

Groupe de travail : « Politique Nutritionnelle »
Réunion du jeudi 25 septembre 2014 – Compte-rendu

Version validée le 14 novembre 2014

Ambroise MARTIN ouvre la séance.

1/ Validation du compte-rendu de la réunion du 13 juin 2014 :

Ambroise MARTIN : En l'absence de demandes de modifications, le compte-rendu de la réunion du 13 juin 2014 est adopté.

L'objectif de cette réunion est de proposer un cadrage sociologique, afin de préparer la contribution qui sera adressée au ministère de la santé dans le cadre des discussions de la Loi de Santé publique (LSP). Jean-Pierre POULAIN et Claude FISCHLER, sociologues de l'alimentation, se sont excusés.

Véronique BELLEMAIN : Le projet de LSP parle très peu de l'alimentation. Son article 5 prévoit « *Afin de faciliter l'information du consommateur et pour l'aider à choisir en toute connaissance de cause [...], la déclaration nutritionnelle peut être accompagnée d'une présentation ou d'une expression au moyen de graphiques ou symboles, au sens de l'article 35 du [règlement INCO]. Les modalités seront définies par décret après avis de l'Anses* ». Mais nous n'en sommes qu'à un stade préliminaire.

L'ANSES a déjà été saisie par la direction générale de la santé (DGS), pour travailler sur les seuils. L'Anses va utiliser la formule de Rayner, préconisée dans le rapport Hercberg, pour vérifier comment se répartiraient les aliments et proposer d'éventuels seuils discriminants. Lors de la session plénière du CNA du 11 septembre, l'Anses a confirmé avoir commencé ce travail à partir des tables de composition des aliments disponibles (Oquali et Ciquai). En revanche, il n'a pas été dit si le futur article de loi impliquerait une autre saisine de l'ANSES, pour valider la pertinence du système proposé et le choix de la formule. Il pourrait y avoir des questions sur les substances qui sont ou non prises en compte, par exemple.

A. MARTIN : Les repères du PNNS comprenaient une réflexion sur la catégorisation des aliments à utiliser.

Émilie TAFOURNEL (FCD) : Le projet de loi devait passer en Conseil des ministres cette semaine, mais son examen a été reporté.

2/ Éléments de cadrage sociologique – Jean-Pierre Corbeau.

Jean-Pierre CORBEAU est Professeur émérite de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours. Il a été associé très tôt aux écoles du goût, créées par Jacques Puisais, en s'intéressant à l'éducation alimentaire. J-P CORBEAU est personnalité qualifiée du CNA et président du groupe de travail « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire ». Il travaille notamment sur l'impact des messages nutritionnels ou alimentaires et sur la construction des différents discours alimentaires. La thèse de J-P CORBEAU, « Jeux et enjeux du manger », analysait les discours du cuisinier, de l'agro-industrie, les discours médicaux, observait leurs fluctuations et la manière dont le mangeur se les approprie, la structure des peurs justifiées et non justifiées, la façon dont les imaginaires se développent.

François Ascher, dans son ouvrage *Le mangeur hypermoderne*, développait la notion de « réflexivité ». Ce sociologue décrit le mangeur hypermoderne comme un urbain. Plus les grandes métropoles se développent (New York, Singapour, Paris...), plus les individus deviennent réflexifs : ils vont réfléchir davantage aux conséquences de leurs actions sociales. L'ensemble de la population devient ainsi acteur, plus ou moins fortement, des politiques d'action publique, de santé en particulier. Autrement dit, plus un individu est urbanisé, plus il se sent responsable de sa silhouette et de sa santé. Avant de manger un aliment, il pense aux conséquences que cet acte a sur sa silhouette, sa santé. Dans ce contexte, l'ensemble de la population est soumise à l'obligation de bien manger, ne pas gaspiller, etc. Cette réflexivité est inégalement répartie selon des trajectoires sociales particulières.

Dans les années 1970, le sociologue Luc Boltanski a écrit un ouvrage sur le rapport des Français à la maladie. Il décrit deux matrices de représentation du corps : un modèle de rapport au corps réflexif et un modèle de représentation instrumentale du corps. Les individus développant le modèle réflexif se soucient des conséquences de l'incorporation de nourriture, ils regardent leur corps, l'examinent, le soignent. Cette réflexivité touche davantage les femmes que les hommes ; le genre paraît, à l'heure actuelle, le critère le plus déterminant. Le rapport réflexif au corps est aussi exacerbé par les catégories socioculturelles : plus elles sont privilégiées, plus le rapport réflexif au corps est important. Une femme urbaine, issue d'une catégorie socioprofessionnelle supérieure, aura un rapport réflexif à son corps important. Ces individus vont être perméables aux informations, aux messages et aux normes expliquant comment bien manger. Ces populations sont sur-consommatrices de spécialistes du corps, soignant aussi bien les aspects extérieurs qu'intérieurs. L'autre modèle, celui de la représentation instrumentale du corps, est très répandu dans les catégories sociales populaires (paysans, artisans, ouvriers). Le corps est un instrument de travail, il est le réceptacle d'un aliment qui doit être le plus calorique possible, afin d'être le combustible de l'action. S'il ne travaille pas, le corps n'existe pas. Le rapport au travail a changé depuis que L. Boltanski a fourni cette analyse, mais le rapport instrumental au corps n'a pas changé aussi vite. Ce modèle se retrouve également dans les populations émigrées pour lesquelles manger beaucoup et calorique reste une condition de défense et un moyen de lutter contre le manque.

