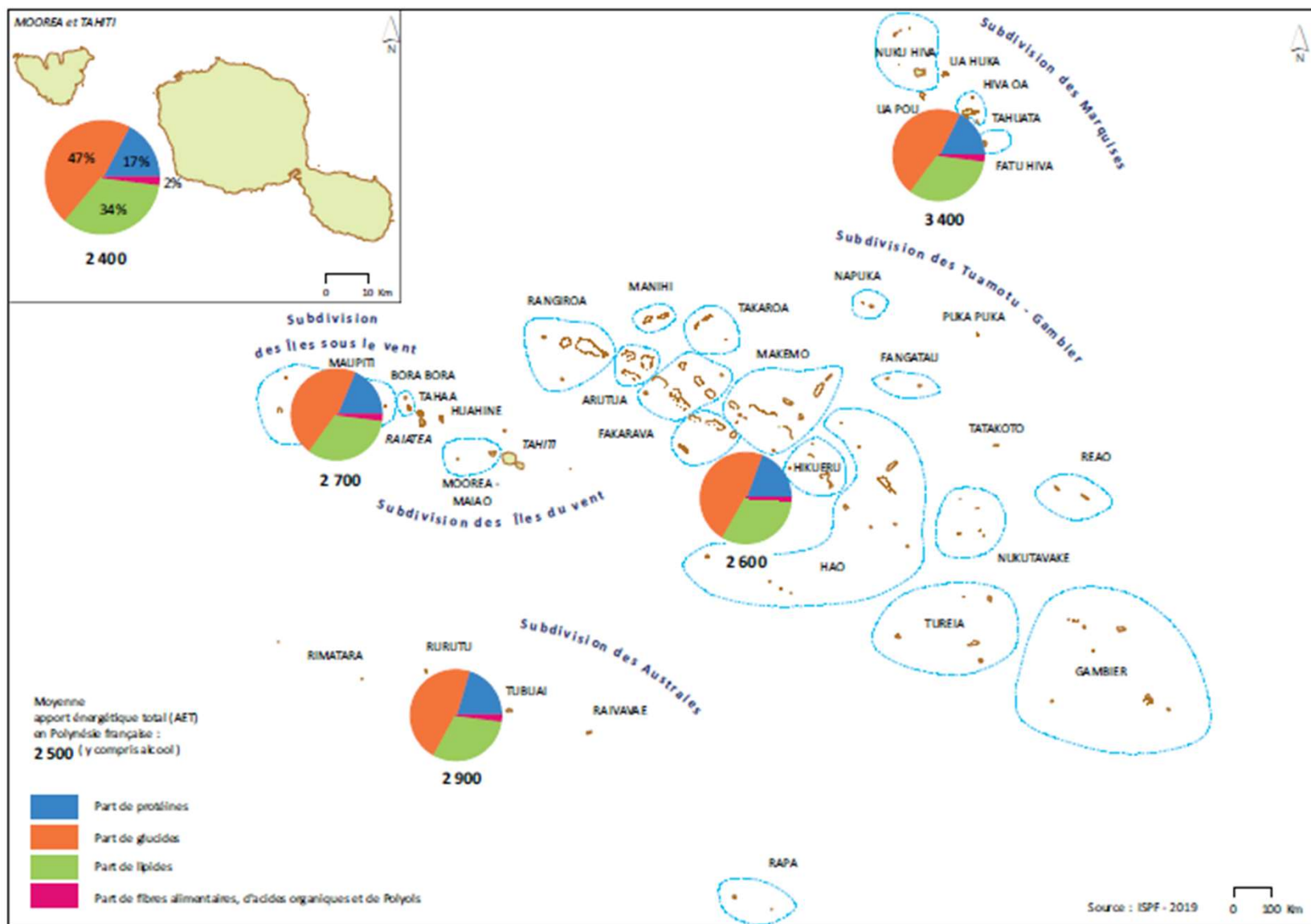
Source : ISPF - Étude Budget des Familles 2015.

