**Compte-rendu du Café citoyen du 19 novembre 2022**

*Inégalités et nutrition*

Les questions et remarques après l’exposé de Marité Briand

Pour une trentaine de personnes présentes 25 interventions et une discussion très intéressante suscitée par l’exposé très précis et très bien informé.

**1.** D’après la diapo qui montre les dépenses contraintes on voit que l’alimentation se situe dans le « reste vivre ». En réalité elle devient la variable d’ajustement dans un budget. Pourquoi pas la considérer comme une dépense contrainte ?

R : Selon la Sécurité Sociale, la dépense normale pour l’alimentation serait de 150 Euros /J/personne. On est loin du compte pour les foyers pauvres.

**2.** Sur la question de l’insécurité alimentaire, on peut faire un constat valable pour le Brésil ou pour d’autres régions comme le Sénégal. Il y a un artisanat alimentaire, nécessaire pour un monde encore rural, et aussi dans les secteurs informels partout présents, souvent tenus par des femmes. Il convient de valoriser la production locale et d’organiser ces secteurs, comme par exemple dans le Minas Gerais au Brésil, ou au Sénégal avec la fabrication du « Bissaps »et autres boissons originales. Comment transformer une plus- value culturelle en rente commerciale durable ?

**3 .** Sur la question de la « malbouffe » un exemple. Professeure aux Antilles françaises en 1967 j’avais des élèves beaux et minces. Quelle mauvaise surprise lorsque j’y suis retournée quelques décennies plus tard de trouver des enfants obèses ou en surpoids. Il faut savoir que les yaourts destinés aux Antilles ont 50% de sucre supplémentaire par rapport à ceux vendus en France ! En 1967 les repas étaient constitués majoritairement de bananes et de morue, de haricots et de manioc. Aujourd’hui les supermarchés proposent des produits transformés. Il y a aussi le scandale du chlordécone , un insecticide toxique utilisé dans la culture de la banane. Le modèle européen a pesé sur l’alimentation de base, les films, la publicité conduisant une acculturation alimentaire.

**4.** Parmi les jeunes parents de condition modeste on distingue deux pôles : ceux qui se privent pour donner une alimentation plus saine leurs enfants et ceux qui achètent les produits les moins chers. C’est un cercle vicieux.

**5.** Un témoignage de quelqu’un qui travaillait dans la production alimentaire. Chaque produit correspond des études de marché. Ce qui est produit en France correspond au goût français, ailleurs on favorise d’autres goûts. Ensuite il faut savoir qu’on impose des normes aux industriels et qu’elles ne sont pas tjs les meilleures. Par exemple les dates de consommation, dates de préférence qui entraînent du gaspillage parce que les produits ne sont pas périmés en fait. Les dates de durabilité sont ainsi passées de 36 à 18 mois. Les industriels ne sont pas responsables de tout .

**6**. On entend bien l’argument concernant la production industrielle de l’alimentation. Il y a bien une responsabilité des pouvoirs publics qui énoncent les normes. Comment sont-elles conçues ? Prenons une parabole faite par Socrate dans un dialogue de Platon. Si l’on cherche établir un menu et qu’on met en place un tribunal d’enfants et face à eux, d’un côté un cuisinier-pâtissier et de l’autre un médecin (nutritionniste), qui l’emportera ? Qui conseille les décideurs publics ? Comment contrecarrer la publicité mensongère ? Les stratégies commerciales des grandes surfaces qui alignent des rangées de sucreries ? Oui cela relève de la responsabilité des pouvoirs publics et d’abord au niveau local, des communes et des départements pour subventionner les cantines et promouvoir les produits sains, les fruits et légumes, le bio etc.

**7.** Oui tout commence aussi l’école pour transformer les goûts .

**8**. Mais il faut aussi considérer que les goûts sont le produit de traditions familiales.

**9.** Alors se pose la question de la viande et le désir d’en consommer selon les classes sociales (en France). Les classes populaires où les métiers de force sont valorisés continuent de promouvoir la consommation régulière (et si possible abondante) de la viande . Il faut savoir qu’au Moyen-Âge les bâtisseurs de cathédrales mangeaient 600g de viande par jour par personne. Tout cela reste dans l’inconscient collectif

**10**. On peut quand même le remettre en cause. La tradition dans une famille c’est de donner une grosse portion, par exemple à l’oncle qui a un travail de force. Mais pourquoi les enfants n’aiment-ils pas les fruits, sinon parce que ceux proposés dans les cantines sont mauvais ? Il faut commencer par donner des produits de qualité et bien cuisinés et le goût des enfants se transformera.