Dans les catégories sociales privilégiées, la peur de l'excès a succédé à la peur du manque. L'individu s'interroge sur les signes de qualité, le bio, les procédés de fabrication... Il demande des informations, puisque son rapport pulsionnel à l'aliment est brisé. Au contraire, dans des trajectoires où la peur de la sous-nutrition et de la famine hantent encore la mémoire, le sujet va se nourrir sans se poser de questions : la nourriture est mieux à l'intérieur de son corps que dans un placard ou dans le réfrigérateur. Si l'individu ne dispose pas de moyen de conserver son alimentation dans un lieu réfrigéré, il mange dans l'instant le maximum pour exorciser une famine dont il a peur, à tort ou à raison.

Ces éléments font généralement l'objet d'un consensus chez les sociologues. Donner de l'information nutritionnelle va générer des effets pervers. Les catégories sociales les plus privilégiées, particulièrement les jeunes filles relativement minces des beaux quartiers, entendent très bien qu'il ne faille pas manger trop de viande, de gras, etc. Leur rapport réflexif au corps risque de s'accroître, avec le déni de produits qui deviennent « mauvais », l'individu refusant de plus en plus de manger certaines catégories d'aliments.

Les messages du PNNS 1 ont conduit un certain nombre de personnes à arrêter de consommer de la viande afin de « manger équilibré ». L'interdiction de consommation d'un produit donne un cadre, et paradoxalement rassure. L'absence de telle ou telle denrée au sein d'un foyer peut être due à un manque de moyen. Si ce n'est pas le cas, on entre dans ce qu'on appelle les orthorexies. Les aliments sont désenchantés, puisqu'ils sont réduits à leur seule fonction nutritionnelle. Or, manger est avant tout un acte social, et pas seulement un acte de santé. Les produits doivent avoir une histoire. Ils ne doivent pas être mangés machinalement, en étant déconstruits. La médicalisation de l'aliment est dangereuse. Elle développe un rapport réflexif exacerbé à l'aliment et peut induire des dénis d'aliments. Un système de feux tricolores accélérerait ce processus.

Les préférences alimentaires sont aussi conditionnées par la catégorie socioprofessionnelle : plus une personne appartient à une catégorie populaire plus, dans son histoire gastronomique, elle va aimer les aliments perçus comme festifs, tels que la friture, le gras, la charcuterie. Ces personnes ne vont pas nécessairement manger ces aliments tous les jours mais, si ces produits leur sont accessibles, elles en auront envie. À l'inverse, plus un individu appartient à une catégorie socioculturelle élevée, plus il va manger en petites quantités et des produits plus « distingués ». Ce comportement renvoie à des logiques du goût et d'élégance.

Les politiques d'action sociale sur l'alimentation doivent prendre en compte ces dimensions. Le plaisir est associé à la consommation d'aliments que le mangeur préfère ou qu'il a appris à préférer dans son histoire.

Yvette SOUSTRE (Coop de France) : Les populations moins favorisées consommeraient-elles moins de charcuterie si ces produits étaient plus chers ?

J-P. CORBEAU : Il existe des préférences alimentaires. Il ne faut pas augmenter le prix des frites, des beignets, de la charcuterie, etc. Au contraire, il faut arriver à former le « goût jubilatoire », en responsabilisant le mangeur, sans le culpabiliser. Dans cette logique, il s'agit d'identifier les éléments qui vont freiner la personne, alors qu'elle a les bonnes intentions. L'éducation alimentaire ne doit pas s'adresser à l'individu à travers un média, mais directement à lui en situation, *in situ*, face à l'aliment. Il ne s'agit pas d'interdire à la personne de manger des frites, de la charcuterie, etc. mais de lui faire percevoir qu'elle en mange peut-être beaucoup. Il faut amener l'individu à se poser des questions : est-ce que, lorsqu'il prend une grosse portion de frites, il est plus satisfait que lorsqu'il en prend une petite ? Ce type de questionnement va créer un rapport réflexif, mais qui n'est pas un rapport de culpabilité. Le mangeur est responsabilisé, sur ses propres préférences, sans être culpabilisé. Il est ensuite possible de fournir des informations pour que la personne fasse attention à ce qu'elle mange. Ainsi, le goût devient jubilatoire, car le mangeur se pense en train de manger.

L'éducation alimentaire doit viser à ce que toutes les catégories sociales se pensent en train de manger et en prennent du plaisir. On ne mange pas des nutriments mais on mange des mets, dans un repas structuré. Il convient de partir du social et du plaisir. Ce point de départ n'empêche pas de construire une réflexivité. Le danger est cependant de mettre en place une réflexivité culpabilisante : elle ne doit pas être faite d'interdictions.

