



AGROBIOSCIENCES
Centre européen de médiation et d'analyse prospective

Alimentation des plus pauvres : l'insoutenable légèreté de l'aide ?

Un entretien avec Yves Martin-Prével, docteur en médecine, épidémiologiste, chercheur à l'IRD, Unité Nutripass (prévention des malnutritions et des pathologies associées). Publié le 4 août 2014.

Une information publiée par le Meridian Institute le 6 juin 2014 et intitulée *La science du design alimentaire pour les pauvres de la planète* (traduction d'un article de The Atlantic à lire ci-dessous) a retenu l'attention de la Mission Agrobiosciences. Pourquoi ?

Car il y est question de produits fortifiés en micro-nutriments et de logiciels informatiques utilisés par des pays riches dans la lutte contre la malnutrition d'enfants guatémaltèques. La lecture de ce papier laisse comme un arrière-goût amer dans la façon avec laquelle l'aide alimentaire considère les plus démunis comme une sous-catégorie de citoyens qui n'auraient pas le choix. Sous couvert de charité, bien-sûr, à l'instar des philanthropes du 19^{ème} siècle qui appelaient de leurs vœux « la gelée nutritive pour nécessiteux »¹. A se demander si ce marché de la pauvreté prend en compte la puissance symbolique et sociale de l'acte alimentaire et s'intéresse un tant soit peu aux politiques agricoles et à l'accès à l'alimentation, ou s'il se contente de dénicher des opportunités pour les industries agroalimentaires. Bourrer les dindes de vitamines, règle-t-il vraiment le problème de la malnutrition ? Faire du *design* alimentaire de céréales enrichies pour les malnutris, n'est-ce pas incongru ?

Yves Martin-Prével, fin connaisseur des questions de malnutrition dans le monde, a répondu à la Mission Agrobiosciences, sans tabou, ni langue de bois, dans une discussion qui mène bien plus loin, dans les contrées controversées de l'aide alimentaire et humanitaire, sur fond de stratégie des IAA. Comme toujours, des réponses nuancées pour un sujet complexe.

Mission Agrobiosciences. Cet article nous apprend que les Etats-Unis utilisent un « logiciel appelé Optifood pour identifier des aliments locaux, des aliments fortifiés et des micronutriments en poudre qui pourraient combler des lacunes dans l'alimentation des Guatémaltèques à un coût le plus bas possible. » De quoi il s'agit ?

Yves Martin-Prével. Le logiciel Optifood utilise ce que l'on appelle la « programmation linéaire ». Le principe en est simple. Il s'agit d'optimiser l'alimentation d'un groupe de personnes, à partir de ce que l'on connaît de leurs besoins nutritionnels et d'un certain nombre de contraintes que l'on fixe. Par exemple, que les besoins en vitamines et minéraux soient couverts à 90 ou à 100%, ou bien l'intégration de produits locaux disponibles dans le régime alimentaire, ou encore des contraintes de prix, des limites à la quantité maximale de certains produits qu'il est raisonnable de penser que les personnes pourront consommer, etc.

Mais il y a un double problème. 1) Les aliments disponibles sont souvent trop chers pour les familles, notamment les produits d'origine animale, comme le lait, la viande ou le poisson. 2) Il est très compliqué de réussir à couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels, en particulier ceux des jeunes enfants et des femmes enceintes ou allaitantes, sans avoir recours à ces produits d'origine animale. Et même s'ils boivent du lait, il faut ajouter à la ration des aliments riches en fer. Du foie de poulet, par exemple, par toujours disponible ou culturellement incompatible.

¹ Voir « SDF critique du prêt-à-penser » de P.Gaboriau et D. Terrolle, Privat 2007. Page 109.

N'est-ce pas un peu étonnant, pour ne pas dire choquant, qu'un simple logiciel puisse dire ce que les petits pauvres doivent manger ?

Evidemment, si on raconte ainsi l'histoire. Mais, de mon point de vue, le design d'aliments n'est pas choquant, parce qu'on en a besoin.

Déjà, cela se passe ainsi pour les riches. Dans 90% des foyers français, les enfants sont nourris sans problème par leurs parents qui achètent des produits *designés*, à l'instar des céréales du petit déjeuner enrichies en vitamines et minéraux, comme de nombreux autres aliments.

En revanche, cela pose problème si, sous prétexte que de nombreux aliments sont enrichis, le consommateur pense qu'il n'a plus besoin de diversifier son alimentation, qu'il lui suffit de prendre des produits contenant toutes les vitamines, minéraux, etc. C'est un peu le danger. Là, on devient dépendant d'une industrie agroalimentaire qui va décider ce que l'on doit ou ne doit pas manger, entraînant ainsi d'autres modifications des habitudes alimentaires et souvent une perte de lien social liée à l'alimentation.