**11**. Le rôle des politiques publiques n’est pas négligeable, comme les campagnes pour inciter à consommer 5 fruits et légumes par jour ; cela finit par entrer dans les mœurs. C’est aussi un marqueur social. Mais il ne faut pas désespérer, selon le CIRAD (centre de coopération internationale pour l’agronomie et le développement) les producteurs savent aussi s’adapter, ils peuvent reconvertir un élevage animal en production végétale pour substituer des protéines végétales aux protéines animales.

**12**. Pour en revenir à l’image, c’est par là que les gens adhèrent à la consommation des produits tout préparés et que se développe la culture de la « fast food », toujours plus rapide, toujours moins de cuisine à la maison. L’habitude est prise de satisfaire les besoins immédiatement, avec la nourriture à emporter et à consommer dans la rue aussi. Et compte aussi l’attractivité des images qui « mettent l’eau à la bouche » , bien que le contenu ne tienne pas les promesses,

**13.** Une expérience de bénévolat dans une association caritative (le Secours populaire). Il est difficile de remplacer les boîtes de conserve trop salées, trop sucrées, trop grasses par des produits plus sains comme des légumineuses à préparer chez soi. Le s préjugés contre les bénéficiaires qui ne voudraient pas, ne sauraient pas, ne pourraient pas cuisiner sont tenaces. Il faut faire des formations auprès des bénévoles, faire des ateliers cuisines, et chercher des solutions pour équiper les familles de moyens pour cuisiner. C’est aussi de la culture !

**14.** En tant qu’éducateur intervenant auprès des familles mon expérience confirme qu’il est tout-à-fait possible d’amener tous les membres de la famille à cuisiner.

**15.** À l’épicerie solidaire on constate que permettre aux personnes de pouvoir choisir leurs aliments favorise les changements de comportements alimentaires. Surtout lorsque des produits de bonne qualité sont proposés des prix abordables.

**16.** De nouveau à propos de l’épicerie solidaire, c’est ce genre de structure qui contribue à amener les gens vers la consommation de fruits et légumes

**17**. Mais dans les pays riches, en France n’a-t-on pas « choisi » le modèle de la restauration rapide, de la production industrielle et de la grande distribution ?

**18.** En Asie du Sud-Est il existe un autre modèle, celui de la restauration dans la rue à partir de produits frais, locaux et selon une cuisine traditionnelle.

**19**. Ce choix est capital et pas suffisamment valorisé ; de même la « cuisine maison » devrait être présentée comme bien plus économique que les plats préparés, et , bien que le « chefs étoilés » fassent la promotion des « prêts manger », bien meilleurs au goût. Deux raisons d’en faire la promotion pour s’opposer au lobbying des industriels en la matière.

**20**. Un autre aspect économique est que le temps de travail pour préparer les plats cuisinés à la maison, le plus souvent par les femmes fait partie du travail « invisible »  parce qu’il n’apparaît pas dans les statistiques. On continue à ignorer tout le savoir-faire populaire, la culture populaire.

**21**. La mondialisation de l’alimentation fait qu’on mange de tout sans discernement ; les allergies alimentaires n’ont jamais été aussi nombreuses, sans doute pour des raisons environnementales.

Associer manger et danger ne va pas de soi. Pour les personnes gravement allergiques c’est un vrai handicap, encore très mal reconnu. Ainsi ne pas pouvoir manger à la cantine, c’est, pour un enfant, un handicap social et une forme d’inégalité. Mais cette inégalité est double pour les familles aux revenus faibles qui ont peu de moyens pour compenser les carences alimentaires associées aux allergies. Une aide spécifique pour ces familles serait nécessaire.

Des réponses seront proposées ces questions au cours des petites conférences dans le cadre du Festisol