

DOSSIER

Mangez Jeunesse !

Ils boudent la cantine le midi, quittent la table le soir avec pertes et fracas, mangent avec leurs pieds... Les enfants et les ados secouent le sacro-saint modèle gastronomique français. Comment osent-ils, alors même que la puissante Unesco se préoccupe de sa conservation en tant que patrimoine immatériel ? Mystérieuse, l'alimentation des jeunes alimente les fantasmes. Et si on allait voir un peu de l'autre côté du miroir ?

Dans le monde de la restauration scolaire d'abord, où défile la majorité des écoliers français, de la crèche au lycée. La bataille fait rage au cœur de ce juteux marché, entre les géants des cantines, Sodexo en tête, et les partisans du service public dans l'assiette. Aujourd'hui, le système est en train de changer, sous la pression croissante pour plus de bio et de circuits courts, plus de cuisine et moins de « prêt à consommer ».

Tentons aussi une incursion dans la tête des ados, qui possèdent, malgré les clichés, une culture alimentaire à part entière, souvent ignorée ou sous-estimée. Elle se fraye un chemin, entre injonctions nutritionnelles, culturelles et familiales. Car oui, des « frites dans le tajine », c'est possible, et peut-être même délicieux.



Cantines : la mauvaise éducation

QUI SE TAILLE LA PART DU GÂTEAU ?

Jusque dans les années 70, on servait dans les cantoches françaises une cuisine à la bonne franquette. C'était avant que des entrepreneurs avisés flairent les bénéfices que pouvait leur apporter la « restauration collective », devenue nouveau marché industriel.

TEXTE MATHILDE GOANEC ILLUSTRATIONS PAUL BLOW

Des hommes tout de blanc vêtus, charlotte sur la tête, visage masqué, bottes aux pieds, dans des salles au dépouillement clinique. Nous ne sommes pas dans un hôpital, ni dans un laboratoire ultra-protégé... mais dans les cuisines du géant français de la restauration collective Sodexo, à Dreux, dans l'Eure-et-Loir. Une unité de production dernier cri d'où devraient sortir 45 000 repas par jour, destinés aux cantines de la région. Devant la caméra du quotidien local *L'Écho républicain*, les hommes en blouse s'activent au-dessus de seaux : ils préparent une sauce poivrée. Des légumes prédécoupés rejoignent une base en poudre dans un mixeur, avant d'être mélangés à une eau à moins de 2 °C. Pas de fourneaux, dans cette cuisine où l'on ne cuit rien. L'un des représentants de Sodexo Éducation a beau vanter ce système qui respecte les « savoir-faire », les images laissent une impression étrange. Pour arriver à une cuisine sans cuisson, du chemin a été parcouru... Jusque dans les années 70 régnaient encore dans les cantines les « tatas », cuisinières souvent sans formation qui concoctaient, au gré des saisons, des petits plats familiaux. La restauration scolaire était alors gérée par le personnel municipal, ou par des associations de bénévoles. C'est dans ce monde artisanal, quasi informel, que débarque Jacques Borel. L'industriel, ancien patron de la Générale de restauration, va révolutionner le secteur, forçant la haine ou l'admiration, selon ses interlocuteurs. Philippe Durrèche, ex-restaurateur devenu consultant auprès des communes, salue son « génie du marketing ». « Il est l'un des premiers à avoir compris que la restauration scolaire n'était pas un monde de Bisounours et qu'on pouvait y faire de l'argent. »

Aujourd'hui, les cantines des écoles maternelles et élémentaires, gérées par les municipalités, sont à 50 % sous-traitées aux principales sociétés de restauration privées, le géant Sodexo en tête, suivi par Elior et Compass group France (voir en page 22). Face à eux, les défenseurs du



service public. « Quand une mairie délègue au privé, c'est qu'elle estime que ce n'est pas un sujet suffisamment important pour en avoir la maîtrise totale », assène Jean-Jacques Hazan, président de la FCPE, la principale association de parents d'élèves en France. Notre homme connaît son sujet. Il gère 9 200 repas par jour, en tant que directeur de la caisse des écoles du 12^e arrondissement de Paris.

« Il y a de l'argent qui sort, et qui ne va ni dans les denrées alimentaires, ni dans le personnel, ni dans les investissements, mais dans les bénéfices pour les actionnaires... Moi, en tant qu'employé municipal, je n'ai pas de marges à faire ! » Nombre de maires, effrayés par les normes d'hygiène, la complexité supposée d'un service de restauration, et les codes des marchés publics qui régissent les achats, préfèrent malgré tout déléguer. « Je n'ai pas honte de ce que l'on fait, rétorque Jean-François Prévotat, directeur qualité pour Sogeres, filiale haut de gamme de Sodexo. C'est notre métier, nous savons faire à manger au quotidien, monter des filières, trouver des produits. Et former du personnel en cuisine, ce que ne peut pas vraiment faire une collectivité. » La question de la formation est effectivement centrale : difficile d'attirer des cuisiniers, vu l'image dégradée dont souffrent les cantines.

La cuisine centrale pointée du doigt

Si la cantine a mauvaise presse, c'est aussi la faute au coût du repas, souvent trop peu élevé pour répondre aux exigences qualitatives. Pris en charge par les collectivités et les parents, il tourne autour de 7 à 8 euros, avec en général 2 euros consacrés aux denrées alimentaires. Dans les écoles privées, la cantine est intégralement prise en charge par les parents, et se retrouve presque systématiquement confiée à des sociétés de restauration. La qualité et le goût sont rarement au rendez-vous. Au banc des accusés trône également la cuisine centrale, de plus en plus répandue, que ce soit en gestion directe ou en délégation au privé. « Au-delà d'une certaine taille, on rentre dans des procédures industrielles. Un Ducasse qui fait des barquettes, ça ne marche pas ! », tempête Philippe Durrèche. Le modèle de la cuisine centrale, où l'on prépare des menus entiers, livrés ensuite dans les établissements scolaires et « remis en température » pour être servis dans les selfs, est également remis en cause par Jean-Jacques Hazan. « On a transformé la cuisine de production en cuisine d'assemblage. C'est aussi pour ça que nous peinons à recruter. Quel cuisinier a envie d'ouvrir des boîtes sans arrêt, sans jamais voir un élève ? » Il va pourtant être difficile de revenir en arrière, dans des communes qui ont mis des années à financer leur cuisine centrale. « Nous aussi, nous voudrions pouvoir travailler dans de petites unités, au plus proche des enfants. Mais nous n'avons pas toujours le choix, sauf à refaire de gros investissements », concède Jean-François Prévotat, de Sogeres.

