

Pour une approche plurielle de notre alimentation.

Jean-Pierre Corbeau, Université François Rabelais, Tours

Depuis les années 90 nous proposons à la communauté scientifique d'appréhender notre alimentation comme un phénomène social total⁽¹⁻⁵⁾. Il relève du biologique, du psychologique, il présente des aspects financiers (d'investissements, de dépenses, de profits, etc.), des aspects juridiques de plus en plus prononcés et s'inscrit dans des trajectoires socio-culturelles et éthiques. Bref, manger ne se réduit pas à la seule dimension nutritionnelle et exprime forcément des enjeux économiques, éthiques et symboliques. Pour comprendre le fait alimentaire comme phénomène social total dans toute sa complexité, nous proposons de le saisir à travers une approche triangulaire et interactionnelle...

Parler de notre alimentation nécessite d'envisager un mangeur identifié consommant un aliment identifié auquel il donne un sens dans une situation particulière. Nous obtenons ainsi les trois sommets d'un « triangle du manger » ; sommets en perpétuelle interaction.

Pour des raisons pédagogiques nous proposons ici de déconstruire ce triangle, d'évoquer les différentes segmentations caractéristiques de chacun de ses sommets. Nous pensons fournir ainsi au lecteur une grille d'interprétation et de compréhension du phénomène social total alimentaire, de ce que nous appelons le manger. Au fil de leur étude, nous illustrerons chacune des composantes du triangle par des exemples empruntés aux comportements alimentaires des adolescents.

Cela nous permettra, en guise de conclusion, de mesurer l'efficacité des recommandations nutritionnelles ciblées sur les adolescents dont nous serons mieux à même de comprendre la pluralité grâce aux interactions reconstruites depuis l'approche triangulaire. Nous espérons ainsi donner des pistes d'actions de santé publique qui échappent à des visions trop réductrices par leur aspect normatif, qui ne cristallisent pas les mangeurs dans des typologies momifiées relevant d'un nominalisme confortable mais parfaitement stérile ; qui ne catégorisent pas a priori –selon des critères mobilisant davantage des représentations éthiques que nutritionnelles⁽⁶⁻⁸⁾ des aliments comme bons ou mauvais (ce qui ne se confond pas avec le fait qu'ils soient sains ou non) sans jamais envisager la situation de leur consommation, la fonction symbolique (elle aussi nécessaire à la santé d'un point de vue de l'équilibre mental) qui s'y rattache.

Celui-ci implique toujours un mangeur, un aliment et la situation dans laquelle cette rencontre a lieu. Il est nécessaire de souligner que chaque discipline qui participe à la connaissance du « manger » comme phénomène social total privilégie une entrée du triangle plutôt qu'une autre. Ainsi, l'ingénieur agroalimentaire valorise le sommet de l'aliment alors que le psychologue préfère celui du mangeur, l'ethnographe celui des situations, etc. Ces préférences qui légitiment l'approche pluridisciplinaire obligent chaque spécialiste à penser son approche comme complémentaire de celle des autres. L'alimentation n'est réductible ni à sa dimension nutritionnelle, ni à sa dimension symbolique. A une époque où l'économie semble vouloir imposer sa loi dans tous les secteurs sous couvert de « gestion » rationalisée, il faut aussi souligner que son point de vue, pour respectable qu'il soit, n'est pas plus important que celui des autres sciences. Le triangle du manger élimine les tentations « d'impérialisme » de certains acteurs forts de leurs certitudes pourtant largement insuffisantes pour expliquer la complexité du manger et pour modifier de façon réductrice ou normative les comportements du mangeur.

Les critères d'identification du mangeur

Le mangeur est à la fois producteur et reproducteur de modèles, de normes de comportements alimentaires. Il suit des itinéraires socio-culturels pluriels. Son répertoire gastronomique, ses habitudes culinaires, alimentaires, commensales varient selon la position sociale qu'il occupe.⁽⁹⁻¹²⁾ Les comportements alimentaires sont, aussi, marqués par le genre (masculin ou féminin), par l'âge^(7,13) (et au delà, par la cohorte à laquelle on appartient). Les répertoires du comestible, du culinaire et du gastronomique changent selon la région d'origine et celle où l'on réside⁽¹⁴⁾, selon les valeurs religieuses et éthiques de l'éducation ou celles choisies, selon qu'il existe un relatif continuum avec les socialisations induites par les aînés ou que l'on est

Le triangle du manger.

Les mangeurs, de sexes et d'âges différents, de toutes les catégories sociales, de toutes les cultures s'inscrivent dans ce « triangle du manger ».

numéro
104

NOVEMBRE - DÉCEMBRE
2007

1) Corbeau J-P.
Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger, Thèse d'Etat sous la direction de J. Duvignaud, Université de Paris VII, Juin 1991.

2) Corbeau J-P.
De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs, in « Identités des mangeurs. Images des aliments », sous la direction d'Ismène Giachetti, CNERNA/CNRS, Editions Polytechnica, Paris, 1996, pp6175-198.

