

5^{ème} réunion Viro clinique Intercorevih

Diététique des migrants à Rouen :

le défi MASTER CHEF



Contexte

- *Yéni 2010,*
 - « Chez les patients vivant avec le VIH, les **anomalies lipidiques** (hypertriglycémie et/ou hypercholestérolémie avec élévation du LDL cholestérol et/ou diminution du HDL cholestérol) sont pourvoyeuses d'infarctus du myocarde et de syndrome métabolique, deux des étiologies les plus fréquentes dans la **morbi-mortalité** du VIH.
- Ces troubles lipidiques sont multi factorielles : utilisation de HAART, type de HAART, âge, **état nutritionnel**, terrain génétique, immunodépression et inflammation chronique.



Albumine



Objectif et méthodologie

- Etude **descriptive prospective** analysant les caractéristiques **épidémiologiques**, les **modes alimentaires** et les **dyslipidémies** des patients originaires d' **Afrique** sub saharienne suivi en HDJ de maladies infectieuses du CHU de Rouen entre le 15/02/2013 et le 15/03/2013

Matériel

- Questionnaire
- Auto administré en salle d'attente
- Rempli avec le médecin lors de la consultation

Matériel

Questionnaire MASTER CHEF

Date:

Initiales de qui recueille:

Sexe :		Mixte		Utilise Mil	
Date découverte VIH		Où faites vous les courses ?	Difficile de trouver les produits (oui/non)	Utilise Riz	
Date début traitement		Qui prépare?	Qui fait les courses?	Pâtes	
Nombre d'enfants à charge :				Utilise Plantin (Alloko)	
Pays d'origine				Utilise Sorgho	
Date d'arrivée en France				Utilise Fonio	
Niveau scolaire				Autres :	
Ressources :		Mode de préparation (cuisson) /sem		Aliments occidentaux /sem	
Salarié, Intérim, CDI		Frit		Beurré (x plaquettes de 250g)	
RSA (oui/non)		Bouilli		Consommation sodas (L)	
MDPH (oui/non)		Vapeur		Consommation sodas light (L)	
Vit en foyer (oui/non)		En sauce		Crème fraîche (pot de 250 g)	
Clinique / Biologique		Utilise Pate d'arachide (quantité)		Charcuterie (type, combien de fois)	
Poids arrivée France/début Cs		Utilise bouillon cube maggi (quantité)		Œufs (nombre)	
Poids lors Cs actuelle		Jus (Biscap, gingembre) (L)		Pizza (nombre et taille)	
Cholesterol total (tx lors cs)		Huiles (cb de cuillerée à soupe /préparation)		Mac'lo	
LDL Chol (tx lors cs)		Utilise huile rouge/palme		Autres fast food	
HDL chol (tx lors cs)		Utilise huile de tournesol		Kebab	
Protéines g/L (tx lors cs)		Utilise huile d'olive		Conserves	
Triglycerides (tx lors cs)		Utilise huile de maïs		Plats surgelés	
Albumine g/L (tx lors cs)		Utilise huile de noix		Pommes de terre	
Vit B12 (tx lors cs)		Utilise huile d'arachide		Mayonnaise	
HTA (oui/non)				Alcools/type et quantité en verres	
Traitement anti chol/lip (oui/non et si oui lequel)				Autres (Nuggets, cordon bleu, Beignets) :	
A eu des IP et lesquels					
A eu des INNTI et lesquels					
Syndrome métabolique		Observations :			
Glycémie à jeun dernier bilan					
Tour de taille a la consultation					
Cholestase (xN) a la consultation					

Matériel

- 48 patients ont accepté de répondre au questionnaire sur 49 interrogés (date du 15/03/13)
- 1 refus par manque de temps
 - Taux de participation : 98 %

Résultats- Discussion

Données sociodémographiques

- Total : 48 patients



- 40 **femmes** (83,3 %)

- Age médian : **38 ans** (17 ans - 69 ans)

- Enfants à charge au domicile:



- 18 patients (**37,5 %**) n'ont **pas d'enfant à charge**
- 20 patients (**41,6 %**) ont **1 ou 2 enfants à charge**
- 10 patients (20,9 %) ont 3 enfants ou plus à charge (3 à 17)

