



Colloque Universanté
« La santé des étudiants en question »
Journée Denis Theunynck
15 juin 2018, Dunkerque

Stratégies de résistance alimentaire et nouvelles gastro-anomies

EPICEES, une recherche-intervention

Alessandro Porrovecchio (URePSSS)

Philippe Masson (URePSSS), Suzanne Lanckriet (Pasteur), Danielle Pautrel (Pasteur), Elisabeth Brissieux (Pasteur), Jean-Michel Lecerf (Pasteur)

Plan

- **Le contexte**
- **Les étudiants**
- **Recherche intervention : EPICEES**
- **Aspects intéressants**
- **Nouvelles gastro-anomies?**

Le contexte

Boulogne sur Mer



Le contexte

Les étudiants

Autres aspects significatifs concernant la population impliquée (Source: Université-CEMHAVI 2014/2015)

- 23.50% dépistés risque TCA (SCOFF) ;
- 14.95% de **binge drinkers** (AUDIT) ;
- 30.31% fume régulièrement **cannabis** ;
- 42.91% de boursiers ;
- 16.87% des étudiants **limitent leurs activités de *loisir*** pour des raisons financières (le **9.17%** le fait toujours) ;
- 22.99% souffre des limites structurelles du système des **transports** ;
- 4.30% **ne se sentent pas en sécurité** dans leur université ;
- 12.17% **ne se sentent pas écoutés** par leur université.

Stratégies d'intervention en alimentation

EPICEES (EPICerIE Etudiante Expérimentation
solidaire et Sociale)



**Né de la collaboration entre l'Institut
Pasteur, (la maison de l'étudiant de
Boulogne sur Mer - ULCO) et le
laboratoire URePSSS EA 7369**