Mais, par ailleurs, soyons réalistes. Le Guatemala compte un taux de malnutrition infantile pouvant atteindre de 70 à 80 % dans certaines communautés.

Alors, que faut-il faire pour ces enfants ?

Différentes stratégies sont possibles.

La question de la malnutrition infantile est une affaire complexe et il faut bien différencier les stratégies selon le statut de l'enfant : est-il malnutri ? De façon aiguë ou chronique ? Sévère ou non ? Il existe toute une gamme de produits fortifiés, allant des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, qui ont l'intérêt majeur d'empêcher les enfants de mourir quand ils sont en état de maigreur extrême, aux poudres de micronutriments qui se rajoutent dans le bol de l'enfant, en passant par diverses formes de suppléments, des biscuits fortifiés, des pâtes à tartiner fortifiées, etc. Mais il existe aussi d'autres façons d'améliorer l'alimentation d'un enfant, via la diversification alimentaire notamment. Au début des années 2000 il y a eu une véritable révolution dans le traitement des cas de malnutrition aiguë sévère grâce à ces aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. On ne va certainement pas les critiquer. Mais, évidemment, quand certaines ONG ont voulu utiliser ces produits thérapeutiques pour compléter les enfants pendant la saison des pluies, où ils tombent plus facilement malades, un certain nombre de personnes sont montées au créneau pour dénoncer cette dérive.

Mais il est vrai que les urgentistes ne se posent le plus souvent pas les questions en termes de cultures alimentaires. Ils sont confrontés à des gamins prêts à mourir, ils ont des produits, ils les sauvent. Le problème c'est qu'avec la multiplication des produits de supplémentation ils sont en train de déborder sur le champ qui n'est plus celui de l'urgence. Ils s'en rendent compte pour la simple raison que ces produits coûtent une fortune et que les bailleurs de fonds ont sifflé la fin de la récré en disant (en substance) : « 40% de notre budget annuel d'aide d'urgence sont déjà passés dans vos produits. Trouvez-nous une autre solution. » Car il faut bien voir qu'il existe un business de l'humanitaire, avec des compétitions sur les financements comme ailleurs.

Comment vont-ils réagir ?

Ils sont un peu gênés. Ils vont devoir en venir aux autres solutions, alors qu'il est si aisé de faire un programme avec ces produits super-pratiques, faciles à mettre en place logistiquement, sans chaîne du froid, sans monter un lourd programme participatif... Du coup, la limite est très vite atteinte, ce n'est plus tenable.

Il semblerait que l'aide alimentaire oublie les cultures alimentaires, les politiques nutritionnelles et politiques agricoles...

Complètement d'accord. L'aide alimentaire a joué son rôle par le passé, lors des famines notamment, mais par la suite il y a eu certaines façons plus discutables de l'utiliser. On connaît par exemple le principe qui consiste à attirer les gens vers le système de santé par des distributions de vivres. Dans un sens, cela permet de surveiller l'état sanitaire des enfants... Sauf que cette pratique ne génère pas une

démarche positive, ni une réussite d'un point de vue éducationnel car les gens, ne comprenant pas forcément l'intérêt du système de santé, ne viennent plus quand il n'y a plus de vivres. Dans certains endroits, et plus intelligemment, des vivres sont distribués à l'école et, parallèlement, des programmes éducatifs sont adossés à des jardins scolaires et des ateliers-cuisine, etc. L'aide alimentaire évolue cependant et essaye de valoriser les filières locales et de ne pas déstructurer les régimes alimentaires traditionnels – même si traditionnel ne veut pas toujours dire bon ; ni forcément accessible pour tous. La réalité n'est en effet pas si simple.

Prenez les « veg currys »... Ces currys végétariens, cuisinés en Inde, sont super-équilibrés grâce à une science, une tradition qui se transmet de génération en génération. C'est impressionnant de constater à quel point le mélange des différentes sources de protéines végétales permet d'atteindre un équilibre en acides aminés. Mais, le problème, c'est que seuls les riches mangent le veg curry car, pour le préparer, il faut du temps et la connaissance d'une vingtaine de produits différents. Aucun pauvre ne peut prendre les deux heures nécessaires à préparer ce plat ; sans compter qu'il n'a pas forcément non plus la connaissance ou les moyens pour se procurer tous les ingrédients.

