

Rencontre annuelle IRSC - ULAVAL

ulaval.ca/irsc



NUTRITION ET SANTÉ DES AUTOCHTONES DU QUÉBEC : DES PISTES PAR L'ÉPIDÉMIOLOGIE NUTRITIONNELLE

La problématique

Les épidémies d'obésité et de diabète constituent une crise mondiale qui menace la santé et l'économie de toutes les nations. Chez les Autochtones, l'espérance de vie est moindre, la prévalence d'obésité plus importante et la prévalence de diabète – diagnostiqué à un âge plus précoce – est de 2,5 à 5 fois plus élevée que chez les non-Autochtones. Le concept de transition nutritionnelle chez les Autochtones se traduit par une diminution de la consommation des aliments traditionnels et par une augmentation des aliments commerciaux ultratransformés et de faible qualité nutritionnelle. Les boissons sucrées constitueraient un facteur prédominant de cette transition. L'insécurité alimentaire affecterait le deux tiers des ménages au Nunavik. La malnutrition durant la grossesse constitue l'une des plus grandes inégalités mondiales de santé qui expose la prochaine génération à un plus grand risque de problèmes de santé.

Le projet

Les aliments sont consommés en combinaison et leurs effets combinés ne peuvent pas être prédits exhaustivement à partir d'effets individuels. La détermination de profils alimentaires constitue une démarche globale qui permet d'examiner les effets combinés des aliments, de mieux refléter la complexité de l'alimentation et d'améliorer la compréhension de son rôle dans l'étiologie des maladies chroniques. Nos recherches visent à approfondir la compréhension du rôle global de la nutrition et de ses composantes dans la santé des Autochtones du Québec. Le premier thème documentera le rôle global de l'alimentation (transition nutritionnelle et profils alimentaires). Ce thème sera divisé en deux projets, soit l'analyse de données transversales chez les Inuit et les Cris (projet 1) et l'analyse de données longitudinales de deux cohortes d'Inuit (projet 2). Le deuxième thème évaluera les bienfaits des aliments traditionnels sur la santé des Inuit du Nunavik, notamment les baies sauvages en lien avec l'insulino-résistance et le risque de diabète (projet 3). On évaluera aussi les répercussions d'un programme de distribution d'omble chevalier (Arctic Char) sur le statut nutritionnel, le taux de contaminants environnementaux et l'insécurité alimentaire chez les femmes enceintes (projet 4).

« L'objectif du programme est de comprendre le rôle global de la nutrition et de ses composantes dans l'évolution des maladies chroniques chez les Autochtones. Vulgariser la recherche en nutrition afin d'améliorer la santé des populations. »



IRSC CIHR

Instituts de recherche en santé du Canada Canadian Institutes of Health Research



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté de médecine

MICHEL LUCAS



Le chercheur principal

Professeur adjoint sous octroi à la Faculté de médecine de l'Université Laval et chercheur au CHU de Québec, Michel Lucas est titulaire d'un baccalauréat en nutrition-diététique, d'une maîtrise en santé publique et d'un doctorat en épidémiologie de l'Université Laval. Grâce à l'obtention de la prestigieuse bourse postdoctorale du FRQS, il a acquis une solide expérience en épidémiologie nutritionnelle à la Harvard School of Public Health, sous la direction de Walter Willett, un des plus éminents spécialistes dans ce domaine. Walter Willett le décrit comme l'un des épidémiologistes-nutritionnistes les plus prometteurs en Amérique du Nord. Michel Lucas est l'auteur de plus de 40 publications dans d'excellentes revues scientifiques à hauts facteurs d'impacts. Sa première demande comme chercheur principal s'est classée au deuxième rang sur 31 au concours d'automne 2012 des IRSC et a obtenu une cote exceptionnelle. Il a déjà reçu plus de 20 subventions comme co-investigateur.

Les collaborateurs

Plusieurs membres de l'Université Laval collaborent à ce programme de recherche : Éric Dewailly (Département de médecine sociale et préventive), Gina Muckle (École de psychologie), Pierre Ayotte (Département de médecine sociale et préventive), Yves Desjardins (Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)), Jean-Pierre Després (Département de kinésiologie), André Marette (Département de physiologie), John Weisnagel (endocrinologue et chercheur à l'Axe Endocrinologie et néphrologie du CHU de Québec). L'équipe de recherche de Michel Lucas est composée d'une assistante de recherche et d'une infirmière de recherche. À ce personnel s'ajoute la collaboration de deux étudiantes postdoctorales, Catherine Pirkle et Mélanie Lemire. Michel Lucas accueille actuellement deux étudiantes à la maîtrise en épidémiologie et une étudiante au doctorat en médecine expérimentale.

Les retombées scientifiques

L'épidémiologie nutritionnelle propose des approches méthodologiques qui sont les connaissances de base permettant d'étudier rigoureusement les rôles à la fois individuels et combinés des déterminants nutritionnels de la santé. Cette proposition de recherche est essentielle à l'examen des relations nutrition-santé chez les Autochtones. Les nouvelles analyses biochimiques proposées (marqueurs inflammatoires et métabolomiques) procureront des données précieuses qui compléteront celles établies. Les données des cohortes enrichiront les données transversales. L'étude des profils alimentaires dérivés de la régression de rang réduit est une méthode empirique bien maîtrisée par Michel Lucas. Les boissons sucrées et les baies sauvages constituent des pistes de recherche importantes. En somme, la présente proposition permettra de combler les lacunes des études en nutrition concernant les Autochtones.

Les retombées sociales

La nutrition constitue un des déterminants les plus importants de la santé, non seulement en ce qui a trait à son implication dans l'étiologie des maladies chroniques, mais aussi comme cible importante des interventions en santé publique. Les résultats de ces travaux viendront appuyer les politiques de santé publique destinées aux Autochtones visant à réduire l'insécurité alimentaire et à minimiser la progression de maladies chroniques reliées à l'alimentation. Ils serviront également à promouvoir les bienfaits des aliments traditionnels sur la santé.

