



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

L'alimentation en Guadeloupe : pratiques, représentations et valeurs

Présenté par :

Marie Belin

Année universitaire : **2022– 2023**

Sous la direction de : Jacinthe Bessière



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

L'alimentation en Guadeloupe : pratiques, représentations et valeurs

Présenté par :

Marie Belin

Année universitaire : **2022– 2023**

Sous la direction de : Jacinthe Bessière

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

«Ou pé pas manjé on ti patat ou on ti zyannm san on ti koubouyon pwason peyi!» (phrase issu d'un entretien sur l'alimentation locale, qui se traduirait par «Impossible de manger une petite patate douce ou un petit igname sans l'accompagner d'un bon court-bouillon de poisson local»)

REMERCIEMENTS

Je commence à rédiger cette page de remerciements, la tête encore remplie des paysages, des sons et des odeurs de «l'île aux belles eaux» qui m'a accueillie pendant près de quatre mois. Je tiens tout d'abord à remercier MM. Richard Raymond et Michel Rapinski, mes deux encadrants de stage qui m'ont permis de vivre cette expérience incroyable et qui ont été d'un soutien sans faille tant sur le plan professionnel que personnel. J'en profite pour remercier également Mme. Jacinthe Bessière, qui a bien voulu me suivre dans la construction, le suivi et la rédaction de ce mémoire : ses conseils toujours pertinents et sa disponibilité, malgré les 6 511 km qui nous séparaient, m'ont permis de rendre ce mémoire réel. Je tiens aussi à exprimer mes remerciements à Sophie Thiron, avec qui j'ai eu la chance de découvrir le monde de la recherche l'an passé lors de mon stage de Master 1, et qui m'a toujours accompagnée à distance dans mes réflexions et mes aventures guadeloupéennes. Merci à toi pour ton précieux soutien!

Un immense merci plein d'amour à mes collègues et amies sur le terrain, Florine, Evy, Clémence et Chloé, qui ont su rendre cette expérience plus douce : Mes souvenirs avec vous auront toujours la saveur sucrée des mangues, des goyaves et des bananes plantains (avec une pointe de ti punch et de Zoo Rock les vendredis soirs...). Merci pour toutes ces aventures (et mésaventures) à bord de ma fidèle Fiat bleue, qui nous aura transporté sur tous les chemins plus ou moins accidentés de l'île! Je remercie également chacune des personnes avec qui j'ai pu échanger en étant là-bas : Ludivine pour ton accueil chaleureux et tes bons petits plats, mais aussi Matthew, Ludovic, Sloan, Aymeric, ainsi que chacune des personnes que j'ai pu interroger. Merci pour toutes ces découvertes culinaires, et ces kilos de mangues, goyaves et autres abricots peyi, dont la saveur exquise va tant me manquer!

Merci aussi à tous mes amis restés dans l'hexagone, qui m'ont toujours soutenu à distance quand je doutais de moi ou quand j'avais simplement besoin de discuter de la vie «là-bas» : merci à toi Flavie, ma soeur, mon acolyte de toujours qui me connaît mieux que quiconque, à vous Lucie et Léa, mes compères apprenties sociologues, celles avec qui je peux parler de tout et qui sont toujours d'excellents conseils, à toi Jules, toujours là pour moi dans les bons et les mauvais moments après toutes ces années, à vous Lilou, Bahia et Nanou, mes copines chics avec qui je suis toujours certaine de rigoler à en avoir mal aux abdos, à vous Jeremy, Marie, Thomas, Jeanne, et tous mes autres camarades de classe, je vous aime.

Enfin, je ne pourrais pas conclure cette page sans remercier ma famille, mon père, ma mère, mes deux frères ainsi que mes grands-parents, qui ont suivi toutes mes pérégrinations avec plaisir et sur qui je pouvais toujours compter en cas de pensées nostalgiques ! Nous irons là-bas tous ensemble un jour, c'est promis. *Ti-bo a zot.*

SOMMAIRE

INTRODUCTION GENERALE	9
Partie 1 / REVUE DE LITTÉRATURE	12
Chapitre 1 / Penser le fait alimentaire à l'aire de la mondialisation : entre progrès, enjeux de reterritorialisation et insularité	14
Chapitre 2 / Penser le fait alimentaire à l'aire de la mondialisation : le contexte particulier de la Guadeloupe	31
PARTIE 2 / LE TERRAIN DE RECHERCHE	56
Chapitre 1 / Inscription du mémoire dans un projet interdisciplinaire : présentation générale	58
Chapitre 2 / Inscription du mémoire dans un projet de recherche interdisciplinaire : présentation du terrain	68
PARTIE 3 / RÉSULTATS ET PERSPECTIVES DE RECHERCHES	89
Chapitre 1 / Analyse thématique des entretiens et premiers résultats	91
Chapitre 2 / bien manger en Guadeloupe correspond-t-il aux recommandations nutritionnelles du PNNS ?	101
Chapitre 3 / Discussion	125
CONCLUSION GÉNÉRALE	129
BIBLIOGRAPHIE	131

