CNA
Conseil National de l'Alimentation

LA CNDP
commission nationale du débat public
MA PAROLE A DU POUVOIR

Soirée-débat

COMMENT ÉVITER LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CHEZ SOI ?

16 novembre 2023 - Mens
Compte-rendu des échanges

En partenariat avec :

pep's Trièves — Projet pour l'emploi participatif et solidaire

Trièves — Communauté de communes

ars — Agence Régionale de Santé Auvergne-Rhône-Alpes

Mens en Trièves

Conseil National de l'Alimentation

Soirée-débat :« Comment éviter les intoxications alimentaires chez soi ? »

A Mens, le 16 novembre 2023 – 18h30-21h30

Compte-rendu

Déroulé de la rencontre

Cette soirée-débat était organisée par le Conseil National de l'Alimentation (CNA) en partenariat avec plusieurs acteurs du territoire, notamment la commune de Mens et l'association « Pep's Trièves », une association ayant vocation à créer des emplois de proximité pour répondre aux besoins non pourvus et qui s'inscrit dans la démarche « Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée » (TZCLD).

Cette rencontre a réuni une quinzaine de personnes. Le déroulé de la rencontre prévoyait :

- **Un temps de « brise-glace »** pour rentrer progressivement dans le sujet des intoxications alimentaires, invitant le public à parler de son vécu et de ses pratiques au quotidien à travers trois questions.
- **Un temps informatif,** construit sous la forme ludique d'un quiz, d'interventions de Marc Jonglez (membre du CNA au nom de l'association Familles Rurales) et avec la projection de deux vidéos.
- **Un temps d'atelier**, en deux tables de travail, chacune accompagnée par deux facilitatrices en charge de l'animation des échanges et de la rédaction sur les supports de groupe.
- Enfin, **une restitution succincte** des principales idées priorisées au sein de chaque groupe permettait de mettre en commun les travaux des deux sous-groupes, laissant ensuite place au buffet convivial préparé par l'association Pep's Trièves.

A leur arrivée, les participants recevaient deux documents d'informations :

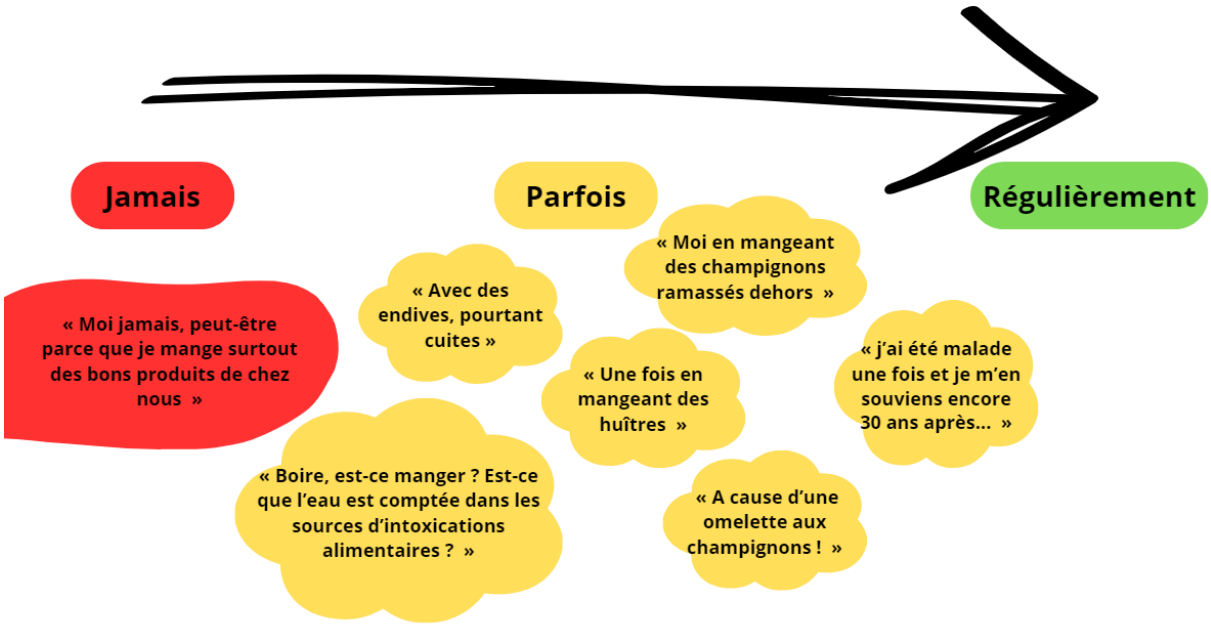
- Un dossier écrit : Comment éviter les intoxications alimentaires ? Un peu d'informations pour commencer le débat…
- Une bande dessinée : C'est quoi une intoxication alimentaire ?