Il faut apprendre à être critique par rapport à ce que l'on mange. Les réseaux de santé touchant des populations en très grande précarité utilisent cette dynamique. Le mangeur ne doit pas être seul face au message nutritionnel : on faut créer de la complicité, et une dynamique de groupe (selon les termes employés en psychosociologie). L'individu peut alors changer durablement son comportement.

Faire la cuisine permet de s'appropriier l'aliment. Or, les messages sur l'alimentation ne mentionnent jamais l'acte de cuisiner. Sur le terrain, les agents de santé utilisent beaucoup la cuisine. L'appropriation de l'aliment par le mangeur, à travers la cuisine, est une forme de responsabilité. Cuisiner un plat permet au mangeur de l'apprécier davantage et de mieux évaluer la qualité sensorielle de l'aliment. Par exemple, lorsque l'on apprend à des préadolescents ou à des adolescents, voire des adultes, à cuisiner des gâteaux « quatre quarts », ils comprennent après, en lisant l'étiquette si le produit proposé est ou non conforme à celui qu'ils peuvent réaliser. En leur apprenant à déguster, ils perçoivent l'importance des ingrédients sur la qualité gustative du produit. Ils peuvent apprécier différemment de ce que ressentent les autres convives, dès lors qu'ils apprennent à verbaliser (ces actions d'éducation sont mises en place avec des réseaux d'agents de santé).

Manger permet aussi de favoriser le partage autour d'un aliment. Être à plusieurs autour d'une table aide à verbaliser ses émotions gustatives. Il n'est possible de verbaliser ses émotions gustatives uniquement si le produit est « enchanté », qu'il a une histoire et qu'il n'est pas réduit à sa fonction nutritionnelle. Le modèle nord-américain ne permet pas cette verbalisation : la personne mange un produit, qui a toujours le même goût, sans se rendre compte qu'elle le mange, en consommant des images devant un écran. Le goût jubilatoire fait partie du rapport immatériel à l'alimentation. Dire qu'on aime ou qu'on n'aime pas un aliment pour telle ou telle raison et développer une poésie de l'alimentation, est une solution à favoriser. Manger est un plaisir raisonnable qui se construit.

Jean-Louis BRESSON, personnalité qualifiée : Existe-t-il une homogénéisation générale des comportements alimentaires entre ruraux et urbains ?

J-P. CORBEAU : Urbains et ruraux sont opposés selon les matrices de représentation du corps de L. Boltanski. Mais, à l'heure actuelle, la population française se « ruralise ». À part dans quelques zones parfois mal desservies, les médias pénètrent partout et les styles de vie ont tendance à se rapprocher, notamment parce que les ruraux vont travailler en ville et que les citadins s'installent à la campagne.

Il existe cependant des inégalités entre zones urbaines. Paris compte beaucoup de marchés et relativement peu de grandes surfaces. Au contraire, dans certaines agglomérations ou périphéries urbaines, il y a très peu de marchés, l'approvisionnement se faisant essentiellement en grandes surfaces. L'accès à différentes gammes de produits est inégal selon les territoires. Une étude réalisée à Baume-les-Dames (Est de la France) a montré qu'il n'est pas simple d'y trouver du poisson frais, surtout en début de semaine, quand les deux enseignes de la ville ne sont pas forcément approvisionnées. Il faudrait également entreprendre un travail, avec les différentes enseignes, sur l'offre en fruits de bonne qualité. La situation est inversée en restauration scolaire : un enfant d'une petite commune a sans doute une offre alimentaire et un éveil sensoriel

beaucoup plus importants que ceux de certains quartiers parisiens. L'opposition systématique entre « ruraux » et « urbains » n'est plus totalement pertinente.

V. BELLEMAIN : Y a-t-il un gradient social du rapport au corps instrumental, indépendamment de la distinction urbain/rural ?

J-P. CORBEAU : La représentation instrumentale du corps est plus masculine que féminine (cela ne veut pas dire qu'elle ne concerne pas les femmes) et fortement liée au gradient social. Dans la représentation instrumentale du corps, les individus n'écourent pas leur corps.

Les politiques de prévention apparaissent comme des politiques « castratrices » d'une identité sociale. Christophe Serra-Mallol, sociologue, dans son ouvrage sur l'impact des messages nutritionnels à Tahiti, montre que les Tahitiens sont culturellement fiers d'être gros. Lutter contre ces représentations générales est difficile. Une étude sur les travailleurs venant des pays de l'Est, a montré qu'ils mangeaient en continu, avec l'idée que la nourriture est un combustible nécessaire pour travailler. Le corps, qui doit fournir un effort important, a besoin d'un aliment le plus calorique et le plus combustible possible.