D'autres modèles émergent

Dans sa commune de Lons-le-Saunier, Jacques Pélissard, président de l'association des Maires de France, a tout repris à zéro. L' élu UMP affirme haut et fort que la cantine est un service public. « Le funérarium, je délègue, le balayage et la gestion du camping, aussi. Mais la cantine, non. » Jacques Pélissard a monté toute une filière biologique en reprenant le contrôle de la restauration scolaire, à l'instar de la politique que mène l'Allemagne depuis des décennies. « Nous avons un problème concernant la pollution de nos nappes phréatiques, explique le député-maire. Il fallait donc augmenter significativement la place de l'agriculture bio sur notre territoire. La restauration scolaire est un débouché majeur pour les agriculteurs locaux. Cela nous permet de faire

« Le funérarium, je délègue, le balayage et la gestion du camping, aussi. Mais la cantine, non. »

de la qualité, mais pas trop cher, car tout est organisé en circuits courts. » Bœufs élevés et abattus à Lons-le-Saunier, farine bio, légumes cultivés sur place... L'opération fonctionne. Ailleurs aussi on invente, comme à Lorient, où le chef de cantine va chercher son poisson sur le port tout proche, plutôt que de l'acheter surgelé. Aiguillonné par ces initiatives, contraint par les nouvelles normes et réglementations¹, le privé aussi s'attelle à transformer son image. Cap au Sud, à Marseille. Deuxième plus grande ville de France, 50 000 repas à livrer chaque jour dans les écoles. Tenu par plusieurs sociétés privées depuis 1993, le contrat a été confié cette année entièrement à Sodexo, qui a ainsi mis la main sur l'un des plus gros marchés d'Europe. Au menu ce jour-là : pâté en croûte ou rillettes de thon, poulet rôti (frais) et fondue de poireaux, pomme ou kiwi en dessert... Le responsable Sodexo à Marseille, Patrice Jenta, est formel : « On a fait de gros efforts. Depuis la rentrée, nous cuisinons nous-mêmes nos pâtisseries et nos entrées chaudes dans nos deux cuisines centrales, et nous privilégions le bio à 30 %. » Danièle Casanova, adjointe au maire en charge de l'éducation, est également convaincue que la prestation s'est améliorée : « Sodexo est plus souple et plus professionnel pour gérer les achats et les contraintes sanitaires, structurer des filières bio. Et puis, avec eux, pas un seul jour de grève... Chez les agents municipaux, je n'ai pas assez de doigts pour les compter ! » S'appuyer sur le privé, réputé moins syndiqué, pour assurer la continuité du service public, la méthode peut séduire... ou choquer.

Léger fléchissement

De plus en plus, le contrôle se renforce, comme à Nîmes, première ville à avoir délégué en 1986 son service de restauration et qui, de déboires en déboires, a décidé de suivre à la trace les carnets de commandes, la fabrication et les assiettes fournies par Sodexo, l'incontournable prestataire. Plus généralement, la confiance aveugle dans le privé connaît un léger fléchissement, comme en témoigne cette volte-face de la ville de Nice, dirigée par le très à droite Christian Estrosi. La commune, après vingt-cinq ans de délégation de sa restauration scolaire, vient de repasser en régie publique. « La bataille de l'opinion est plutôt gagnée, conclut Jean-Jacques Hazan, de la FCPE. Il y a moins de fatalisme sur la suprématie de la malbouffe, une réflexion environnementale qui est sérieusement engagée, et un retour net aux produits, aux goûts. Tout ceci concourt, je crois, à une autre politique de restauration. » ■

¹ Un décret sur les règles nutritionnelles à la cantine a été publié le 30 septembre 2011. Il préconise de limiter le gras, le sucré et la teneur en sel des plats, d'introduire plus de produits de saison et de veiller à la diversité alimentaire.

Cantines : la mauvaise éducation

LA RESTAURATION PRIVÉE A LES CROCS

À l'école, au boulot, à l'hôpital ou dans un restoroute quelconque, nous avons tous mis le doigt un jour ou l'autre dans les casseroles de la cuisine collective privée... Des entreprises épargnées par la crise, qui se sont taillé une place de choix à travers le globe et continuent à investir dans de nouveaux marchés. Sans forcément faire la Une des journaux financiers.

TEXTE MATHILDE GOANEC ILLUSTRATIONS PAUL BLOW

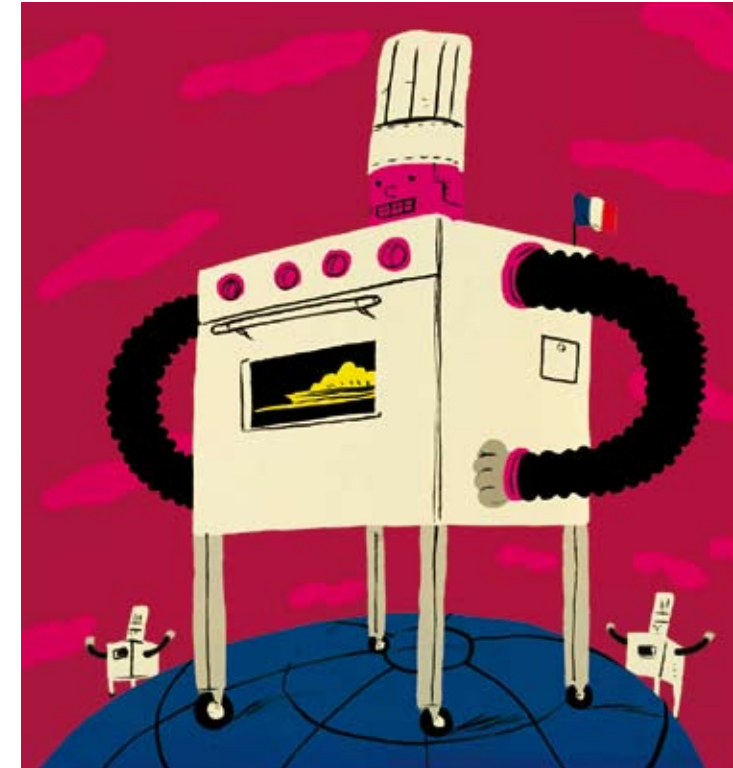
Elles sont trois à dominer le marché français de la restauration collective. En tête de peloton figure Sodexo, société française fondée en 1966 par Pierre Bellon.

Le jeune homme, issu d'une famille œuvrant dans le ravitaillement maritime à Marseille, ouvre un restaurant d'entreprise avec 100 000 francs en poche, soit 15 000 euros d'aujourd'hui. Près de cinquante ans plus tard, l'entreprise Sodexo est un véritable empire, employant 37 000 personnes dans l'Hexagone et près de 400 000 à l'étranger. C'est le deuxième employeur français dans le monde. Son chiffre d'affaires, en hausse constante ces dernières années, s'élève à 16 milliards d'euros et le groupe est coté en bourse. Outre les travailleurs et écoliers français, Sodexo nourrit les *marines* américains, les étudiants italiens et anglais ou encore les ouvriers brésiliens... Face à lui, le groupe Elior, issu de la Générale de restauration, créée par le concurrent de toujours, Jacques Borel. Un personnage épique, qui a fait ses armes dans l'informatique à Saïgon, avant d'ouvrir un restaurant sur les Champs-Élysées. En 1961, il lance une véritable bombe dans le paysage culinaire et culturel français, en mettant sur pied la chaîne de restauration Wimpy. C'est le McDo bleu-blanc-rouge de l'époque, porté par un Borel déterminé à renouveler la restauration française sur l'exemple américain... S'il échoue avec ses Wimpy, l'industriel réussit à implanter le concept des restoroutes et devient un acteur majeur de la restauration d'entreprise. Son personnage influencera largement l'affreux Jacques Tricatel dans le film *LAïle ou la cuisse*, qui met en scène une vision apocalyptique de la restauration industrielle et tricote la mythologie de la malbouffe. Son mauvais caractère notoire ainsi que son obsession pour une cuisine rationalisée à l'extrême le

