CNA
Conseil National de l'Alimentation

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

Soirée – débat CROUS Rennes
27 novembre 2023

Comment mieux savoir comment éviter les intoxications alimentaires chez soi ?

Synthèse des échanges

Sommaire

1. La démarche de participation citoyenne portée par le CNA
2. Déroulement du débat
3. Les résultats du débat
4. La suite de la démarche !

1

La démarche de participation citoyenne portée par le CNA

La démarche de participation citoyenne

En juillet 2023, le CNA a été saisi par ses ministères de rattachement pour produire un avis sur l'amélioration de la communication et de l'information pour prévenir le risque sanitaire des pratiques alimentaire à domicile.

Dans ce cadre, le CNA a souhaité associer des citoyennes et citoyens en amont du groupe de travail du CNA afin de définir des axes de travail à creuser. Avec l'appui de la Commission nationale du débat public, **2 outils participatifs ont été mis en place de fin octobre à début décembre 2023**.

2

Déroulement du débat

Soirée – débat à la Cité universitaire Maine 2, CROUS de Rennes

Informations sur l'organisation du débat

Où ? à Rennes, dans les locaux du centre régional de formation du CROUS de Rennes, au sein de la Cité universitaire Maine 2.

Comment ? Avec l'appui du CROUS de Rennes.

Type : Débat dit "par milieu de vie", avec des étudiants et étudiantes.

Avec qui ?

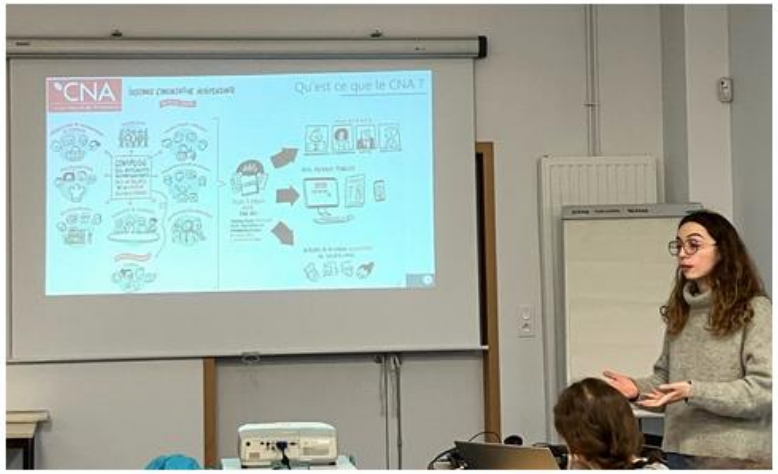
- 11 étudiants et étudiantes
- 2 membres de l'équipe du CNA
- 1 collaborateur de la présidente du CNA, Mme Maillart-Méhaignerie
- 1 représentante de la restauration du CROUS Rennes-Bretagne
- Michel Gautier, enseignant-chercheur en microbiologie, intervenant dans le débat en tant qu'expert des risques liés aux pratiques alimentaires.

Déroulement du débat en images

Ce débat s'est tenu en soirée le 27/11, de 18h30 à 21h30.

Brise glace

Pour entamer les discussions sur ce sujet, les étudiant(e)s étaient invités à participer à une activité photolangage. Plusieurs visuels leur étaient proposés (de plats ou de produits alimentaires par exemple), des « images accroches », chaque étudiant devant en choisir une, expliquer les raisons de ce choix et ce que l'image lui évoque.



Introduction

Suite à ce premier temps d'échange, l'équipe du secrétariat a introduit la soirée par une présentation du CNA, de l'objet de la sollicitation, et de la question posée aux citoyens :

"Comment mieux savoir comment éviter les intoxications alimentaires à la maison ?"

Soirée – débat à la Cité universitaire Maine 2, CROUS de Rennes

Déroulement du débat en images

Séquence d'information interactive

Après un court quiz sur les intoxications alimentaires, les étudiant(e)s ont posé leurs questions à Michel Gautier, expert en microbiologie alimentaire, selon le modèle de la "conférence inversée". Un temps d'information sur la communication et le comportement humain a ensuite été organisé, sur la base des 2 vidéos de vulgarisation scientifique élaborées dans le cadre de cette démarche.

Séquence délibérative

Enfin, les étudiant(e)s ont été invités à débattre autour de la question : **"Par rapport à ce que vous avez appris et par rapport aux échanges que nous avons eus, quelles sont vos idées pour mieux communiquer et informer pour éviter les intoxications alimentaires ?".** L'objectif était de faire ressortir des idées et d'en prioriser 3 avec le groupe.

