

Boissons alcooliques et paramètres d'adiposité chez 520 adultes du Nord de la France

V Deschamps¹, C. Alamovitch², JM Borys³ and the Fleurbaix-Laventie Ville Santé Study group - ¹ Centre de traitement des données de l'étude FLVS, INSERM U258, Villejuif; ² Hôpital Bichat, Paris; ³ Association FLVS, Laventie, FRANCE



Objectif

- Des études épidémiologiques ont rapporté des associations entre le poids, l'indice de masse corporelle (IMC) et la consommation d'alcool. Cette relation est soit positive ou non significative chez les hommes, soit négative chez les femmes.
- Les relations entre la consommation globale d'alcool et le statut pondéral aussi bien que la répartition de la masse grasse sont complexes.

L'objectif de ces analyses était d'explorer l'effet de la consommation totale d'alcool, mais aussi des différents boissons alcooliques telles que le vin et la bière, sur le poids et les paramètres d'adiposité.

L'étude FLVS

- FLVS II, Fleurbaix Laventie Ville Santé II, est une étude prospective qui explore les relations entre nutrition et santé.
- L'enquête FLVS I a débuté en 1993. Cette première étude a analysé l'impact de 5 ans d'éducation nutritionnelle réalisée en milieu scolaire sur les habitudes alimentaires des enfants et de leur famille. En 1999, FLVS II inclut 294 familles issues de la première étude. Elles seront interrogées à 2 et 4 ans de suivi.
- A l'inclusion et à chaque suivi des informations sociodémographiques, les habitudes alimentaires et les paramètres anthropométriques ont été relevés.

Population et méthodes

Echantillon

- 520 sujets ont été inclus dans les analyses : 236 hommes et 284 femmes.

Méthodes

- Les consommations alimentaires ont été recueillies par un auto-questionnaire comportant une partie dédiée à la consommation de boissons alcooliques. Ces consommations ont été estimées en nombre de verres, dont la taille devait être précisée à l'aide de photo.

- Différents types de boissons étaient décrits : la bière, le vin (rouge ou blanc) et les autres alcools (liqueurs, champagne, cidre). Les consommations ont été exprimées en nombre de verres standardisés par jour. Un verre représente 10 g d'alcool.
- Les paramètres anthropométriques incluent le poids, la taille, les tours de taille, de hanches et la circonférence brachiale. L'épaisseur des plis cutanés bicipital, tricipital, sus-iliaque et sous-scapulaire était mesurée au moyen du compas de Harpenden.
- Toutes les analyses ont été ajustées sur l'âge, l'activité physique et la tabagie⁽¹⁾.

Résultats

- Parmi les femmes (n=284), 59 % consommaient de la bière et 76 % du vin. Chez les 236 hommes, ces pourcentages étaient de 91 % pour la bière et 95 % pour le vin. La majorité consommait les deux types de boissons.

- Des classes de consommation d'alcool différentes pour les hommes et les femmes ont été réalisées (tableau1).

Tableau 1 : Nombre d'hommes et de femmes par classes de consommation.

Hommes	≤ 1 verre par semaine	≤ 1 verre par jour	≤ 3 verres par jour	> 3 verres par jour
alcool total	20	55	82	79
bière	64	93	57	22
vin	80	93	55	8
autres	105	120	11	

Femmes	≤ 1 verre par semaine	≤ 1 verre par jour	> 1 verre par jour
alcool total	90	128	66
bière	194	73	18
vin	194	73	17
autre	178	101	5

- La consommation totale d'alcool inclut toutes les boissons alcooliques.

Tableau 2 : Relation entre la consommation totale d'alcool et les paramètres anthropométriques