- AET supérieur à la France mais comparable à la NZ
- Répartition des apports en protéines, lipides et glucides en adéquation avec les recommandations
- Apport moyen en sucres supérieur à la limite autorisée
- Apport en fibres alimentaires insuffisant
- Apport en sel très élevé

Apports énergétiques des nutriments selon les catégories d'aliments

Classe de la nomenclature COICOP	AET (Apport Énergétique Total)	Protéines	Lipides	Glucides	Fibres alimentaires
Unité : %					
Pains et céréales	30	18	9	51	30
Viandes	16	37	26	1	3
Huiles et graisses	11	0	32	0	0
Sucres, confitures, miels, chocolats et confiseries	8	1	3	15	2
Fruits	7	2	6	9	31
Produits de la mer	6	26	6	0	0
Laits, fromages et œufs	5	7	8	2	1
Légumes	5	4	2	7	24
Eaux minérales (gazeuses ou non), boissons rafraîchissantes, jus de fruits et de légumes	4	0	0	8	1
Restaurants, snacks, roulottes, cafés et établiss. similaires	3	3	2	3	4
Produits alimentaires non définis ailleurs	2	1	5	1	3
Bières	2	1	0	2	0
Cantines	1	1	1	0	1
Vins et boissons fermentées	0	0	0	0	0
Alcools de bouche, Spiritueux	0	0	0	0	0
Cafés, thés, cacao	0	0	0	0	2
Total général	100	100	100	100	100

Apports énergétiques des nutriments selon la subdivision



Apports énergétiques des nutriments selon la subdivision

Subdivision	Kg/Jour ¹	AET (Apport Énergétique Total)	Moyennes des parts énergétiques (hors alcool)			
			Protéines	Lipides	Glucides	Fibres alimentaires, Polyols, Acides organiques
Unité :		kcal/jour	%	%	%	%
Îles Du Vent	1,1	2 400	17	34	47	2
Îles Sous-Le-Vent	1,2	2 700	19	33	47	2
Îles Marquises	1,6	3 400	18	33	47	2
Îles Australes	1,4	2 900	20	31	47	2
Îles Tuamotu-Gambier	1,0	2 600	19	32	47	1
Total	1,1	2 500	18	34	47	2

1 : Par individu du ménage et hors boissons

Source : ISPF - Étude Budget des Familles 2015.

- L'AET des Marquises est supérieur de 35 % à la moyenne
- Apport important en acides EPA et DHA => 1,6 g/j
- Apport en sucres supérieur de 70 g/j au-dessus de la limite autorisée
- Apport important en fibres alimentaires => 24 g/j
- Deux fois l'apport en sel à ne pas dépasser

Apports énergétiques des nutriments selon la subdivision

Subdivision	Kg/Jour ¹	AET (Apport Énergétique Total)	Moyennes des parts énergétiques (hors alcool)			
			Protéines	Lipides	Glucides	Fibres alimentaires, Polyols, Acides organiques
Unité :		kcal/ jour	%	%	%	%
Îles Du Vent	1,1	2 400	17	34	47	2
Îles Sous-Le-Vent	1,2	2 700	19	33	47	2
Îles Marquises	1,6	3 400	18	33	47	2
Îles Australes	1,4	2 900	20	31	47	2
Îles Tuamotu-Gambier	1,0	2 600	19	32	47	1
Total	1,1	2 500	18	34	47	2

1 : Par individu du ménage et hors boissons

Source : ISPF - Étude Budget des Familles 2015.