Stratégies d'intervention en alimentation

Objectifs



**Venir à la rencontre du malaise
alimentaire des étudiants en intervenant à
deux niveaux**



**Détresse
économique**



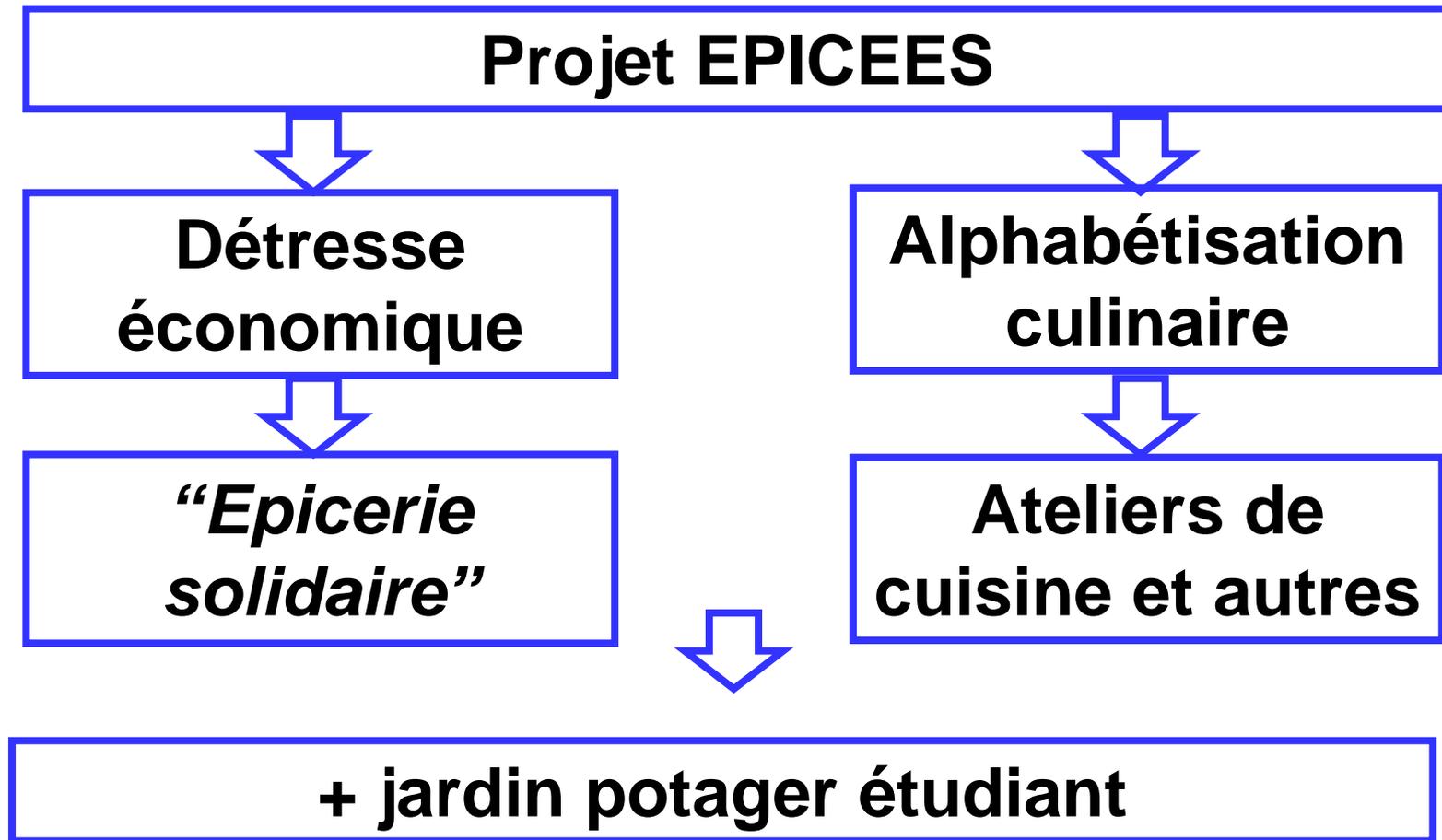
**Alphabétisation
culinaire**

Stratégies d'intervention en alimentation

Objectifs

- Encourager la variété en alimentation ;
- Encourager l'équilibre alimentaire ;
- Promouvoir l'utilisation des produits de saison **ET** des produits du terroir ;
- Favoriser l'utilisation des matières premières (compétences culinaires) ;
- Favoriser le plaisir et la curiosité en ce qui concerne l'alimentation et la cuisine (convivialité, gout, etc.).

Stratégies d'intervention en alimentation



EPICEES



Approche mixte, pluridisciplinaire et expérimentale : 3 groupes (t1, t2 et groupe de contrôle – t0), environ 60 étudiants en 2 ans



Questionnaires



**Analyse des
courses (tickets)**



**Entretiens en
profondeur**

Quelques résultats intéressants

Quelques évidences :

- A distance d'un an (T2 vs T1), **cuisiner devient de plus en plus un « plaisir », et moins « une nécessité »**, attise la curiosité, les plats sont plus variés (52.94% vs. 37.93% a récemment introduit des nouveaux aliments dans son régime alimentaire) ;
- Des résultats similaires concerne la pratique des **courses** ;
- En termes d'alimentation, paradoxalement, **diminue l'attention vers l'équilibre**, mais **augmente l'aspect du plaisir et de la découverte** ;
- **Augmente également la connaissance** des spécialités culinaires régionales.



Plus de indépendance et de sensibilité dans la gestion de l'alimentation

Quelques résultats intéressants

Quelques évidences :

- **Effet relativement positif** (en ligne avec les objectifs) des actions ;
- Choix alimentaires « internes » très **raisonnés et problématisés** ;
- Choix alimentaires « externes » **minimalistes**.



« No biò, no restò, no Macdò »



No Mcdonald's

Gastro-Anomie (?)

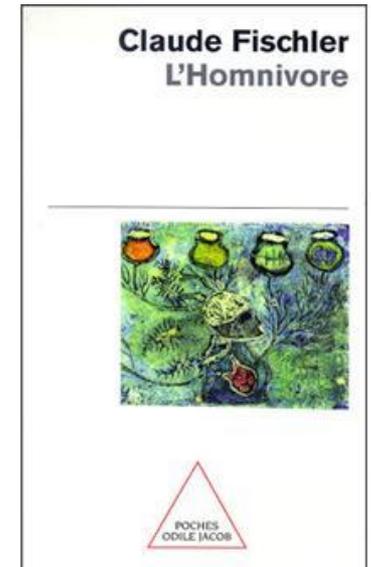
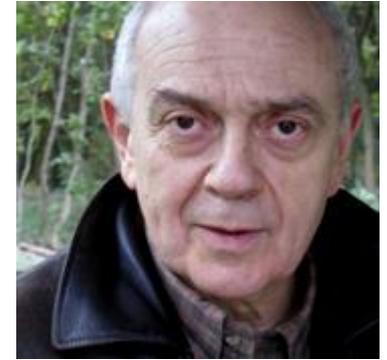
Gastro-Anomie (Claude Fischler, 1979)



Condition typique de la modernité alimentaire, trois phénomènes interconnectés:



1. la **surabondance de nourriture**;
2. la **réduction des contrôles sociaux du groupe**, qui laisse au consommateur le poids d'un **choix alimentaire de plus en plus individualisé**;
3. la **multiplication des discours sur la nourriture** qui produit une constellation ou une mosaïque cacophonique et contradictoire de critères de choix alimentaires.



(Nouvelle) condition de gastro-anomie (?)