V. BELLEMAIN : Qu'en est-il pour les femmes des populations immigrées, originaires d'Afrique par exemple ?

J-P. CORBEAU : Les adolescentes issues de l'émigration ont peur que leur corps finisse par ressembler à celui de leur mère. Elles sont dans le déni d'aliments. C'est l'exemple de jeunes musulmanes qui se disent diabétiques pour ne pas partager les plats sucrés, en raison de leur peur de grossir, au moment du ramadan. Au nom de la médicalisation, elles échappent à la solidarité et à la culture familiale. Des jeunes filles turques du programme Alim'Ado, en grande précarité, n'avaient jamais vu leur mère cuisiner. Grâce à l'école, ces jeunes filles ont appris à cuisiner et ont ensuite pu apprendre à leurs mères. Cette transmission inversée se rencontre de plus en plus souvent : les adolescents apprennent aux parents, en rupture avec la cuisine. Ils leur apprennent la cuisine selon des bases plus diététiques : les principes de « manger moins gras, moins sucré, etc. » ont été intégrés.

Éric BARDON (MAAF, CGAAER) : Comment expliquer que, malgré l'avalanche d'arguments qui plaident en faveur d'une dé-médicalisation de l'alimentation, la politique en la matière soit pilotée essentiellement par le ministère de la Santé ?

J-P. CORBEAU : Jean-Pierre POULAIN serait plus compétent pour répondre à cette question puisqu'il s'agit du cœur de ses recherches. Cette question est plus du domaine de la sociologie des organisations. Qui a des prérogatives sur les questions alimentaires : l'agriculture ou la santé ?

Le consumérisme s'est construit en France dans les années 1970. En même temps, des peurs alimentaires se sont développées (le veau aux hormones par exemple), aux côtés d'autres peurs renvoient toutes à la peur de l'incorporation (peur de l'air pollué, peur de ce que l'on mange, peur de l'acte sexuel). Dans les années 1970, le pouvoir politique a répondu en créant des secrétariats d'État : fraudes, santé, agriculture, commerce, etc., Les messages sont devenus cacophoniques et des rivalités indéniables se sont développées entre ces structures. Lorsqu'une initiative intéressante était prise par un ministère, un autre en prenait une similaire, même si le message était redondant. Ce manque de cohérence engendre de nombreux troubles dans l'imaginaire des consommateurs. Des pressions institutionnelles empêchent la situation de changer, car ce sont les pouvoirs de décision qui sont impactés. Il est, par exemple, difficile de mesurer les véritables impacts du PNNS, car il n'existe pas de réelle volonté d'évaluation des politiques d'action sociale dans le domaine de l'alimentation.

Anne LEGENTIL (Familles rurales) : Comment les individus se projettent-ils dans l'avenir ?

J-P. CORBEAU : Plus les individus sont dans une situation précaire, moins ils peuvent se projeter dans l'avenir. Le présent est déjà difficile à gérer ; la projection dans l'avenir est impossible. Pourtant, toutes les politiques de prévention responsabilisent le mangeur par rapport à son avenir ! Les messages proposés ne sont pas adaptés aux personnes en grande précarité. Il faudrait agir *in situ* et en groupe.

L'étude « Ludo-Aliments » a montré que l'éducation nutritionnelle n'est pas adaptée pour les enfants. Les enfants de 6 ans répètent les messages sans les comprendre. La projection dans l'avenir est impossible pour un enfant de 6 ans. À la pré-adolescence, certains adolescents se révoltent contre leurs parents, révolte qui passe notamment par un rejet des préconisations nutritionnelles. Les messages, qui ne sont pas en adéquation avec leur public, sont donnés trop tôt. L'éducation nutritionnelle doit être faite au sein d'une éducation

alimentaire comprenant une part de psychosensoriel, où les enfants doivent être en présence de l'aliment, pour pouvoir jouer avec.

Pour les populations en situation précaire, les enfants ou les adolescents, les changements de comportement ne peuvent se faire qu'en présence de l'aliment. Les personnes ne doivent pas être seules : un groupe référent doit être créé. Les messages ne doivent pas s'adresser à des individus dispersés, mais à un groupe de référence, où des complicités, des engagements, des contrats, etc. vont se créer. Et, surtout, les messages doivent être construits à partir des préférences du mangeur.

Olivier ANDRAULT (UFC-Que Choisir) : Comment l'industrie agroalimentaire contribue-t-elle à l'orientation et aux préférences alimentaires des consommateurs (en termes d'offre, de qualité nutritionnelle dans l'offre, d'orientation du marketing, etc.) ?

J-P. CORBEAU : L'industrie agro-alimentaire fait de plus en plus appel à des diététiciens, qui cherchent à modifier les compositions de produits, selon des critères nutritionnels. Il est cependant impossible de descendre en dessous d'un certain seuil pour certains ingrédients, comme le sel ou le sucre (pour le goût, la conservation...). Depuis une dizaine d'années, les services recherche et développement font un réel effort pour aller dans le sens du « manger plus sain ». Il existe cependant peu d'études sur le sujet (celles qui sont réalisées sont sujettes à controverse : qui a fait l'étude ? pour qui ? Pourquoi ?).

O. ANDRAULT : Le marketing contribue à l'imaginaire collectif. Les préférences des consommateurs sont-elles un choix personnel ou sont-elles guidées ?