- L'AET des Australes est supérieur de 15 % à la moyenne
- Apport important en acides EPA et DHA => 1,1 g/j
- Part des protéines plus élevées de 20 %
- Part plus faible des lipides allant de pair avec un moindre apport en acides gras saturés (9 %)

Apports énergétiques des nutriments selon la subdivision

Subdivision	Kg/Jour ¹	AET (Apport Énergétique Total)	Moyennes des parts énergétiques (hors alcool)			
			Protéines	Lipides	Glucides	Fibres alimentaires, Polyols, Acides organiques
Unité :		kcal/jour	%	%	%	%
Îles Du Vent	1,1	2 400	17	34	47	2
Îles Sous-Le-Vent	1,2	2 700	19	33	47	2
Îles Marquises	1,6	3 400	18	33	47	2
Îles Australes	1,4	2 900	20	31	47	2
Îles Tuamotu-Gambier	1,0	2 600	19	32	47	1
Total	1,1	2 500	18	34	47	2

1 : Par individu du ménage et hors boissons

Source : ISPF - Étude Budget des Familles 2015.

- Faible apport en fibres alimentaires 11 g/j
- Apport important en acides EPA et DHA => 1,2 g/j

Apport énergétique des nutriments selon la catégorie de ressources

Ressources (revenus + autoproduction)	Kg/Jour ¹	AET (Apport Énergétique Total)	Moyennes des parts énergétiques (hors alcool)			
			Protéines	Lipides	Glucides	Fibres alimentaires, Polyols, Acides organiques
Unité :		kcal/jour	%	%	%	%
Faibles	0,9	2 200	16	32	50	1
Intermédiaires	1,1	2 500	18	34	46	1
Élevées	1,3	2 800	18	34	45	2
Total	1,1	2 500	18	34	47	2

1 : Par individu du ménage et hors boissons

Source : ISPF - Étude Budget des Familles 2015.

- Apport énergétique inférieur à la moyenne
- Part des glucides plus importante, notamment celle de l'amidon
- Apports en oméga-3 et fibres alimentaires insuffisants
- Le quart des apports énergétiques proviennent du pain et du riz

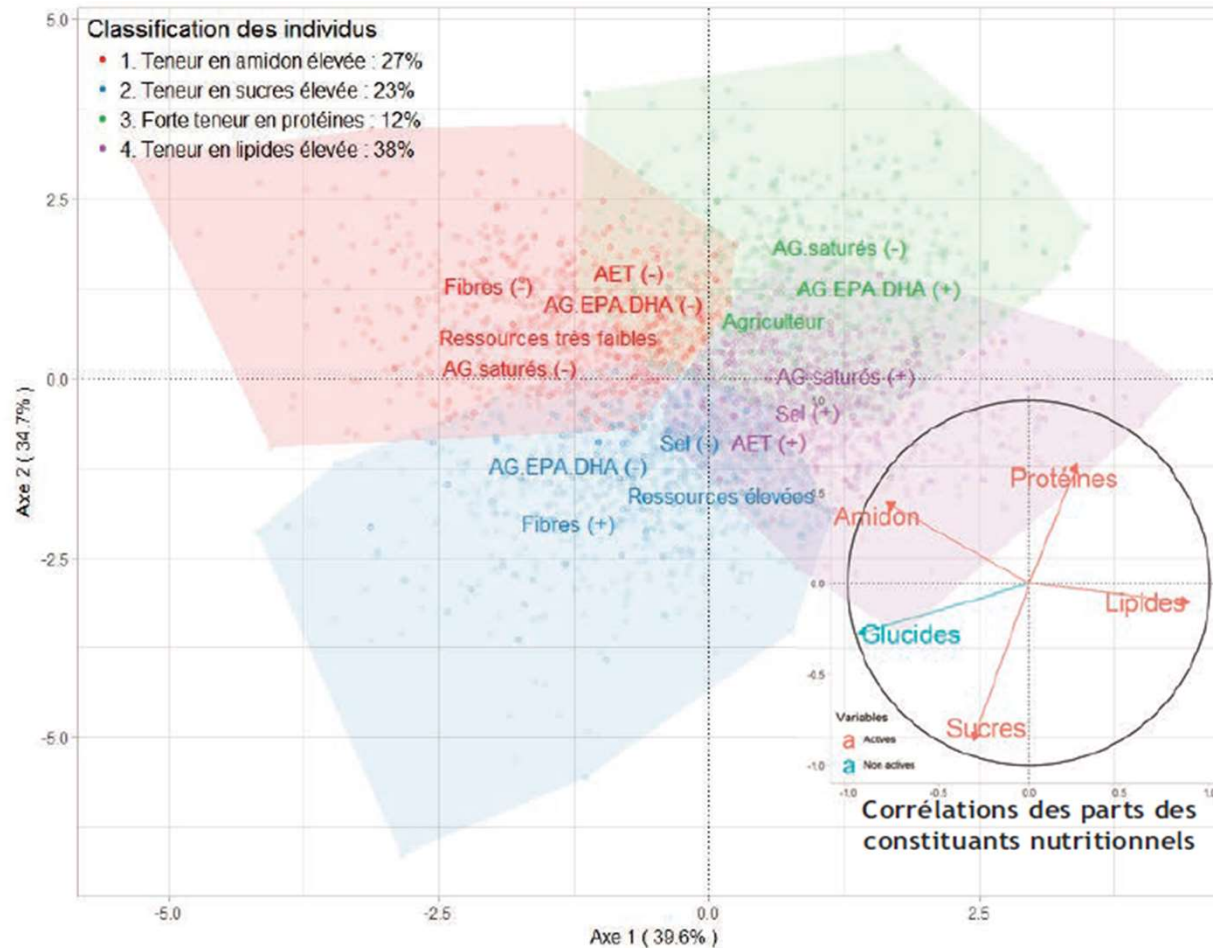
Apport énergétique des nutriments selon la catégorie de ressources