Qui s'accompagne aujourd'hui avec :



1. Une condition généralisée d'**isolement**, de **difficulté économique** et d'**anomie** ;
2. Une condition d'**alphabétisation alimentaire limitée**, basée sur un système complexe de croyances et bricolages d'expériences;
3. Une **forte pression structurelle** : limites d'espace, de temps, stress et culture de la performance



Une nouvelle forme de gastro-anomie ?



Condition de gastro-anomie

« Si j'avais les moyens peut-être après avoir un emploi j'mangerai peut-être le midi je sais pas [...] mais pour l'instant heu bon moi on m'avait dit surtout mon médecin m'avait dit le petit déjeuner le matin c'est l'un des plus importants...»

W.G., M, France, 34 ans

«les lentilles ouais je sais que... il y a du, il y a du fer en fait [...] j'essaye [...] d'en manger au moins une fois par jour»

K.S., F, Maroc, 21 ans

«j'cuisine un peu .. [...] Moi j'cuisine un peu comme ben comme j'peux voir par exemple à la télé ..»

W.G., M, France, 34 ans

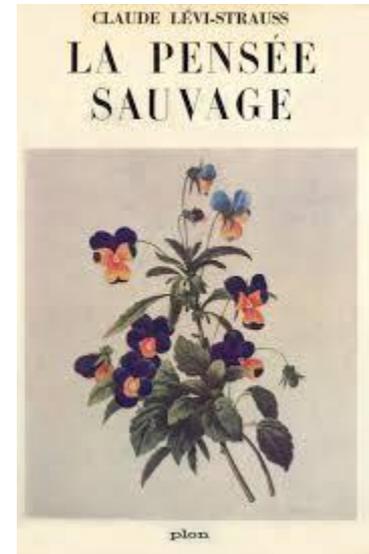
« j'essaye de manger du lait et des œufs le matin, en fonction de ... je sais pas, si je fais des pompes genre ...je sais pas, pour développer les muscles et prendre du poids »

C.C, M, Afrique subsaharienne, 19 and

Condition de gastro-anomie et bricolages de résistance

Résistances alimentaires :

- Elaboration de **“bricolages”** alimentaires, qui prennent la forme de **stratégies de résistance** par rapport à une situation générale de **malaise social** (économique, familial, condition d'anomie etc.) ;
- **Rôle fondamental de l'« Epicerie Solidaire »** par rapport à la **biographie alimentaire individuelle**, à la fois d'un point de vue « micro » et « macro ».



Resistences

«[Avec l'Épicerie solidaire] J'ai pu quand même me faire plaisir [...] y'avait quand même des produits assez heu ... assez intéressants et .. en fait ...on n'a pas toujours le budget aussi donc heu... »

W.G., M, France, 34 ans

« [L'Épicerie solidaire] c'est le bonheur, fin euh, c'est bien, parce qu'on trouve, fin on trouve des aliments presque tous les aliments dont on a besoin avec des prix très raisonnable même.

Et...euh...ah ouais fin c'est bien, c'est bien l'épicerie solidaire »

K.S., F, Maroc, 21 ans

«[L'Épicerie solidaire] permet aux étudiants de manger à peu près équilibré à moindre coût... »

S.D., F, France, 19 ans

L'Épicerie solidaire a eu un impact sur tes habitudes alimentaires ?

« Mes parents me donnaient un budget pour ma semaine et en fait si j'allais faire mes courses dans un supermarché normal je pouvais pas forcément acheter un fruit ou quelque chose de plus, je prends pas des plats forcément préparés mais des trucs qui périment pas que je suis sûr de pouvoir manger, par exemple des pâtes, de la semoule, du riz alors que maintenant avec l'épicerie j'achète des légumes, j'achète des fruits aussi »

[...]

