



L'échec du discours nutritionnel en France

Le PNNS : Mise en place, développement, réception, mise en pratique

Hélène BURZALA



La culture alimentaire française : goût et commensalité

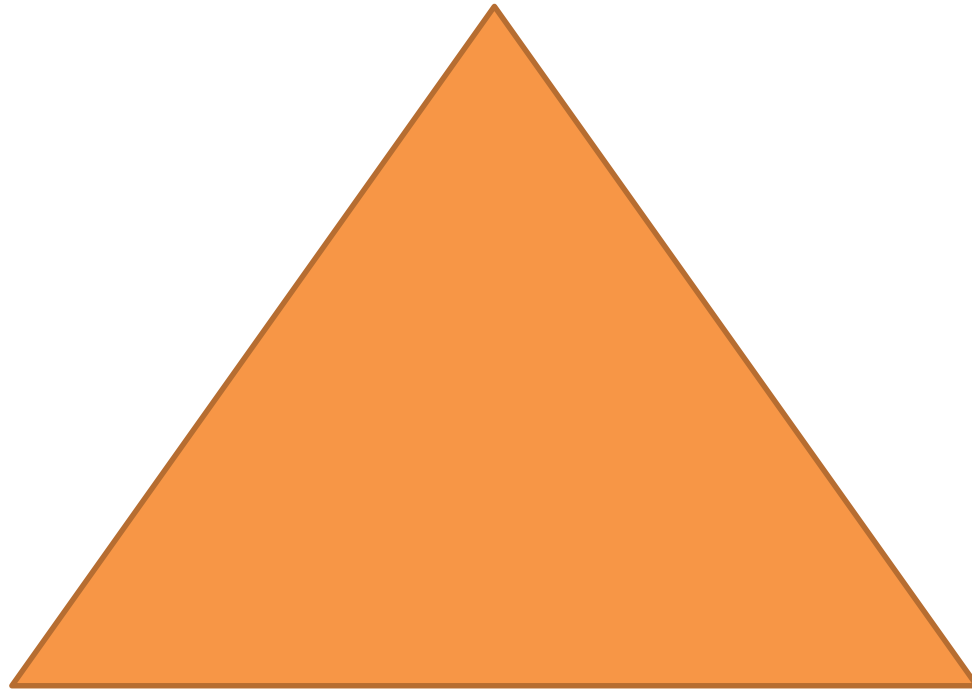
- Culture méditerranéenne : de la Grèce antique au monde judéo-chrétien
Commensalité, plaisir
Fischler, Hubert, Flandrin
- XVII^e siècle : naissance de la gastronomie
Goût
Flandrin, Montanari, 1996
- XVIII^e siècle : démocratisation du goût et du plaisir de manger
Caillois, 1950
- XIX^e siècle : naissance d'un courant hygiéniste, mais minoritaire
Diététique
Gineste, Pujol