Ressources (revenus + autoproduction)	Kg/Jour ¹	AET (Apport Énergétique Total)	Moyennes des parts énergétiques (hors alcool)			
			Protéines	Lipides	Glucides	Fibres alimentaires, Polyols, Acides organiques
Unité :		kcal/jour	%	%	%	%
Faibles	0,9	2 200	16	32	50	1
Intermédiaires	1,1	2 500	18	34	46	1
Élevées	1,3	2 800	18	34	45	2
Total	1,1	2 500	18	34	47	2

1 : Par individu du ménage et hors boissons Source : ISPF - Étude Budget des Familles 2015.

- Apport énergétique supérieur de 10 % à la moyenne
- Apport en sucres supérieur de 20 g/j au-dessus de la limite autorisée
- Limite des 12 % en acide gras saturés atteintes
- Consommation d'acides gras EPA et DHA très supérieure à la moyenne
- Apports énergétiques provenant de la restauration, de la viande de bœuf, de la bière et du fromage plus importants que la moyenne

Comprendre les comportements alimentaires en termes d'apports énergétiques



- Opposition entre les apports en lipides et glucides (notamment l'amidon)
- Opposition entre les apports en sucres et celles des protéines et amidon

Comparaison des régimes alimentaires en termes d'apports nutritionnels

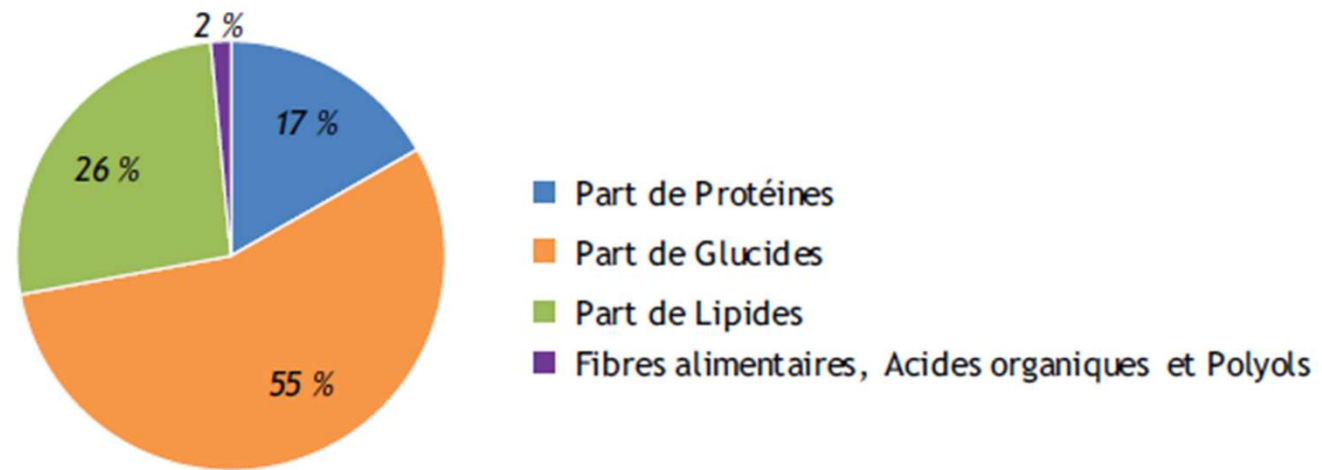
Moyennes	1- Teneur en amidon élevée	2- Teneur en sucres élevée	3- Forte teneur en protéines	4- Teneur en lipides élevée
Unité				
Population (%)	27 %	23 %	12 %	38 %
AET (kcal/j)	2 300	2 400	2 600	2 700
Protéines (% AESA)	17 %	15 %	31 %	16 %
Lipides (% AESA)	26 %	28 %	32 %	44 %
Acides gras saturés (% AESA)	9 %	10 %	10 %	14 %