Brise-glace, quiz et questions libres : partage de témoignages et informations sur le sujet

BRISE-GLACE :

Une fois le mot d'accueil républicain prononcé par le Maire de Mens, Pierre SUZZARINI, il a été immédiatement proposé aux personnes présentes de rentrer progressivement dans le sujet des « intoxications alimentaires » en répondant à trois questions faisant appel directement à leurs vécus et leurs pratiques quotidiennes. Pour ce faire, le public devait se déplacer le long d'une ligne imaginaire tracée au sol afin d'indiquer leur échelle de réponse (« jamais » ; « parfois » ; « régulièrement »). Une fois positionnés, l'animateur circulait entre les participantes et participants afin qu'ils expriment leurs témoignages respectifs.

« Est-ce que ça vous est déjà arrivé d'être malade suite à un repas ?»



« Lisez-vous les conseils de préparation sur les étiquettes des produits alimentaires ? »

« Au moment de faire la cuisine, vous arrive-t-il de consommer des aliments dont la date limite de consommation est dépassée ? »

PRESENTATION DU CNA, DES OBJECTIFS DE LA SOIREE ET QUIZ INFORMATIF :

Après ce premier temps interactif, les participantes et participants étaient invités à s'assoir pour assister à une présentation expliquant :

- ce qu'est le Conseil National de l'Alimentation ;
- pourquoi le CNA a choisi d'organiser une soirée-débat sur les intoxications alimentaires ;
- le déroulé de la soirée ;
- les informations et enjeux clés sur le sujet, notamment à travers un quiz (3 questions) et deux vidéos de présentation.

Les trois questions du quiz permettaient de définir ce qu'est concrètement une intoxication alimentaire :

Qu'est-ce qui provoque une intoxication alimentaire ?

- Des microbes dangereux (bactéries, virus, parasites,…)
- 1200 à 1800 toxi-infections alimentaires collectives signalées chaque année depuis 2012 auprès des autorités de santé.
- 10 000 à 16 000 personnes touchées chaque année.
- 6% des personnes qui tombent malades suite à une intoxication alimentaire font l'objet d'une hospitalisation ou d'un passage aux urgences.
- 1/3 des intoxications alimentaires ont lieu à domicile.

Qui est concerné par les intoxications alimentaires ?

- N'importe qui, mais en particulier les publics plus fragiles (jeunes enfants, femmes enceintes, personnes âgées,…).

Vrai ou faux : je dois laver mes œufs avant de cuisiner un œuf au plat ?

- Faux.
- L'objectif de cette question était de mettre en avant les pratiques et produits alimentaires à risque.
- L'occasion également de rappeler quelques bons gestes quand on veut prévenir les intoxications alimentaires : lavage des mains, respect de la chaine du froid, avoir plusieurs planches à découper, température de cuisson, mettre les aliments au réfrigérateur sans tarder, consommer rapidement le repas une fois préparé, être vigilant sur les aliments crus, etc.

Deux vidéos viennent compléter ces informations présentées par Marc Jonglez (membre du CNA au titre de l'association Familles Rurales), notamment sur les outils et techniques d'information, de communication et d'éducation :

Vidéo 1 : Intoxications alimentaires : comment les éviter ?

Vidéo 2 : Communiquer sur les risques : faut-il faire peur ou motiver ?

Enfin, cette séquence informative se terminait par deux questions aux réponses « libres », permettant de faire la transition vers les ateliers participatifs :

« Pourquoi est-ce qu'on peut connaître les bons gestes sans les appliquer ? »

A cette interrogation, une majorité du public présent répond qu'elle ne se sent pas forcément concernée par ce problème des intoxications alimentaires. Des personnes évoquent le fait que la sécurité alimentaire est à mettre en rapport avec les différentes priorités à gérer quand on cuisine : l'attention portée au goût, le temps nécessaire et disponible, le nombre de personnes pour qui on cuisine (qui peut être important), etc.

