

éditorial

Un parfum d'été

Un numéro d'été qui débute par un article sur le fructose, ce glucide des fruits et du miel qui fut longtemps la principale source de saveur sucrée à la disposition de l'homme.

Mais ce n'est pas sous l'angle historique ou économique qu'il sera abordé par Christian DEMIGNÉ, mais bien sous celui de ses qualités nutritionnelles. On a longtemps considéré le fructose comme un glucide idéal en raison notamment de son faible index glycémique; vous comprendrez avec cet article que la réalité est plus complexe, donc plus intéressante.

Les deux articles suivant concernent les aspects psycho-comportementaux de l'acte alimentaire, avec de thèmes proches de nos préoccupations quotidiennes. Snezana DIVAC nous explicite les manières de table des patients anorexiques ou boulimiques, et nous montre comment les "repas accompagnés" peuvent concourir à améliorer ces habitudes. Jacques FRADÏN aborde lui de façon originale le stress du mangeur moderne face à son assiette.

La période des vacances d'été est propice au dépaysement. Ce dépaysement vous le retrouverez avec les deux derniers articles, l'un venant d'Afrique du Nord, l'autre des Indes. S. ENNIGROU nous présente en effet les modifications de la prise alimentaire des Tunisiens

au cours du Ramadan, tandis que Maryvonne MAUDET évoque de mystérieuses herbes médicinales dont les vertus, d'abord évoquées par la tradition ancestrale, sont à présent mieux explicitées par les études scientifiques ; de quoi nous rappeler que, au-delà de leur contenu en éléments nutritionnels essentiels, les aliments ont des propriétés qui leurs sont propres et qui peuvent influencer l'état de santé des consommateurs, en bien ou en mal selon les cas.

*Bonne lecture, bel été!
et, pour ceux qui en prennent,
bonnes vacances.*

Jacques FRICKER