Données sociodémographiques

- Origine géographique :

Cameroun 18,8 %

RDC

Côte d'Ivoire 16,7

Nigeria : 14,6 %

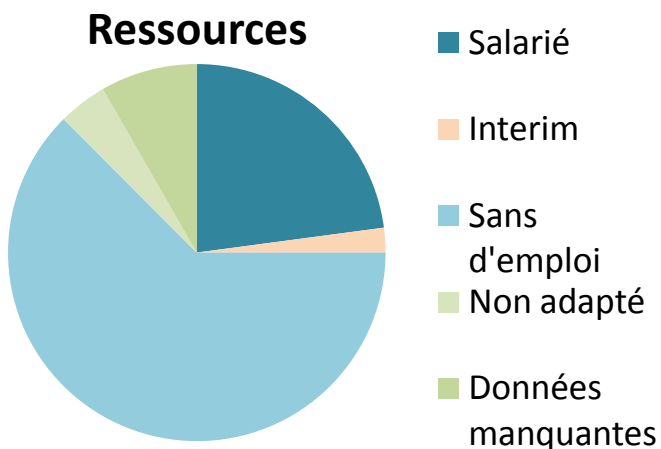
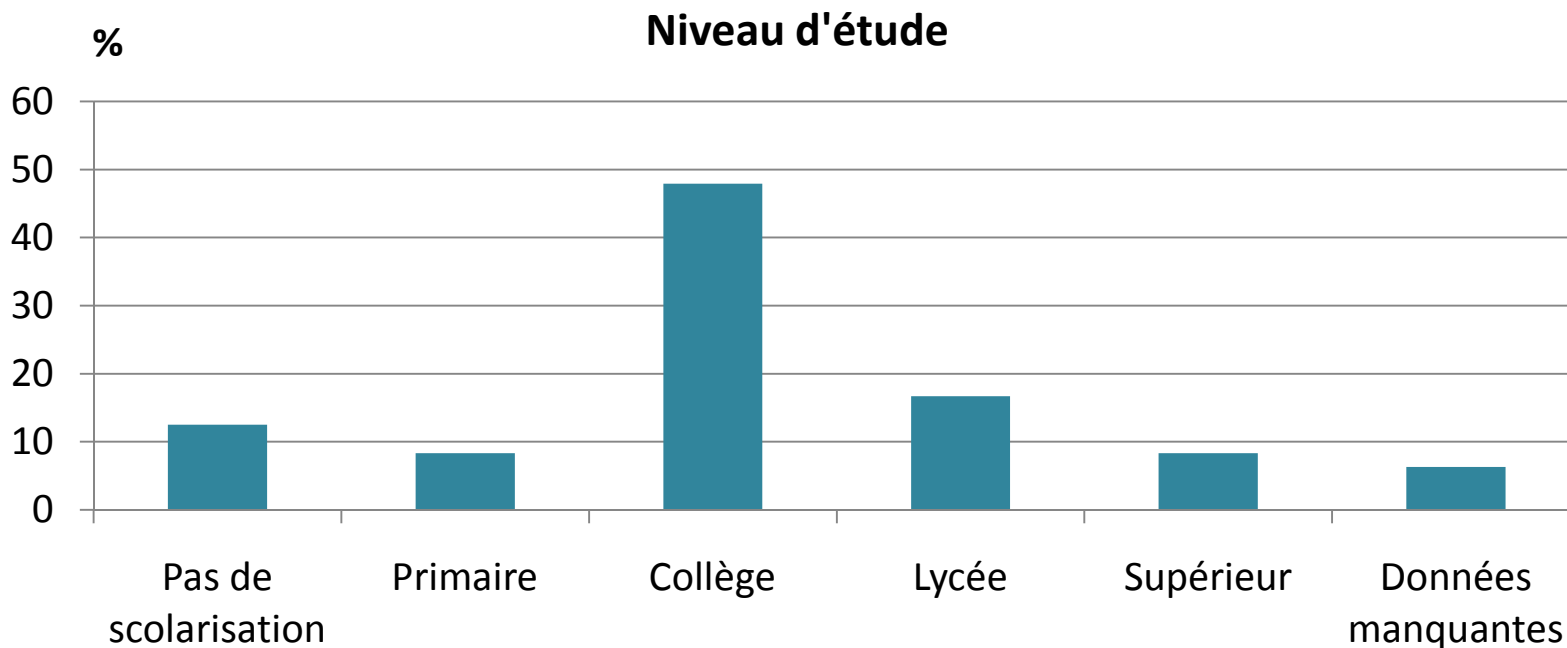
Sénégal : 8,3 %