	Hommes (N=236)				p ⁽¹⁾	Femmes (N=284)				p ⁽¹⁾
	≤ 1 verre par semaine	≤ 1 verre par jour	≤ 3 verres par jour	> 3 verres par jour		≤ 1 verre par semaine	≤ 1 verre par jour	> 1 verre par jour		
Effectif	20	55	82	79		90	128	66		
IMC (kg/m ²)	26,7 ± 0,9	26,1 ± 0,6	25,7 ± 0,5	26,0 ± 0,5	NS	26,1 ± 0,5	24,3 ± 0,5	24,7 ± 0,6	*	
Poids (kg)	82,3 ± 3,4	81,2 ± 2,0	80,4 ± 1,6	80,1 ± 1,7	NS	68,8 ± 1,4	64,2 ± 1,3	66,1 ± 1,6	*	
Tour de taille (cm)	93,6 ± 2,6	92,0 ± 1,5	91,3 ± 1,2	91,7 ± 1,3	NS	82,7 ± 1,3	79,1 ± 1,2	81,2 ± 1,5	NS	
Tour de hanches (cm)	97,4 ± 2,1	97,3 ± 1,2	98,5 ± 1,0	97,8 ± 1,0	NS	100,1 ± 1,3	96,0 ± 1,2	97,4 ± 1,5	NS	
RTH	0,96 ± 0,01	0,95 ± 0,01	0,93 ± 0,01	0,94 ± 0,01	NS	0,82 ± 0,01	0,82 ± 0,01	0,83 ± 0,01	NS	
Plis périphériques (mm)	21,2 ± 2,7	21,8 ± 1,6	18,9 ± 1,3	19,0 ± 1,3	NS	41,1 ± 1,7	33,0 ± 1,5	35,3 ± 1,9	***	
Plis tronculaires (mm)	48,8 ± 4,6	41,5 ± 2,7	38,6 ± 2,1	36,1 ± 2,2	0,08	43,2 ± 2,2	37,2 ± 2,1	41,2 ± 2,6	***	
Sommes des plis (mm)	70,1 ± 6,6	62,9 ± 3,9	57,5 ± 3,1	55,1 ± 3,2	NS	83,9 ± 3,7	70,2 ± 3,4	76,5 ± 4,2	***	
Circonférence bras (mm)	305,8 ± 6,7	306,6 ± 3,9	300,2 ± 3,1	301,2 ± 3,3	NS	293,6 ± 3,9	277,2 ± 3,6	280,4 ± 4,4	***	
Masse grasse (hg)	207,1 ± 21,0	194,6 ± 12,4	191,9 ± 9,9	193,2 ± 10,5	NS	250,5 ± 10,8	212,7 ± 9,9	229,5 ± 12,2	*	

* 0,05 ** 0,01 *** 0,001

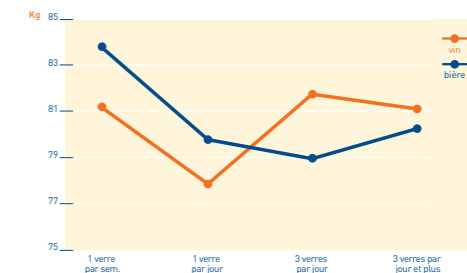
- Pour les hommes, aucune relation significative n'est mise en évidence. Toutefois, les buveurs modérés (de 1 à 3 verres d'alcool par jour) présentent des plis tronculaires moindres par rapport aux abstinents.
- Pour les femmes, les non-consommatrices d'alcool présentent, globalement, un poids, un IMC et des plis adipeux plus importants que les consommatrices. Si l'on distingue les trois niveaux de consommation, les consommatrices d'un verre ou moins présentent, à la fois, un IMC, un poids et des plis adipeux moins élevés que les deux autres groupes.

Conclusion

La consommation d'alcool en quantité modérée est associée à un poids et des paramètres d'adiposité plus faibles chez les femmes. Aucune relation spécifique n'a été mise en évidence, lorsque l'on dissocie les types de boissons alcooliques, que ce soit en termes de bière ou de vin

Pour toute information complémentaire, Centre d'Information Scientifique sur la Bière : 6, rue Escudier - 92100 Boulogne-Billancourt

Figure 1 : Relation entre la consommation de vin ou de bière et le poids chez les hommes



- Chez les femmes, aucune des relations trouvées pour la consommation totale d'alcool ne subsiste si l'on dissocie le type de boissons.
- Chez les hommes (figure 1), les consommateurs modérés de bière (1 à 3 verres par jour) ont tendance à être plus maigres que les abstinents (78,8 ± 1,9 contre 83,7 ± 1,8 kg), alors qu'aucune différence n'est notée pour le vin.

Cette étude a été possible grâce aux partenaires suivants :

