

Premier atelier : Cercle samoan

« La qualité pour moi c'est quoi ? »

Samedi 20 janvier, après-midi - 1ère Rencontre nationale de l'Agora des colibris
Bédarieux, Hérault

(Compte-rendu rédigé par Lucas Le Gall, étudiant du Mastère Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable – IPAD à Montpellier SupAgro - 06/02/2018)

En présence de :

- Nicole Darmon, nutritionniste à l'INRA et membre de l'UMR MOÏSA, à Montpellier.
- Mariette Gerber, chercheuse honoraire à l'INSERM* et membre du Centre de Recherche en Cancérologie à l'Institut du Cancer de Montpellier

Principe de l'atelier : Le cercle Samoan

5 places sont disponibles au centre du cercle de participant (environ 50 personnes), le débat est maintenu par les personnes présentes dans ce petit cercle.

Parmi ces 5 places disponibles, 4 doivent être impérativement occupées chacune par un participant.

Nos deux invitées ont accepté l'invitation : 2 des 4 places à occuper ont été réservées à Nicole Darmon et Mariette Gerber.

Une rotation des participants doit être faite au cours de l'atelier sur les deux autres places à occuper. Ainsi, n'importe quels participants peut prendre part aux débats avec les expertes.

Pour amorcer le débat :

Les participants se sont répartis en 6 petits groupes afin de sortir une sous-question de la thématique à aborder : *La qualité dans l'alimentation, qu'est-ce que s'est ?*

Le résultat des 6 groupes au bout de 10 min :

- quels sont les critères de qualité et leurs contraintes de réalisation en termes économiques, sociologiques, écologique et nutritionnels ?
- quels sont les critères objectifs et subjectifs pour mesurer la qualité de l'alimentation ?
- peut-on réglementer la qualité ?
- la qualité de l'alimentation et ses impacts
- nous avons cette exigence pour la qualité mais en avons-nous les moyens ? De la graine à l'assiette, plaisir, santé et convivialité.
- comment se relier au cycle du vivant ?

Le débat :

La question sélectionnée comme porte d'entrée au débat :

Quels sont les critères objectifs et subjectifs pour mesurer la qualité de l'alimentation ?

- Les critères subjectifs s'adressent aux plaisirs gustatifs que donne l'alimentation, le plaisir de partager et la convivialité du repas font écho à ce critère.
- Les critères objectifs quant-à eux se résument par la protection des risques sanitaires et écologiques.
« Comment évaluer les effets (nutritionnels, cancérogènes, etc) de l'alimentation sur la santé ? »

Cela permet de voir plus clair sur les critères qui sont derrière *qualité*, notamment on peut voir que certains de ces critères sont quantitatifs alors que d'autres sont plutôt qualitatifs, mais comment savoir si notre alimentation est durable ?

Selon Nicole Darmon, l'un des cadres intéressants pour définir l'alimentation durable est la définition de la FAO (2010) :

« Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines »

Cette définition est très englobante, elle génère donc un consensus. Cependant on s'aperçoit que la subjectivité de certains critères est source de conflits. Chaque acteur hiérarchise ces critères selon sa propre perception.

De plus, il n'existe pas de critère universel de durabilité, chaque territoire présente des réalités objectives différentes [climat, qualité du sol] qui sont mesurables. D'autres comme l'acceptabilité pour une culture, sont basés sur une vision subjective partagée au sein d'un groupe de personnes. La diversité des régimes alimentaires de par le globe exprime cette idée, certains sont vegans, d'autres insectivores.

L'acceptabilité des aliments est déterminée par des pratiques alimentaires sur le long terme qui est en constante évolution, par conséquent ces critères ne sont pas immuables.

Lors de l'atelier nous avons discuté des différents aspects qui renvoyaient pour nous, à la définition d'une alimentation de qualité :

- Critère de qualité « sociaux-culturels » :

Les préférences culturelles, le temps passé en cuisine, l'intention que l'on met dans la cuisine, le lieu de consommation... L'aspect culturel est bien présent dans cette définition, une alimentation de qualité n'est donc pas la même selon la région ou le pays où l'on habite.

Malgré cette problématique qui peut être déroutante, les normes culturelles ne doivent pas apparaître comme un problème.

- Critère de qualité « naturel »

Les plantes poussent dans des conditions naturelles spécifiques, ces conditions (sol, climat...) variant d'une région à l'autre, le critère de qualité naturelle diffère selon les régions. Un choix de plantation apparaît qualitatif dès lors qu'il respecte les conditions de l'écosystème (ex : blé irrigué dans le désert Saoudien).