Données sociodémographiques

- Durée médiane de séjour en France :
8 ans (1 an - 39 ans)

Données sociodémographiques



Parmi les patients sans emploi

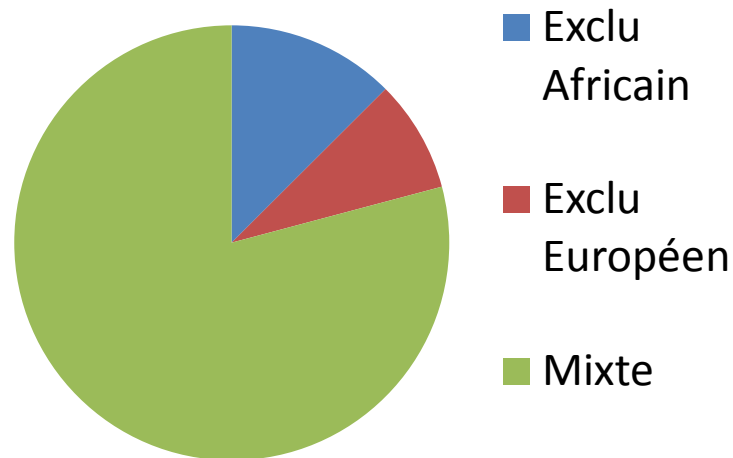
- RSA : 36.7 % des patients
- MDPH : 26.7% des patients

L'infection à VIH

- Durée médiane de séropositivité :
7 ans (1 an - 23 ans)
- Taux médian de Cd4+=583/mm3
[11-20164]
- Seulement 1 patient sans traitement
ARV

Habitudes alimentaires

- Seulement 6 (12.5%) des patients déclaraient manger exclusivement Africain, 4 (8.5%) exclusivement Européen et **38 (79.2%) mixte**



- Aucun déclarant n'a de difficultés pour trouver les produits typiquement Africain

FECULENTS



L'**igname** est la pomme de terre africaine cultivées dans toutes les régions tropicales du globe, dans un but alimentaire, pour leurs tubercules riches en amidon. Le terme désigne aussi le tubercule lui-même consommé comme légume-racine.

Il se prépare comme la patate : frit, bouillie, en purée, en gratin, sauté



Le **manioc** est un arbuste dont les racines tubérifiées riches en amidon sont consommées en farine ou comme de la semoule, ses feuilles peuvent aussi être consommées.

Les ivoiriens le nomment **attiéké**



Le **plantain** par rapport à la banane dessert est généralement plus grosse et plus longue, sa chair est un peu rosée et est un peu plus pauvre en sucre mais beaucoup plus riche en amidon, ce qui la rend plus ferme, lui conférant une bonne tenue à la cuisson. Elle est de ce fait beaucoup utilisée comme un légume et se prépare comme la pomme de terre.

