



DOSSIER
L'ère culinaire

malbouffe

Comment lutter ?

Trop grasse, trop sucrée, trop fade, l'alimentation industrielle est sur la sellette depuis une quinzaine d'années. Mais comment faire évoluer la qualité des produits et les habitudes des consommateurs ?

XAVIER MOLÉNAT

Peu de néologismes peuvent se vanter d'un succès aussi fulgurant. Lorsqu'en 2001, il entre dans *Le Petit Robert*, le terme « malbouffe » n'a été (re)mis (1) au goût du jour que depuis quelques mois par l'incontournable leader de la Confédération paysanne, José Bové. C'est lors du fameux « démontage » du McDo de Millau (août 1999) qu'il dit l'avoir utilisé pour la première fois. La malbouffe, dans la bouche du médiatique agriculteur, c'est d'abord la standardisation de l'alimentation, l'émergence d'une « nourriture de nulle part » qui fait que l'on retrouve « les mêmes goûts partout » (2). Mais le terme ouvre également sur une critique de l'industrialisation de l'agriculture et de l'usage de techniques potentiellement dangereuses pour la santé, qu'il s'agisse d'hormones, d'OGM ou de pesticides.

Un « modèle alimentaire français » ?

Le succès est immédiat, et la dénonciation de la malbouffe va peu à peu s'émanciper de la sphère altermondialiste où elle est née pour devenir un problème de santé publique. Car l'idée s'est longtemps maintenue que la France était protégée des méfaits de la malbouffe grâce aux vertus de son « modèle alimentaire » dans lequel, comme le dit le ministère de l'Agriculture, « manger n'est pas seulement un acte fonctionnel, c'est un plaisir quotidien et partagé qui obéit à certaines règles : la convivialité, la



Martin Poir/Magnum

diversité alimentaire, le respect d'horaires fixes et la structuration des repas autour de trois plats principaux (3) ». Mais l'augmentation du taux d'obésité dans la population française, particulièrement rapide au cours des années 1990-2000 (7% d'obèses et 36% de personnes obèses ou en surpoids en 1970, respectivement 15% et 47% en 2009 (4)), a obligé à être moins cocardier. Et à constater

que ce « modèle français » tend à s'effriter, en particulier chez les moins de 35 ans qui passent deux fois moins de temps à cuisiner que leurs aînés. La consommation d'aliments préparés, souvent trop riches en graisse, en sucre ou en sel, augmente donc, d'autant que les Français mangent de plus en plus souvent à l'extérieur de leur domicile. Par ailleurs, on constate que si les per-

sonnes obèses tendent à consommer davantage de fromage, de pâtisseries et de viandes, elles n'ont pas une alimentation moins diversifiée que les autres. Ainsi, « *ni la variété de l'alimentation, ni la permanence d'un goût pour les produits patrimoniaux ne protègent de la prise de poids* ⁽⁵⁾ » et des risques qui l'accompagnent (diabète, hypertension artérielle, maladies cardiovasculaires et respiratoires, cancer...).

Prévention et inégalités sociales

Pour toutes ces raisons, les pouvoirs publics ont lancé dès 2001 le Plan national nutrition santé (PNNS), dont l'objectif principal a été de diffuser des recommandations pour une alimentation équilibrée, telles que le désormais fameux « *cinq fruits et légumes par jour* ». Des actions sur l'environnement ont également été menées, comme par exemple l'interdiction des distributeurs automatiques de boissons et produits alimentaires au sein des établissements scolaires ou l'encadrement de la publicité (ajouts de messages sanitaires). Reste que ce type d'interventions se heurte aux inégalités en matière d'alimentation : les catégories sociales les plus réceptives sont celles qui sont déjà les plus enclines à se préoccuper de leur santé, à savoir les cadres et les professions intellectuelles supérieures. Les catégories populaires ou pauvres, outre qu'elles n'ont pas toujours les moyens économiques de se plier à ces prescriptions, sont également celles qui valorisent le plus le plaisir de manger abondamment des produits plaisants et riches – frites, ketchup, charcuterie. Elles apprécient les produits de l'industrie agroalimentaire et la restauration rapide car ils sont « *la preuve d'une participation à la société de consommation, dont les membres des catégories modestes sont exclus par bien d'autres aspects* ⁽⁶⁾ ». Les difficultés de la vie et l'absence de perspectives conduisent également à privilégier les satisfactions présentes plutôt que les incertains bénéfices à long terme d'une alimentation « saine ».