J-P. CORBEAU : Les industriels entrent de plus en plus dans une logique de charte de bons comportements, à l'exemple des biscuitiers. Une des conclusions de l'enquête LudoAliments montre que les multiples images diffusées par le marketing permettent de développer chez l'enfant les notions de citoyenneté et de négociation. Les enfants sont moins sensibles au marketing qu'on ne le croit, et moins sensibles en tout cas que les parents (qui pensent faire plaisir au jeune). L'enfant repère rapidement, dans une publicité, que le produit est fait pour lui, mais il est finalement peu sensible au personnage ou au jeu présent sur le paquet. Il sera bien davantage influencé par ce que son copain mange, ainsi que par le goût qui lui plaît. Le jeune consommateur de moins de 11 ans n'est pas un écran vierge que la publicité imprime. Les jeunes sont beaucoup plus critiques et moins sensibles à la publicité qu'on aurait pu le croire. Dans le domaine alimentaire, des marques leaders peuvent être rejetées au profit d'autres moins connues mais plébiscitées par leurs relations proches.

A. MARTIN : Les allégations nutritionnelles visent, en partie, à redorer l'image des aliments industriels puisqu'une autre finalité est donnée aux aliments. Les excès d'allégations ont donné lieu à une réglementation dont le niveau d'application ou la lecture qu'on en a fait ont contribué à casser leur image.

Brigitte LAURENT (ANIA) : L'accès à la cuisine et l'appropriation de l'aliment passaient par la présence de marchés locaux. Cela veut-il dire que la grande ou moyenne distributions sont un frein à cette ré-appropriation ? Il existe aussi une offre assez large dans la grande distribution.

J-P. CORBEAU : Encourager l'acte culinaire chez le mangeur est important. Il permet de sécuriser le consommateur, en ré-enchantant le produit. Les études montrent que les catégories populaires à faible pouvoir d'achat sont parmi celles qui cuisinent le moins, notamment lorsque les femmes travaillent. En revanche, les jeunes cuisinent plus. Les jeunes urbains, disposant d'un pouvoir d'achat élevé, ont un engouement fort pour l'acte culinaire, même si ces populations ne cuisinent pas tous les jours et qu'ils ne préparent pas eux-mêmes tout le repas, une partie pouvant être achetée (plat préparé, traiteur, etc.). Le « fait maison » est souvent réalisé à l'aide d'aliments pré-cuits. Organiser des ateliers-cuisine avec les populations précaires est important, parce que ces personnes vont cuisiner ensemble, échanger des recettes et ainsi modifier leur rapport à l'aliment. L'information nutritionnelle ne devrait avoir lieu qu'en présence de l'aliment (que l'on achète, que l'on cuisine, que l'on consomme et non d'une façon « virtuelle », difficile à percevoir pour des personnes ayant déjà des difficultés matérielles pour gérer le présent).

La grande distribution a lancé des initiatives pour répondre à ces problématiques : favoriser les produits locaux, nécessitant moins de transport, proposer des fruits plus mûrs, fournir des conseils en rayon pour l'achat de produits plus saisonniers... La grande distribution a aussi permis de sauver des produits, à l'image de la saucisse de Morteau, préservée grâce à des marques telles que Reflet de France.

Dominique LASSARRE (ADEIC) : La dynamique de groupe peut être positive mais également négative, notamment si le groupe n'est pas encadré (par un psychosociologue par exemple). Un enfant aimant les lé-

gumes en maternelle, peut très rapidement, sous l'influence de ses camarades, changer de comportement. Le groupe peut aussi faire prendre de mauvaises habitudes.

J-P. CORBEAU : Il faut cibler les populations à risque pour lesquelles des modifications comportementales peuvent se mettre en place. Il convient ensuite de partir des préférences des individus et de combiner la dimension ludique et l'action de groupe, afin qu'après le départ du psychologue ou de l'agent de santé, l'individu continue à adopter de bons comportements. La cantine doit être le lieu où les enfants peuvent élargir leur répertoire alimentaire.

D. LASSARRE : De telles actions de groupe peuvent effectivement être efficaces, mais elles sont très coûteuses.

Magali BOCQUET (ANIA) : L'aliment n'est pas toujours vu, aujourd'hui, comme un combustible pour exister à travers le travail, mais aussi comme une façon d'exister dans un groupe. Manger comme les autres, c'est être comme les autres. Des mesures trop simplistes sont contre-productives, face à une dynamique de groupe qui peut s'installer.

E. TAFOURNEL : Quelles orientations pourraient être prises pour ne plus aller dans le sens d'une médicalisation de l'alimentation ?

J-P. CORBEAU : L'éducation aux cultures alimentaires et les actions sociales ciblées, sur le terrain sont les premières actions à mettre en place. Les étiquettes ne peuvent pas ré-enchanter l'alimentation, sauf en créant un nouveau label qui valoriserait l'aliment comme un patrimoine immatériel. L'important est de créer de l'appropriation de l'aliment.

