



Alimentation et communication

QUE MET-ON DANS NOS ASSIETTES ?

S'alimenter est une chose, bien manger en est une autre. Or, santé et alimentation sont indissociables. Sans oublier le plaisir qui doit aussi y trouver son compte ! Les initiatives en faveur d'une meilleure connaissance des aliments se multiplient pour aider le consommateur dans ses choix.

Si l'appétit vient en mangeant, la santé fait de même ! En mangeant de façon équilibrée et diversifiée, dans les quantités adaptées aux besoins de chacun, pourrait-on préciser. C'est un constat aujourd'hui : l'acte de survie le plus élémentaire et le moins négociable est devenu une pratique complexe, bien éloignée de la simple réponse à un besoin vital.

De multiples dimensions interviennent : culturelles, sociologiques, familiales, économiques... On ne consomme plus le produit de la chasse ni de la cueillette, ni celui de l'élevage et de la récolte de proximité... Avec l'allongement de la chaîne alimentaire et le développement de modes de vie plus citadin, la nourriture que l'on achète a de moins en moins d'histoire et de sens pour nous, les conditionnements font bien souvent oublier jusqu'à l'aspect initial du légume ou de l'animal. Combien d'enfants

ne connaissent que les « poissons rectangulaires » du vendredi à la cantine ? Combien associent le steak haché ovale et strié aux vaches aperçues dans les champs pendant les vacances ? Le consommateur s'est éloigné du producteur méconnaissant les différentes étapes du parcours du produit agricole à l'aliment. Un décalage qui a pu générer à l'occasion de crises révélatrices de certains risques (Dioxine, ESB...) ou de situations de débats intenses (OGM...) une réelle crise de confiance.

L'autre constat qui s'impose est celui d'un réel problème de santé publique. Avec un chiffre proche de six millions d'adultes obèses en France et un enfant sur cinq en surcharge pondérale, la situation est devenue préoccupante. Nombre de maladies « de surcharge » accompagnent ces états de surpoids : diabète, maladies cardio-vasculaires, hypertension, problèmes articulaires...

Autant de pathologies qui grèvent l'espérance de vie, tout

en pesant lourd sur le système de santé publique. À cela, les pouvoirs publics ont entrepris de remédier depuis ces dernières années en développant l'information sur l'alimentation et l'éducation nutritionnelle, en promouvant un modèle alimentaire lié à la structuration des repas, la convivialité, le plaisir associé au goût et à la variété. Les bonnes habitudes se prennent de bonne heure, c'est bien connu et les consommateurs adultes bénéficient de plus en plus de précisions sur les qualités des produits qu'ils achètent. Manger mieux, c'est tout d'abord savoir ce qu'on mange et ce dont on a besoin. Sans diaboliser pour autant les « fast food » et les produits cuisinés, la plupart du temps trop riches en sel, en sucre et en matières grasses, sans aller à contre courant d'habitudes très ancrées ni exiger des mères de famille des temps de préparation incompatibles avec des vies professionnelles prenantes, il s'agit de suggérer de consommer « autre chose », avec conseils et recettes à l'appui.

La Semaine du goût un rendez-vous attendu

Cette année, la 17^e édition de la Semaine du goût était de nouveau placée sous le haut patronage du ministre de l'Agriculture et de la Pêche. Huit jours de rendez-vous et de manifestations diverses pour parler goûts et saveurs, mais aussi travail à la ferme, élevage, récolte... histoire de rétablir le « chaînon manquant » entre l'agriculture, le charriot du supermarché et l'assiette du consommateur. C'est aussi l'occasion de parler métier et de faire découvrir aux enfants des activités souvent très éloignées de celles de leurs parents. À la clé : peut-être un regard différent sur la nourriture, qui ne surgit pas sur la table ex nihilo ! Outre les 6 200 leçons de goût, dispensées cette année à plus de 185 000 élèves par plus de 3 000 chefs, artisans et agriculteurs, les Talents du goût 2006 ont mis à l'honneur une agricultrice, productrice de lait de jument, un enseignant du lycée agricole de Vire (Calvados), la chef cuisinière d'une petite cantine scolaire municipale, un restaurateur, l'héritière d'une maison qui depuis neuf générations fait du pain d'épices. Six professionnels ont ainsi été distingués pour leur travail fait avec passion tout au long de l'année au service du goût et des bons aliments (lire p. 38).