perdront. Il sera finalement exclu de son propre groupe, la Générale de restauration passant sous le contrôle du groupe Accor, puis d'Elior, sous la marque Avenance. Seule non autochtone du trio, la société britannique Compass group. L'entreprise s'est implantée en France à la suite du rachat d'Eurest, une société créée en 1970 par Nestlé et la Compagnie des wagons-lits. En 1998, le groupe continue son expansion en mettant la main sur un autre fleuron hexagonal, la Société hôtelière de restauration, une entreprise marseillaise qui puise son origine dans le fret. Compass group est, depuis, l'un des leaders de la restauration dans le monde.

L'essor du restaurant d'entreprise

Avant de se lancer dans le marché du scolaire, ces sociétés ont largement visé les restaurants d'entreprise, un secteur qu'elles dominent toujours aujourd'hui. Leur création coïncide avec l'arrivée de la journée continue, la transformation du tissu industriel, et l'émergence des banlieues, ces ensembles de logements déconnectés du lieu de travail. La cantine, autrefois confiée au comité d'entreprise, est dans la ligne de mire des patrons des années 70 qui veulent couper au plus vite le lien entre ce lieu de rassemblement et de contestation, et la direction. « Si ces transformations ont souvent bénéficié à la restauration commerciale, comme en Angleterre par exemple avec le *ticket-restaurant*, la France a quant à elle développé massivement la restauration collective, rappelle Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation à Toulouse. *Chez nous, le repas de midi reste culturellement une compétence sociale de l'entreprise, et il est pensé assis, avec une entrée, un plat, un fromage et un dessert.* » Les précurseurs de l'après-guerre se



retrouvent en position de force, et développent des savoir-faire dans le domaine de la restauration à grande échelle : « Aux États-Unis, on avait depuis longtemps introduit l'automatisation des chaînes de production alimentaire, souligne Jean-Pierre Poulain. Les Français vont s'inspirer de ces cadences élevées, mais vont imaginer d'autres méthodes de cuisson. Ils vont être capables de pocher, poêler, braiser, frire à grande échelle. » Prêts à conquérir le monde.

Le scolaire, un créneau juteux

Le marché des cantines scolaires apparaît alors comme une évidence. Fort de leurs centrales d'achat prêtes à l'emploi et de leur expertise dans la cuisine collective, les sociétés investissent largement le primaire à partir des années 70, appuyées par le milieu politique, de gauche comme de droite. « Les dirigeants allaient le matin rue de Lille, siège du RPR, et l'après-midi à Solférino, voir les gens du PS, commente le consultant Philippe Durrèche, fin connaisseur du milieu. Ils ont aussi infiltré les services vétérinaires et accompagné le mouvement qui a complexifié la cuisine et abouti à la création des cuisines centrales. » Au cœur de ces manœuvres de lobbying, Philippe Durrèche pointe également le GECO, une association qui regroupe des représentants de l'industrie agroalimentaire, des produits d'hygiène, et les équipementiers. « Tous avaient intérêt, pour vendre leurs produits, à la mise en place de nouvelles normes. » De son côté, Jean-Pierre Poulain peine à croire à cette théorie du complot. « Les gars qui ont lancé la restauration collective en France débarquaient, à leurs débuts, des cageots de poulets dans le port de Marseille... Ils ont bien sûr tiré parti de ces nouveaux cadres réglementaires, mais je ne suis pas sûr qu'il y avait de véritable stratégie derrière. Aujourd'hui, ces entreprises ont une taille industrielle mais à l'origine, c'était de l'artisanat. »

« Chez nous, le repas de midi reste culturellement une compétence sociale de l'entreprise, et il est pensé assis, avec une entrée, un plat, un fromage et un dessert. »

Le secondaire en ligne de mire

Malgré les turbulences liées aux grandes crises alimentaires et la remise en cause de certaines pratiques, le marché scolaire reste porteur. « Nos relais de croissance se trouvent aujourd'hui dans les collèges et les lycées publics », affirme Philippe Pont-Nourat, directeur général de Sodexo Éducation. Gérés en EPLE (établissement public local d'enseignement) et financés par les collectivités territoriales, les collèges et lycées ne sont que 10 % à avoir délégué au privé, beaucoup moins que dans le primaire. Notamment grâce à une pression forte des gestionnaires d'établissement, personnel recruté et payé par l'État. Exception notable dans le paysage français, le passage quasi total de la gestion des cantines à Sodexo et Elior, voulu par le conseil général des Hauts-de-Seine et porté par Isabelle Balkany, a d'ailleurs fait rager la profession tout entière (interrogé à ce sujet, le conseil général du 92 n'a pas souhaité réagir).

L'expansion

S'infiltrer partout où l'État se désengage, telle est la stratégie des groupes leaders de la restauration collective. Outre le scolaire, le privé est présent dans les hôpitaux, les administrations, les prisons... Un objectif détaillé sans fard par le patron historique dans le secteur, Pierre Bellon, qui se confiait en novembre dernier à la revue professionnelle *L'Hôtellerie Restauration* : « L'évolution sera lente, mais à partir du moment où nous offrons un meilleur service à un meilleur prix, elle est inévitable... Nous évaluons à 156 milliards d'euros le marché mondial de la restauration collective. 31 % de ce marché est sous-traité aux sociétés de restauration. Le marché disponible est donc d'environ 107 milliards. Les segments de clientèle les plus porteurs sont les établissements de santé et l'éducation. » L'ambition des Borel, Bellon et consorts a le mérite d'être claire... Mais elle fait fi des contestations qui naissent ici ou là parmi les détracteurs du « tout privatisé », telles que l'exprime Jean-Yves Rocca, gestionnaire et secrétaire général du syndicat Administration et Intendance : « Pour nous, le fonctionnement en autogestion marque notre attachement au service public. Nous ne sommes pas contre la mutualisation, notamment des achats, mais nous nous battons, parfois violemment, à chaque velléité de privatisation. » ■

Cantines : la mauvaise éducation

DOMINIQUE VALADIER : UNE POINTE DE PANACHE

Star des cantines scolaires, ce cuisinier hors-norme croit dur comme fer à l'égalité républicaine devant l'assiette.