3) Corbeau J-P, Poulain J-P
Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. Privat/Ocha, 2002.

4) Corbeau J-P.
Le mangeur pluriel, in « Le mangeur du XXI^e siècle », Educagri, Dijon, 2003, pp.43-48.

5) Corbeau J-P. (sous la direction scientifique de), Étude réalisée par C.Crenn, A-E Delavigne, M. Dubois de Labarre, K. Montagne, F. Précigout, I. Téchoueyres, Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires une approche socio-anthropologique qualitative auprès de groupes « ciblés », INPES(Paris), CITERES (Tours),

6) Poulain J-P.
Sociologies de l'alimentation, PUF, Paris 2002, réédition coll. Quadrige 2005.

7) Fischler C.
L'Homnivore, Odile Jacob, Paris, 1990

8) Fischler C.
Alimentation, morale et société, in « Identités des mangeurs. Images des aliments », op. cité, pp 631-54.

impliqué dans une situation nouvelle, plus ou moins porteuse d'anomie. Le mangeur invente alors, en combinant de façon originale des influences véhiculées par les agents sociaux qu'il fréquente, en transgressant des règles établies et pour lui désuètes ou en découvrant de nouvelles manières d'être⁽¹⁵⁾. Bref, le mangeur obéit à des trajectoires multiples (mais il les induit aussi) qui le différencient des autres tout en créant et en renforçant des appartenances et des liens sociaux.

Autrement dit, le premier sommet du triangle du manger, celui du mangeur, varie dans l'espace. Cette dimension synchronique (cf. schéma 1) permet aux sociologues ou aux gens de marketing de proposer des typologies.

Celles-ci ne restent que des photos figées si la dimension diachronique des mutations de nos comportements alimentaires, de nos préférences, de nos goûts n'est pas prise en considération. Comprendre le mangeur, c'est l'appréhender dans l'espace et dans le temps. Nous nous inscrivons tous dans des histoires collectives et dans d'autres plus individualisées. Nos comportements alimentaires changent avec notre âge, mais changent aussi avec les modes et les offres qui s'y imbriquent. Toutes ces mutations collaborent à la construction d'un second triangle du manger (cf. schéma 2) superposable au premier. Cette superposition dynamise et renforce l'interaction perpétuelle des trois sommets. Elle sort de sa chrysalide le mangeur typé et le transforme en un « mangeur pluriel »⁽⁴⁾ papillonnant mais beaucoup plus difficile à saisir...

L'exemple des mangeurs adolescents.

Les modes de vie de notre société contemporaine précipitent de plus en plus tôt (surtout dans certaines trajectoires sociales particulières) des enfants de moins de 11 ans dans le statut d'un adolescent. Ils disposent d'une grande autonomie financière, de réseaux spécifiques de sociabilité, mais sont toujours dépendants de l'autorité parentale lorsqu'elle se manifeste. Ils sont en pleine mutation, inquiétés par les transformations de leur corps et l'incertitude des projets de vie.

Inversement la prolongation du temps des études, la multiplication des stages nécessaires à l'entrée dans la vie retardent vraiment celle-ci en créant une dépendance économique ou domestique au groupe parental avec les mêmes inquiétudes relatives à l'avenir, quand bien même la maturité intellectuelle et le corps sont ceux d'un adulte. Bref, lorsque l'on parle de mangeurs adolescents la multiplicité de comportements se référant à l'autonomie plus ou moins grande d'avec le milieu familial est flagrante. S'y ajoute, bien sûr les inégalités socioéconomiques et culturelles, les croyances religieuses, toutes induites par le milieu familial et les pairs qu'il est possible de fréquenter. Il est alors nécessaire d'envisager « la prise en compte holiste, c'est-à-dire dans tout ce qui structure et entoure l'adolescent : milieu familial, mode de vie, catégorie socio-économique, statut pondéral, goûts, origine culturelle, pratiques sportives, santé, réseau d'amis... Cet ensemble de variables (qui) détermine justement ce que l'adolescent veut, met ou peut avoir dans son assiette. »^(16, 17)

Rappelons enfin que l'adolescence est un moment d'expérimentation, de souffrance, d'envie de reconnaissance et d'opposition violente. Statut inconfortable où l'on affirme tantôt l'originalité de son identité dans l'affrontement à des proches, en refusant l'ordre familial –particulièrement celui que pourrait signifier le rituel du repas- mais où, à d'autres moments, l'on cherche des filiations symboliques par l'inclusion dans des groupes de référence autour d'un phénomène imitatif plus ou moins narcissique ou grâce à la consommation consensuelle de tel ou tel produit de marque... Cette « crise d'adolescence » qui se manifeste au sein d'interactions avec l'environnement s'inscrit dans deux formes ou scénarios selon G Bateson⁽¹⁸⁾. D'un côté ce qu'il qualifie d'interaction symétrique (« œil pour œil », « dent pour dent »...) où l'on renvoie à l'autre l'image du comportement qu'on lui prête. D'un autre côté, l'interaction complémentaire où l'on accepte –du moins momentanément et souvent dans une logique de ruse- le rôle complémentaire de celui qu'impose l'autre dans la relation (parents-enfant, masculin-féminin, enseignant-enseigné, etc.). Il est nécessaire de prendre en considération le passage des adolescents de l'un à l'autre mode dans leurs relations aux autres car il n'est pas sans conséquence sur la conduite