Messages clés et conclusion

La soirée s'est terminée par la présentation des constats et messages clés identifiés par l'équipe animatrice au travers des échanges, et par leur validation avec le groupe.
En conclusion, l'équipe du CNA a présenté au groupe la manière dont seront étudiés et pris en compte leurs travaux par le CNA et les modalités de la reddition des comptes. Il a été proposé aux participant(e)s de faire connaître leur souhait d'être tenus informés de la suite des travaux et de participer à la présentation des résultats de la participation citoyenne auprès du GC.

Buffet convivial partagé avec les étudiant(e)s à la fin de la soirée-débat

3

Les résultats du débat

3.1

Les constats exprimés par le public

Les constats et messages clés exprimés

1. **La communication par la peur peut être efficace, mais elle n'est pas suffisante**

2. **L'adoption des bons gestes est facilitée par l'expérience**

3. **Même en étant informé sur le sujet, il n'est pas toujours possible d'adopter les bons gestes en fonction de la situation personnelle et matérielle de chaque personne**

4. **Le sujet des intoxications alimentaires ne capte pas l'attention et n'est pas prioritaire concernant la communication sur les risques**

1 La communication par la peur peut être efficace, mais elle n'est pas suffisante

- **Communication informative ou par la peur … le plus important dans le message c'est le « <u>pourquoi</u> »**

« Ca ne suffit pas de faire de la communication que par la peur. Il faut communiquer par la peur et contrebalancer avec la raison ».
« Personnellement j'aime bien être informée sur le sujet. Si on me dit simplement « ne fais pas ça », ça ne marche pas. J'ai besoin qu'on m'explique ».
« On s'en rappelle mieux quand on sait pourquoi on a peur. »

- **La communication par la peur, si elle n'est pas accompagnée d'informations, peut être <u>dangereuse</u>**

« Par la peur on peut opprimer des personnes. Ca peut être dangereux. Il faut toujours expliquer »

2 L'adoption des bons gestes est facilitée par l'expérience

- **Les réseaux sociaux peuvent être une source d'information, mais on est plus sensible à un sujet quand on en fait <u>l'expérience</u>, ou que ça se produit autour de soi**

« Ce qui marche c'est quelque chose qui t'arrive près de toi »
« Nous sommes des animaux qui expérimentons par nos sens »
« C'est important de faire des choses dynamiques. Surtout pour les gens qui ne connaissent pas la thématique »

- **L'adoption des bons gestes est facilitée par la <u>transmission</u>**

« Je pense que le rôle des parents est essentiel pour transmettre les bonnes pratiques à la maison »

- **<u>L'école</u> pourrait jouer un rôle dans la sensibilisation aux risques et aux bons gestes, mais les programmes sont déjà surchargés**

« C'est quelque chose qu'on fait peu à l'école. On pourrait apprendre à cuisiner, faire de la prévention en cuisinant. Avoir une mini formation à l'école où chacun apprendrait les bons gestes. »
« L'école est tellement surchargée, je vois mal comment on peut faire ça chaque année »

3 Même en étant informé sur le sujet, il n'est pas toujours possible d'adopter les bons gestes en fonction de la situation personnelle et matérielle de chaque personne

- **Quand on est étudiant(e), il est difficile de gérer les quantités par rapport aux durées de consommation**

« Je cuisine pour moi toute seule (…) Une plaquette de beurre ça me dure 6 mois (…) Quand j'achète une boîte de 6 œufs, ça traîne ».

- **Les équipements et l'entretien des cuisines des résidences ne permettent pas toujours d'adopter les bons gestes**

« Dans notre résidence universitaire, la cuisine est très peu équipée et tous les étudiants l'utilisent, elle est souvent très sale… »

CONSTAT

4 Le sujet des intoxications alimentaires ne capte pas l'attention et n'est pas prioritaire concernant la communication sur les risques

- **Le sujet des intoxications alimentaires n'étant pas polémique, il est difficile d'attirer l'attention des personnes**

« Il y a peu de conflictualité sur ce sujet, donc ça ne capte pas l'attention. Personne n'est « favorable » aux intoxications alimentaires. »

- **Le risque lié aux intoxication alimentaires à la maison <u>n'est pas prioritaire</u> au regard d'autres risques, trop communiquer sur ce risque peut conduire à <u>saturer l'information</u>.**

« En termes de décès c'est pas énorme, par rapport à d'autres risques comme la sécurité routière par exemple. Il y a un risque de saturer l'information ».

