

**PO061**

**Régal, banque de données sur la composition des aliments : un outil pour les épidémiologistes**

**J.C. FAVIER (1), J. IRELAND-RIPERT, J.L. DYCK**

**(1) ORSTOM/CIQUAL-CNEVA, 16 rue Claude-Bernard, 75231 Paris.**

**Objectifs :** Fournir des données de référence sur la composition des aliments aux épidémiologistes et à d'autres acteurs des secteurs de la santé et de l'agro-alimentaire (éducateurs sanitaires, diététiciens, planificateurs des ressources alimentaires, industriels).

**Nature de l'étude :** Création, développement d'une banque de données sur la composition des aliments.

**Matériels et méthodes :** inventaire et description des aliments (identification, origine, technologie), recherche et production de données analytiques, contrôle de qualité des résultats par organisation d'analyses inter-laboratoires, traitement informatique et statistique, validation des données par comités d'experts.

**Résultats :**

- élaboration de LanguaL, système international de codification approprié à la gestion informatisée des désignations d'aliments, permettant de façon cohérente des liaisons et des échanges de données avec d'autres banques (composition, consommation).
- création de Regal (Répertoire général des aliments), banque de données relationnelle en croissance permanente et contenant actuellement :
  - 3 400 aliments identifiés par codes internes et descripteurs internationaux LanguaL
  - 600 constituants identifiés par codes internes et codes internationaux INFOODS
  - 172 000 données analytiques obtenues à partir de 300 sources (laboratoires, littérature)
  - 35 000 données validées, diffusées sous forme de tables de composition et de disquettes.
- publication d'une table générale de composition des aliments et de cinq tables thématiques (Produits laitiers, Corps gras, Fruits exotiques, Produits de marques, Composition minérale)
- utilisation des données validées dans plusieurs logiciels d'enquête alimentaire.

**Conclusions :** La banque française Regal est reconnue comme banque de données de référence. Mais elle doit évoluer en permanence pour tenir compte des progrès de la chimie analytique, de l'intérêt qui se porte sur certains constituants (acides gras, antioxydants, fractions des fibres, etc.) et de l'apparition de nouveaux aliments et de nouvelles technologies. Par ailleurs, en coopération avec plusieurs pays du Maghreb et d'Afrique de l'Ouest, elle est en cours d'extension aux aliments exotiques. Sa méthodologie est transférable aux pays en développement qui souhaitent se doter de tables et de banques nationales ou régionales.

Favier Jean-Claude, Ireland Ripert J., Dyck Jean-Luc. (1997)

Régal, banque de données sur la composition des aliments :  
un outil pour les épidémiologistes

Revue d'Epidémiologie et de Santé Publique, 45 (Suppl. 1),  
102 - PO061

Congrès des Epidémiologistes de Langue Française, 22.,  
Montpellier (1997/04/02-04)