schéma 1

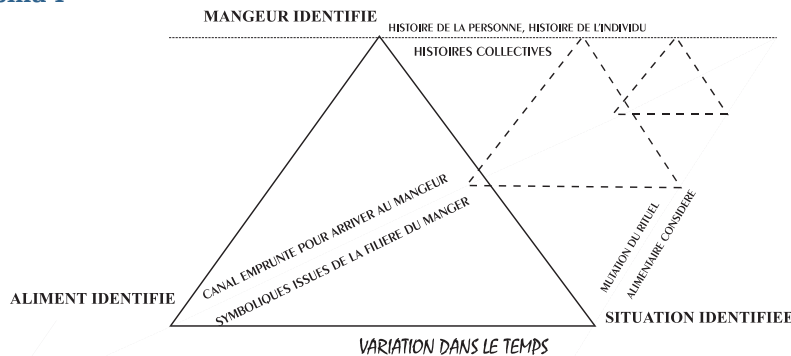
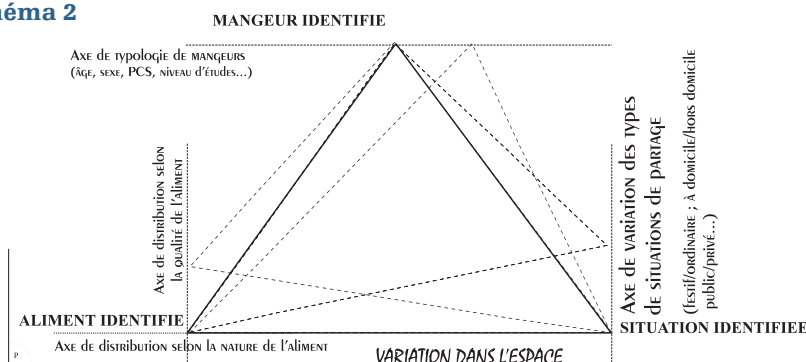


schéma 2



alimentaire, sur la construction des répertoires du comestible, du culinaire et du gastronomique. Selon les situations et leur représentation de leur position sociale, ils s'emparent des modèles qu'on leur propose ou les réfutent. D'une façon plus exacerbée que leurs aînés ils développent une culture du risque et la conformité sécurisante des marques.

Les caractéristiques des aliments

Le second élément du triangle est représenté par les aliments. Comme les mangeurs, ces aliments doivent être appréhendés de façon plurielle. Ils varient à travers le temps parce que des inventions technologiques modifient (pour partie et pour certains d'entre eux) leur production ou leur transformation. Ils varient aussi dans l'espace parce qu'il est possible, à un même moment, de trouver sur le marché des produits de qualités, de coûts différents, de propriétés organoleptiques particulières, connotés par d'éventuelles certifications, labels, appellations d'origine ou notoriétés de marques. Par leur histoire et par leur côté ordinaire, festif, exceptionnel, les aliments véhiculent des symboliques. Les mangeurs les perçoivent, plus ou moins inconsciemment, comme correspondantes à leurs attentes, comme provocatrices de peurs ou les rassurant.

Il faut souligner que l'offre alimentaire contemporaine se caractérise par une miniaturisation des produits qui cherchent à séduire par des packaging ludiques. Elle se caractérise aussi par une densité nutritionnelle de plus en plus importante, par des émotions gustatives intenses et standardisées. Enfin, nous assistons au développement des aliments liquides⁽¹⁹⁾ ou fluides.

Les produits préférés des adolescents

Une culture de cohorte apparaît, qui laisse une large place aux produits de marques, avec des packaging aux couleurs agressives. Le plaisir y joue un rôle essentiel. Le CO₂ est très présent (engouement pour les boissons énergisantes et les sodas de la nouvelle génération). Les saveurs sucrées et amères se combinent pour donner des sensations au jeune buveur ou au consommateur de snacking. Les produits à boire plaisent parce qu'ils structurent de nouveaux rituels, sont faciles à transporter et s'inscrivent dans des gestuelles signifiant la rapidité et l'efficacité sociale dans la théâtralisation d'une culture de rue. Soulignons enfin que l'alcool (celui de la canette, du premix, bu de façon provocatrice et violente, caché dans un soda ou jus de fruit) rassemble -juxtapose serait un mot plus approprié-, de façon quelque peu terrifiante, comme une prise de risque qui ne ferait pas l'objet d'une évaluation sociale sinon, celle brutale -et bien peu efficace- de la répression. Nous pourrions ajouter la relative précarité de beaucoup d'adolescents qui achètent les produits gras et bon marché pour se restaurer et atteindre la satiété.