3.2

Les idées exprimées par le public

Idées prioritaires	Ensemble des autres idées exprimées
Utiliser l'alimentation et le « bien manger » comme thématique englobante et comme vecteur pour aborder le sujet des intoxications alimentaires	• **Élargir** la stratégie de prévention et les recommandations en matière de sécurité sanitaire à **l'alimentation de manière générale** • Mettre en place des workshops d'information et des panneaux d'affichage dans les facultés et cuisines des résidences universitaires **en couplant avec des informations nutritionnelles** • Organiser des ateliers cuisine à l'école **autour de l'alimentation de manière globale**
Éduquer aux bonnes pratiques en s'adaptant à tous les âges de la vie	• Organiser **des interventions très dynamiques et participatives dans les établissements scolaires** avec l'appui de spécialistes de la question en l'incluant directement dans les plannings des cours **pour toucher des jeunes non sensibilisés** • Proposer des **formations spécialisées** pour les personnes qui **cuisinent en très petites quantités, qui vivent seules** • Organiser **une journée de sensibilisation des parents** dans les écoles maternelles et élémentaires • Créer des **dynamiques d'échange et de transmission collective** sur les bonnes pratiques • Organiser un **concours dans les universités** pour trouver les meilleures idées de communication autour de ce sujet • Organiser des **visites de selfs et de cuisines centrales** pour les jeunes étudiants afin de sensibiliser à l'hygiène de la cuisine
Diversifier les méthodes et canaux de communication pour les rendre accessibles à toutes et tous	• Communiquer de **manière ludique, amusante** en utilisant des **analogies, des images, des métaphores** et en veillant **à vulgariser** au maximum le sujet pour toucher le plus de personnes possibles • **Alterner les types d'approche de prévention** : messages **choquants**, communication par la **peur** et par la **raison** • Expliquer précisément quels sont les aliments et le pratiques les plus à risque, **en donnant des alternatives plutôt qu'en insistant sur le danger et la peur** • Développer l'information dans **les espaces publics** : stands d'informations, campagne de communication sur les abris-bus, dans les métros, dans les universités publiques • Faire incarner l'enjeu par une **personne charismatique** à travers les médias (interviews radio, émission de télévision) • Utiliser la **télévision en diffusant des spots d'information** sur les bonnes pratiques (comme pour la prévention routière, la prévention de la grippe en hiver) • Mettre à disposition **des bandes-dessinées chez les médecins** et à **l'entrée des supermarchés** • Écrire les bons gestes d'hygiène directement **dans les recettes de cuisine** • Communiquer sur les bons gestes à suivre **sur les réseaux sociaux** (Tiktok, Instagram) sous forme de **très courtes vidéos** • Créer **un jeu de société ou une application de téléphone** avec un personnage qui incarne les enjeux de sujet • Diffuser **l'information à la source** sur les produits les plus à risques (comme les étagères des œufs dans les supermarchés) et **en complétant l'information avec des messages nutritionnels** • Faire de la **prévention directement dans les AMAP** qui représentent un lieu de vente de produits bruts, en vrac, avec moins de conservateurs • Ajouter des messages de prévention, des conseils de préparation **directement sur les publicités des produits alimentaires** (par exemple sur les œufs, préciser qu'il ne faut pas les laver)

3

La suite !

La suite de la démarche

- Une synthèse de l'ensemble des débats par « milieux de vie » et des réunions publiques va être réalisée. Elle sera transmis au public ayant participé aux débats et au groupe de travail du CNA.

- Le groupe de travail du CNA va travailler à partir de décembre 2023 sur la rédaction de recommandations afin d'améliorer la communication et l'information pour éviter les intoxications alimentaires, en se nourrissant des synthèses des débats citoyens. Un avis du CNA sera produit pour début d'année 2025.

- Le CNA va étudier les idées émises par les citoyennes et citoyens et s'engage à faire un retour sur la manière dont les idées priorisées auront été prises en compte.

Pour lire le dossier écrit complet :	Comment éviter les intoxications alimentaires à la maison ? Un peu d'information pour commencer le débat...
Pour lire la bande-dessinée :	C'est quoi une intoxication alimentaire ?
Pour visionner les vidéos :	Vidéo 1 : Intoxications alimentaires : comment les éviter ? Vidéo 2 : Communiquer sur les risques : faut-il faire peur ou motiver ?

Merci à toutes les personnes qui ont participé à ce débat !

Conseil National de l'Alimentation
78 rue de Varenne
75349 Paris 07 SP
contact@cna-alimentation.fr

www.cna-alimentation.fr

Conseil National de l'Alimentation

@CNA_Alim

Conseil National de l'Alimentation