Certains parlent également des habitudes parfois risquées, maintenues dans le temps et dont on n'a pas forcément conscience qu'il s'agit de mauvaises pratiques, car elles nous ont été communiquées depuis notre enfance par nos proches. Pour d'autres, la fraicheur des aliments reste un critère fondamental pour en évaluer la dangerosité.

Aussi, des questionnements sont également posés (« en poussant à l'hygiénisme, devient-on plus fragiles ? ») et une invitation à élargir la focale sur les responsabilités, par exemple sur les pratiques de certains industriels : « Les pratiques industrielles peuvent être mauvaises : quand il y a des intoxications alimentaires massives, ça vient surtout de là ».

« Qui devrait m'informer des bons gestes à suivre ? »

Les participantes et participants ont été assez unanimes pour souligner l'importance des échanges entre pairs, avec les autres, afin de partager et apprendre les bonnes pratiques : famille, amis, rencontres…

Parmi les autres acteurs listés, il a été évoqué par plusieurs participants le rôle des professionnels de santé, dont la parole a un impact particulièrement fort auprès de leurs patients et une légitimité peut-être supérieure aux communications institutionnelles (État, collectivités,…).

Retranscription des supports de tables – atelier participatif

Introduction

Après s'être scindés en deux tables distinctes, les participants étaient invités à cheminer dans leurs réflexions à travers plusieurs étapes successives :

- D'abord, il était brièvement proposé de réagir aux informations présentées grâce aux deux vidéos en essayant de lister d'autres types d'outils ou d'actions de communication que ceux évoqués. Cette première étape avait pour objectif de permettre aux participants de ne pas s'enfermer dans leurs réflexions sur un medium spécifique.
- Puis, la facilitatrice de la table présentait dans une seconde étape des exemples de différents supports et actions de sensibilisation, invitant les participants à s'exprimer sur leur efficacité respective : ce qui les surprend, ce qui fonctionne bien sur eux, ce qui ne fonctionne pas.
- La séquence principale de ce temps en atelier consistait à récolter leurs idées pour mieux prévenir les intoxications alimentaires à toutes les étapes après l'achat d'un produit (ou autoproduction, don), incluant le transport, la conservation, la cuisine et la consommation finale. Ces idées pouvaient tout à la fois être des propositions très concrètes comme l'expression de besoins, de constats ou de questionnements, qu'ils soient individuels ou collectifs.
- Enfin le public était invité à conclure ses échanges en mettant en avant trois grandes idées prioritaires au sein de leur groupe. Cette ultime étape pouvait ainsi permettre de synthétiser les leviers d'action principaux que les personnes souhaitent adresser au futur groupe de concertation du CNA.

Au-delà de ce qui vous a été présenté dans les vidéos, est-ce qu'il y a des types de communication, d'information ou de sensibilisation que vous connaissez ?

Table n°1 :

Transmission et pratiques domestiques informelles.

Télévision, journaux, radio.

Sites internet de recettes de cuisine.

Moteurs de recherche sur internet.

Réseaux sociaux : Snapchat, Tiktok (pour cibler les jeunes).

Ateliers périscolaires et centres aérés, notamment à travers des mises en pratique.

Formations et éducation.

Étiquettes des produits. Les producteurs eux-mêmes sur les marchés.

Table n°2 :

Newsletters (foodwatch).

Informations transmises via des démarches volontaires.

Communications générées par les lieux de vente (en majorité dans les supermarchés).

Professionnel(le)s de santé.

Rebonds suite à des événements médiatiques.

Sensibilisation à l'école.

« Aller-vers » les gens physiquement dans l'espace public.

Etape n°1 : les réactions aux supports

> *« C'est difficile de savoir si un support de communication, comme des affiches par exemple, fonctionne sur nous, car ça touche aussi notre inconscient. Des fois, on a l'impression de ne pas avoir vraiment vu et intégré le message d'une affiche, mais c'est comme la publicité pour des produits, en fait on finit par reproduire sans s'en rendre compte certains gestes recommandés » - Dominique, participant à la table n°1.*

Les participantes et participants à chaque table sont invités à prendre connaissance et à réagir à différents exemples d'outils et supports de sensibilisation aux intoxications alimentaires : **ateliers éducatifs, affiches, fascicules, réseaux sociaux, émissions tv, étiquettes,…** Ci-dessous la retranscription des réactions des deux tables.