Les caractéristiques de la situation

L'interaction entre un type de mangeur et un type d'aliment à un moment donné, se déroule au sein du troisième élément du « triangle » : la situation... Elle même modifie l'attente du consommateur ou valorise tel ou tel aspect des nourritures. Par ailleurs, la situation permet aux mangeurs de développer entre eux des formes de sociabilité. Cela déprécie ou renforce les valeurs des aliments gustatives. La situation possède une incidence sur la réflexivité développée par le mangeur/consommateur et doit donc toujours être prise en considération dans les actions des campagnes de santé publique ou d'information nutritionnelle. C'est dans une telle complexité contextuelle que se déroule la rencontre des nourritures...

La situation est vécue comme habituelle ou exceptionnelle (sans doute, alors, festive). La situation peut être liée à l'univers laborieux, à celui des loisirs. A la sphère privée ou à la sphère publique. On peut se trouver seul face à l'aliment, être dans une situation commensale (manger à côté des autres) ou conviviale (communiquer autour du partage alimentaire). La situation rassure, ou non, le mangeur. Elle peut créer une quiétude en l'intégrant dans ce qui lui semble être un groupe d'appartenance (construit sur une filiation culturelle perçue comme sans rupture ou sur l'intensité d'un climat socio-affectif telle qu'on en tire un plaisir anéantissant toute forme de méfiance) avec les rites qui s'y attachent.

La situation, nouvelle ou insatisfaisante, focalise l'attention du mangeur sur l'aliment: celui-ci peut alors fournir un moyen de se rassurer, soit parce qu'il exprime - de façon plus ou moins mythifiée- une identité que l'on souhaite fortifier, soit parce qu'à travers sa consommation on cherche une inclusion dans un groupe de référence que l'on souhaite intégrer.

Mais, dans ce contexte de méfiance engendré par la situation insécurisante, l'aliment risque aussi d'entraîner la méfiance, de se transformer en crainte... Que les médias dramatisent l'innovation, qu'une rumeur se développe, et cette crainte, qui ne trouve aucune forme de régulation sociale dans la situation commensale, se transforme en peur.

Les situations de consommations alimentaires chez les adolescents

Soulignons simplement que les adolescents représentent sans doute la catégorie d'âge de la population qui multiplie les différentes formes de fréquentation des aliments. Ils les incorporent dans la maison, autour de la table familiale, depuis le réfrigérateur ou le congélateur dont ils connaissent mieux que personne le contenu, dans leur chambre, seul(e) ou avec leurs pairs. Ils se restaurent aussi hors domicile, au collège, au foyer, à l'université ; à la cantine, la cafétéria ou au distributeur ; dans les enseignes de restauration rapide, auprès

9) Bourdieu
La distinction. Critique sociale du jugement,
Editions de Minuit, Paris P.1979.

10) Ledrut R. et al.
Approche qualitative des comportements alimentaires en région Midi-Pyrénées,
Université de Toulouse le Mirail, 1979.

11) Grignon C. et Grignon Ch.
Styles d'alimentation et goûts populaires »,
in *Revue Française de Sociologie*, 1980, XXI.

12) Lambert J-L.
L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France ;
Lavoisier, Paris, 1987.

13) Garabau Moussaoui I.
Cuisines et indépendance,
l'Harmattan, Paris 2002.

14) Poulain J-P.
Les jeunes seniors et leur alimentation,
Cahiers de l'OCHA n° 9, 1998-2

15) Corbeau J-P.
Manger, Rêve, tranches, folies, in
« Cuisine, alimentation, métissages »,
Bastidiana n°31-32 sous la direction de J-P. Corbeau, Décembre 2000, pp.281-294.

16) Rufo M. et Choquet M.
Regards croisés sur l'adolescence en évolution, sa diversité
cité par V. Pardo in *article lemangeur-ocha*.

17) Pardo V.
Dans son corps et dans son assiette, l'adolescent questionné,
www.Lemangeur-ocha.com, mise en ligne
Septembre 2007.

18) Bateson G.
La cérémonie du Naven,
Editions de Minuit, coll. biblio. essais,
Paris 1971.

19) Le Fourm M.
Boire : un processus de rencontre ou d'évitement de l'autre,
in *Bastidiana*, revue citée, pp. 273-280,
2000.

20) Le Breton D.
En souffrance. Adolescence et entrée dans la vie,
Métailié, Paris, 2007

21) Corbeau J-P.
Quel est l'impact des recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) sur les adolescents ?
in *Réalités pédiatriques*, n°124, Octobre 2007, pp.33-40.



Différences culturelles et rapport à la nourriture des jeunes de 12 à 19 ans.

Un projet de recherche sélectionné par l'ANR sur les comportements alimentaires des adolescents.

Contact : vpardo@cniel.com

des camions ou dans la rue où l'offre de viennoiseries, tartes, paninis, kebab, etc. explose.