CEREALES

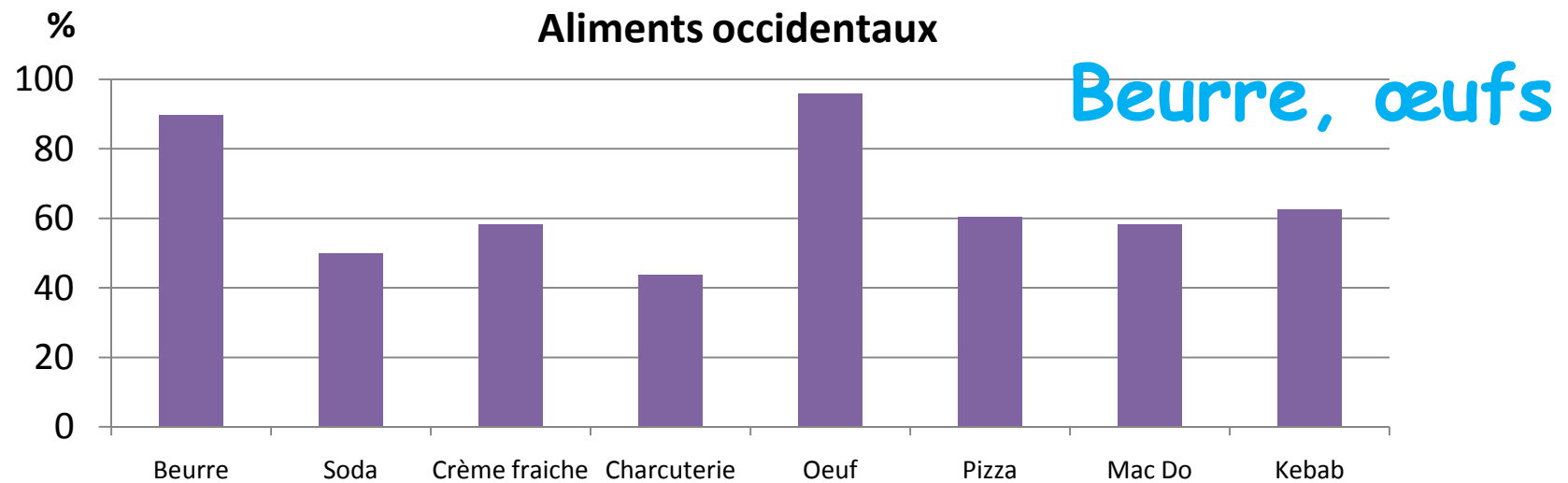
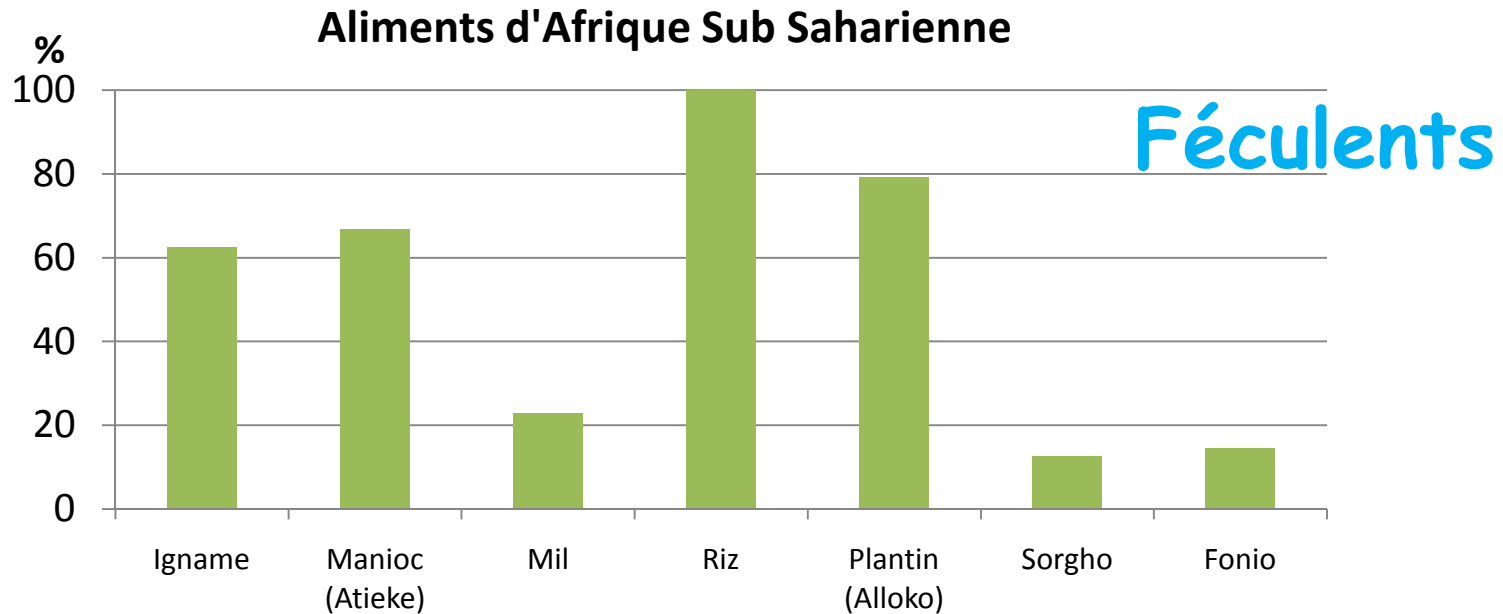