Acide gras linoléique (% AESA)	4 %	3 %	4 %	9 %
Acide gras alpha linoléique (% AESA)	0,2 %	0,3 %	0,2 %	0,3 %
Acides gras EPA+DHA (g/j)	0,43	0,38	1,91	0,58
Glucides (% AESA)	55 %	55 %	35 %	39 %
Amidon (% AESA)	36 %	19 %	18 %	18 %
Sucres (% AESA)	13 %	30 %	11 %	15 %
Sucres (hors lactose) (g/j)	73	168	68	93
Fibres alimentaires (g/j)	15	18	15	17
Sel (g/j)	7	7	8	8

Comparaison des classes selon les variétés alimentaires les plus énergétiques

Sous Classes de la nomenclature COICOP (contribuant pour 60 % de l'AET)	Moyenne des contributions à l'AET pour l'ensemble des individus	Écarts à la moyenne des différents régimes alimentaires issus de la classification			
		1 - Teneur en amidon élevé	2 - Teneur en sucres élevé	3 - Forte teneur en protéine	4 - Teneur en lipides élevé
Pain et autres produits de boulangerie	11,8 %	+ 6	- 2	- 1	- 3
Riz	11,2 %	+ 10	- 4	- 4	- 4
Viande de volaille (poulet, canard, oie, dinde, pintade)	8,1 %	0	- 3	+ 3	+ 1
Huiles alimentaires	7,2 %	- 3	- 4	- 4	+ 6
Sucre de canne ou de betterave	4,9 %	- 1	+ 5	- 3	- 1
Restaurants, snacks, roulottes, cafés et établissements similaires	3,3 %	- 1	+ 2	- 1	0
Poissons du lagon	3,0 %	- 1	- 2	+ 10	- 2
Viande de bœuf ou de veau	2,4 %	- 1	0	0	+ 0,5
Bières (Ale, Lager ou Porter)	2,4 %	- 0,5	0	0	0
Biscuits salés ou sucrés, secs ou fourrés	2,2 %	0	+ 1	- 1	0
Poissons du large	2,1 %	- 1	- 1	+ 7	- 1
Sauces, condiments, assaisonnements, vinaigre	2,1 %	0	0	0	+ 0,5

Classe Alimentaire 1 :