Conclusion : efficacité des recommandations nutritionnelles sur les populations adolescentes

Les recommandations nutritionnelles apparaissent dans un contexte sociétal particulier. Elles résultent d'une connaissance qui cherche à persuader des individus citoyens de respecter des normes avec le projet de prévenir l'apparition de pathologies coûteuses à la collectivité. Cette logique aboutit parfois à l'idée d'un « devoir de santé » (notion difficile à faire passer chez des adolescents qui cherchent à construire leur identité dans un refus de l'ordre établi et flirtent souvent, dans la « souffrance »⁽²⁰⁾, avec des conduites à risque contraires au « bien penser » diététique). Enfin, nous avons rappelé la pluralité des mangeurs et particulièrement la multiplicité fluctuante des adolescents qui s'impose dans leur prise en compte holiste.

Construire des recommandations nutritionnelles est une chose. Les faire savoir en est une autre ; mais de là à les faire croire et surtout les faire faire...

Si les informations sont globalisées sous le prétexte de toucher un maximum de personnes, est-on certain d'être bien entendu ? Certes, plusieurs recommandations seront connues, crues et dans certaines situations actées.. Mais, le challenge de la communication nutritionnelle réside dans une inadéquation entre le message et les codes culturels de celles et ceux qui en ont le plus besoin.

D'abord, qu'elle que soit la situation et les trajectoires des adolescents, l'immense majorité d'entre eux mémorise certains conseils du PNNS^(5,21) : on sait et croit qu'il faut manger des légumes et des fruits, on sait et croit qu'il faut manger équilibré, on sait et croit qu'il faut faire du petit déjeuner un vrai repas. On sait, mais ne croit pas toujours, qu'il ne faut pas « grignoter » entre les repas... Est-ce pour cela que dans toutes les situations alimentaires on passe à l'acte ces recommandations partagées ?

On demeure persuadé du bien fondé de la consommation de plusieurs fruits et légumes par jour, et l'on cherche à faire de son mieux (avec ses possibilités financières). Cela ne signifie pas que les objectifs du PNNS soient toujours atteints : lors des repas hors domicile (particulièrement lorsqu'ils sont associés à des sorties –cinéma, spectacles, boîtes, etc.) les frites sont considérées comme légumes et, parfois même une confusion s'établit entre l'accompagnement de la viande et le légume... Les pâtes se voient octroyer ce statut ! De même la confusion entre ketchup et tomate est très fréquente. D'aucun(e)s choisissent un régime qu'ils (qu'elles) annoncent végétarien, « pour être en bonne santé »... Nous le qualifierions plutôt de « non mangeur de viandes » puisque les pizzas et autres paninis y sont sur-représentés alors que les végétaux sont rares et que la consommation de fruits se résume essentiellement à celle de jus.

Concernant l'équilibre alimentaire, il est plutôt respecté dans le cadre de la restauration scolaire (particulièrement par les filles). A la maison, cela dépend de l'offre familiale.

Celle-ci peut être contestée sous un quelconque prétexte (d'opposition, d'affirmation identitaire, etc.) par l'adolescent. Nous avons rencontré des familles « orthorexiques » où sous le prétexte de manger équilibré, on encourageait son fils ou sa fille à manger un fruit alors que l'apport calorique était déjà très conséquent et que la satiété était atteinte. Des adolescentes nous ont plusieurs fois déclaré « qu'elles mangent équilibré puisqu'elles ne mangent pas de viandes ». Les mêmes qui craignent les aliments lipidiques suspectés de provoquer leur obésité entrent dans des logiques du déni qui les entraînent vers des grandes maigreurs (souvent bien tolérées par la famille qui redoute comme seule pathologie alimentaire le surpoids).

Certes, on voit les recommandations des bandeaux sous les publicités télévisées mais elles ne s'appliquent pas forcément au moment où l'on partage, avec les autres, ces aliments gras et sucrés dénoncés qui font plaisir.

On est persuadé de l'importance du petit déjeuner, mais souvent il perd sa dimension conviviale et se résume à des barres ou des viennoiseries consommées dans les transports vers l'institution scolaire. L'imaginaire des plus jeunes adolescents a été imprégné de cette « nécessité nutritionnelle ». Ils ont peur de « l'hypoglycémie » de 11 heures fatale à leurs performances scolaires...

Concernant le grignotage, la situation dans laquelle on est impliqué décide... Les nouvelles formes de sociabilités alimentaires -particulièrement juvéniles- s'organisent autour de ces partages hors repas. Il est difficile d'y résister, même si dans le déclaratif on reproduit bien les normes diététiques. Ajoutons que les consommations de boissons ne sont pas nécessairement comptabilisées comme de véritables prises alimentaires. On sait qu'il faut bouger, mais cela est surtout facile lorsque l'on ne développe pas de surpoids ou d'obésité.