De leur côté, les industries agroalimentaires, incitées à prendre des initiatives, ont voulu montrer qu'elles prenaient le problème de la malbouffe au sérieux. L'Association nationale des industries alimentaires (Ania) déclarait ainsi en 2008 avoir recensé « *plus de 250 démarches de progrès volontaires* » venant des entreprises. Celles-ci pouvaient concerner la qualité nutritionnelle des produits (diminution du sodium dans les céréales, les soupes et les plats composés, quasi-disparition du sucre dans les chewing-gums...), mais portaient là encore pour l'essentiel sur l'information au consommateur (étiquetage nutritionnel des produits) et des actions d'éducation.

La portée de ces mesures reste cependant difficile à mesurer. Elles n'ont en tout cas pas suffi à enrayer les inégalités entre groupes sociaux, que ce soit en termes de surpoids infantile ou de consommation de fruits et légumes, qui ont plutôt tendance à augmenter.

Agir sur plusieurs leviers

Comment alors diminuer le poids de la malbouffe dans les pratiques alimentaires ? Pour Fabrice Etilé, il faudrait agir de façon cohérente sur plusieurs leviers ⁽⁷⁾. Premier type de mesure proposé par l'économiste : sur chaque produit, un affichage nutritionnel obligatoire et simple, sous forme de feux tricolores indiquant le risque nutritionnel (rouge=élevé, vert=bas). À cet étiquetage serait associée une taxation à

taux variable selon le plus ou moins bon profil nutritionnel du produit, qui pourrait par exemple se fonder sur le taux de graisse, de sucre ou de sel ajouté lors de la transformation. Autre perspective d'action : l'encadrement des dispositifs marchands, qu'il s'agisse de réfléchir à l'ordre de présentation des plats dans les self-services (les premiers plats étant toujours les plus choisis, quels qu'ils soient) ou de diminuer la taille des bouteilles et canettes de soda.

Un tel « *policy mix* » viserait à la fois à modifier les arbitrages des consommateurs et à inciter les industries agroalimentaires à améliorer leur offre (abandon ou reformulation de leurs produits les plus transformés). Resterait à savoir dans quelle mesure les consommateurs seraient prêts à renoncer à une partie de leurs désirs et de leurs plaisirs. Et si les industriels accepteraient d'améliorer leur offre plutôt que la dégrader pour préserver leurs marges... Mais ce sont également les modalités de l'intervention publique qui peuvent être interrogées : au nom de quel principe peut-on intervenir dans les choix des individus et sur l'offre qui leur est proposée ? Comment trancher entre les intérêts, souvent divergents, du consommateur, des industries alimentaires et de la collectivité (en termes de santé publique) ? De quel modèle de production alimentaire souhaitons-nous nous doter ? Ces débats toujours vifs montrent en tout cas que la malbouffe, loin de n'être qu'une question technique, soulève de véritables enjeux démocratiques. ■



Mélain Daléman/HH/Risa

(1) *La Malbouffe* était en effet déjà le titre d'un ouvrage de Stella et Joël de Rosnay, Orban, 1979.

(2) José Bové et François Dufour, *Le monde n'est pas une marchandise. Des paysans contre la malbouffe*, La Découverte, 2000.

(3) Programme national pour l'alimentation, février 2011. www.alimentation.gouv.fr/pna

(4) Chiffres cités par Fabrice Etilé, *Obésité. Santé publique et populisme alimentaire*, Rue d'Ulm 2013.

(5) *Ibid.*

(6) Faustine Régnier et Ana Masullo, « Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale », *Revue française de sociologie*, vol. L, n° 4, 2009.

(7) Fabrice Etilé, *op. cit.*