La gastronomie incarne l'identité de la France

Commensalité

Plaisir de la table

Goût

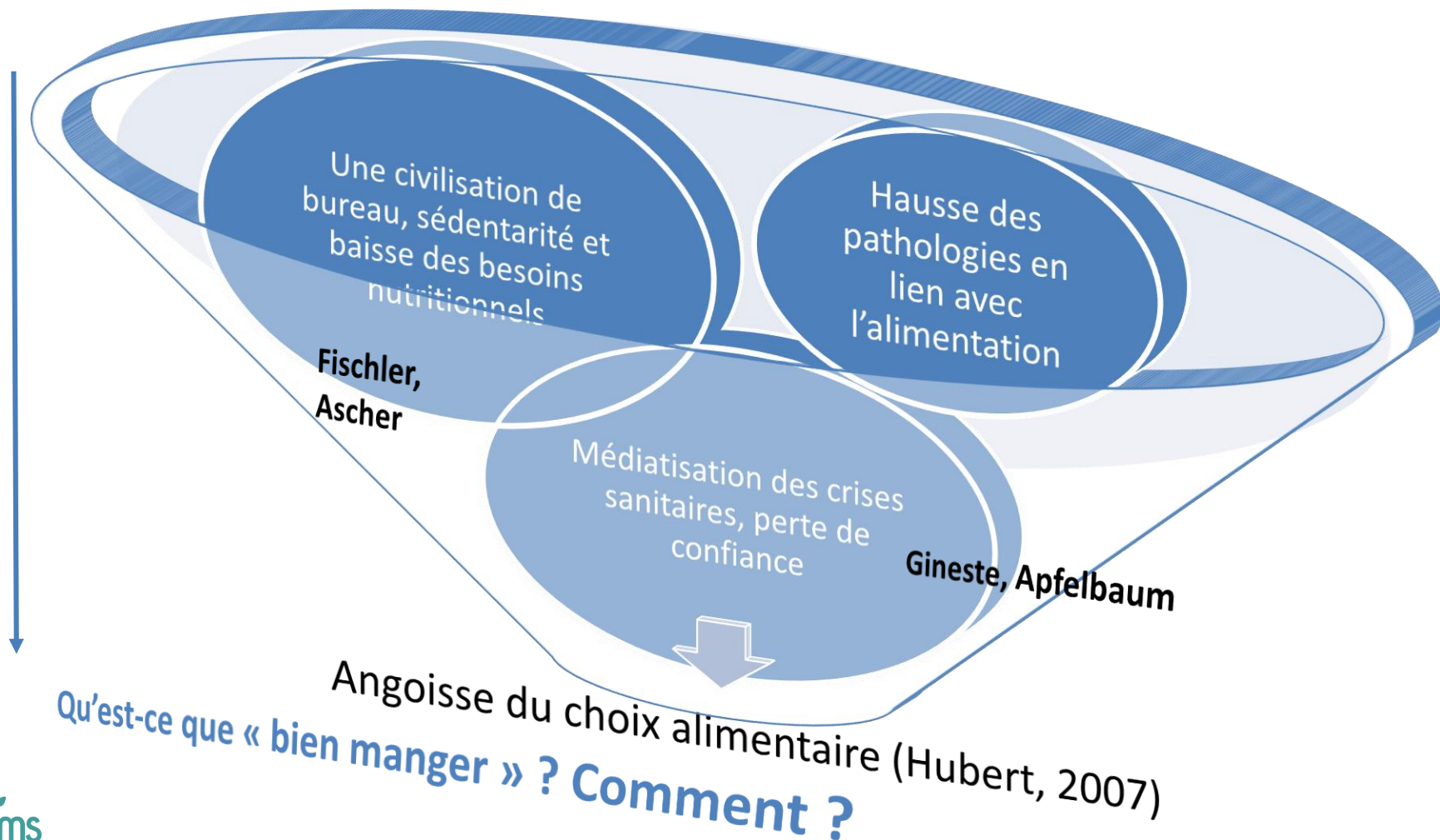


Une culture en pleine mutation : pourquoi ?

- Les deux guerres mondiales : augmentation du discours de prévention
- Les Trente Glorieuses : industrialisation, urbanisation, grande distribution, abondance, changements des modes de vie (travail des femmes, etc.)
Fischler, Ascher
- Capitalisme et libre-échange: surabondance de l'offre alimentaire dans les pays développés
« Chapitre 2 - Perception de la qualité et comportement des consommateurs », in *CIHEAM (2007)*
- Culte du corps sain, jeune et mince, « idéal de minceur » (*Le Breton, 2008*)

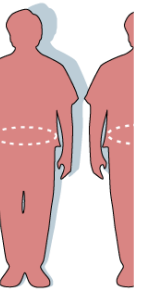
« Le paradoxe de l'abondance » (Fischler, 2004)

Quand l'alimentation devient une idéologie (Ariès, 1997)



Le développement et la diffusion massive du discours sanitaire à visée « éducative »