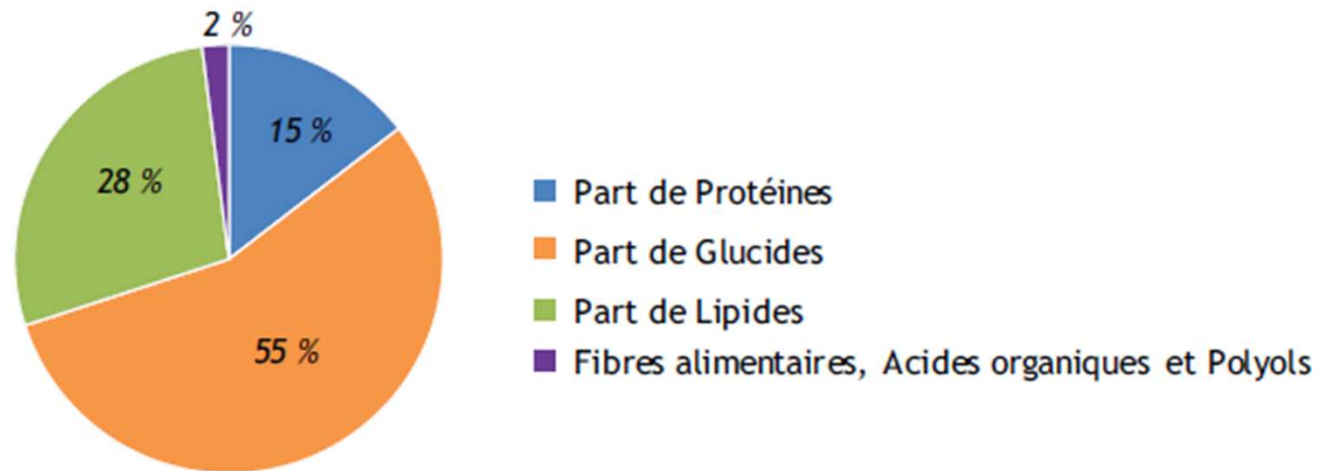
Un quart de la population (27 %) a un régime alimentaire riche en amidon
(AET moyen : 2 300 kcal/j)



- Concerne plus du quart des individus
- Régime à teneur en amidon élevée avec un apport des lipides moindre.
- Individus ayant moins de ressources
- Individus s'alimentent notamment de riz et de baguette.

Classe alimentaire 2 :

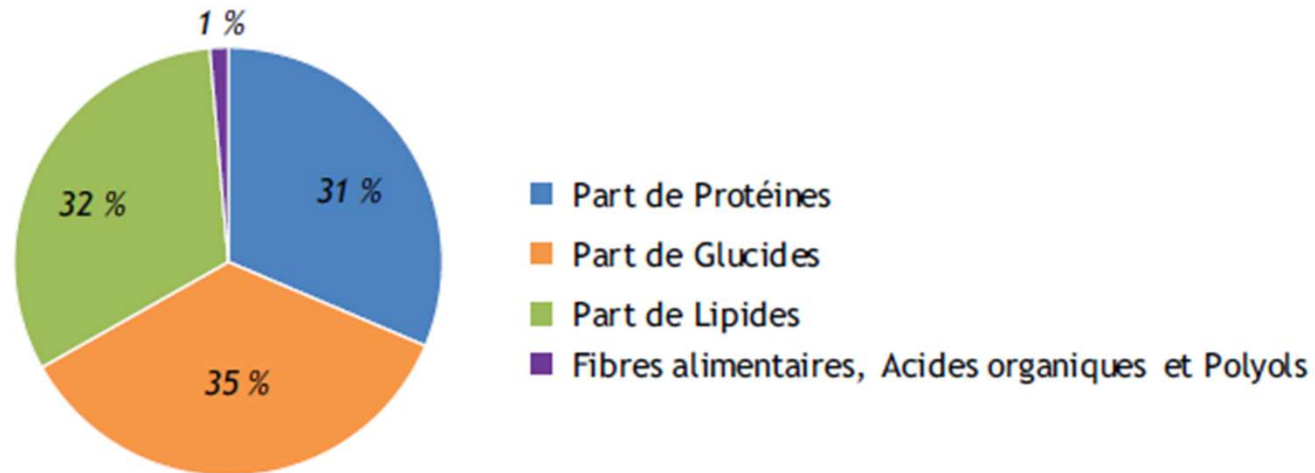
Un individu sur quatre a une teneur en sucres élevée dans sa
diète quotidienne
(AET moyen : 2 400 kcal/j)



- Concerne un individu sur quatre
- Régime à teneur en sucres élevée.
- Ces individus se caractérisent par des ressources élevées
- Apports énergétiques provenant du sucre en poudre et de la restauration.