TABLE DES FIGURES

Figure 1. Carte de la Guadeloupe.....	32
Figure 2. Photographies de Basse-Terre et de Grande Terre.....	33
Figure 3. Carte des grands secteurs agro-forestiers de Guadeloupe.....	38
Figure 4. Poissons surgelés importés trouvés dans un hypermarché près de Baie-Mahault.....	45
Figure 5. Rayons de sodas et de jus de fruits dans un grand supermarché.....	46
Figure 6. Phases de la transition nutritionnelle selon Popkin.....	48
Figure 7. Schématisation de l'approche «One Health»	64
Figure 8. Représentation schématique de l'approche Etic et Emic dans le questionnaire SASI.....	65
Figure 9. Rétroplanning commun.....	68
Figure 10. Comparaison entre la répartition de notre échantillon et la répartition de la population guadeloupéenne en 2019 par commune.....	70
Figure 11. Comparaison de notre échantillon à la population par tranche d'âge en 2019 en Guadeloupe.....	70
Figure 12. Comparaison de notre échantillon au ratio hommes/femmes de la population guadeloupéenne en 2019.....	71
Figure 13. Répartition des différents parcours migratoires et des tranches de revenus dans notre échantillon.....	71
Figure 14. Répartition de notre échantillon par zone d'habitation.....	72
Figure 15. Pourcentage de consommation par groupe d'aliment du rappel 24h.....	81
Figure 16. Résumé des fruits les plus consommés par nos enquêtés durant la journée précédant l'entretien.....	82
Figure 17. Résumé des racines, tubercules et autres féculents les plus consommés par nos enquêtés durant la journée précédant l'entretien.....	83
Figure 18. Cueillette et visite du jardin d'un enquêté.....	85
Figure 19. Méthodologie employée dans notre analyse thématique commune.....	91
Figure 20. % des enquêtés ayant cité le thème pour définir le «bien manger».....	93
Figure 21. % des enquêtés ayant cité le thème pour définir le «mal manger.».....	95

Figure 22. % des enquêtés ayant cité le thème pour répondre aux «leviers du bien manger».....	97
Figure 23. % des enquêtés ayant cité le thème concernant les «freins au bien manger».....	98
Figure 24. Pourcentages des enquêtés ayant cités le thème pour définir le «bien manger».....	102
Figure 25. Pourcentage de consommation pour chaque groupe alimentaire considéré dans le rappel 24H.....	104
Figure 26. Viandes les plus consommées par les enquêtés en %.....	106
Figure 27. Part de la consommation par niveau de transformation sur la moyenne des consommations journalières des enquêtés.....	108
Figure 28. comparaison entre les % de réponses des thèmes «équilibre alimentaire» et «plaisir» en réponse au «bien manger» en fonction du niveau de revenus.....	112
Figure 29. Représentation du pourcentage de produits alimentaires consommés appartenant au groupe D = aliments ultra-transformés en fonction de l'âge.....	117
Figure 30. Représentation de la consommation d'aliments appartenant aux groupes alimentaires considérés comme néfastes pour la santé en fonction de l'âge.....	118
Figure 31. % d'enquêtés considérant l'équilibre alimentaire comme premier critère du bien manger en fonction de l'âge.....	119
Figure 32. % d'enquêtés considérant le «manger local» comme premier critère du bien manger en fonction de l'âge.....	120

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1. Récapitulatif des principaux défis de classification parmi les aliments du Rappel 24H.....	77
Tableau 2. Groupes d'aliments consommés classés par ordre décroissant par tertile de diversité alimentaire.....	79

TABLE DES SIGLES ET DES ABRÉVIATIONS

FAO : Food and Agriculture Organization

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

ARS : Agence Régionale de Santé

PNNS : Plan National Nutrition Santé

TPE : Très Petites Entreprises

PME : Petites et Moyennes Entreprises

OHM : Observatoire Hommes-Milieus

SASI : Système Alimentaire Sous Influence

AOP : Appellation d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

INSEE : Institut National de Statistiques et d'Etudes Economiques

DAAF : Direction de l'alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DEAL : Direction de l'Environnement, de l'aménagement et du Logement

ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

MNHN : Muséum National d'Histoire Naturelle

CNRS : Centre National de la Recherche Scientifique

ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

INTRODUCTION GENERALE

Acte quotidien et universel, le fait de se nourrir est à la croisée de nombreuses dimensions : il est à la fois un acte vital, social, économique, politique, identitaire, culturel, et bien d'autres encore. La mondialisation et l'accélération des échanges ont eu de profonds impacts sur les habitudes alimentaires, ainsi que sur l'offre alimentaire disponible sur les territoires. A l'échelle planétaire, le monde connaît une transition nutritionnelle rapide (Rastoin, 2010) qui se caractérise selon le cadre conceptuel mis au point par Barry Popkin (Popkin, 2006). Cette transition est caractérisée par le passage d'une alimentation constituée de nombreux régimes locaux, dont la majorité sont riches en fibres et glucides complexes, avec une consommation importante de tubercules et de légumes, le tout associé à une vie physiquement active, à une alimentation plus homogène, marquée par les aliments transformés et ultra-transformés qui se caractérisent par de forts taux en sucre raffiné, sel et graisses animales saturées, mais aussi plus faible en fibres et à un mode de vie plus sédentaire. Cette transition nutritionnelle s'accompagne d'une transition épidémiologique, passant d'une phase de sous-nutrition à une phase où la surcharge pondérale et les maladies cardio-métaboliques liées à l'alimentation telles que le diabète de type II, l'hypertension artérielle, les maladies cardiovasculaires et certains cancers deviennent prépondérantes (Popkin, 2006 ; Omran, 1971).

L'archipel guadeloupéen, territoire insulaire aux multiples facettes, est un terrain privilégié pour étudier ces différents phénomènes. En effet, l'une de ses particularités est qu'il dépend à près de 80% des importations en ce qui concerne les produits alimentaires (Méjean et al., 2020 ; Colombet et al., 2022), dont la majeure partie transite par le port, infrastructure clé de ce territoire singulier (Rapinski et al., 2023). Cette forte dépendance aux produits alimentaires venant de l'extérieur, déconnectant le mangeur de l'origine du contenu de son assiette, amène de nouveaux questionnements concernant la prise en charge de la santé des populations guadeloupéennes. Mais cela concerne également le rôle identitaire et l'importance de «reterritorialiser» l'alimentation, déconnectée de son environnement géographique (Poulain, 2013).

En effet, l'importance des importations dans l'alimentation guadeloupéenne pourrait contribuer à homogénéiser les pratiques, standardiser les normes à la fois de production et de consommation mais aussi limiter grandement les particularismes locaux. Cependant, les travaux réalisés par Caroline Méjean et Zoé Colombet notamment sur le territoire guadeloupéen, tendent à nuancer ces hypothèses en montrant qu'il existerait quatre grandes typologies de mangeurs : le profil «traditionnel», le profil «en transition», le profil «moderne» et le profil «sain», soutenant l'idée que la Guadeloupe connaît une transition nutritionnelle rapide mais toujours en cours (Colombet, 2022).

Après avoir réalisé un état des lieux général de la littérature existante sur ces sujets dans la première partie de ce mémoire, je m'attarderai plus en détail sur le contexte de la Guadeloupe. L'alimentation dans ce territoire fait l'objet de différents travaux de recherche passés et en cours : je présenterai dans une seconde partie notre¹ terrain de recherche, matériau de ce mémoire qui s'inscrit dans ces sujets, au cours duquel nous avons tenté de répondre à deux questions simples : «*Que mangent les Guadeloupéens?*» et «*Pourquoi mangent-ils ce qu'ils mangent ?*». De manière plus académique, les différentes données recueillies sur le terrain, la revue de littérature et mon expérience personnelle m'ont conduite à me pencher sur la relation que les guadeloupéens entretiennent entre l'alimentation et la santé ainsi que les recommandations nutritionnelles, et dans quelles mesures ces dernières font parti des critères de choix de l'alimentation quotidienne. Je tenterai donc de répondre à différents questionnements tout au long de ce travail de recherche : la santé est-elle au cœur des décisions en termes de choix alimentaires au sein de la population guadeloupéenne ? l'alimentation dite «traditionnelle» en Guadeloupe répond-t-elle aux recommandations nutritionnelles définies par les différentes instances de santé publique ? Finalement, la nutrition est-elle une dimension importante et déterminante des représentations du «bien manger» en Guadeloupe ?