Pour terminer signalons la confusion entretenue entre le pain et les viennoiseries dans la représentation des aliments chez les jeunes adolescents (et parfois chez leurs parents), la non prise en considération de l'apport calorique des nectars de fruits perçus comme des « produits santé » nécessairement bénéfiques et le développement des consommations d'alcool de plus en plus précoces. Tous ces faits méritent des recherches plus fines et des approches de prévention moins générales et plus focalisées que les politiques actuelles de santé publique. Se référer de façon plus systématique à des plats faisant partie de notre patrimoine gastronomique, envisager une action portant sur des dynamiques situationnelles au sein de trajectoires sociales identifiées plutôt que de « déconstruire » l'aliment en névoquant qu'accessoirement le plaisir gustatif qu'il procure nous semble une stratégie d'information nutritionnelle plus adaptée à ce public d'adolescents qui possède une culture du risque, du jeu et du « fun ».

Jean-Pierre Corbeau

Professeur de sociologie, Université François Rabelais, Tours

Syndrome métabolique

De Rooij SR Painter RC Holleman F et al.

The metabolic syndrome in adults prenatally exposed to the Dutch famine

Am J Clin Nutr 2007 ; 86(4) : 1219-24.

Fogli-Cawley JJ Dwyer JT Saltzman E et al.

The 2005 Dietary Guidelines for Americans and risk of the metabolic syndrome

Am J Clin Nutr 2007 ; 86(4) : 1193-201.

Laso N Brugué E Vidal J et al.

Effects of milk supplementation with conjugated linoleic acid (isomers cis-9, trans-11 and trans-10, cis-12) on body composition and metabolic syndrome components

Br J Nutr 2007 ; 98(4) : 860-7.

Cust AE Kaaks R Friedenreich C et al.

Metabolic syndrome, plasma lipid, lipoprotein and glucose levels, and endometrial cancer risk in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC)

Endocr Relat Cancer 2007 ; 14(3) : 755-67.

Sanjurjo Crespo P Prieto Perera JA Andrade Lodeiro F et al.

Metabolic syndrome in childhood

Public Health Nutr 2007 ; 10(10A) : 1121-5.

Barre DE.

The role of consumption of alpha-linolenic, eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids in human metabolic syndrome and type 2 diabetes a mini-review

J Oleo Sci 2007 ; 56(7) : 319-25.

Elwood PC Pickering JE Fehily AM.

Milk and dairy consumption, diabetes and the metabolic syndrome: the Caerphilly prospective study

J Epidemiol Community Health 2007 ; 61(8) : 695-8.

Zivkovic AM German JB Sanyal AJ.

Comparative review of diets for the metabolic syndrome: implications for nonalcoholic fatty liver disease

Am J Clin Nutr 2007 ; 86(2) : 285-300.

Ruidavets JB Bongard V Dallongeville J et al.

High consumptions of grain, fish, dairy products and combinations of these are associated with a low prevalence of metabolic syndrome

J Epidemiol Community Health 2007 ; 61(9) : 810-7.

Dhingra R Sullivan L Jacques PF et al.

Soft drink consumption and risk of developing cardiometabolic risk factors and the metabolic syndrome in middle-aged adults in the community

Circulation 2007 ; 116(5) : 480-8.

Drouillet P Balkau B Charles MA et al.

Calcium consumption and insulin resistance syndrome parameters. Data from the Epidemiological Study on the Insulin Resistance Syndrome (DESIR)

Nutr Metab Cardiovasc Dis 2007 ; 17(7) : 486-92.

Petersen KF Dufour S Savage DB et al.

The role of skeletal muscle insulin resistance in the pathogenesis of the metabolic syndrome

Proc Natl Acad Sci USA 2007 ; 104(31) : 12587-94.

Rutledge AC Adeli K.

Fructose and the metabolic syndrome: pathophysiology and molecular mechanisms

Nutr Rev 2007 ; 65(6Pt2) : S13-23.

Rutledge AC Adeli K.

Fructose and the metabolic syndrome: pathophysiology and molecular mechanisms

Nutr Rev 2007 ; 65(6Pt2) : S13-23.

Ford ES Li C McGuire LC et al.

Intake of dietary magnesium and the prevalence of the metabolic syndrome among U.S. adults

Obesity 2007 ; 15(5) : 1139-46.

Ziegler O Trebea A Tourpe D et al.

Tissu adipeux viscéral : rôle majeur dans le syndrome métabolique

Cah Nutr Diet 2007 ; 42(2) : 85-9.

Vergès B.

Physiopathologie de la dyslipidémie du syndrome métabolique et du diabète de type 2

Nutr Clin Metabol 2007 ; 21(1) : 9-16.

Esmailzadeh A Kimiagar M Mehrabi Y et al.

Dietary patterns, insulin resistance, and prevalence of the metabolic syndrome in women

Am J Clin Nutr 2007 ; 85(3) : 910-8.

Snijder MB Van der Heijden AA Van Dam RM et al.

Is higher dairy consumption associated with lower body weight and fewer metabolic disturbances? The Hoorn Study

Am J Clin Nutr 2007 ; 85(4) : 989-95.

Pfeuffer M Schrezenmeir J.

Milk and the metabolic syndrome

Obes Rev 2007 ; 8(2) : 109-18.

Esmailzadeh A Kimiagar M Mehrabi Y et al.

