

## ÉDITORIAL

La « variabilité alimentaire » nous rendrait-elle obèse ? C'est en tout cas l'hypothèse très intéressante que développe une équipe anglaise dans une étude publiée sur *PLoS One* [1]. Selon les auteurs, la multitude de marques et de recettes disponibles dans les linéaires des grandes surfaces pour un même type d'aliment compromettrait notre capacité à sélectionner les aliments en adéquation avec notre appétit. Ainsi, les auteurs notent qu'une part de pizza peut apporter 500 kcal ou près de 2 000 ! Cette variabilité réduirait notre capacité à percevoir le pouvoir rassasiant d'un aliment. L'étiquetage nutritionnel est-il devenu indispensable pour nous aider à y voir plus clair ? La question n'est pas si simple et élaborer un système qui devra permettre à la fois d'améliorer l'offre alimentaire et d'orienter favorablement les comportements des Français reste complexe (p. 33). L'amélioration de notre alimentation est une question d'autant plus prégnante que l'Organisation mondiale de la santé vient de dévoiler des projections chiffrées pessimistes sur l'évolution du surpoids et de l'obésité à l'horizon 2030 en Europe. Cette problématique accompagne logiquement l'explosion du diabète de type 2 qui est associé dans 80 % des cas à un surpoids ou à une obésité. Serge Halimi, Professeur à la faculté de médecine de Grenoble et ancien président de l'Alfediam (aujourd'hui Société française de diabète – SFD), a accepté de passer au crible cette maladie : physiopathologie, prévalence, facteurs de risque et traitements (p. 24). Dans la seconde partie de ce grand angle, focus sur la prise en charge nutritionnelle du diabétique de type 2, adaptée à chaque patient, à son traitement, à ses complications (p. 28). Ce numéro de *Nutrition infos* vous plongera également, sous la plume de Gérard Corthier, dans l'histoire de la recherche sur le microbiote (p. 38), thématique phare des prochains Entretiens de nutrition de l'Institut Pasteur de Lille. Bonne lecture !

**Violaine Colmet Daâge**

Rédactrice en chef  
violaine.colmet-daage@edpsante.fr

[1] Hardman CA, et al. So many brands and varieties to choose from : Does this compromise the control of food intake in humans ? *PLoS One*, 2015 April 29; 10(4).

## SOMMAIRE

### 6 | ACTUALITÉS

- 6 | L'actualité du mois
- 13 | Nouveaux produits
- 14 | Échos de l'industrie
- 16 | **Morceaux choisis** – Allergie alimentaire : les dernières données de la recherche
- 18 | **Statistiques** – Diététiciens : radiographie de la profession

23



### I GRAND ANGLE

#### DIABÈTE DE TYPE 2 : CONTRÔLER SA GLYCÉMIE PAR L'ALIMENTATION

- 24 | Le diabète de type 2 : un des grands enjeux santé du XXI<sup>e</sup> siècle
- 28 | Quelle alimentation pour le diabétique de type 2 ?
- 32 | **Marché** – Les dernières innovations pour surveiller sa glycémie

### 33 | ÉCLAIRAGE

- 33 | **Mise au point** – Les enjeux de l'étiquetage nutritionnel
- 36 | **Pédiatrie** – Le lait maternel : pré ou probiotique ?

### 38 | RECHERCHE



- 38 | **Recherche** – L'histoire de la recherche sur le microbiote

Photo de couverture : © MarsBars – iStock

[www.edp-nutrition.fr](http://www.edp-nutrition.fr)