Table n°1 :

*Ce qui vous **surprend** :*

- Les affiches : en territoire rural, on n'en voit pas beaucoup.
- Les étiquettes : il n'y en a pas sur les produits du marché : beaucoup d'aliments que nous consommons n'ont pas d'étiquettes.
- Les vidéos : Pour une participante, les vidéos telles que celles présentées par le CNA durant le temps informatif peuvent être infantilisantes.

*Qu'est-ce qui fonctionne **bien** sur vous ?*

- Les affiches : ça peut marcher même si on ne s'en rend pas compte. Affiches et fascicules, nous pourrions en prendre, mais où les voir ? Comment les rendre accessibles ? La diffusion de tels supports peut fonctionner si elle est conjuguée avec une mise en pratique.
- Les ateliers de cuisine à l'école.
- Parfois, et seulement si elle s'appuie sur des témoignages de personnes, la communication par la peur peut fonctionner.

*Qu'est-ce qui ne fonctionne **pas** sur vous ?*

- Les planches à découper de couleurs différentes : le plastique, c'est non ! Il faut être cohérent dans les outils employés (avec nos autres valeurs et objectifs, comme la durabilité).
- De manière générale, la communication par la peur ne fonctionne pas bien sur nous.

Autres idées et points désaccord :

- La communication via des affiches divise au sein du groupe : pour certains, il faut éviter d'utiliser trop de papiers. D'autres préfèrent la production de cahiers.

Table n°2 :

*Ce qui vous **surprend** :*

- Le fascicule nous donne envie de l'ouvrir pour voir comment l'information est présentée, quel est l'intérêt des Mousquetaires à publier ce type de document ?

- Il y a un fossé entre la communication et ce qui est fait ensuite, la pérennité des projets (ateliers auprès des enfants).
- Les étiquettes : il y a une disproportion entre les informations « marketing » et les informations sur la bonne pratique de cuisson (exemple ici d'un emballage de steak haché qui précise en tout petit qu'il faut cuire à cœur tandis que l'origine de la viande ou la marque sont en gros titres).
- Le mot « intoxication » peut surprendre : tout le monde ne connait pas forcément sa définition.

*Qu'est-ce qui fonctionne **bien** sur vous ?*

- La transmission de pair à pair dans les foyers, faire à la maison, rôle des parents dans la transmission.
- Les échanges et le partage collectif.
- Combiner les messages : apprentissage de la cuisine (plaisir) et les bonnes pratiques (sécurité sanitaire).
- Une communication variée et ludique, en parlant « des bonnes pratiques culinaires » plutôt que de termes plus techniques « hygiène et préparation alimentaire ».
- Les étiquettes : avoir quelque chose de voyant dessus.
- Les affiches (ex : celle de l'ANSES) : ça peut donner un cadre officiel dans une salle d'attente de médecin par exemple.

*Qu'est-ce qui ne fonctionne **pas** sur vous ?*

- Dans les supports présentés, rien ne donne vraiment envie.
- Les messages des industriels « qui tendent à nous faire manger stérile » et font passer l'idée que « maintenant, même manger ça devient dangereux ».

Etape n°2 : Quelles sont vos idées pour mieux savoir comment éviter les intoxications alimentaires ?

Il est précisé à chacune et chacun que toutes les idées sont les bienvenues, y compris quand elles sont contradictoires les unes avec les autres. Une « idée » peut être un besoin, une proposition, un constat ou un questionnement.

	Idées : besoins, propositions, constats, questionnements.
Table 1	• *Proposition* : Mettre des QR code sur les produits du marché, car c'est compliqué d'avoir les informations sur les produits sans étiquettes. La législation pourrait évoluer en ce sens, en obligeant les producteurs à donner les informations directement aux consommateurs. Il faudrait mettre à disposition des commerçants-producteurs les « bons gestes » à communiquer via ce QR code. <u>Note</u> : désaccord au sein de la table sur le fait qu'il faille contraindre les producteurs à cela.