Fruit and vegetable intakes, C-reactive protein, and the metabolic syndrome

Am J Clin Nutr 2006 ; 84(6) : 1489-97.

Thanopoulou A Karamanos B Angelico F et al.

Epidemiological evidence for the non-random clustering of the components of the metabolic syndrome: multicentre study of the Mediterranean Group for the Study of Diabetes

Eur J Clin Nutr 2006 ; 60(12) : 1376-83.

Mann JI.

Nutrition recommendations for the treatment and prevention of type 2 diabetes and the metabolic syndrome: an evidenced-based review

Nutr Rev 2006 ; 64(9) : 422-7.

Galassi A Reynolds K He J.

Metabolic syndrome and risk of cardiovascular disease: a meta-analysis

Am J Med 2006 ; 119(10) : 812-9.

De Almeida MDV Pinhao S Stewart-Knox B et al.

An overview of findings from a six-country European survey on consumer attitudes to the metabolic syndrome, genetics in nutrition, and potential agro-food technologies

Nutr Bull 2006 ; 31(3) : 239-46.

Giugliano D Ceriello A Esposito K.

The effects of diet on inflammation: emphasis on the metabolic syndrome

J Am Coll Cardiol 2006 ; 48(4) : 677-85.

Scholz-Ahrens KE Schrezenmeir J.

Milk minerals and the metabolic syndrome

Int Dairy J 2006 ; 16(11) : 1399-1407.

Baxter AJ Coyne T McClintock C.

Dietary patterns and metabolic syndrome: a review of epidemiologic evidence

Asia Pac J Clin Nutr 2006 ; 15(2) : 134-42.

Burrows JD.

Metabolic Syndrome: Controversy and Consensus

Nutr Today 2006 ; 41(3) : 131-7.

Grundy SM.

Does a diagnosis of metabolic syndrome have value in clinical practice?

Am J Clin Nutr 2006 ; 83(6) : 1248-51.

Reaven GM.

The metabolic syndrome: is this diagnosis necessary?

Am J Clin Nutr 2006 ; 83(6) : 1237-74.

Shen W Punyanitya MChen J et al.

Waist Circumference Correlates with Metabolic Syndrome Indicators Better Than Percentage Fat

Obesity 2006 ; 14(4) : 727-36.

Alberti KG Zimmet P Shaw J.

Metabolic syndrome - a new world-wide definition. A Consensus Statement from the International Diabetes Federation

Diabet Med 2006 ; 23(5) : 469-80.

Liu S Song Y Ford ES et al.

Dietary calcium, vitamin D, and the prevalence of metabolic syndrome in middle-aged and older U.S. women

Diabetes Care 2005 ; 28(12) : 2926-32.

Hillier T Fagot-Campagna A Eschwege E et al.

Weight change and changes in the metabolic syndrome as the French population moves towards overweight : The D.E.S.I.R. Cohort

Int J Epidemiol 2006 ; 35(1) : 190-6.

Najarian RM Sullivan LM Kannel WB et al.

Metabolic syndrome compared with type 2 diabetes mellitus as a risk factor for stroke : the Framingham Offspring Study

Arch Intern Med 2006 ; 166(1) : 106-11.

Albertson AM Franko DL Thompson D et al.

Longitudinal patterns of breakfast eating in black and white adolescent girls

Obesity, 2007, 15(9), 2282-92

Angbratt M Timpka T Blomberg C et al.

Prevalence and correlates of insufficient calcium intake in a Swedish population

Public Health Nurs, 2007, 24(6), 511-7

Appleton KM Woodside JV Yarnell JW et al.

Type A behaviour and consumption of an atherogenic diet: No association in the PRIME study

Appetite 2007 ; 49(3) : 554-60.

Arslanoglu S Moro GE Boehm G

Early supplementation of prebiotic oligo-saccharides protects formula-fed infants against infections during the first 6 months of life

J Nutr, 2007, 137(11), 2420-4

Brighenti F

Dietary fructans and serum triacylglycerols: a meta-analysis of randomized controlled trials

J Nutr, 2007, 137(11Suppl), 2552S-6S

Buyken AE Trauner K Günther AL et al.

Breakfast glycemic index affects subsequent daily energy intake in free-living healthy children

Am J Clin Nutr, 2007, 86(4), 980-7

Cashman KD

Diet, nutrition, and bone health

J Nutr, 2007, 137(11Suppl), 2507S-12S

Cummings JH Stephen AM

Carbohydrate terminology and classification

Eur J Clin Nutr, 2007, 61(Suppl1), S5-S18

Féart C Jutand MA Larrieu S et al.

Energy, macronutrient and fatty acid intake of French elderly community dwellers and association with socio-demographic characteristics: data from the Bordeaux sample of the Three-City Study

Br J Nutr, 2007, 98(5), 1046-57

Freedman DM Looker AC Chang SC et al.

Prospective study of serum vitamin D and cancer mortality in the United States

J Natl Cancer Inst, 2007, 99(21), 1594-602

Frelut ML Merle B.