TEXTE ET PHOTOGRAPHIES MATHILDE GOANEC

Il débarque dans les cuisines, le sourire jusqu'aux oreilles, et la verve du gars du Sud. « Tu veux faire une bouillabaisse ? On va te trouver une pêcherie à Marseille pour le poisson frais ! »

Vêtu de sa blouse blanche aux boutons bordeaux, Dominique Valadier est aujourd'hui conseiller pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur des chefs de cantines scolaires. Pendant plus de trente ans, il a officié aux manettes des lycées de Salon-de-Provence et Saint-Rémy-de-Provence, où il a mis en œuvre son credo : faire entrer la gastronomie dans les selfs des établissements, sans pour autant faire grimper l'addition pour les parents d'élèves ou de la collectivité. Christophe Garcia, du lycée des Calanques, à qui Valadier rend visite ce jour-là, confesse, un brin admiratif : « On voudrait tous faire comme lui. » En 1967, Dominique Valadier sort de l'école hôtelière et enchaîne les bonnes maisons. Il sert « même la reine d'Angleterre ». Mais pour garder sa jeune épouse, le cuisinier va abandonner la piste aux étoiles. Il se tourne vers le scolaire, à l'image de nombreux professionnels qui délaissent la restauration commerciale et ses rythmes infernaux pour privilégier leur vie de famille. Ses envies de cuisine sont intactes. Première expérience dans un établissement, la chute est rude. Poisson pané, petits pois, carottes. « Je me suis dit, plus jamais ça ! » Dominique Valadier passe un concours pour être chef, et se lance, au culot. Lorsque les enfants arrivent dans le réfectoire, le chef Valadier leur tend une fourchette, qu'ils peuvent tremper dans les plats, pour goûter avant de choisir. Dans sa cuisine, on découpe des bœufs et des agneaux entiers, on prépare des pommes dauphine maison pour sept cents personnes, et sur les présentoirs en inox trônent pieds de porcs aux morilles, moussaka, abats ou feuilletés de Saint-Jacques... Le tout pour un budget identique, « car il suffit



d'étaler les dépenses sur une année, d'acheter frais, et de bannir le tout prêt de l'agro-alimentaire ». Son second au lycée de l'Empéri à Salon-de-Provence, Florence Lagache, se rappelle son exigence : « Il a toujours foncé, quitte à se heurter à sa hiérarchie. Imaginez-vous, on découpait même les épaules de porc, ça coûte moins cher et c'est meilleur que des lardons industriels ! » La jeune femme sait ce qu'elle doit à Dominique Valadier : « J'avais seulement un BEP, il m'a poussée et m'a appris la cuisine. Aujourd'hui, je suis chef dans un lycée à Miramas, et j'ai ouvert mon entreprise de restauration à domicile. » Valadier croit dur

comme fer au lien affectif dans la mangeaille, et exècre les cuisines centrales. « Ce n'est pas une question de taille ! Il y a des gens qui font des choses merveilleuses pour 700, 800 couverts. Mais le problème de la cuisine centrale, c'est que le rapport du chef aux élèves est forcément sporadique. » Volontiers provocateur, il ne s'en cache pas : sa pratique relève d'un acte militant. « Ma position est bien sûr politique, je crois à l'égalité devant l'école, et devant l'assiette. Je sais bien qu'on ne peut pas avoir une cuisine pour soixante-dix élèves et que parfois, on doit regrouper les effectifs. Mais franchement, bosser dans une cuisine centrale, autant aller en tôle... » Christophe Garcia, son homologue du lycée des Calanques de Marseille, est d'accord, lui qui a tenté l'expérience et en « a beaucoup souffert ». La proviseure de l'établissement marseillais, Claire Guesdon, le devine aussi : « Ça monte vite en pression à la cantine. Si ce qu'on sert est mauvais, les élèves ne respectent plus les agents, jettent, gaspillent, explosent tout ce qu'ils trouvent... C'est comme en famille : si le repas est bon, on ne sort pas le fusil de chasse à la fin. » ■



INSOUCIANCE

Printemps Été 2012

www.kulte.fr

La chronique de Jo Gillis

CELLE QUI NE MANGE PAS

- **Comment ça, tu n'as jamais mangé à la cantine ? s'indigne ma fille de 13 ans qui fréquente la restauration collective et scolaire depuis l'école maternelle.**

- **Jamais. Je rentrais chaque midi à la maison.**

Je pouvais affirmer que je ressentais une certaine frustration à ne pas être avec mes camarades qui, eux, mangeaient à la cantine. Eux, ils vivaient des trucs extraordinaires, faisaient les mecs avec les filles et avaient accès à des lieux qui, en tant qu'externe, m'étaient interdits. Faut dire que, fils trop sage d'enseignants, je logeais sur le lieu de travail de mes parents qui rentraient aussi déjeuner à la maison. Nous habitons alors le 20^e arrondissement de Paris, dans une rue entre le boulevard périphérique et les boulevards des maréchaux d'Empire. Il n'y avait d'ailleurs que mes visiteurs occasionnels pour me demander quel était ce bourdonnement continu que je n'entendais plus depuis longtemps.

- Mais tu sais, lorsque j'essaie de me souvenir de mes déjeuners à la maison, je n'ai aucun souvenir !

- Tu ne te rappelles de rien ?

- De 1968 à 1979, je ne me rappelle ni avec qui je déjeunais, ni ce que je mangeais. C'est bien simple, mon seul souvenir de déjeuner, c'est le repas hebdomadaire chez Tata et Mamy. Et encore, il date du collège.

- Tata et Mamy ?

Au collège, une fois par semaine, je déjeunais chez deux parentes âgées qui partageaient le même appartement depuis la disparition de leurs maris respectifs. L'appartement était situé à moins de cinq cents mètres du collège, il fallait juste traverser un boulevard et une rue. Dans ce trois-pièces, il y avait celle que j'appelais « Tata », bien que je n'aie jamais vraiment compris quel était le lien exact, généalogique et ancien, qui me reliait à elle. Elle me semblait vieille, elle m'avait toujours semblé vieille, comme installée dans une sorte de vieillesse stabilisée et éternelle. Il faut dire qu'elle n'arrêtait pas de dire qu'elle était vieille. À tel point qu'un jour, je lui avais demandé, sans rire, si elle avait connu Astérix. Il y avait aussi celle que j'appelais « Mamy », ma grand-mère maternelle, parce que « Mémé » était réservé à ma grand-mère paternelle et que « Mamy » avec un « y » faisait quand même plus chic.

Tata avait perdu plusieurs enfants dont des jumelles emportées par la coqueluche, elle avait vécu de ce que l'on appelle aujourd'hui les « services à domicile » et du revenu de son mari, salarié chez un négociant de vins. Le grand portrait ovale des bébés jumelles trônait dans sa chambre au-dessus de son lit et sa vision était la meilleure motivation pour accepter tous les vaccins, mises à jour comprises. Mamy avait eu une seule fille, ma mère, puis son mari l'avait quittée. Elle avait travaillé dans une banque, d'où le « y » auquel elle tenait tant.

- Mon repas hebdomadaire chez Tata et Mamy était toujours le même. Tata faisait la cuisine. Le menu était répété inlassablement de semaine en semaine.