- Critère qualité « Santé, nutrition »

Selon Mariette Gerber, l'impact de la nourriture sur la santé est le critère de qualité le plus important.

La dimension nutritive est aussi au centre de l'attention, on sait de quoi a besoin notre corps humain en terme de nutriment, suffit-il de répondre à ce besoin pour avoir un régime alimentaire de qualité ?

Pour satisfaire le besoin 2 méthodes existent :

- l'alimentation de qualité comme l'ingestion séparée de la totalité des nutriments nécessaires au bon fonctionnement du corps humain
- l'alimentation de qualité comme la consommation de combinaisons d'aliments.

La première approche a montré des limites en provoquant des aberrations écologiques que l'on peut illustrer avec des campagnes de promotion du calcium ou de l'oméga 3 (provoquant une intensification de la production de lait et de poisson).

De plus, un raisonnement par nutriment peut conduire à la surconsommation de compléments alimentaires ce qui pose problème sur les dimensions sociales de l'alimentation de qualité (partage, valeurs culturelles des produits) »

- Critères de qualité « accessibilité et équité »

L'alimentation, pour être qualifiée de qualité, doit être au bon prix. Pour cela, ce dernier doit respecter deux critères :

- Être accessible par les couches sociales les plus démunies
- Pouvoir rémunérer équitablement l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur

Aujourd'hui, l'agriculture biologique est vantée pour être la nourriture la plus saine et gouteuse. Il en convient donc que personne ne choisira un produit conventionnel plutôt qu'un produit labellisé bio à prix équivalent. Cependant dans la majeure partie des cas, le prix de la Bio n'est pas concurrentiel face à des produits issus de l'agriculture intensive.

Une étude montra que le budget journalier pour consommer 100% biologique revenait à 12€/pers/j à régime équivalent mais possibilité de réduire la part d'origine animale pour réduire le coût. En France plusieurs études ont prouvé que la part de l'alimentation n'est pas une priorité parmi les dépenses de consommation d'une famille (20,4 % de nos jours, contre 34,6 % en 1960). Le temps passé en cuisine ne cesse de diminuer, par conséquent les aliments sont de plus en plus transformés. Cela permet de diminuer le coût d'achat ainsi que le temps consacré à cuisiner.

Malheureusement, ces produits industrialisés sont souvent les plus néfastes pour la santé.

Au sein de la chaîne de valeurs des aliments, la juste répartition de la valeur ajoutée est primordiale. L'accent doit être mis sur les premiers maillons de cette chaîne : les producteurs.

Lors de l'atelier, une piste pour favoriser la diffusion de pratiques alimentaires de qualité a été abordée : la restauration collective. En effet, elle se développe de plus en plus : augmentation de la prise alimentaire hors foyer chiffre et représente par conséquent un levier important du changement, à la fois sur l'accessibilité aux produits alimentaires de qualité et qui soient plus respectueuse des différents acteurs de la filière.

Éléments de conclusion :

L'accent doit être mis sur la combinaison de critères en faisant attention de ne pas reporter les problèmes sur un autre critère. En effet, « bon pour l'environnement » ne veut pas forcément dire « bon pour la santé » et inversement. Le sucre ou la farine, par exemple, sont des produits accessibles et ayant des impacts environnementaux « limités », mais au niveau nutritionnel ces deux aliments sont des fléaux quand ils sont consommés de façon excessive.

L'alimentation s'approprie ! Ou se réapproprie !

L'accent doit être mis sur cet aspect, la sensibilisation est primordiale, les consommateurs doivent avoir une bonne représentation de l'alimentation et savoir ce qui se cache derrière la notion de qualité, par exemple :

- Retrouver de la saisonnalité
- Repenser son régime alimentaire : moins de protéines animales, de produits transformés, plus de produit brut

« Mettre la main à la terre » c'est plus important que de produire. Le lien à la nature est vraiment important. Dans les zones sensibles, le plus important ce n'est pas la quantité mais plutôt le fait de sortir de chez soi (Programme Opticourse dans les quartiers Nord de Marseille). Participer à un projet de jardin vivrier ou partagé permet d'augmenter la part de fruit et légumes dans le régime alimentaire.

Enfin, l'Europe est une zone privilégiée car on « a la chance » de se poser des questions qualitatives alors que dans d'autres pays, on se demande comment on va remplir l'assiette.