	• *Constat* : Il est impossible de savoir de combien de temps on dispose exactement pour consommer les produits frais ou après ouverture avant de s'exposer à un risque réel d'intoxication alimentaire.
	• *Besoin* : Il faut apprendre en faisant.
	• *Questionnement* : Comment créer les conditions d'ouverture (par la pratique) entre les personnes pour ne pas être dans une information descendante mais plutôt dans l'éveil aux connaissances à travers le débat et le regard critique sur les informations présentées ?
	• *Proposition* : Développer des ateliers de cuisine pour tous les âges afin de diffuser les « bons gestes » afin d'éviter les intoxications alimentaires.
	• *Besoin* : Il faut des moyens pour mettre en œuvre les différentes actions qu'on évoque, sur le plan matériel (ex : tiers lieux pour se réunir) et sur le plan humain (ex : des personnes à la fois qui ont les connaissances mais aussi formées à les diffuser).
	• *Proposition :* Trouver un magazine hebdomadaire dans lequel on pourrait diffuser certaines informations sous un format ludique (ex : la BD réalisée par le CNA), en créant une récurrence (feuilleton) et une habitude d'information dans la durée.
	• *Constat* : il est compliqué de savoir comment faire avec les conseils de cuisson quand on n'a pas d'étiquettes sur les produits frais.
	• *Proposition* : Mettre en place sur la porte du réfrigérateur les bonnes pratiques, en lien avec les fabricants de frigo ou par des magnets (astuce « coup de pouce »)
	• *Proposition* : Education à l'école dès le plus jeune âge.
	• *Besoin* : On n'arrive pas à savoir comment conserver les aliments.
	• *Besoin* : Être synthétique dans l'information transmise.
	• *Questionnement* : Existe-t-il des formations qui lient apprentissage des connaissances théoriques et mise en pratique ?
	• *Proposition* : S'assurer de former des personnes pour communiquer les bonnes pratiques en s'assurant de la complémentarité des compétences.
	• *Besoin* : Être cohérent entre les outils mobilisés pour communiquer sur les intoxications alimentaires et nos autres objectifs : utiliser des outils durables. Les outils peuvent être bons mais pas fabriqués de la bonne manière, comme par exemple le plastique pour les planches à découper de couleur différente. Il faut utiliser des moyens durables (socialement acceptables, économiquement viables, écologiques, culturellement acceptables). Les préconisations et outils mobilisés doivent respecter tous les critères de durabilité.
	• *Proposition* : Déployer une offre de santé qui permette de prendre du temps avec les patients pour informer des bons gestes. Les professionnels de santé peuvent être des médiateurs.
	• *Besoin* : Revenir sur les fondamentaux de l'alimentation.

Table 2	• *Proposition* : Intérêt de mettre en place des ateliers culinaires à l'école dans le temps qui apportent beaucoup de valeurs : travail collectif, production, bonnes pratiques… Ces ateliers seraient à intégrer dans les programmes pédagogiques.
	• *Proposition* : Rendre visibles les bonnes pratiques lors des émissions tv culinaires.
	• *Besoin* : Il faut avoir des messages percutants (ex : « pipi, laver les mains, à table » ; « manger sale c'est s'empoisonner »).
	• *Besoin* : Il faut adapter les messages en fonction des personnes, adapter le vocabulaire et le vecteur de communication (ex : notamment les réseaux sociaux pour cibler les jeunes).
	• *Besoin* : Avoir de la communication en grandes surfaces, avec des slogans afin de la rendre accessible pour tous.
	• *Proposition* : Avoir une affiche à l'entrée du supermarché « Quelles sont les bonnes pratiques ? » et mettre les réponses dans chaque allée sur des banderoles.
	• *Proposition* : Utiliser les séparateurs aux caisses et les chariots de supermarché comme supports de communication sur les intoxications alimentaires.
	• *Proposition* : Développer un ensemble de « nudges », comme par exemple des serviettes de table avec les bonnes pratiques inscrites dessus.
	• *Proposition* : Après une crise relayée dans les médias, communiquer sur la cause et donner les bonnes pratiques en parallèle (comme pour le partage du temps de parole durant les élections).
	• *Besoin* : Développer une vraie politique de prévention : financer davantage la prévention pour moins avoir à financer le curatif.
	• *Proposition* : « Aller-vers » : donner des fascicules sur la place publique, des ateliers, faire des jeux, repartir avec les nudges (ex : planches colorées) pour reproduire ce que j'ai fait en atelier chez moi. Tout cela irait dans le sens de la pédagogie par l'expérience.
	• *Besoin* : Avoir une communication qui allie plusieurs sujets en même temps.
	• *Proposition* : Déployer des affiches sur l'alimentation dans les salles d'attentes.
	• *Questionnement* : Alléger le normatif = y-a-t-il une vérité absolue sur les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire ?
	• *Besoin* : Ne pas faire de la pub sur les intoxications mais sur les bonnes pratiques : information, législation ? Aller vers des formats plus ludiques.
	• *Questionnement* : Quel rôle donner aux professionnels de santé ?
	• *Constat* : La définition du mot « intoxication » n'est pas forcément évidente, ce n'est pas sûre qu'elle soit comprise par tout le monde.
	• *Besoin* : Travailler la communication pour faire évoluer la perception des aliments en insistant sur la notion du « vivant ». Un aliment, ça vit. Si les gens l'intègrent, alors ils en prendront davantage soin.