Quand l'alimentation tient salon

Le Salon international de l'agriculture, qui attire chaque année à Paris plus de 500 000 visiteurs, dont 65 000 enfants, est aussi une célébration du modèle alimentaire français malgré un récent repli de sa fréquentation. Au SIA* comme au Salon International de l'Alimentation, à l'occasion de nouveaux événements festifs comme le Fooding, le ministère poursuit sa mission d'information en matière de sécurité des aliments mais aussi dans le domaine de la qualité des aliments et de l'étiquetage nutritionnel destiné à préciser au consommateur la valeur nutritionnelle de ses achats alimentaires (lire p. 20).

La création de l'Afssa* en 1999 répond à une exigence de transparence de l'information et distingue clairement le

domaine de l'expertise de celui de la gestion du risque. Le public peut consulter sur le site www.afssa.fr les avis scientifiques que rend l'Agence pour éclairer les pouvoirs publics dans leur prise de décision.

Des organismes interprofessionnels, comme le Centre d'information des viandes (CIV), qui a pour vocation d'apporter au public une information complète sur les viandes (production, sécurité sanitaire, consommation), sont soutenus par le ministère dans leurs actions de communication. La création cette année de l'AFICAR* et du site www.toutelagriculture.fr atteste de la volonté des pouvoirs publics de rétablir le lien de proximité entre le monde agricole et le grand public. Pour mieux connaître les perceptions qu'ont les consommateurs de leur alimentation, le ministère de l'Agriculture et de la Pêche a mis en place, avec l'appui de BVA Opinion, un baromètre annuel dont les premiers résultats dressent de nouvelles tendances pour l'année 2006 (lire ci-contre).

Le Programme national nutrition santé

Dans ce même registre, le Programme national nutrition santé (PNNS), lancé en 2001 par le ministère de la Santé et de la Protection sociale, a pour objectif d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est l'alimentation. Dans le cadre du PNNS, plusieurs guides (alimentation des enfants, des adolescents, des sportifs, des personnes âgées) sont mis à la disposition du public chez les médecins, les diététiciens et les pharmaciens. Tous ces renseignements sont également disponibles sur le site Internet www.mangerbouger.fr.

La qualité et la diversité de l'alimentation constituent des enjeux forts au regard de la santé, on l'aura compris. Toutefois, les questions à ce sujet ne se posent pas exclusivement en termes alarmants. Les effets néfastes d'une alimentation déséquilibrée ne doivent pas supplanter les mots simples auxquels le goût est lié : plaisir, partage, convivialité... L'alimentation, c'est aussi un patrimoine, des terroirs, une identité, un art de vivre et une cause à défendre. Les filières agricoles s'impliquent de plus en plus dans la relation avec le consommateur, sensible à cette proximité.

D'autant que les attentes évoluent et qu'apparaît un modèle de consommateur plus responsable, plus curieux, attentif aux conditions de production, de fabrication ou aux impacts sur l'environnement, acheteur de produits « bio » ou de produits issus du commerce équitable. Une nouvelle génération est-elle en marche, qui conjuguera avec bonheur alimentation, plaisir et santé ? Cela semble bien parti ! 1

Le baromètre annuel de l'alimentation Une perception évolutive

Pour deux tiers des Français, l'alimentation doit avant tout être un plaisir, plutôt qu'un moyen de prévenir les problèmes de santé selon le premier Baromètre des perceptions de l'alimentation mis en place par le ministère dans le cadre du PNDIAA*. Dans leur majorité, ils associent l'alimentation à des enjeux à la fois culturels (77%), économiques (84%) mais aussi pour la maîtrise des dépenses de santé (83%). Le goût (96%), l'apparence et le prix d'un aliment sont pour eux les meilleurs indicateurs de la qualité d'un aliment. Les Français ont le sentiment que la situation s'est améliorée au cours des 10 dernières années tant en matière d'information (80%), que de sécurité sanitaire (75%) et de choix des produits (78%). Ils s'avèrent plus partagés quand à l'évolution du goût et des prix. La qualité des différents aliments produits en France est perçue comme « bonne » voire « très bonne » par 6 à 9 Français sur 10 interrogés sur 17 familles de produits. La perception des risques évolue également positivement. L'inquiétude porte d'abord sur les conditions de productions – 19% des Français perçoivent les OGM* comme un facteur de risque pour la santé – plutôt que sur ceux considérés comme consentis – alimentation déséquilibrée ou dépassement des dates limites de consommation ne sont cités comme risque majeur que par 8% et 6% des personnes interrogées. Mais 76% des Français s'attendent à une plus grande maîtrise des risques grâce à l'évolution des méthodes de production et aux efforts des entreprises tout en restant conscient à 93% que le risque zéro n'existe pas.