C'est même pour ça que je dois m'en souvenir. Raymond Queneau écrivait dans *Les Fleurs bleues* que « la répétition est l'une des plus odoriférantes fleurs de la rhétorique » et, par son parfum entêtant, elle marque les esprits et la mémoire. Pendant plusieurs années, ce fut mon point de repère alimentaire.

- Salade de tomates avec œuf dur et thon en entrée...

- Beurk.

- Veau dit « de cinq minutes », oignons, champignons, crème avec de la purée...

- De la Mousline ?

- Non, Tata faisait elle-même sa purée avec des pommes de terre.

- Trop pas de chance !

- En dessert : yaourt bien recouvert de sucre et, enfin, des biscuits : barquette 3 chatons, Finger et Chamonix.

- Tout ça ?

- Oui, tout ça. Tata et Mamy avaient connu la guerre et sans doute les privations. Pour elles, il fallait nourrir les enfants, leur demander sans cesse s'ils avaient faim, s'ils avaient encore faim, s'ils n'en voulaient pas, s'il y en avait suffisamment, si je ne voulais pas prendre le paquet de gâteaux.

- Et tu le prenais, le paquet de gâteaux ?

- Non, je ne crois pas.

- Moi, j'aurais tout pris.

Ma fille m'explique que sa cantine parisienne du 18^e arrondissement est assurée par la Sogeres et que la viande y est toujours carrée, toujours marron, mais avec, à chaque fois, un nom différent. Elle me dit qu'elle ne mange que le pain et la compote et qu'hier, un garçon est venu à sa table demander « *c'est qui celle qui ne mange pas ?* ». Pas pour lui piquer son assiette, juste pour savoir. Une curiosité, une adolescente qui ne mange pas. Elle conclut qu'elle n'aurait donc jamais laissé les paquets de gâteaux chez Tata et Mamy. Ce dont je me souviens enfin, c'est qu'un jour, chez Tata et Mamy, l'entrée m'a semblé trop huilée, le veau trop sec et les gâteaux trop bourratifs. Je sortais de mon repas hebdomadaire rassasié, mais moins heureux. Je supportais moins bien aussi les invitations incessantes à en reprendre, les inquiétudes lancinantes sur l'état de ma faim. J'ai mis ça sur le compte de mon âge : je grandissais, mes goûts devaient changer. Mais, alors que je grandissais, j'oubliais que Tata, elle, vieillissait pour de bon. Les repas hebdomadaires disparurent avec elle l'année suivante. ■



ET SI ON AVAIT TOUT FAUX SUR LES ADOS ?

Haro sur les ados ! Ils mangeraient n'importe quoi, n'importe quand, n'importe comment. Catastrophe ambulante sur le plan diététique, ils mettraient en danger leur santé et piétineraient allègrement notre beau modèle gastronomique.

Pire, avec le soda pour totem et le hamburger comme emblème, les adolescents affolent les nutritionnistes, hérissent les parents et mobilisent une armada de politiques publiques... toutes mises en échec. Et si on se trompait sur toute la ligne ? Loin des préjugés, explorer leurs vraies pratiques et dévoiler les valeurs que les jeunes partagent autour de l'alimentation, c'est aussi éclairer les peurs et les failles des adultes.

TEXTES SYLVIE BERTHIER ET VALÉRIE PÉAN, DE LA MISSION AGROBIOSCIENCES ILLUSTRATIONS PAUL BLOW

Tous les verbatims en pages suivantes sont des paroles d'adolescents, tirées de l'enquête AlimAdos.

AlimAdos est un programme de recherche initié en 2006 par l'Observatoire CNIEL des habitudes alimentaires, avec deux laboratoires du CNRS. Sociologues, ethnologues et autres spécialistes ont suivi pendant plusieurs années des jeunes de 12 à 19 ans, y compris avec leur entourage. Les résultats ont été publiés dans « Alimentations adolescentes en France », Les Cahiers de l'Ocha n° 14, en septembre 2009.

« Manger un sandwich banal, c'est comme si on achète un survêt' sans marque. »

AGROBIOSCIENCES

Partenaires d'*Alimentation Générale*, les journalistes d'Agrobiosciences ouvrent dans nos pages le débat sur l'alimentation des adolescents et des jeunes adultes. La Mission Agrobiosciences est une structure publique qui, à l'échelle nationale et européenne, interroge les tensions entre les sciences, les technologies et la société, principalement dans les domaines de l'alimentation, l'agriculture et l'environnement.



Prolongez ce dossier et retrouvez toute l'équipe sur le site : <http://www.agrobiosciences.org/>

Et si on avait tout faux sur les ados ?

« LES JEUNES MANGENT SOUVENT MIEUX QUE LEURS PARENTS »

Jean-Pierre Corbeau, professeur de sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'université François Rabelais de Tours, avoue avoir été surpris. Les enquêtes de terrain que ce chercheur ne cesse de mener sont parlantes : il faut se débarrasser de l'image de l'ado affalé seul devant la télé, les doigts dans le pot de Nutella, jetant un œil torve sur le moindre légume et tout juste bon à cuire une platée de spaghetti. Derrière les attitudes provocatrices, les jeunes partagent des savoirs et des valeurs autour de l'alimentation que bien des adultes n'ont pas. Une culture à part entière, ignorée voire niée par les discours officiels, les médias et les parents.

Les adolescents sont ceux qui sont le plus associés à la malbouffe par les médias et les pouvoirs publics. Est-ce justifié, et pourquoi une telle stigmatisation ?

L'adolescence est une période de construction de l'autonomie et c'est donc le moment où le jeune échappe au pouvoir familial. Ce qui explique que nous avons cette image, très encouragée par les médias, d'un individu livré à lui-même, qui « imprime » passivement le discours mercantile, l'obligeant à surconsommer les sodas, les produits gras, les sucreries, etc. Des produits « totems » qui, depuis quelques décennies, sont associés à cette classe d'âge. En réalité, ils ne mangent pas plus mal que leurs parents. Ils mangeraient même plutôt mieux ! Mais on ne le perçoit pas car les ados théâtralissent la transgression diététique pour revendiquer un statut, une identité. En fait, le vrai problème en termes de pathologies, c'est moins la nourriture que la boisson, avec la *binge drinking* [hyperalcoolisation, cuite express, NDLR] qui devient un phénomène initiatique.

Que pensez-vous des mesures interdisant les distributeurs de boissons et confiseries dans les établissements scolaires ?

L'interdit à l'école ne fait que déplacer la consommation dans la rue. En plus, toute politique de prohibition encourage la surconsommation des produits écartés de l'environnement scolaire ou familial, une transgression en « cachette » et rapide dont ils ne tirent pas plaisir, ce qui ne présente pas un grand intérêt !

Au-delà des clichés, qu'est-ce que les jeunes aiment vraiment manger ?

De tout ! C'est ce qui nous a surpris lors de l'étude AlimAdos (voir en page 29). Ce sont de grands zappeurs, des mangeurs pluriels. Ils mangent plus varié qu'on ne le dit et passent du temps à table. Par exemple, ils consomment souvent plus de fruits que leurs parents, à condition qu'il y en ait chez eux, mais pas comme dessert à la fin du repas, plutôt comme une collation dans l'après-midi ou la matinée. Quant aux légumes, ils sont très sensibles à la texture. Ils n'aiment pas les légumes « mous ». Ils veulent du croustillant, du croquant ou de l'onctueux, par exemple un chou-fleur sous forme de gratin ou des endives crues avec des noix.