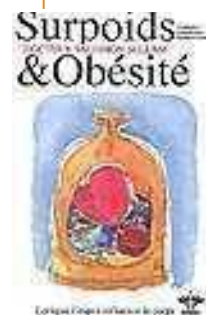
L'alimentation devient priorité de Santé Publique



La prévalence de l'obésité de 1992 à 2003 :

- De 5 à 10 % chez les hommes
- De 6 à 10 % chez les femmes

Source: enquête Santé 2002-2003, Insee



Le surpoids en 2006 :

- 41% des hommes
- 23,8 % des femmes

Source : ENNS, 2006-2007



Augmentation des maladies dont au moins un facteur est corrélé à l'alimentation

Le développement et la diffusion massive du discours sanitaire à visée « éducative »

- **1998 : le Comité national de l'alimentation (CNA)** décide de développer des politiques et des outils incitant le mangeur à faire les bons choix alimentaires
- *« La règle est censée être secrétée, produite et appliquée par les individus, au terme d'un processus de décision. La montée de l'individualisme depuis un siècle au moins est ce qui sous-tend cette conception, la nourrit et se nourrit d'elle » (Fischler, 2004)*



Rééduquer le mangeur en le responsabilisant

- Mise en place en **2001 du Programme national nutrition-santé (PNNS)**, suite aux Etats Généraux de l'Alimentation.
- **9 priorités**, dont l'augmentation de la consommation de fruits et légumes (le fameux « 5 fruits et légumes par jour »), l'augmentation de l'activité physique quotidienne ou encore la réduction de la consommation quotidienne de graisses et l'augmentation de celle des sucres lents.

Basculement vers une alimentation « médicalisée » dans un pays où la culture alimentaire reste hédonique et commensale

- **La culture du plaisir n'a pas disparu**

Les consommateurs restent très sensibles au goût des aliments :

Lorsqu'on leur demande, après achat d'un produit alimentaire, de juger de la qualité du produit, ils choisissent **le goût comme critère déterminant, bien avant l'avantage santé qui arrive en 5^o position** (Hébel, 2008)

- « Le temps de l'alimentation en France », INSEE, enquête emploi du temps 2009-2010 :

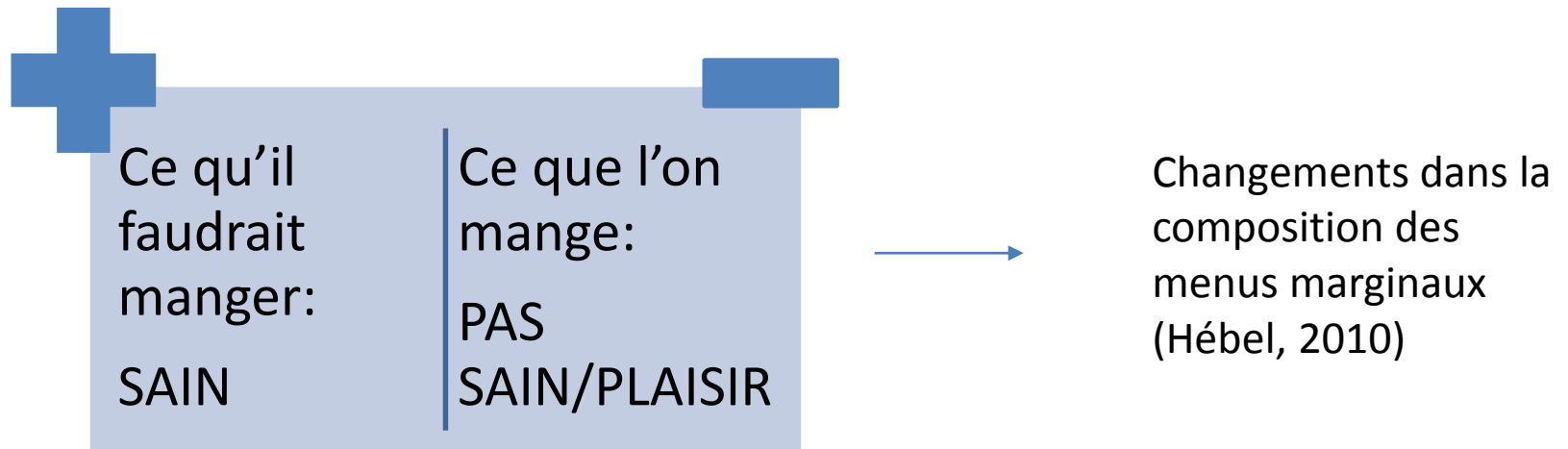
Le rituel des trois repas par jour domine toujours