Obésité de l'enfant. Prise en charge nutritionnelle

Rev Prat 2007 ; 21(784/785) : 923-7.

Geelen A Schouten JM Kamphuis C et al.

Fish consumption, n-3 fatty acids, and colorectal cancer: a meta-analysis of prospective cohort studies

Am J Epidemiol, 2007, 166(10), 1116-25

Gicquel L Corcos M

Troubles du comportement de l'adolescent

Rev Prat, 2007, 57(17), 1935-45

Graydon R Gilchrist SE Young IS et al.

Effect of lycopene supplementation on insulin-like growth factor-1 and insulin-like growth factor binding protein-3: a double-blind, placebo-controlled trial

Eur J Clin Nutr 2007 ; 61(10) : 1196-200.

Hannan MT Litman HJ Araujo AB et al.

Serum 25-Hydroxyvitamin D and Bone Mineral Density in a Racially and Ethnically Diverse Group of Men

J Clin Endocrinol Metab 2007 ; Epub ahead of print : 18p.

Jacobs DR Jr Tapsell LC

Food, not nutrients, is the fundamental unit in nutrition

Nutr Rev, 2007, 65(10), 439-50

Key TJ Spencer EA.

Carbohydrates and cancer: an overview of the epidemiological evidence

Eur J Clin Nutr 2007 ; 61(Suppl1) : S112-S21.

Kim IY

Folic Acid Fortification and Supplementation - Good for Some but Not So Good for Others

Nutr Rev, 2007, 65(11), 504-11

Koletzko B Cetin I Brenna JT et al.

Dietary fat intakes for pregnant and lactating women

Br J Nutr, 2007, 98(5), 873-7

Leosdottir M Nilsson PM Nilsson JA et al.

Cardiovascular event risk in relation to dietary fat intake in middle-aged individuals: data from The Malmö Diet and Cancer Study

Eur J Cardiovasc Prev Rehabil, 2007, 14(5), 701-6

Lieberman HR

Hydration and cognition: a critical review and recommendations for future research

J Am Coll Nutr, 2007, 26(5 Suppl), S555-S61

Löf M Sandin S Lagiou P et al.

Dietary fat and breast cancer risk in the Swedish women's lifestyle and health cohort

Br J Cancer, 2007, 97(11), 1570-6

Mann J

Dietary carbohydrate: relationship to cardiovascular disease and disorders of carbohydrate metabolism

Eur J Clin Nutr, 2007, 61(Suppl1), S100-S11

Mohr P Wilson C Dunn K et al.

Personal and lifestyle characteristics predictive of the consumption of fast foods in Australia

Public Health Nutr, 2007, 10(12), 1456-63

Moore SN Tapper K Murphy S

Feeding strategies used by mothers of 3-5-year-old children

Appetite, 2007, 49(3), 704-7

Naska A Oikonomou E Trichopoulou A et al.

Estimations of daily energy and nutrient availability based on nationally representative household budget survey data. The Data Food Networking (DAFNE) project

Public Health Nutr, 2007, 10(12), 1422-9

Robinson S Marriott L Poole J et al.

Dietary patterns in infancy: the importance of maternal and family influences on feeding practice

Br J Nutr, 2007, 98(5), 1029-37

Rueda R

The role of dietary gangliosides on immunity and the prevention of infection

Br J Nutr, 2007, 98(Suppl1), S68-S73

Serra-Majem L Ribas-Barba L Perez-Rodrigo C et al.

Methodological limitations in measuring childhood and adolescent obesity and overweight in epidemiological studies: does overweight fare better than obesity ?

Public Health Nutr 2007 ; 10(10A) : 1112-20.

Solomons NW

Malnutrition and infection: an update

Br J Nutr, 2007, 98(Suppl1), S5-S10

Twoogor SS Mantzoros C Hankinson SE

Relationship of plasma adiponectin with sex hormone and insulin-like growth factor levels

Obesity, 2007, 15(9), 2217-24

Venn BJ Green TJ

Glycemic index and glycemic load: measurement issues and their effect on diet-disease relationships

Eur J Clin Nutr, 2007, 61(Suppl1), S122-S31

Venter C Pereira B Voigt K et al.

Comparison of open and double-blind placebo-controlled food challenges in diagnosis of food hypersensitivity amongst children

J Hum Nutr Diet, 2007, 20(6), 565-79

Wennberg M Bergdahl IA Stegmayr B et al.

Fish intake, mercury, long-chain n-3 polyunsaturated fatty acids and risk of stroke in northern Sweden

Br J Nutr, 2007, 98(5), 1038-45

Wheeler TT Hodgkinson AJ Prosser CG et al.

Immune components of colostrum and milk. A historical perspective

J Mammary Gland Biol Neoplasia, 2007, 12(4), 237-47

Yasui Y Suzuki R Kohno H et al.

9trans,11trans conjugated linoleic acid inhibits the development of azoxymethane-induced colonic aberrant crypt foci in rats

Nutr Cancer, 2007, 59(1), 82-91