Mais n'ont-ils pas plusieurs types de comportements, selon qu'ils mangent avec des adultes, seuls ou en bande ?

Si, sans oublier le comportement dans la restauration scolaire. Car la provocation à l'égard de l'institution est très forte chez les 13-15 ans. C'est l'âge où la cantine, « c'est dégueulasse »... Et les garçons, surtout, font exprès de surconsommer dans la sphère publique, sous le regard des autres, la viande, les burgers, les frites, pour transgresser le « bien penser » diététique. Concernant l'attitude en famille, tout dépend du milieu socioculturel et socio-économique. C'est très inégalitaire. Ainsi, l'ado ne mange en solitaire que si les parents le tolèrent, s'il n'y a pas de communication à la maison ou s'ils sont absents. D'autre



part, on s'aperçoit que le grignotage non-stop, avec le frigo en self-service, est moins répandu qu'il y a quelques années. Il y a bien des prises alimentaires hors repas, mais elles sont socialisées : ce sont des moments où on se retrouve ensemble.

À travers leur alimentation, et au-delà de la transgression, les jeunes défendent-ils des valeurs spécifiques ?

Oui. L'important, c'est d'être ensemble et de partager. Entre amis ou chez soi, où les jeunes cuisinent aussi des plats, mais également dans les fast-foods, où ils aiment se retrouver, se sédentariser autour d'une table et acheter certes de grosses portions, mais qui sont mangées à plusieurs.

TROIS QUESTIONS À...

Béatrice Jouret, pédiatre, endocrinologue, spécialiste de l'obésité de l'enfant et de l'adolescent.

Les ados aiment manger des pizzas, des hamburgers... C'est grave, docteur ?

Non, pas forcément. Tout dépend de ce qu'ils mangent par ailleurs. Pendant l'adolescence, les jeunes ont besoin de s'individualiser, de manger de façon particulière, notamment de grignoter ou de consommer de la restauration rapide. Ils se retrouvent autour d'une pizza, partagent des barres chocolatées ou des chips, prennent des aliments denses en calories. Ils ont aussi besoin de se rassasier et de retrouver parfois un réconfort dans les produits sucrés faisant écho aux saveurs de l'enfance.

Cela inquiète les parents, pour des questions de surpoids notamment...

Oui, mais les ados n'ont pas plus de problèmes de poids que les autres catégories de la population française. Le plus souvent, l'adolescent obèse était déjà un enfant

« Je dis souvent à ma mère qu'elle pourrait essayer d'autres recettes, mais elle ne veut pas. Ce qui a changé, c'est les frites dans le tajine. »

Vous dites qu'ils font la cuisine...

Vous êtes sûr qu'ils ne font pas que des pâtes ?

Pas forcément. Mais quand on leur demande s'ils cuisinent, ils répondent non car, pour eux, la cuisine est forcément sophistiquée, elle renvoie aux émissions type *Master Chef*. Pourtant, ils font des plats comme un crumble ou un curry. Des préparations parfois plus compliquées que ne le font leurs parents. Ils éprouvent alors du plaisir à cuisiner, tant chez les garçons que chez les filles. C'est là, sans doute, le résultat d'ateliers dans les écoles, mais aussi d'une cuisine moins sexuée qu'avant, moins sexiste en tout cas et plus tournée vers le loisir créatif et le métissage culturel.

Parlons des filles. Elles semblent aujourd'hui beaucoup plus sous la pression de normes comme celle de la minceur.

C'est évident. Et plus que je ne l'aurais pensé. Des filles de six ou sept ans font déjà attention à ce qu'elles mangent parce que la mère induit davantage ce comportement pour elles que pour les garçons. En fait, les enfants et les ados →

obèse. En outre, la santé et l'hygiène ne sont pas la priorité des jeunes. Leur préoccupation, c'est leur image. Ils sont très influencés par la pub et le discours sur les corps minces.

Que doivent dire et faire les adultes, tout en leur laissant le loisir de s'individualiser ?

Il est très important de valoriser les ados, de leur donner confiance, tout en leur offrant un cadre éducatif, des repas structurés à partager avec eux. Faute de quoi, ils déstructurent les repas et grignotent. Mais avant de leur reprocher de faire n'importe quoi, regardons les pratiques des adultes. 2 à 10 % des ados ne prennent pas de petit déjeuner, ou l'escamotent partiellement ? Leurs parents font de même. À quelques variations près, les ados adoptent les mêmes habitudes que leurs parents. Ils consomment peu de fruits et légumes ? Et pourtant, ils ont du goût, et aiment les bonnes et belles choses. Il faut donc cuisiner, recuisiner, même une pizza accompagnée d'une salade. ■

ne comprennent pas les messages de santé, mais comprennent très tôt les messages de silhouette. C'est accentué chez les filles car elles se perçoivent plus grosses qu'elles ne le sont, d'où une logique de restriction. Alors que les garçons se perçoivent moins gros qu'ils ne le sont et, en cas de surpoids, considèrent avec décontraction que leur graisse se transformera peut-être un jour en muscle. Sans oublier qu'ils refusent d'entendre ce discours sur la santé, qu'ils vivent comme le modèle d'une non-prise de risques. Les filles se surveillent donc plus. Dans un fast-food, elles choisissent la salade, le poisson ou la viande blanche, quitte à manger des *nuggets*, qu'elles considèrent paradoxalement comme moins gras. En revanche, quand elles craquent ou transgressent, cela porte sur le sucré, alors que les garçons préfèrent le gras.

L'adolescence a de tout temps été l'âge de la transgression. Mais, aujourd'hui, l'offre est bien plus abondante...

D'abord, il faut dire que l'adolescence est une invention récente, liée à l'enfant roi et à l'allongement des études. Ce temps d'initiation et ce statut n'existaient pas au XIX^e siècle. On passait directement de l'enfance à l'âge adulte par des rituels initiatiques, notamment avec la boisson. Du coup, concernant l'offre alimentaire qui n'a effectivement jamais été aussi importante, c'est sur un temps plus long que le jeune est amené à choisir. Il le fait à l'aide de critères économiques, éthiques, religieux, ou encore par imitation des copains.

En vieillissant, ces jeunes vont-ils maintenir leurs pratiques, ou manger comme leurs parents ?

S'ils ont vu les parents ou un proche cuisiner, ils cuisinent déjà ou cuisineront un jour, c'est sûr. Ensuite, la contrainte économique et le manque de temps comptent énormément. Ainsi, la précarité est déterminante dans la fréquentation régulière des fast-foods : ils mangent seuls cette fois, et vite, un peu comme en Amérique du Nord. Ce qui contribue sans doute au déplacement actuel de l'obésité vers les plus de 25 ans.

Finalement, les comportements des jeunes dépendent beaucoup de ceux des parents...