Des résultats mitigés

- **Une meilleure connaissance de la nutrition**
 - 70 % des Français affirment avoir retenu les messages nutritionnels (*enquête INPES, 2008*)
 - Les enfants ont plutôt bien compris les objectifs des messages du PNNS (*Ayadi, Ezan, 2011*)
- **Une mise en application difficile**
 - 21 % des 15 ans et plus déclarent avoir changé leurs habitudes alimentaires
- **La culpabilisation**
 - En 2007, seulement 69 % des Français considèrent qu'ils ont une bonne alimentation, soit 12 points de moins qu'en 2003 (*Hébel, 2010*)

Un effet pervers : une modification des représentations de l'alimentation

- Des représentations divisées en deux pôles opposés



- Culturellement perçu comme contradictoire → Perte de repères, anomie (Corbeau (dir), 2007)
- Contradiction accentuée par le PNNS
- L'intégration d'un discours n'implique nullement sa mise en pratique (*Gineste*)

Face à cet échec, une inflexion du PNNS ?

Chauliac M. (2015), « Le Programme national nutrition santé : conception, stratégies, mise en œuvre, impacts », *Les Tribunes de la santé* n° 49

- *« Quinze ans après, les fondements majeurs du PNNS demeurent. La nutrition prend en compte l'alimentation et l'activité physique dans leurs dimensions biologiques, culturelles, sociales et symboliques. Il s'appuie sur les valeurs positives de la gastronomie française et du repas à la française, inscrites au patrimoine de l'Unesco. »*
- Michel Chauliac, médecin de santé publique, en charge depuis 2000 de la mise en œuvre du PNNS à la direction générale de la santé
- Prise en compte du caractère global de l'alimentation par les politiques de santé publique ?

Au fond, pas d'inflexion réelle de l'esprit du PNNS

- « *Loin de la médicalisation dénoncée parfois, plaisir et santé se combinent dans le PNNS* » : conscience d'une tension santé/plaisir, mais négation de la « médicalisation » de l'alimentation, pourtant analysée par de nombreux chercheurs
- « *Une vision étroite du plaisir alimentaire ou limitée du plaisir individuel* »
- « *La volonté de donner de la cohérence à l'action se heurte encore à des visions divergentes de la nutrition, à **un désir d'opposer** nutrition santé et nutrition plaisir* »:

Une opposition artificielle ?

Un discours à deux vitesses

- D'un côté, on garantit la préservation du modèle alimentaire français basé sur le plaisir, les valeurs de la gastronomie, la convivialité
- De l'autre, on affirme la responsabilité individuelle du mangeur, qui culpabilise.

Exemple :

« la volonté d'aider chacun, selon son mode de vie et ses contraintes propres, à mettre en œuvre les comportements utiles... »

Un discours critiquable

- On oublie que la « pensée magique » n'a pas disparu (*Hubert, 2007*)
- Les messages nutritionnels confondent souvent nourritures et nutriments
- le PNNS « vise à **retrouver** dans la diversité et l'évolution des pratiques culinaires et des comportements alimentaires la congruence entre le plaisir et la santé » :
Illusoire de croire en « un modèle alimentaire idéal de référence ancré dans une pseudo-tradition » (*Gineste*)
« quête du Graal des Temps Modernes qui marquerait le retour à une tradition mythifiée » (*Defrance, 1994*)
- Un des derniers guides issu du PNNS: « La santé vient en mangeant, le guide alimentaire pour tous »
« Il offre l'opportunité à chacun d'améliorer son comportement alimentaire tout en maintenant le plaisir et la convivialité de l'alimentation. »
 - Culpabilisation
 - Idée d'un mangeur « moyen »