Une marque de grande distribution avait mis en place des fiches de cuisine selon des thèmes (avec les produits à acheter et le coût de la recette), dans les rayons, à disposition des clients. Ces fiches permettaient aux clients de s'approprier les recettes et les produits.

A. MARTIN : Existe-t-il des travaux de sociologues d'autres pays sur la perception et les impacts de l'information nutritionnelle ?

J-P. CORBEAU : Une étude anglaise est parue récemment sur l'impact de la signalisation multicolore. Elle a montré qu'au moment de la mise en place de cette signalisation, le consommateur a été attentif à ce qu'il achetait. Cette réflexion n'a pas duré puisque, rapidement, les consommateurs savent ce qu'il faut acheter. Cette étude a également montré que cette signalisation ne fonctionne pas sur les populations précaires.

O. ANDRAULT : Le système des *traffic light* anglais (avec plusieurs éléments, en fonction de chaque nutriment) permet à un soda, par exemple, d'afficher des pastilles vertes pour la graisse ou le sel (et rouge pour le sucre). Comment le consommateur peut-il interpréter cet étiquetage ?

J-P. CORBEAU : Certaines formes d'étiquetage, comme les feux tricolores, sont très moralisatrices et désenchantent l'aliment. Si l'objectif de ces mesures est de lutter contre l'obésité et la précarité, ces moyens sont clairement inefficaces.

Le meilleur moyen pour changer les comportements de consommation est de passer par une situation de rituel et d'usage de consommation (par exemple, ne pas manger ce produit plus d'une fois par jour, le consommer dans telle situation), sous forme d'un dessin, de photos... Les messages et recettes simples sont les plus efficaces. Ces outils, qui ne sont pas culpabilisants, sont simples à mettre en place. Il est possible de les reprendre dans des réseaux qui s'adressent à des populations spécifiques, qui doivent changer de comportement.

A. MARTIN : Il faut raisonner dans une politique globale. Le CNA doit éclairer cette potentielle décision politique d'une part, en équilibrant les différentes approches scientifiques et d'autre part, en apportant les différents arguments des parties prenantes. Avec l'ensemble de ces informations, le politique pourra ensuite faire un choix éclairé.

L'étiquetage actuel est un échec et il ne pouvait pas en être autrement puisqu'il n'a pas été accompagné de mesures pédagogiques. Les futurs systèmes seront aussi voués à l'échec sans mesures d'accompagnement.

E. TAFOURNEL : Si le ministère de la santé confirme son positionnement, quel système serait compris et accepté par le consommateur ?

J-L. BRESSON : N'accorde-t-on pas un poids trop important aux populations les plus défavorisées ? La diminution de la consommation de sel concerne potentiellement plusieurs millions de Français hypertendus, qui ne sont pas uniquement dans la catégorie des populations précaires.

A. MARTIN : Selon le paradigme de Rose (du nom d'un épidémiologiste anglais), une petite modification sur un grand nombre d'individus peut avoir un impact plus important, en santé publique, qu'une modification importante sur un nombre limité.

E. BARDON : Ne doit-on pas intégrer la dimension quantitative dans les prescriptions, à travers une éducation ?

J-P. CORBEAU : Suggérer un grammage, par une photo ou un dessin, permet aux mangeurs de visualiser des quantités ingérées. Il est, par exemple, important de montrer aux mères les besoins des enfants en viande, surtout dans un contexte de revanche sociale où elles seront tentées de donner des quantités supérieures à celles recommandées.

A. MARTIN : Le règlement INCO est ouvert sur cette question, en laissant les 100 grammes pour la comparaison transversale et une liberté pour la définition des portions. Des efforts de standardisation des portions ont été faits par les filières industrielles, au niveau européen. Ne vaut-il pas mieux des portions plutôt que des quantités qui n'ont rien à voir avec la réalité des consommations ?

En ce qui concerne le non-préemballé, le règlement INCO n'élimine pas la possibilité, lorsque les États membres le jugent nécessaire, d'avoir une réglementation sur ces produits (étiquetage des allergènes...).

Landy RAZANAMAHEFA (Appic Santé) : Les notions de plaisir, de partage et de convivialité pourraient-elles aider le consommateur à comprendre les principes de base de l'alimentation, si elles étaient mentionnées dans les messages nutritionnels ? Y aurait-il par exemple un impact s'il était écrit sur les bandeaux publicitaires « Pour votre santé, mangez trois repas par jour et cuisinez au moins une fois par jour » ?

J-P. CORBEAU : Il serait certainement plus intéressant d'inscrire « Pour votre santé, essayez de cuisiner ». « Mangez trois fois par jour » reste un message médicalisé.

La campagne « manger-bouger » qui comptabilisait les minutes de marche possibles dans une journée a été fortement rejetée par les populations précaires, qui marchent beaucoup plus que ce qui est recommandé, par contrainte et non par plaisir.