C'est un peu plus compliqué. Les sociologues distinguent le savoir, le faire et le croire. Ainsi, les jeunes savent ce qui est bon pour la santé et puis, ils voient faire leurs parents. Or, c'est là que joue l'inégalité sociale et économique. Certains voient faire dans leur famille le contraire de ce que disent les messages sanitaires, et donc de ce qu'ils savent. D'un seul coup, cela les met sous tension : que vont-ils croire ? Les messages ? Auquel cas, ils « trahissent » leur famille s'ils ne parviennent pas à la convaincre de manger moins de gras ou de sucré. À un moment donné, cela peut générer une sorte de mésestime de soi, une situation d'échec : ils choisissent par exemple d'adhérer aux croyances des parents mais en étant mal dans leur peau, en nourrissant un sentiment de culpabilité. Selon les situations, les jeunes choisissent de croire les messages officiels ou au contraire, d'adhérer au répertoire alimentaire familial, ou bien encore à celui du groupe de potes qu'ils fréquentent. ■

« *McDo, c'est grave au niveau gras.* »

« *Les plats chinois, à mon avis, c'est pas halal.* »

LES ADOS, PREMIÈRES VICTIMES DU JEUNISME AMBIANT

Après la lutte des classes, la lutte des âges ? Les adultes regarderaient ainsi avec inquiétude une jeunesse dotée d'une capacité à inventer de nouveaux procédés ou outils qui les dépasse. Pas si sûr, répond Eric Deschavanne¹, qui relativise ce caractère innovateur. Pour ce professeur de philosophie à la Sorbonne, plutôt que de parler de crise d'adolescence, il s'agit de pointer une crise de l'âge adulte, coincé entre l'exaltation d'une jeunesse émancipée qui ne cesse de se prolonger et le spectre du vieillissement. Fini le temps où l'adulte constituait un idéal et bénéficiait d'un statut clair. Destabilisé dans son rôle, fragilisé professionnellement et familialement, il peine à incarner l'idéologie de la modernité : liberté,

progrès, adaptabilité. Des valeurs qui font du monde adulte lui-même une société adolescente, avec son revers : insécurité, incertitude et indétermination. Dans cette confusion des âges qui brouille les repères générationnels, le passage à la maturité est source d'interrogation chez les jeunes et symptôme du déclin pour les adultes... Finalement, le jeunisme triomphant, en dévalorisant la préparation à l'entrée dans la vie adulte, ferait des jeunes ses premières victimes. ■

¹ Auteur notamment de *Philosophie des âges de la vie : pourquoi grandir ? Pourquoi vieillir ?* En collaboration avec Pierre-Henri Tavoillot (Grasset, 2007).



DOSSIER

Et si on avait tout faux sur les ados ?

TOUTE UNE ÉDUCATION (DES ADULTES) À REFAIRE

« *Mange pas ci, mange de ça !* » Pour sensibiliser les jeunes générations au goût et les protéger des dangers de la malbouffe, ni l'injonction, ni la surinformation, ni la morale n'ont fait leurs preuves. Au contraire. Et si la recette, finalement, était dans le dialogue ?

Imaginez la tête du prof quand l'étudiant, pourtant élève de l'école vétérinaire, lui demande : « *Monsieur, dans le bœuf, où se trouve le carpaccio ?* ». Et la mine déconfite de cet agriculteur, face à un jeune banlieusard en quête d'un... arbre à frites. Que dire encore de la stupéfaction de la maîtresse qui, ramassant les dessins des bambins,

découvre, en guise de poisson, un simple... carré. Ces exemples, certes extrêmes, révèlent le fossé grandissant entre les mangeurs et la production agricole et alimentaire. Nous ne (re)connaissons plus ce que nous ingérons. Mais ce n'est pas tout. Dans cette société qui nourrit une obsession pathologique pour la santé et l'hygiène, où le →

« Le lait, c'est trop la loose, c'est un truc de bébé. »

culte du corps et le jeunisme sont érigés en religion, notre seuil de sensibilité a baissé, « révélant des corpulences qui, jusque-là, passaient inaperçues », explique le sociologue Jean-Pierre Poulain¹. Du coup, l'acte de manger s'opère désormais sous la pression de jugements moraux, d'arguments esthétiques et sanitaires, confortés par des chiffres qui font mal : 15 % de la population française est obèse et une adolescente sur trois pratique un régime alors qu'elle n'en a pas besoin. Au pays de la « bonne bouffe », les politiques désarmés se sont alors mis à multiplier les programmes gouvernementaux pour lutter sur tous ces fronts², un arsenal auquel s'ajoutent les messages sanitaires au bas des pubs alimentaires, l'interdiction des distributeurs de sucreries dans les collèges et lycées, l'édition de guides d'achats des produits de saison et autres mesures pédagogiques plus ou moins efficaces. Avec cette idée ressassée à l'infini : éduquons, éduquons dès le plus jeune âge. Mais éduquer à quoi ? À la nutrition ? Le discours serait tellement simple : il suffit d'apporter au corps-machine les différents éléments dont il a besoin, en quantité et en qualité, lipides, protéines, glucides, calories et autres nutriments indispensables calculés au gramme près. Sauf que ce discours médical, en disséquant les aliments – nous ne mangeons plus de la viande ou des épinards, mais telles vitamines, telle quantité de fer, des omégas 3 et des polyphénols – contribue à désincarner le repas et à désenchanter l'acte de manger. Pire, il peut conduire à des comportements excessifs, proches de la pathologie.

L'injonction ne fonctionne pas

Toute tentative de rationalisation de l'alimentation se révèle contre-productive. Avec plus de 30 % d'obèses, les États-Unis en ont fait l'amère expérience : plus il y a d'obésité, plus il y a d'informations nutritionnelles et vice versa... Fort heureusement, la politique nutritionnelle à la française, menée depuis plus de dix ans par le Programme national nutrition santé (PNNS) sur le mode « Mangez cinq fruits et légumes par jour », s'avère moins aseptisée. Il n'empêche, malgré toutes ces injonctions, les comportements ont très peu changé. De fait, « l'action directe sur le consommateur ne semble pas donner suffisamment de résultats », constate Patrick Etievant, chercheur à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), sans doute à cause de la cacophonie de l'information nutritionnelle, venant en collision avec celle délivrée par la publicité ». Et le chercheur de souligner cette autre difficulté : « Un assez fort pourcentage de la population (...) comprend assez mal les bandeaux qui défilent à la télévision (« mangez..., bougez... ») sous les spots vantant les produits gras et sucrés. Elle pense qu'il s'agit là d'une garantie du gouvernement pour la qualité de ces mêmes produits. »