Conclusion

- Une **politique nutritionnelle très interventionniste**
- Objectif initial: limiter les pathologies liées à l'alimentation
- Au final, ne crée-t-on pas de nouvelles pathologies?
- **Plusieurs chercheurs (Corbeau, etc.) militent pour une autre approche:** faire redécouvrir de plaisir de goûter, de cuisiner, de partager, plus adaptée à notre modèle alimentaire

Bibliographie

- « Chapitre 2 - Perception de la qualité et comportement des consommateurs », in CIHEAM (2007) , MediTERRA, Presses de Sciences Po « Annuels »
- Apfelbaum M. (dir) (1998), *Risques et peurs alimentaires*, Paris, Odile Jacob, 284 p.
- Ariès P. (1997), *La fin des mangeurs*, Paris, Desclée de Brouwer
- Ayadi K., Ezan P. (2011), « « Pour bien grandir, mange au moins 5 fruits et légumes par jour ! »... Impact des bandeaux sanitaires sur les pratiques alimentaires des enfants », *Management & Avenir* n° 48
- Chauliac M. (2015), « Le Programme national nutrition santé : conception, stratégies, mise en œuvre, impacts », *Les Tribunes de la santé*, n° 49
- Credoc, Enquêtes Comportements et consommation en France, 1988, 1995, 2007, "Evolution des typologies de consommateurs selon les réponses à la question "si je vous dis bien manger, à quoi pensez-vous ?""
- Defrance A. (1994), « To eat or not to eat, 25 ans de discours alimentaires dans la presse », *Cahiers de l'OCHA* n°4, Paris, CIDIL.
- Erman M., Melot M. (2011), « Hors-d'œuvre », *Médium* n° 28
- Flandrin JL, Montanari M., (1996), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 926 p.
- Fischler C. (2004), "Le paradoxe de l'abondance", dans *Sciences humaines*, n° 135
- Gineste M., "Soigner, prévenir... éduquer le mangeur : mythe ou réalité ?". XVIIème congrès de l'AISLF. Tour juillet 2004. CR 17 "Sociologie et anthropologie de l'alimentation". Lemangeur-ocha. com. Mise en ligne juin 2005
- Guérin A., Veyrié N. (2009), "Alimentation, santé et environnement", dans *Champ social*
- Hébel P. (dir) (décembre 2008), "Du discours nutritionnel aux représentations de l'alimentation", dans *Cahier de recherche* n°252, Paris, CREDOC
- Hébel P. (2010), « Influence de la communication sur l'alimentation », *Communication et langages*
- Hébel P., Pilorin T. (2012), "Comment les discours nutritionnels influencent-ils les représentations de l'alimentation ?", dans *Cahiers de nutrition et de diététique*, n° 47
- Hubert A., Poulain JP. (2008), « Le corps mangeant », dans *Corps* n° 4
- Hubert A. (2007), *La santé est dans votre assiette*, Toulouse, ERES « Même pas vrai ! »
- Hubert A. (2007), "Le mangeur mystique", dans *La santé est dans votre assiette*, Toulouse, ERES « Même pas vrai ! »
- Le Breton D. (2008), *Anthropologie du corps et modernité*, Paris, Presses universitaires de France, 330 p.
- Mazzini I. (1996), "L'alimentation et la médecine dans le monde antique", dans Flandrin JL., Montanari M. (1996), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 253-264
- Pujol F. (2010), *Les 100 mots de la diététique et de la nutrition*, Paris, Presses Universitaires de France « Que sais-je ? »
- Toussaint-Samat M. (1997), *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Larousse, p. 906
- http://citeres.univ-tours.fr/p_vst/textes_en_ligne/rapport_inpes.pdf
- http://www.inpes.sante.fr/10000/themes/nutrition/nutrition_guides_alimentaires.asp