Ezzedine El Mestiri Vive l'éducation à la consommation

« Éthique et responsable ». C'est ainsi qu'Ezzedine El Mestiri, directeur du magazine Nouveau consommateur, définit la tendance émergente de la consommation. Quels besoins d'information, quelles relations à l'alimentation se développe aujourd'hui chez nos concitoyens ? Entretien.



© Nouveau consommateur

Bimagri : Qui est ce consommateur « éthique et responsable » ?

Ezzedine El Mestiri : Depuis les années 90, on assiste à une nette évolution des attentes des consommateurs. Les crises sanitaires et alimentaires, les prises de conscience dans le domaine de l'environnement et des déséquilibres Nord/Sud ont joué un rôle considérable.

Cela finit par se cristalliser autour du contenu de l'assiette. Les Français, contrairement aux scandinaves ou aux anglo-saxons, n'avaient pas encore manifesté cet intérêt et ces interrogations autour de la consommation. Le grand cycle de consommation des années 60 est terminé, on rencontre

un vrai réveil des consciences, une lassitude vis-à-vis des diktats du marketing et on entre dans une phase de consommation plus citoyenne, sensibilisée à la qualité des aliments, comme au travail des enfants ou à une dimension plus équitable des échanges commerciaux. Je dirais que le consommateur s'est assagi !

Bimagri : Une goutte d'eau dans l'océan ? D'autant que la fracture alimentaire est aussi une fracture sociale...

Ezzedine El Mestiri : C'est vrai, le coût de certains aliments de qualité par rapport à d'autres sans intérêt, voire négatifs pour la santé, est un vrai problème. Il y a un risque de « décrochage » dû à ce critère.

C'est un paradoxe, les produits dont on n'a pas besoin sont en fait les moins coûteux ! Pourtant, bien des produits demeurent accessibles. C'est là que l'éducation à la consommation et au goût a un rôle essentiel à jouer.

Savez-vous qu'en Finlande, on consacre 120 heures par an à la consommation responsable dans les collèges ?

Je crois qu'il faut créer un cercle vertueux autour de l'alimentation. Cela peut passer par des pratiques très simples, comme manger local et de saison. C'est basique, mais on a oublié ces réalités et il est important de les retrouver.

38 | UNE ALIMENTATION EXPLIQUÉE AU CONSOMMATEUR

Bimagri : L'information passe aussi par l'étiquetage, pas totalement convaincant aujourd'hui ?

Ezzedine El Mestiri : Il faut bien distinguer l'information scientifique, validée, de la communication à but commercial. Les consommateurs refusent les jugements de valeur sur les aliments. En revanche, ils attendent des précisions claires, lisibles, rapidement accessibles sur la composition et les apports nutritionnels. À partir de là, dans l'hyperchoix qui est proposé, les consommateurs peuvent décider en connaissance de cause à partir d'une information vraiment signifiante. Les pouvoirs publics ont un grand rôle à jouer en matière de validation, de vérification, de transparence et d'indépendance. Les crises récentes ont montré que les consommateurs leur font confiance.

Bimagri : La qualité, c'est aussi un choix de santé ?

Ezzedine El Mestiri : Oui, et c'est plus largement un choix pour une meilleure qualité de vie, qui passe par la convivialité, le bien-être partagé, et par une relation différente à l'acte d'achat, en intégrant des préoccupations sur les conditions de production, d'achat au producteur. Le consommateur citoyen existe aujourd'hui et c'est un fait qu'il faut prendre en compte. C'est une vraie demande de savoir par rapport à l'acte d'achat qui se développe et qu'il faut encourager. Il ne s'agit pas d'un simple phénomène de mode.

Bimagri : On voit se dessiner une nouvelle relation au producteur. Comment analysez-vous cette tendance ?

Ezzedine El Mestiri : Cela fait partie de cette sphère citoyenne dont nous parlons, liée à une attente de qualité et d'authenticité. Il faut savoir par exemple que derrière un prix affiché à la vente, il y a une vingtaine d'intervenants ! Se rapprocher du producteur permet de raccourcir ces circuits et de repenser la rétribution du travail. C'est aussi le moyen pour le consommateur de se rapprocher de ses racines. Nous appartenons tous à un territoire. La consommation citoyenne nous aide aussi à nous en souvenir.