Cerise sur le gâteau, les messages, quand ils sont compris, trouvent très peu d'adhésion, car jugés culpabilisants et anxiogènes. Natalie Rigal, psychologue chercheur, interroge : « N'est-ce pas à force d'embêter les gens avec des questions nutritionnelles qui sont de l'ordre du cognitif et non du plaisir, de la sensation, de la faim, de la convivialité, que l'on perturbe les comportements alimentaires des mangeurs ? » Autant d'échecs qui ont conduit les pouvoirs publics, en France, à changer de stratégie. Désormais, l'une des clés du bien-manger passe par le goût. Et de mettre le paquet, chaque année, sur... une petite semaine dans la restauration scolaire, où l'ordinaire est amélioré. Cinq jours pour développer la sensibilité sensorielle, découvrir de nouvelles saveurs et les apprécier ! Quand on connaît la complexité de la construction du goût, où interviennent des mécanismes de rejet, de fortes dimensions affectives, sociales et culturelles, que pèse une semaine dans l'année ? Sachant qu'en plus, le ressort des préférences et des rejets des enfants est particulièrement méconnu... Un exemple : pourquoi les plus petits réclament spontanément gâteaux et féculents ? Tout simplement parce que très denses sur le plan énergétique, ces aliments les rassasient durablement. À l'inverse, les mêmes raisons énergétiques expliquent leur peu d'attrait pour les légumes. Et puis, il faut du temps pour que les papilles s'éduquent... Seule la répétition fait loi. Plus on goûte un aliment, plus on l'apprécie.

Mettre au pas les « faiseurs de goût »

Ce n'est pas aux enfants qu'il faut donner les leçons de morale, mais au système agro-industriel qui a compris depuis belle lurette ce qu'ils aiment d'instinct. Et d'en rajouter ainsi sur les textures onctueuses pour lesquelles les petits ont une appétence naturelle. Exit le goût pour le goût, donc, tant que le b.a.-ba de ses mécanismes n'est pas respecté. D'où ce nouveau leitmotiv, érigé comme la panacée des discours officiels : l'éducation alimentaire, avec son corollaire indispensable, l'atelier cuisine. Le discours est huilé : associé à la préparation des repas, l'enfant se familiarise avec les aliments et prend plaisir à manger les légumes qu'il a lui-même épluchés. À cette réserve près, insiste le sociologue Jean-Pierre Corbeau : « L'éducation alimentaire ne doit en aucun cas être dogmatique. Elle ne doit pas consister à transmettre des modèles précis, des normes figées. » Toucher, sentir, expérimenter de nouvelles associations, savoir d'où vient le produit et qui l'a élaboré... tous ces ingrédients ont une égale importance. « Il y a des initiatives en ce sens, dans le Programme national de l'alimentation (PNA), au travers d'ateliers intergénérationnels, poursuit le sociologue. Dans un quartier populaire d'Amiens, un concours de compotes dans les écoles a ainsi été ouvert à l'ensemble de la population. Trente-deux recettes différentes en sont sorties, loin de l'univoque pomme/poire. Un prétexte au partage, à la rencontre des cultures et des personnes. L'aliment est réenchanté par un contexte socio-affectif, et le plaisir de ce que chacun a donné de soi. »

Manger bien et surtout à sa faim

À rebours d'une éducation moralisatrice et « prêt-à-penser », arrêtons le déni du bon goût des jeunes et de leur créativité pour leur imposer nos recettes. Favorisons le métissage de leur culture avec celles des adultes, dans un mariage neuf de goûts et de saveurs, quitte à tester une fois pour toutes le coulis de malabar sur le magret de canard. « Si c'est beau, si c'est bon, si c'est partagé, la culture jouera son rôle de guide », explique la psychologue sociale Estelle Masson. Reste un frein à ce beau dessein. Comme le rappelle la diététicienne Caroline Rio, il faut redonner aux plus démunis, que l'on dit souvent obèses, mais dont une frange est à l'inverse très maigre, le goût de faire à manger. Non seulement ils ont besoin qu'on les y aide en leur redonnant confiance en eux-mêmes, mais aussi, très concrètement, en leur apportant un minimum logistique – un four par exemple – et une aide alimentaire diversifiée, sachant que le scorbut, qui avait disparu, fait actuellement un retour en force... « Quand on n'a pas eu l'habitude de manger varié ou que l'on ne sait pas comment cuisiner les légumes pour les apprécier, comment réussir à concilier l'équilibre alimentaire et plaisir à table ? En dessous de 3,50 euros par jour et par personne, il est vraiment difficile de manger à sa faim. Par rapport aux formules sandwiches et aux plats cuisinés, c'est presque mission impossible. » ■

¹ Toutes les citations sont extraites d'articles ou d'interviews consultables intégralement sur le site de la Mission Agrobiosciences : www.agrobiosciences.org

² Programme national nutrition santé (PNNS), Programme national pour l'alimentation (PNA), Plan obésité, Programme alimentation insertion (PAI)...



LE FAUX PROCÈS DE LA STREET FOOD

Par grappes entières, ils déambulent dans les rues, kebab à la main ou burger à la bouche, se posent sur un banc, repartent comme une nuée de moineaux en sirotant une canette... Si la street food¹ a si mauvaise presse, c'est qu'à l'heure où le modèle du repas à la française est érigé au rang de patrimoine, elle fait figure de décadence, ne répondant à aucun des codes établis en matière d'alimentation : se mettre à table, ne pas manger avec les mains, prendre son temps. Sauf que la street food n'est anarchique qu'en apparence. Car si ces repas nomades constituent effectivement, pour les adolescents, une manière de s'affranchir du carcan familial et scolaire, cela ne signifie pas pour autant qu'ils sont dénués de règles et de valeurs, rappelle l'ethnologue Marie-Pierre Julien. Premières d'entre elles, la convivialité et le partage. « Les adolescents aiment bien s'installer en rond, bien serrés les uns contre les autres. Ils adorent picorer dans le sandwich du voisin, se faire goûter leurs différents plats ». C'est donc en groupe que l'on mange d'œuvres ou paquets de chips pour lesquels on s'est d'ailleurs cotisés. Quant à s'asseoir, admettons-le : ils sont déjà vissés sur leur chaise toute la journée, comment leur reprocher d'avoir besoin d'une liberté de mouvements ? Et puis, il y a le regard des congénères : pas question de manger salement et de faire tomber des coulées de ketchup sur les vêtements. Pas si simple dans une rue parfois bondée, tout en discutant avec les autres, un écouteur vissé à l'oreille et le portable à portée de main. L'exercice requiert savoir-faire et dextérité, il demande « une technique du corps incroyable que ne maîtrisent pas leurs aînés et qui est caractéristique de cette génération », relève Marie-Pierre Julien. Une génération qui, en cheminant, fait l'expérience de la liberté : celle d'investir un temps la ville, d'en prendre possession. ■ LUCIE GILLOT

¹ Street food, littéralement « nourriture de rue ». Souvent taxée de malbouffe car associée au simple burger, la street food est, tout à l'inverse, une cuisine d'une extrême diversité, très répandue de par le monde, de l'Amérique latine à l'Asie. Tacos, soupes de nouilles parfumées, boulettes de riz garnies à l'envi sont quelques-uns des mets emblématiques de cette cuisine de rue qui peut être toute aussi savoureuse que diététique.

« L'essentiel, c'est de manger ensemble et d'être tranquille, genre un coin où tu peux t'étaler. »