V. BELLEMMAIN : « Manger 5 fruits et légumes par jour » a eu le même impact sur ces populations : passer d'une consommation quasiment nulle à 5 fruits et légumes par jour est une marche trop haute. A l'inverse, des personnes qui consommaient déjà les quantités recommandées ont augmenté leur consommation pour faire « mieux », avec le risque de basculer dans l'orthorexie du « trop ».

Le groupe de travail du FFAS « État des lieux sur les mesures et préconisations de politique nutritionnelle : justifications scientifiques, effets directs et indirects », va entreprendre, sur la base d'une analyse scientifique, une évaluation de l'efficacité de différents systèmes de représentation graphique des informations nutritionnelles et leur capacité à guider les consommateurs vers des comportements favorables à la santé. Ce GT s'intéressera aussi bien aux politiques publiques qu'aux démarches privées. Cette étude sera ensuite communiquée au groupe de travail du CNA.

3/ Bibliographie.

V. BELLEMMAIN : Les membres du groupe de travail sont invités à faire parvenir au Secrétariat tous les documents qu'ils jugent pertinents. La contribution du groupe de travail doit être étayée par des références bibliographiques précises.

La nutrition est une science jeune, qui est en perpétuelle évolution. Les articles collectés doivent prendre en compte ces nouvelles données, même s'il est parfois difficile d'aller à l'encontre des idées considérées comme acquises.

A. LEGENTIL : Le classeur « Alimentation Atout Prix » (de l'INPES) a été créé pour les associations qui font de la sensibilisation auprès de tous les publics et notamment des populations précaires.

O. ANDRAULT : Il est important de remettre en perspective les discussions au sein du groupe de travail. Pour des raisons de calendrier législatif, les discussions se focalisent sur un étiquetage nutritionnel simplifié. Or, une mesure à elle seule n'aura pas d'impact. Le CNA a toujours soutenu que c'était un ensemble de mesures qui pouvait être efficace, dont l'activité physique, l'éducation, la formation...

A. MARTIN : Quand on touche à des aspects psycho-sociologiques, il est souvent difficile de faire changer les choses. Le contexte économique est aussi un obstacle considérable : « manger équilibré » ne paraît pas un aspect fondamental pour les populations précaires.

B. LAURENT : L'information sur l'étiquetage nutritionnel existe déjà, notamment à travers le règlement INCO. La CLCV et la DGAL ont réalisé, il y a quelques années, une enquête en testant différents systèmes de représentation graphique (tableau, système de barre et de cadrans). D'après les résultats, le tableau était le système le mieux compris.

A. MARTIN : Il n'y a pas de consensus au niveau européen sur l'étiquetage nutritionnel, malgré de très nombreuses discussions. Il ne faut pas s'attendre à avoir une preuve formelle de l'efficacité des différents systèmes.

4/ Suivi des recommandations des Avis antérieurs : point d'étape.

V. BELLEMAIN : Les tableaux, tels qu'ils ont été envoyés le 25 juillet, ne sont qu'une matrice. Toutes les colonnes ne sont pas forcément à remplir. L'outil (le tableau) doit être au service de l'objectif opérationnel. Il est aussi tout à fait possible d'envoyer votre contribution sous un format texte. La méthode de travail est très ouverte. Chaque sous-groupe peut identifier des personnes à auditionner pour aider à faire ce travail. Le Secrétariat fera ensuite une harmonisation des différentes contributions.

Le CNA pourra prendre en charge les frais de déplacements des membres des sous-groupes, si nécessaire.

- *Enfants de moins de 3 ans, obésité infantile* : Magali Bocquet (ANIA, Alliance 7) / Brigitte Coudray (AFDN) / Jean-Louis Bresson (médecin).

M. BOCQUET : Le travail a été engagé, mais demande à être complété, notamment sur les questions d'allaitement maternel.

- *Enfants de plus de 3 ans ; milieux scolaires et périscolaires (enseignement, restauration collective)* : Carole Galissant (SNRC) / Christophe Hébert (AGORES)

V. BELLEMAIN : La contribution de ce sous-groupe a été reçue le 23 septembre.

- *Éducation, transmission, formation* : Dominique Lassarre (ADEIC) / Marie-Christine Labarthe (CENA) / Danièle Colin (CENA)

D. COLIN : Le groupe n'a pas commencé l'état des lieux.

- *Offre alimentaire – Qualité nutritionnelle – Étiquetage* : Brigitte Laurent (ANIA, Nestlé) / Olivier de Carné (Coop de France) / Émilie Tafournel (FCD) / Yvette Soustre (Coop de France, CNIEL) / Annick Jentzer (FNSEA)

Y. SOUSTRE : Le groupe a préparé un document, dans lequel il a identifié ce qui a évolué depuis 2010 (contexte scientifique, nouvelles études nutritionnelles, chartes d'engagement, étiquetage des produits, publicité ...). L'étape suivante consistera à analyser ses différentes initiatives pour voir comment aller plus loin ou comment mieux les valoriser.