Le **mil** est une céréale qui peut se préparer en farine, bouillie , en accompagnement (remplace le riz qui est plus cher) le **sorgho** est du "gros millet" de la même famille en porridges épais appelés ugali (Kenya, République-Unie de Tanzanie, Ouganda), tô (Burkina Faso, Niger), tuwo (Nigéria), aceda (Soudan), bogobe, jwa , ting (Botswana) et sadza (Zimbabwe).

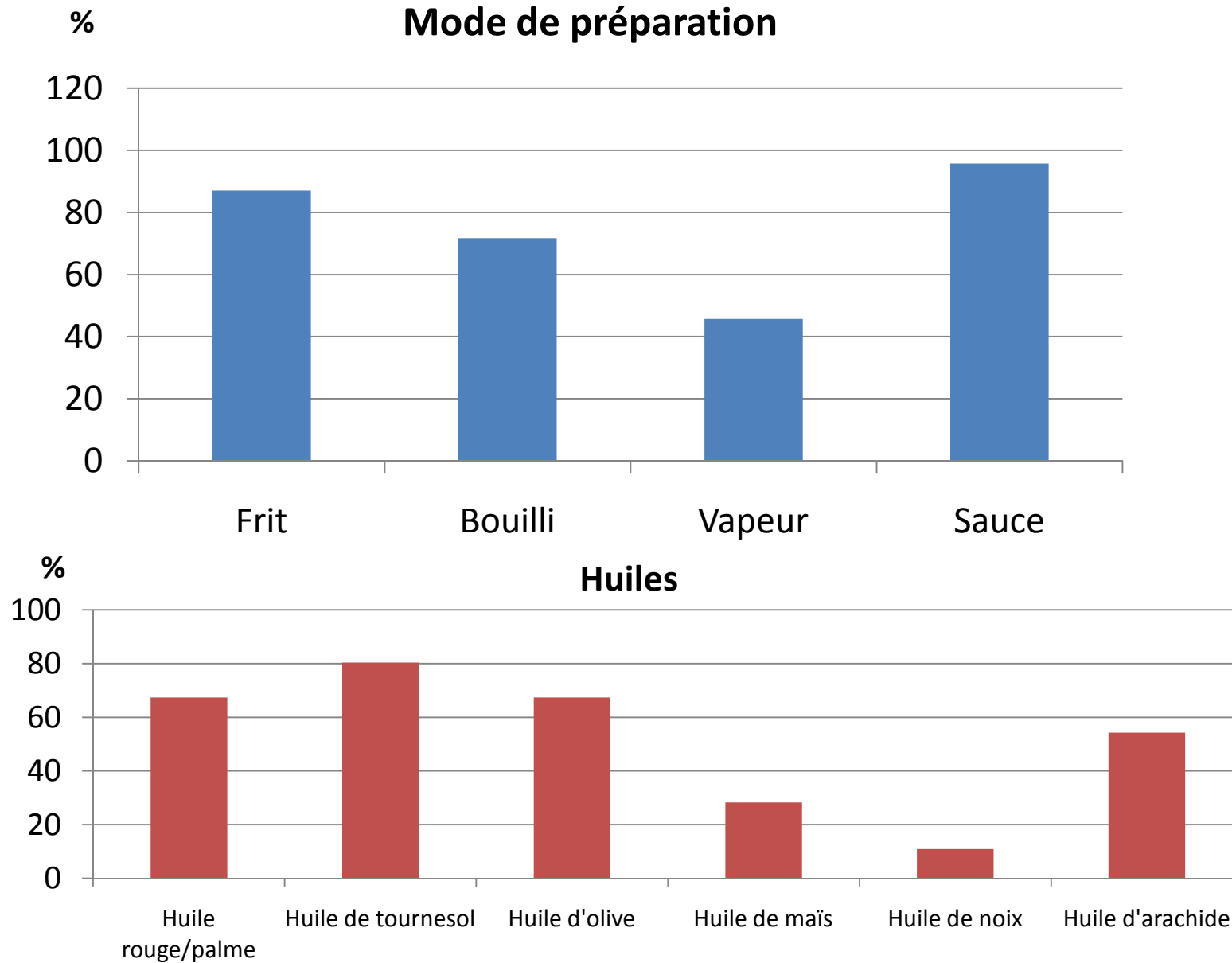


Le **fonio** est décortiqué entre dans de nombreuses recettes africaines : couscous, bouillie, boulettes, beignets, pain, etc.

