

Titre du projet: ACTER

Alimentation collective dans les territoires urbains

santé – durabilité – éthique

Descriptif

Contexte

Dans le contexte d'émergence des maladies chroniques et notamment de l'obésité et du diabète de type 2, tous les pays, au nord comme au sud, sont confrontés à un défi qui donne une ampleur nouvelle aux inégalités sociales de santé. Ce défi est celui d'une alimentation pensée comme une politique publique de justice. En effet, si ces pathologies relèvent de comportements individuels et de pratiques sociales et culturelles, elles sont aussi le produit de politiques territoriales de santé, d'éducation et environnementales.

La recherche a montré l'incidence de l'alimentation sur le bien-être et la prévention des maladies chroniques (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, etc.). L'obésité elle-même est un facteur de risque reconnu : hypertension, cholestérol, maladies cardiovasculaires, problèmes respiratoires, arthrite et certaines formes de cancer. Il faut noter que si la France est concernée par l'obésité (dont la prévalence a doublé depuis 1980 selon l'OMS), c'est à un degré moindre, le surpoids touchant moins les élèves français que les élèves des autres pays de l'OCDE en 2010 (15 % des enfants français contre 22 % dans les pays de l'OCDE).

Cette relative exception française est communément attribuée à l'existence d'un modèle culturel alimentaire français exerçant un rôle de prévention et l'UNESCO a inscrit la gastronomie française au patrimoine mondial. Cependant, ce modèle idéal et théorique doit être soumis à l'examen critique des situations scolaires concrètes : au sein d'un système massifié et orienté par la performance scolaire, la qualité et le contexte des repas servis sont devenus aujourd'hui préoccupants. Nuisances sonores, temps d'attente, incivilités... La pause méridienne est un impensé dans lequel se juxtaposent logiques institutionnelles et professionnelles qui convergent difficilement.

Plus encore, la restauration scolaire cache de fortes disparités selon le contexte social. Si, en moyenne, 29 % seulement des collégiens ne sont pas inscrits à la cantine, c'est le cas de près de 59 % d'entre eux en éducation prioritaire (données DEPP, 2016). Plus généralement, au-delà de ces disparités selon le type d'établissement, des inégalités sociales d'accès à la restauration touchent tous les élèves. En moyenne, au collège, les élèves issus de familles défavorisées sont deux fois plus nombreux (40 %) à ne pas manger à la cantine que les élèves issus de familles favorisées (22 %) et très favorisées (17 %).

Enfin, soulignons que, malgré la mise à l'agenda par l'Europe à partir de 2006 et au niveau mondial (WHO) en 2013 de « la santé dans toutes les politiques », la France s'inscrit avec difficulté et plus lentement que d'autres pays développés dans cette dynamique. Ainsi, la prééminence des maladies chroniques dans les territoires précarisés et ethno-culturellement ségrégués entraîne des inégalités sociales de santé, interrogeant conduites et pratiques culturelles. Le diabète de type 2, dont l'obésité est un déterminant, constitue un enjeu majeur de santé publique (WHO, oct 2017).

Argumentaire

L'alimentation collective en milieu scolaire constitue un angle déterminant pour une analyse de politiques publiques, au carrefour de la santé, de l'éducation et des inégalités. Le moment de la cantine scolaire et de la pause méridienne, faiblement exploré dans la littérature scientifique française, ouvre de nombreux enjeux qui méritent d'être investigués notamment en termes de « justice alimentaire ».

Une partie de l'équipe porteuse du projet a déjà montré comment les catégories sociales défavorisées, plus spécifiquement dans les quartiers sensibles, ont tendance à délaisser les cantines à la fois dans les écoles élémentaires et plus encore dans les collèges, montrant une désaffection des catégories populaires et même la fermeture des restaurants scolaires dans des collèges de quartiers pauvres. Ces travaux s'inscrivent dans un champ de recherche émergent en France, à partir d'enquêtes comme celle du CNESCO (2017) qui souligne les disparités territoriales et sociales en termes d'accès et de service.

Si l'attention est aujourd'hui portée à la qualité nutritionnelle des menus proposés (offre), rien n'est pensé du côté de l'alimentation réelle des élèves, ni des dimensions sensorielles (apparence, odeur, texture des aliments) relationnelle et commensales (être ensemble, partager, échanger avec les producteurs des biens alimentaires, les professionnels de la cuisine, les personnels de service...). Des recherches ont montré que le temps de la pause méridienne impacte la qualité de vie des élèves et leurs performances scolaires.

À ce titre, le déjeuner revêt une importance capitale, sous-estimée en France, en tant que temps de socialisation et d'apprentissage du vivre ensemble, favorisant le bien-être global des élèves. Des exemples à l'étranger montrent pourtant des situations très différentes, comme en Finlande où l'équilibre alimentaire et la qualité des repas gratuits dans les cantines scolaires, sont pensés comme des priorités nationales et mentionnés dans le *National Core Curriculum*, au même titre que les contenus des programmes scolaires. On peut citer également l'exemple du Royaume-Uni où le chef Jamie Oliver a lancé l'émission de télévision *Jamie's School Dinners* en 2006.

