



HAL
open science

Les chercheurs dijonnais au coeur du projet "HabEat"

Sylvie Issanchou

► **To cite this version:**

Sylvie Issanchou. Les chercheurs dijonnais au coeur du projet "HabEat": Article publié le 3 avril dans Le Bien Public (ISSN 0998-4593). 2014, pp.1-1. hal-01305342

HAL Id: hal-01305342

<https://hal.science/hal-01305342>

Submitted on 5 Jun 2020

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.



Actualité

Mon BIEN PUBLIC

Me connecter

Inscription

Dijon ville

Dijon agglo

Côte de Beaune

Côte de Nuits

Haute Côte-d'Or

Tille-Vingeanne

La Plaine - La Saône

Consultez nos offres d'abonnements à partir de 4 €

Les chercheurs dijonnais au cœur du projet « HabEat »

le 03/04/2014 à 05:00 | B. L. Vu 6 fois

Sylvie Issanchou est directrice de recherche à l'Iraa (Institut national de la recherche agronomique) de Dijon. Depuis quatre ans, elle coordonne le projet « HabEat », une étude lancée dans six pays européens (France, Angleterre, Danemark, Portugal, Pays-Bas et Grèce) destinée à analyser les comportements alimentaires chez les enfants et grandement orientée sur leur consommation de légumes.

Les 31 mars et 1er avril dernier, en marge du Congrès Viagora (qui débute ce jeudi), tous les acteurs de cette grande enquête se sont réunis au palais des Congrès de Dijon pour rendre compte et débattre du fruit de leur travail, dont les chercheurs ont déjà tiré quelques enseignements. « On s'est par exemple aperçu que l'allaitement pouvait avoir une influence sur la consommation de légumes des enfants. Plus longtemps ils sont allaités par la mère, plus ils semblent être attirés par les légumes », explique Sylvie Issanchou. « On sait aussi que plus l'on diversifie tôt leur alimentation, plus ils acceptent facilement la nouveauté en grandissant. Avant trois ans, les enfants sont plus ouverts à la découverte de nouveaux goûts. C'est une période charnière qui définit en partie les habitudes alimentaires que l'on aura toute notre vie. »

Si les analyses du projet « HabEat » ne seront complètes que dans quelques mois, les chercheurs ont d'ores et déjà mis en ligne un guide de recommandations qui s'adresse aux parents.

En parallèle de leurs recherches, les scientifiques travaillent aussi étroitement avec les industriels de l'agroalimentaire, mais aussi des pédiatres, des professionnels de la petite enfance, des associations de parents... « Il faut du temps pour changer les mentalités. Mais nous observons déjà des évolutions significatives, notamment chez les industriels qui diminuent progressivement les quantités de sel dans les aliments destinés aux nourrissons. »

Sur le même sujet

Le programme du 9e Congrès International Viagora

Le pôle de compétitivité Viagora « goût-nutrition-santé » regroupe les forces vives de ...

Le reste de l'actualité en vidéo : Plus de 800 morts à Gaza après 18 jours d'offensive ...