Aliments consommés

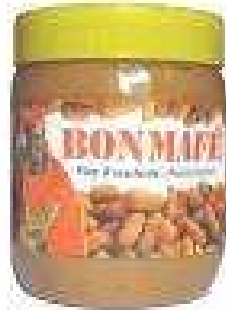


Habitudes culinaires



Habitudes culinaires

- 24 (53%) patientes utilisent régulièrement la pate d'arachide



- 34 (78%) utilisent au minimum 2 cubes maggi par plat préparé

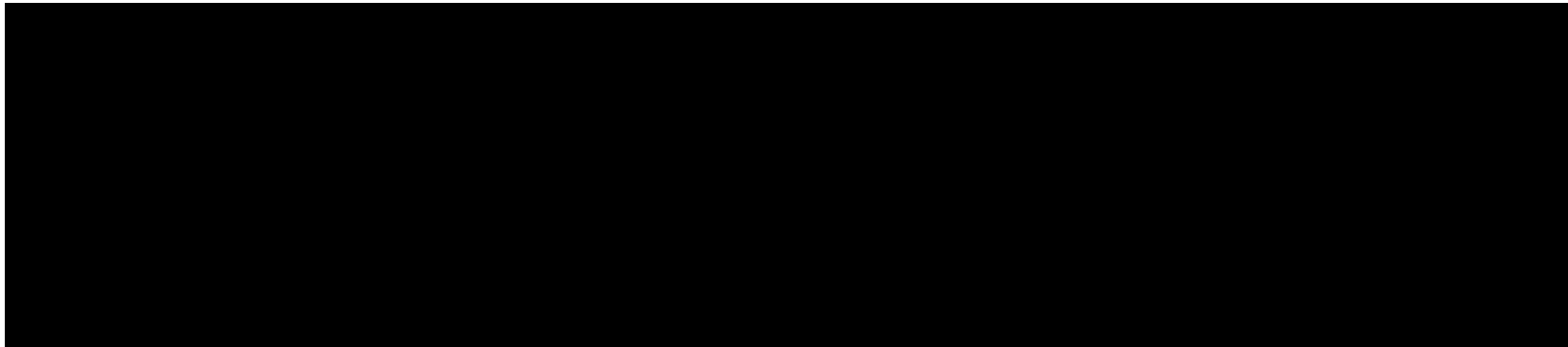


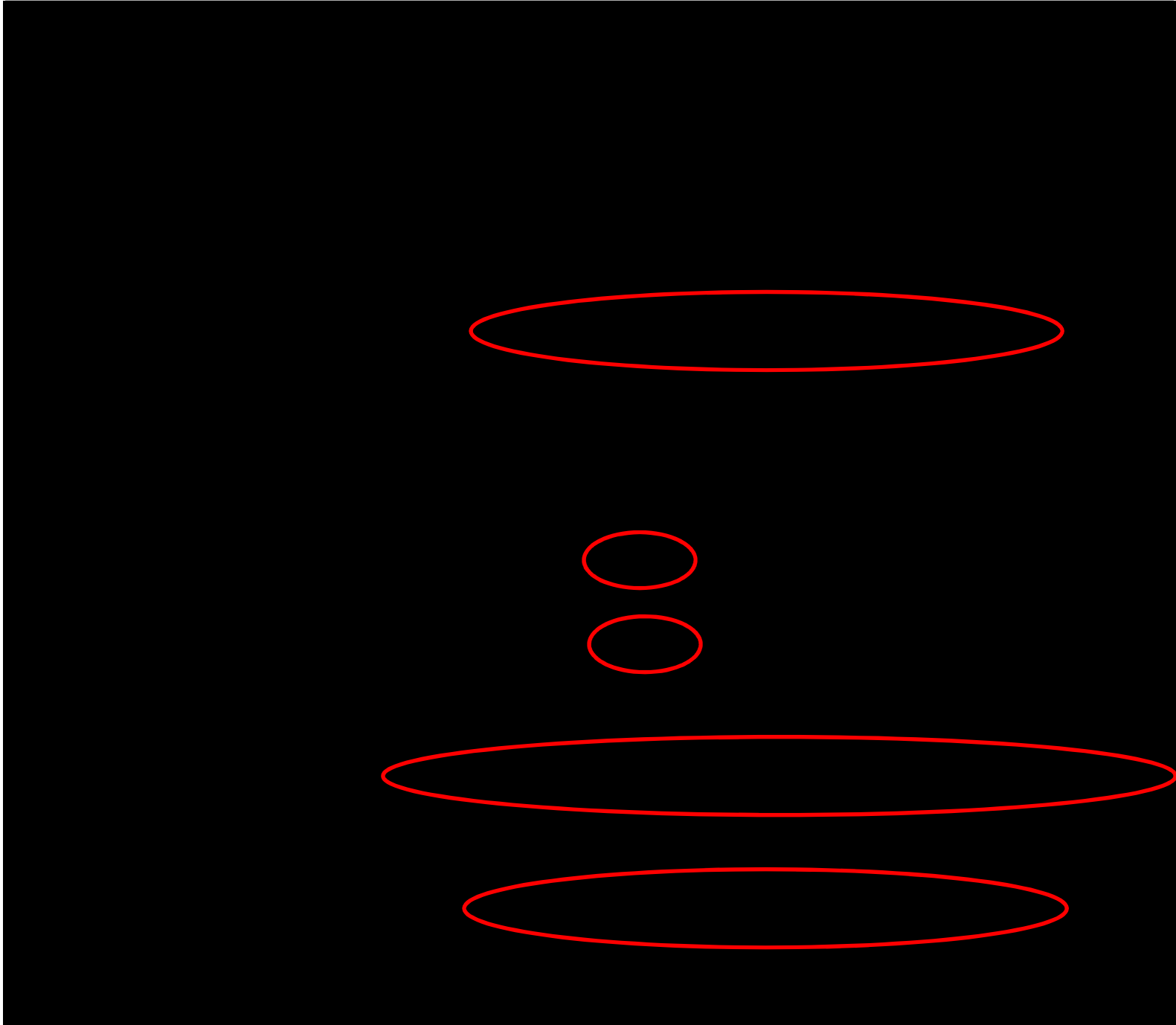
Données cliniques et biologiques

- Les variations de poids étaient en moyenne de +8 kg depuis l'arrivée
- BMI médian : 27,0 (18,0 - 45,7)
- Données sur le taux d'albumine

Données cliniques et biologiques

- Dyslipidémie : 22 patients (45,8 %)
- Bilan lipidique :





Limites de l'étude

- Très faible effectif ne permettant pas d'analyser toutes les variables
- Données recueillies très souvent qualitatives sur le mode déclaratif

Synthèse

- 50 % dyslipidémie
- Mode d'alimentation mixte
- Féculents, Huile, Modes de cuisson, plats préparés occidentaux
- Durée d'exposition aux HAART, 2 fois plus longue, INNTI+++

Perspectives

- Poursuivre l'inclusion (247)
- Facteurs de risque des modes alimentaires
 - Etude diététique des plats les plus populaires
- Transformer pour un apport diététique satisfaisant

**Merci de votre attention et bon
appétit bien sur!**