Ce que je combats, avec le plus d'énergie possible, ce sont les discours – qu'on entend un peu partout- qui affirment que si les gens, les enfants et les femmes enceintes ou allaitantes en particulier, voulaient couvrir tous leurs besoins à partir de ce qu'ils trouvent dans leur environnement (production agricole, cueillette, marchés, boutiques...), soit cela coûterait 25 fois le prix qu'ils peuvent mettre dans un repas, soit cela impliquerait la consommation de quantités extravagantes d'aliments riches en micronutriments, comme par exemple que chaque gamin mange 2,5 kg de légumes feuilles, ce qui, évidemment, est irréaliste. Ce discours est tout à fait vrai sur le plan théorique. Mais il conduit trop facilement à cette conclusion : compte-tenu de toutes ces contraintes, on est obligé de supplémenter. OK, il est vrai que l'on est obligé de trouver des solutions pour augmenter les ingérés en un certain nombre de micronutriments. Alors qu'est ce qu'on fait ?

Là, il y a débat : est-ce que l'on donne ou non le choix aux mamans. Par exemple, on peut leur dire, si vous continuez à nourrir votre enfant comme vous le faites, vous ne couvrez pas 100% de ses besoins... Il faudrait acheter plus souvent un peu de viande, de poisson, de lait. Evidemment, le plus souvent la femme ne le peut pas. Mais on n'est pas obligé pour autant de lui imposer un supplément alimentaire. Il existe aussi, par exemple, des stratégies de cash transfert selon lesquelles la femme est responsable. Elle fait ses choix. Et ce n'est pas dit que sa priorité soit la même que celle des donateurs....

Une étude a ainsi été réalisée par Epicentre au Niger, où la situation est à peu près la même qu'au Guatemala. L'étude était assez complexe et testait un certain nombre de stratégies, mais retenons-en qu'à certaines femmes, ils ont donné le fameux produit *designé* pour les enfants ; à d'autres l'argent qui correspond au produit. L'objectif étant d'observer quelle stratégie avait les meilleurs résultats sur l'état nutritionnel de l'enfant. Bien sûr, avec l'argent reçu, la femme ne peut pas acheter ni le produit super-formulé, ni de quoi fournir à son enfant les mêmes concentrations de micronutriments dans les aliments qu'elle trouve autour de chez elle.

Je me suis élevé contre cette étude parce qu'elle consistait à comparer des stratégies d'intervention en termes de coût-efficacité, démontrant la supériorité des produits de supplémentation, mais pas à armes égales ; tout ce que ça peut prouver, c'est qu'on ne peut pas acheter le même produit dans les épicerie de Maradi et heureusement parce que ce n'est pas l'objectif.

Des gens ont travaillé sur la précarité alimentaire en France et ont utilisé exactement la même méthodologie de programmation linéaire, pour déterminer quel était le coût minimal pour qu'un individu dans une situation donnée se nourrisse correctement avec le marché. Un plaidoyer hyperpuissant. Car il est bien joli de dire aux gens de manger correctement... N'empêche, pour manger correctement, il faut tant d'argent par jour et en admettant que tout se passe bien, que les gens aient la connaissance nutritionnelle pour savoir mélanger.

Je pense cependant qu'il est intéressant que des produits puissent être utilisés en adjuvants dans le cas d'une stratégie bien pensée incluant éducation, renforcement de la sécurité alimentaire des ménages, etc. Notre mère nous a donné à tous, quand nous étions enfants, de l'huile de foie de morue, ou du « jus de clou » (mixture dans laquelle on faisait tremper quelques clous rouillés, pour avoir des apports renforcés en fer) ou encore quelques gouttes d'Alvityl prescrites par le médecin. Il aurait été dommage de s'en priver. Nos besoins sont en partie couverts par les suppléments ou les fortifications

d'aliments. Ce n'est évidemment pas une mauvaise chose que l'on ait mis de l'iode dans le sel. Il existe ainsi des farines enrichies en fer dans un certain nombre de pays, des huiles enrichies en vitamine A, etc. C'est certainement une stratégie intéressante.

De l'iode dans le sel, du fer dans les farines, pourquoi pas... Mais des céréales enrichies au Canada pour les petits Guatémaltèques... Comme un avant-goût des hypermarchés, dont on sait, dans le bassin méditerranéen par exemple, qu'ils mettent à mal les agricultures locales et participent à la déstructuration des cultures alimentaires.

C'est sûr, mais il faut savoir raison garder. Les situations comme au Guatemala ou au Niger sont complexes. Moi, ce qui m'inquiète le plus, c'est que l'on habitue ces jeunes enfants à un packaging spécialement *designé* pour eux. Ensuite, notamment quand ils seront en milieu urbain, ils retrouveront ce même packaging sur des crèmes glacées et tout un tas de snacks. C'est ainsi que l'on va créer des générations d'obèses. Parce que l'objectif premier des IAA est de vendre. Je suis très vigilant sur ce type de stratégies.