- *Recherche et évaluation scientifique* : Constance Bellin (FFAS) / Daniel Nizri (médecin) / Irène Margaritis (ANSES)

D. NIZRI : Le travail n'a pas encore été engagé.

- *Les outils (ex : mise en œuvre du PNNS) : Landy Razanamahefa (APPIC Santé) / Brigitte Laurent (ANIA, Nestlé) / Cécile Rauzy (ANIA)*

L. RAZANAMAHEFA : Le travail de réflexion a bien avancé, en utilisant le tableau. Des recommandations ont pu être formulées à l'issue de cet état des lieux. La remise en forme doit désormais être faite.

- *Informations aux consommateurs – Communication : Dominique Lassarre (ADEIC) / Patrick Charron (CNAFAL) / Jean-Luc Flinois (CNAFAL) / Florence Durbecq (AFOC)*

F. DURBECQ : Le sous-groupe n'a pas encore commencé à travailler.

- *Populations précaires / défavorisées / Justice sociale : Brigitte Coudray (AFDN) / Daniel Nizri (médecin) / Cécile Rauzy (ANIA)*

B. LAURENT : Le tableau est en cours de rédaction. Il y a très peu de données écrites publiées sur les populations précaires depuis la parution du dernier avis du CNA sur la question. Le groupe s'appuie principalement sur le rapport de l'INSERM sur les inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique.

- *Alimentations particulières : Sandrine Bize (CGAD) / Magali Bocquet (ANIA, Alliance 7) / Jean-Pierre Corbeau (professeur de sociologie)*

M. Bocquet : S. Bize a fait une première version du tableau qui doit maintenant être relue et complétée par les autres membres du sous-groupe.

- *Valorisation de l'alimentation : Guillaume Cloye (APCA) / Michel Pillon (Familles rurales) / Anne Legentil (Familles rurales)*

A. LEGENTIL : Le sous-groupe n'a pas encore commencé à travailler.

Prochaines réunions :

- vendredi 14 novembre, 9h30 (intervention de Fabrice Etilé, sur l'étiquetage nutritionnel)
- mardi 2 décembre, 14h30 (intervention de France Caillavet, sur les populations précaires)

ANNEXE

PARTICIPANTS A LA REUNION DU JEUDI 25 SEPTEMBRE 2014

Président	Ambroise MARTIN	présent
	CNA – Secrétariat interministériel	
CNA	Véronique BELLEMAIN	présente
	Marion BRETONNIERE LE DU	présente
	Benoît CROGUENNEC	présent
	Pauline MARZIOU (stagiaire)	présente
	(1) Consommateurs et usagers	
ADEIC	Dominique LASSARRE	présente
AFOC	Florence DURBECQ	présente
CNAFAL	Patrick CHARRON	<i>excusé</i>
	<i>Jean-Luc FLINOIS</i>	<i>excusé</i>
Familles Rurales	Anne LEGENTIL	présente
	Michel PILLON	
UFC-Que Choisir	Olivier ANDRAULT	présent
	(2) Producteurs agricoles	
APCA	<i>Guillaume CLOYE</i>	<i>excusé</i>
FNSEA	Étienne GANGNERON	
	Annick JENTZER	présente
	(3) Transformation et artisanat	
ANIA	Magali BOCQUET	présente
	Brigitte LAURENT	présente
	<i>Cécile RAUZY</i>	<i>excusée</i>
CGAD	<i>Sandrine BIZE</i>	<i>excusée</i>
COOP DE FRANCE	Olivier DE CARNE	présent
	Yvette SOUSTRE	présente
SYNABIO	Maria PELLETIER	présente
	(4) Distribution	
FCD	Émilie TAFOURNEL	présente
CGI	François FRETTE	
	Alexia FROMANGER	
	(5) Restauration	
AGORES	<i>Christophe HEBERT</i>	<i>excusé</i>
SNARR	Marie-Hélène BRARD	présente
	Bérénice CHARLES	
	Sébastien PEROCHAIN	présent
SNRC	<i>Carole GALISSANT</i>	<i>excusée</i>
SYNHORCAT	Bruno BAZI	
UMIH	Jean MATHIEU	
	(7) Personnalités qualifiées	
Personnalités qualifiées	Jean-Louis BRESSON	présent
	<i>François COLLART-DUTILLEUL</i>	<i>excusé</i>
	Jean-Pierre CORBEAU	présent
	<i>Claude FISCHLER</i>	<i>excusé</i>
	Daniel NIZRI	présent
	Louis ORENGA	
	<i>Jean-Pierre POULAIN</i>	<i>excusé</i>

(8) Membres de droit		
<i>ANSES</i>	<i>Irini MARGARITIS</i>	<i>excusée</i>
(9) Participants de plein droits		
MAAF, DGAL	Gwenaëlle BIZET	présente
MAAF, CGAAER	Éric BARDON	présent
	<i>Denis FEIGNIER</i>	<i>excusé</i>
Invités permanents		
<i>FFAS</i>	<i>Constance BELLIN</i>	<i>excusée</i>
(X)Autres structures		
AFDN	Brigitte COUDRAY	présente
APPIC Santé	Landy RAZANAMAHEFA	présente
CENA	Danièle COLLIN	présente
	<i>Marie-Christine LABARTHE</i>	