Notre projet ACTER s'inscrit ainsi dans ce contexte à la fois scientifique et politique documenté par les données convergentes sur la montée du surpoids, de l'obésité et du diabète type 2, les grandes enquêtes internationales sur l'éducation (OCDE, PISA) qui montrent l'importance de la question du bien-être à l'école, les comparaisons internationales soulignant des inégalités sociales de santé (WHO ; OCDE ; HCSP) et les enquêtes récentes sur la fréquentation des cantines en France (CNESCO). Nous proposons de considérer l'alimentation collective en milieu scolaire à partir d'une

part de l'analyse des politiques publiques et des façons dont les acteurs institutionnels organisent leur offre sur le terrain et d'autre part de l'étude des représentations, de la fréquentation et des conduites des publics.

Nous considérons l'alimentation collective comme analyseur de logiques multiples, renvoyant à plusieurs dimensions et cadres disciplinaires, au confluent de dynamiques et thématiques apparemment autonomes. Au-delà de l'enjeu nutritionnel consistant à nourrir pour contribuer à la couverture des besoins physiologiques, la restauration scolaire a bien d'autres enjeux que nous mettrons à jour : éducation, santé publique, justice sociale, citoyenneté, développement économique et environnemental.

Ainsi nous analyserons d'une part les politiques publiques et leurs acteurs territoriaux, la structuration des services, les relations institutionnelles collectivités locales/Éducation nationale et d'autre part les options et usages alimentaires des publics comprenant les dimensions ethnoculturelles et identitaires. Enfin, la dimension éducative de l'alimentation s'appuiera sur le repérage des bonnes pratiques en vue de dispositifs expérimentaux, pour intégrer dans le projet des enjeux de développement durable, d'égalité, et de commensalité.

Terrains et méthodes

Le programme s'organise autour de la collaboration de différentes disciplines des SHS (science politique, sociologie, anthropologie, science de l'éducation) et médicales (nutrition-diabétologie) et de chercheurs issus de trois composantes de l'UM (médecine / droit et science politique / éducation) et vise, au-delà du diagnostic, à promouvoir des pratiques innovantes à l'échelle territoriale. Il implique trois laboratoires qui collaborent autour du département de SHS de la faculté de médecine de Montpellier-Nîmes, en lien étroit avec le CNESCO. Cette collaboration permettra de documenter les aspects sociaux des politiques publiques de santé et d'éducation, à la fois sur un plan de recherche fondamentale (diagnostics) que d'expérimentation et d'innovation (lien environnement/santé/ éducation).

L'étude quantitative (*macro*) sera conduite sur l'ensemble des écoles élémentaires, collèges et lycées publics des unités urbaines des trois plus grandes villes de la région Occitanie : Toulouse, Montpellier et Nîmes (plus de 600 établissements), qui présentent des situations sociales, économiques et démographiques et urbaines contrastées.

Elle sera ensuite prolongée par une approche qualitative d'observation ethnographique (*micro*) sur les sites retenus à partir du dépouillement du questionnaire. Pour chacun des types d'établissement, nous investiguerons des lieux marqués par les caractéristiques sociales des publics (établissement très ségrégué, situation de mixité, établissement favorisé) mais aussi par des caractéristiques

spatiales (ville centre/banlieue) et par les taux de fréquentation de la restauration scolaire et autres indicateurs qui apparaîtront dans les résultats du questionnaire.

La recherche se déroulera à partir des étapes suivantes :

- Les revues de littérature internationales sur la restauration scolaire qui intégreront le repérage de pratiques innovantes.
- Les entretiens exploratoires avec l'ensemble des décideurs et acteurs au niveau régional, départemental, municipal et des établissements.
- Le questionnaire mené auprès des établissements des trois unités urbaines. Il s'agit par cette approche quantitative de cerner l'organisation de la pause méridienne et sa fréquentation selon les contextes spatiaux.
- L'observation ethnographique et l'entretien avec les publics des 9 sites retenus à l'issue du questionnaire avec réalisation d'un documentaire sociologique audiovisuel. Cette approche qualitative vise à explorer les données issues du questionnaire et à documenter des situations type .
- La stimulation de dispositifs expérimentaux, à partir de la littérature et de notre terrain, par exemple : parrainages entre élèves plus âgés et plus jeunes autour de l'alimentation ; groupes de travail réunissant élèves, parents, médecins et professionnels autour de l'introduction de produits de qualité et de l'achat de produits locaux labellisés afin de dynamiser l'économie agricole ; production d'outils pédagogiques pour les équipes éducatives ; organisation de conférences ; encouragement des lycées à s'engager dans des démarches écoresponsables dont celle de l'alimentation et de la santé ; formations pour les personnels de cantine ; invitations des parents à venir tester la nourriture...)

Valorisation des résultats

En plus des productions scientifiques habituelles - rapport de recherche et articles scientifiques - le programme ACTER intègre la production d'un documentaire sociologique audiovisuel qui rendra compte de la partie qualitative du projet, ayant vocation à une large diffusion et valorisant la démarche au-delà du seul monde de la science et de l'expertise.