Autant je pense qu'il ne faut pas jeter toutes ces solutions, autant il faut utiliser à bon escient l'arsenal de stratégies à disposition, dans lequel il n'y a pas de « one size fits all » [une seule bonne solution pour tous, NDLR]. Il y a notamment celles qui viennent en appui, comme les poudres de micronutriments que l'on saupoudre sur les plats, à la place du sel. Cela marche assez bien, c'est familial, sur une démarche de la mère. Reste que dans les PVD ces poudres sont pour l'instant données au sein de divers programmes, mais le jour où elles devront être achetées ce sera un peu plus compliqué. Il faudra alors peut-être penser à un système de subvention pour les plus pauvres.

Tout dépend finalement de chaque situation, de l'accessibilité, de la priorité des gens.... Je me dis toujours qu'à partir du moment où les gens sont au cœur du choix de la solution, ce n'est pas mauvais. La meilleure, celle qu'il faudrait utiliser, c'est la diversification alimentaire. Il n'y a aucun doute là-dessus. Mais ce n'est pas évident à faire partout et pour tout le monde. C'est même parfois très difficile, mais je m'insurge un peu contre les discours qui disent que même en diversifiant on n'arrive pas à couvrir nos besoins à 100%. Ces discours instaurent un genre de « dictature du 100% ». Moi je dis que si l'homme a survécu jusqu'à maintenant, c'est très probablement avec une couverture sub-optimale de ses besoins mais que la nature arrive à nous nourrir quand même. C'est pour ça que le 100% me fait rire. Et d'ailleurs couvre-t-on tous nos besoins à 100% ? Si on demandait aux gens vous êtes à 30% de couverture de vos besoins (et ils survivent déjà) et on vous propose de passer à 80%, cela va vous coûter tant, ou à 100% pour tel prix. Beaucoup s'arrêterait à 80%...

Alors discutons, mais soyons réalistes et prenons les meilleures solutions. Mais viser le 100%, surtout quand cela implique de passer par des solutions qui ne sont pas forcément durables, pas forcément acceptées par les populations... cela me pose question. C'est toute l'ambiguïté du système.

Qui sert bien l'industrie agroalimentaire...

Il est sûr qu'il y a une offensive assez sournoise de l'industrie agroalimentaire, qui développe des stratégies identiques à celles de l'industrie du tabac, il y a 20 ans ou plus. Il s'agit de détourner l'attention en finançant de la recherche sur l'activité physique, l'hydratation, la génétique pour minimiser le rôle de l'alimentation et donc leur rôle en tant que IAA.

Alors, oui, on peut dire que cet instrument sert à l'industrie pour mettre au point, à destination des pays pauvres, des aliments tout prêts, permettant à des sociétés de s'enrichir. Car ces sociétés vendent ces aliments au PAM (Programme alimentaire mondial), à l'Unicef ou autre. On peut condamner ce marché de la pauvreté. Mais dans le même temps, la même technologie permet de faire du design de produits qui ont leur intérêt et qui sont un des éléments dans un ensemble de solutions. Et les gens ont le droit de choisir parmi un arsenal de solutions.

Sources et ressources

- Accéder à la brève, résumé en français, publiée par le Meridian Institute, le 6 juin 2014 :

La science du design alimentaire pour les pauvres de la planète

<http://www.merid.org/fr->

[FR/Content/News_Services/Food_Security_and_AgBiotech_News/Articles/2014/Jun/04/science.aspx](http://www.merid.org/fr-Content/News_Services/Food_Security_and_AgBiotech_News/Articles/2014/Jun/04/science.aspx)

- Accéder à l'article original en anglais publié par Uri Friedman (2 juin 2014) sur le site The Atlantic:

The Science of Designing Food for the World's Poor

<http://www.theatlantic.com/international/archive/2014/06/the-science-of-designing-food-for-the-worlds-poor/371787/>

- Lire, sur le site Agrobiosciences, le **portrait de Yves Martin-Prével** :

http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=2700

- Télécharger sur le site Agrobiosciences, l'intervention de Yves Martin-Prével, invité en 2009 aux Controverses européennes de Marciac : **Malnutrition dans le monde : un mal aux multiples facettes**

http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/controverses_YMPrevel_2009_Malnutrition.pdf

Suivre l'actualité et télécharger les gratuitement les documents d'Agrobiosciences



Agrobiosciences.org



Mission Agrobiosciences



@agrobiosciences