Classe alimentaire 3 :

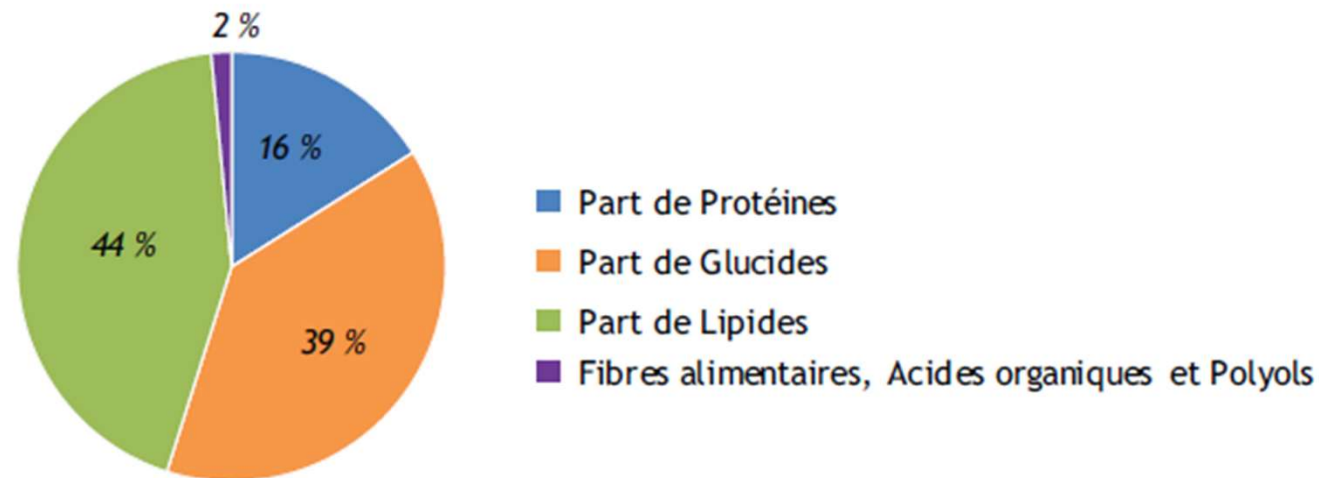
Une personne sur dix de la Polynésie française fait des repas très riches en protéines
(AET moyen : 2 600 kcal/j)



- Concerne un individu sur dix
- Régime à forte teneur en protéines avec un apport moindre en glucides
- Ceux-ci consomment notamment du poisson.

Classe alimentaire 4 :

La diète majoritaire de la population locale : des repas riches en lipides pour 40 % de la population
(AET moyen : 2 700 kcal/j)



- L'apport énergétique pour cette classe est plus important (+ 180 kcal/j)
- Concerne deux individus sur cinq.
- Régime à teneur en lipides élevée
- Forte consommation d'huiles alimentaires.

Quelques liens intéressants

- <https://www.ispf.pf/publication>
- <https://www.ispf.pf/publication/id/1926>
- https://www.ilm.pf/wp-content/uploads/2023/04/steps2019_rapport-rev-MS-04-04-2023-v2.pdf
- <https://www.anses.fr/fr/content/%C3%A9tudes-alimentaires-mieux-prot%C3%A9ger-les-consommateurs>
- <https://ciqua.anses.fr/>
- <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012SA0103Ra-2.pdf>

MAURUURU

MERCI DE VOTRE ATTENTION