Etape n°3 : Proposez les idées prioritaires de votre groupe.

Top 3 des idées de la table n°1 :

1) Sensibilisation et formation pour tous à toutes les étapes de la vie en adaptant les messages au public et au lieu (école, médecins…) avec des méthodes participatives (ateliers, être dans le « faire »).

2) Dans un objectif de durabilité, trouver les meilleurs compromis entre les méthodes de communication et les moyens déployés pour les mettre en œuvre.

3) Diffuser l'information au grand public de manière ludique et visible quotidiennement (ex : BD, magnet frigo, etc.).

Top 4 des idées de la table n°2 :

1) Education dans les programmes scolaires : cela passerait par une progressivité de l'information, plus on avance dans l'âge, plus on serait sensibilisé scientifiquement. Il faudrait veiller également à adapter l'équilibre entre la théorie et la pratique en fonction de l'âge des enfants.

2) Une pédagogie par la pratique et l'expérience : afin de permettre de limiter le normatif et de responsabiliser l'humain.

3) « Aller vers » avec pour objectif de toucher les personnes dans leur milieu de consommation et de fréquentation, et les personnes non-sensibilisées : afin de leur donner l'information de façon ludique et percutante.

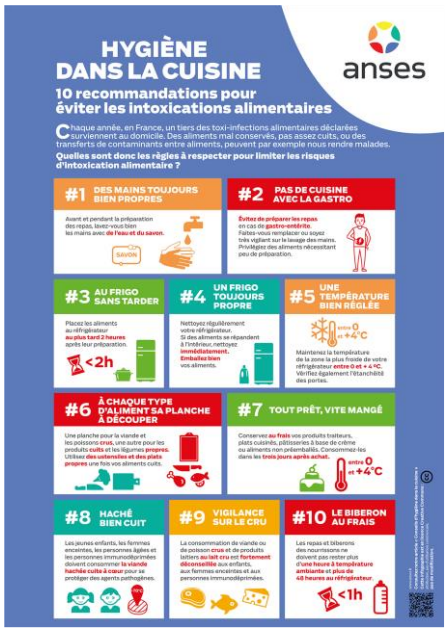
4) Adapter le message en fonction des publics cibles.

La rencontre s'est clôturée par une restitution des travaux des deux groupes, permettant notamment de constater les points communs qui sont ressortis des échanges parallèles. Cette dernière étape fut également l'occasion d'annoncer officiellement qu'Eric VALLIER devenait Vice-Président à l'agriculture et l'alimentation de la Communauté de communes du Trièves, et qu'il allait donc également porter une attention toute particulière aux idées soulevées durant cette soirée-débat.

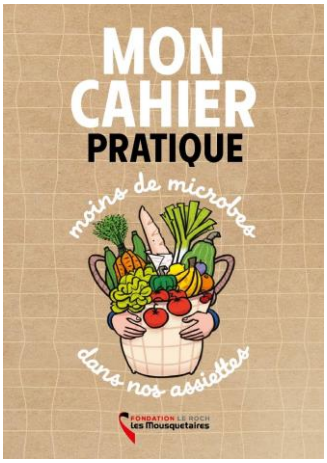
ANNEXE – Supports de sensibilisation présentés au sein de chaque groupe durant la séquence « ateliers participatifs ».

Ateliers de sensibilisation / éducation

Affiches



Fascicule



Réseaux sociaux

Campagne d'information télé/vidéo

Existe déjà avec « mangerbouger.fr »

Émissions de télé

Étiquettes

Coup de pouce !

Petits changements du quotidien pour permettre l'adoption de bons comportements