© Pascal Xicluna/MAP

Le chef Gilles Étéocle (à gauche) est l'un des 3000 professionnels de l'alimentation à participer chaque année aux leçons de goût dispensées à plus de 185 000 enfants.

Talents du goût Professionnels à l'honneur

Depuis 2005, la cérémonie des Talents du goût, créé avec le soutien de Jean-Luc Petitrenaud, le célèbre chroniqueur gastronomique, entend mettre à l'honneur des hommes et des femmes qui ont à cœur de promouvoir le goût dans leur métier. Pour cette édition 2006, le jury a retenu 18 nominés, tous présents le 16 octobre au Théâtre Edouard VII à Paris pour la remise des prix en présence de Dominique Bussereau, ministre de l'Agriculture et de la Pêche, et de Christian Jacob, ministre de la Fonction publique. Six professionnels ont été primés... Parmi eux, Richard Boutin, dirige l'explo-

tation agricole du lycée agricole de Vire (Calvados) depuis une dizaine d'années. Il transmet à ses élèves son savoir-faire et son enthousiasme et a développé une action pédagogique centrée sur la valorisation des produits d'élevage. « Nous n'avons pas de formation agroalimentaire au sein de l'établissement, explique-t-il, mais nous sensibilisons les élèves à la diversification de leur exploitation laitière future ».

Dans la catégorie agriculteur, Dominique Bussereau a remis son prix à Julie Wabbes. Fille d'un éleveur de pur-sang, Julie Wabbes se lance en 2003 dans une acti-

tivité rare en France : la production de lait de jument.

« C'est le lait le plus proche du lait maternel, il est sans cholestérol, très digeste et renforce les défenses immunitaires », explique-t-elle. Elle est la seule en France à vendre du lait frais pasteurisé de jument. Son vrai challenge consiste à faire naître chaque année des poulains de manière naturelle. Elle transmet également sa passion à de nombreux groupes scolaires qui viennent lui rendre visite dans son exploitation à Campneuseville en Seine-Maritime.



Semaine du goût Une grande toque à l'école !

Chaque année, lors de la Semaine du goût, les compétences et les bonnes volontés s'associent pour faire partager aux enfants les plaisirs du « bien et bon manger ».

À l'automne 2004, le *Bimagri* s'était rendu dans une classe de primaire de la Loire pour assister à une leçon de goût oecuménique. À l'école des Sources de Montrond-les-Bains, un confiturier, un boulanger, une agricultrice et une grande Toque, Gilles Etéocle de l'hôtellerie La Poularde, près de Roanne (Loire) ont pris place devant le tableau noir. « *Quels sont vos secrets pour faire une bonne confiture ? Peut-on faire de la confiture avec des fleurs ?* »

Mathilde, Paul, Lucas et Marion s'appliquent.

Ils ont un article à rédiger pour le journal de l'école !

Philippe Bruneton, confiturier, se prête au jeu : « *on peut faire des confitures de fruits, mais aussi de fleurs ou de légumes. On peut ajouter des fruits secs ou des épices* ». Selon le maître-confiturier, la réussite est assurée, si on respecte quelques règles de base : « *choisir un fruit de qualité, ne pas utiliser trop de sucre* ».

Après les confitures, le pain. Récemment installé dans la commune, Robert Dufour, boulanger, présente différentes sortes de pains. Le maître d'école intervient : « *prenez le temps, regardez votre tranche de pain, sa couleur, son moelleux. Commencez par sentir le pain, fermez les yeux !* »

Autre séquence d'initiation aux saveurs avec la présentation de fromages de chèvre par madame Poncet, agricultrice, en compagnie de Gilles Etéocle, le chef-cuisinier de la Poularde.

Le plateau circule avec un morceau de chèvre frais, puis demi frais, puis sec et enfin un morceau de fromage de vache. On goûte, on se concentre : le second fromage est plus

fort, celui de vache vraiment différent, le troisième un peu acide.

Place ensuite aux saveurs olfactives. Dans le panier de Gilles Etéocle, du persil, du basilic, du céleri branche, de l'anis étoilé... Il émaille sa présentation de recommandations.

« *Écoutez ce que dit votre langue* », « *demandez à votre maman des produits fermiers* ».

La journée se termine par la remise des « diplômes du parfait petit gourmet » et d'une belle toque blanche, à porter fièrement à la sortie. De quoi faire bien des envieux !