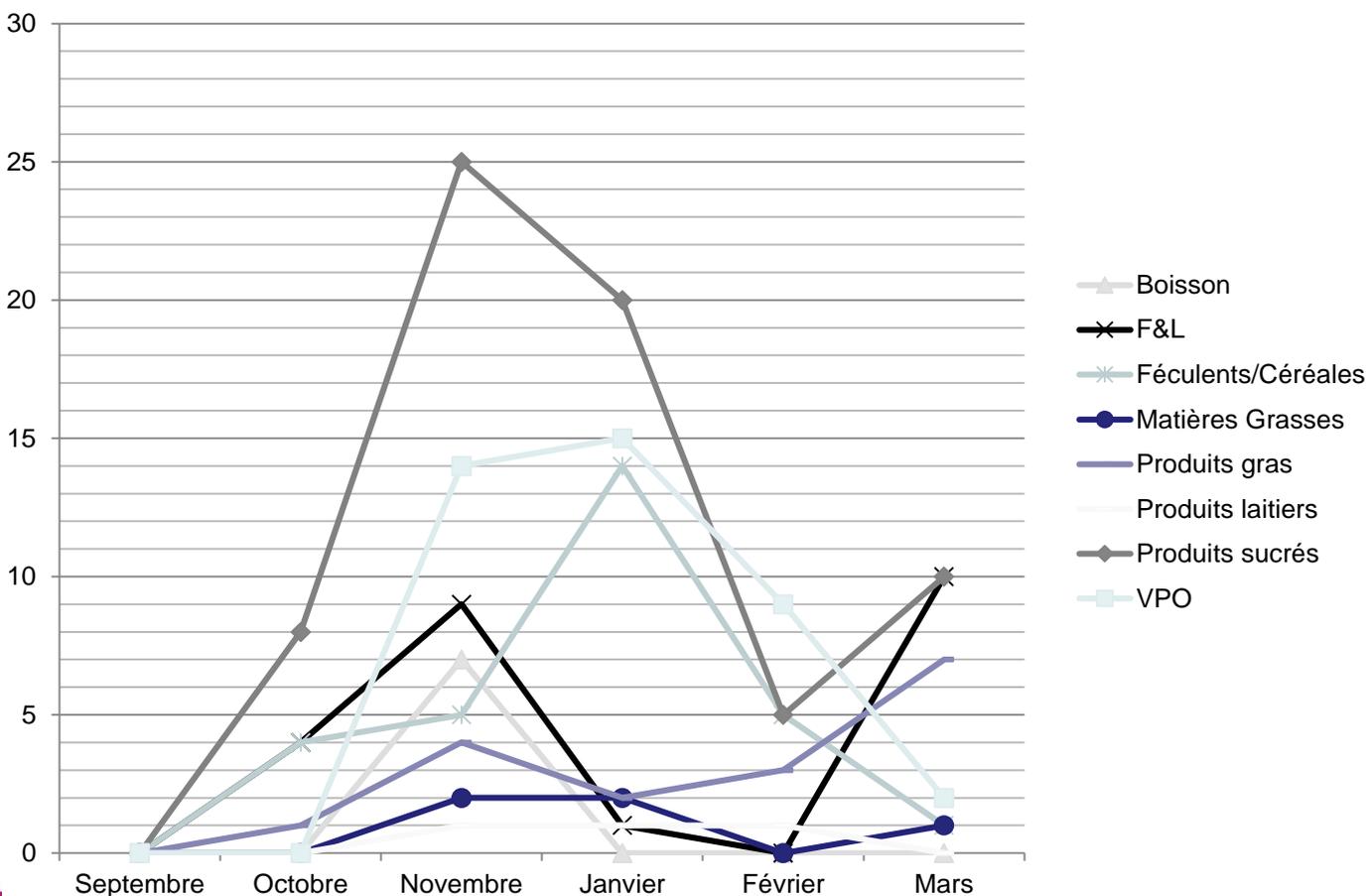
«[Avec la diététicienne] on découvre comment cuisiner avec 2 plaques chauffantes et un microondes [...] c'est vraiment bien parce que c'est des idées qu'on aurait pas eu nous-mêmes »

[...]

«J'ai même planté des plantes moi-même [...] que je ne connaissais pas »
[dans le jardin potager]»

Tickets de caisse de l'épicerie solidaire

Analyse des courses à l'E.S.



NB:

- Prix Epicerie: 10% du prix réel;
- Dépense moyenne étudiant par mois : 45 Euro;
- Le Figaro: dépense moyenne par étudiant par mois: 134 Euro.

Conclusions et ouvertures

- D'un point de vue «macro», les opportunités offertes par l'épicerie et par les ateliers représentent une **rupture dans la biographie alimentaire des participants** ;
- D'un point de vue «micro», ces interventions ont un **rôle fondamental** dans le cadre de la mise en place de **stratégies de résistances alimentaires quotidiennes**, car elles permettent de réaliser des «bricolages» alimentaires.
- Cette intervention a fourni **les moyens et les compétences** pour définir un style alimentaire sain. Le reste dépend des étudiants et de leur bonne volonté.

Il n'en reste pas moins que nous sommes confrontés à de nouvelles formes de gastro-anomie, qui doivent être prises en compte dans une optique d'intervention sociale, éducative et sanitaire

Merci!

alessandro.porrovecchio@gmail.com

Alessandro Porrovecchio (URéPSSS)

**Philippe Masson (URéPSSS), Suzanne Lanckriet (Pasteur), Danielle Pautrel (Pasteur), Elisabeth Brissieux
(Pasteur), Jean-Michel Lecerf (Pasteur)**