

ÉDITORIAL



À 20 ans, chaque individu atteint « son pic de masse osseuse ». Celle-ci sera conservée jusqu'à 40-50 ans. Mais au-delà, la masse osseuse entame un long déclin qui s'étendra jusqu'aux vieux jours de chacun. Cette déperdition varie néanmoins d'un individu à l'autre. Alors que certains centenaires affichent une ossature solide, d'autres octogénaires présenteront une fracture à la moindre chute. La génétique tient une place prépondérante dans cet état de fait. Néanmoins, certains facteurs impactent négativement ce pronostic. Il peut s'agir de la présence d'un capital osseux initial insuffisant ou d'une déperdition minérale trop importante avec l'âge. Dans les deux cas, les habitudes de vie en matière de nutrition et d'activité physique d'une part, mais aussi d'éviction des facteurs de risque (le tabagisme par exemple) d'autre part, contribuent à limiter le déclin de la densité minérale osseuse. Précisions dans notre grand angle (p. 23). Ce dernier numéro de l'année est aussi l'occasion de faire le point sur les premiers mois de ce nouveau quinquennat : alors que les résultats des États généraux de l'alimentation sont attendus avec impatience par l'ensemble des professionnels du secteur, de nombreuses agences nationales ont rendu leurs conclusions et émis leurs avis pour aider à la définition de la politique nationale de l'alimentation. C'est le cas du Conseil National de l'Alimentation qui a rendu cet été son avis sur la restauration scolaire (p. 12) et de l'Igas qui a publié à la rentrée un rapport assez critique sur le PPNS 3 et le Plan Obésité (p. 6).

Dans ce numéro enfin, un détour au CHU de Reims pour découvrir la téléconsultation, ou dans les salles de la Fédération Sport pour Tous.

Bonne lecture.

Violaine Colmet Daâge

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



SOMMAIRE

6 | ACTUALITÉS

- 6 | L'actualité du mois
- 12 | **Parole d'expert** – Restauration scolaire : construire un projet éducatif
- 18 | Actualités produits
- 20 | Échos de l'industrie

23



© COMOTION DESIGN - ISTOCK

I GRAND ANGLE

CAPITAL OSSEUX – BIEN CONSTRUIT, MIEUX PRÉSERVÉ

- 24 | Ce qu'il faut pour des os costauds
- 26 | Comment faire de bons vieux os
- 28 | Prévenir les fractures du sujet âgé
- 30 | Marché – Des produits riches en calcium

32 | ÉCLAIRAGE

- 32 | **Fiche pratique** – Acides gras : de multiples bienfaits
- 35 | **Dans les coulisses** – Téléconsultations : optimiser la prise en charge
- 38 | **Éclairage** – Sport pour tous en entreprise

41 | RECHERCHE

- 41 | **Revue de presse**
- 29 | Abonnement

Médecine & nutrition

Photo de couverture : © comotion_design – istock

www.edp-nutrition.fr