¹ Tout au long de ce mémoire, j'emploierai le pronom «nous» lorsque je voudrai parler de mes deux autres collègues avec qui j'ai effectué la totalité de mon terrain en Guadeloupe

Je suivrai donc trois grands axes de réflexion qui me permettront d'aboutir à mon questionnement et à mes hypothèses de recherche : 1) quels sont les différents facteurs de décision dans la prise alimentaire de la population guadeloupéenne, 2) quelle est l'importance accordée à la santé dans ces prises de décisions, et enfin 3) est-ce que ces différents facteurs concourent ou non à une alimentation saine du point de vue nutritionnel.

Partie 1 / REVUE DE LITTÉRATURE

INTRODUCTION

La boîte de conserve, le lait pasteurisé, le micro-onde, le congélateur, tout ceci nous semble aujourd'hui banal et fait partie de notre vie quotidienne sans que nous y fassions attention. De même, retrouver sur notre table de la sauce soja côtoyant un bol de guacamole le tout accompagné d'un mezzé libanais² ne nous choque pas outre mesure. Ceci est le résultat de nombreuses mutations et innovations, permettant au mangeur de se nourrir n'importe où, n'importe quand et surtout avec des produits venant des quatre coins de la planète. Les grandes industries agro-alimentaires contrôlent de plus en plus le système alimentaire mondial, et les chaînes de fast-food fleurissent sur tous les continents, faisant de l'alimentation un produit mondialisé.

La question de la santé apparaît centrale dans les nouveaux enjeux propres à la mondialisation de l'alimentation, notamment dans les territoires insulaires tels que la Guadeloupe, objet focal de notre étude. Cette dernière, soumise grandement aux importations et donc directement concernée par ces mouvements mondialisés, est touchée de plein fouet par les problématiques globales de santé publique. Dans cette partie, je propose un retour réflexif sur certaines grandes étapes de la mise en place d'une alimentation mondialisée et sur l'évolution de la situation des territoires insulaires au sein de ce phénomène.

² Le mezzé libanais est un assortiment de plats servis en même temps pour former un seul repas : il est généralement composé de 3 à 4 plats différents, mais cela peut aller jusqu'à 20 plats dans certains restaurants. Les recettes les plus emblématiques sont le *hummus*, les falafels ou bien le taboulé libanais.

Chapitre 1 / Penser le fait alimentaire à l'aire de la mondialisation : entre progrès, enjeux de reterritorialisation et insularité

1. Aux origines d'un système alimentaire mondialisé

Il convient avant toute chose de définir ce que l'on entend par «système alimentaire» : cette notion a été développée par le fondateur de l'économie agroalimentaire Louis Malassis, à la fin des années 1980. Ce dernier définit le système alimentaire comme «la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture» (Malassis, 1994). Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, de l'anglais *Food and Agriculture Organization of the United Nations*), le système alimentaire se définit comme un réseau complexe d'activités qui implique la production, la quantité, le traitement, le transport, la consommation et la disponibilité de produits alimentaires. Enfin si l'on s'en réfère à la définition de Rastoin et Gherzi, « un système alimentaire est un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions, financières, organismes publics et privés), localisés dans un espace géographique donné (région, état, espace plurinational) et, participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée » (Rastoin & Gherzi, 2010) : ainsi, l'alimentation est au cœur d'un système complexe mettant en relation différents acteurs et participant à la création de flux de biens et de services à travers le monde.

Le marché alimentaire mondial a pris une toute autre dimension suite aux grandes crises de l'histoire contemporaine ; d'abord avec la révolution industrielle naissant en Grande-Bretagne au XIX^{ème} siècle, mais aussi avec le développement du taylorisme dans les usines de fabrication automobiles, qui influencera par la suite les organisations des grandes chaînes de restauration rapide telles que McDonald's (Laporte, 2022)³.

³ LAPORTE Cyrille, 2022, «Cours de sociologie des organisations »

La production alimentaire devient alors dominée par un très petit nombre de puissances mondiales, qui contrôlent une large part du système alimentaire. En première ligne, les firmes des Etats-Unis, dont l'influence globale devient prépondérante. Après la Seconde Guerre Mondiale, les bouleversements s'accroissent grandement et affectent aussi la production alimentaire à destination des firmes de transformation agro-industrielle : une mécanisation toujours plus importante, l'apport de nouveaux intrants chimiques et par conséquent des économies d'échelle toujours plus fortes, induisent une croissance rapide de la taille des fermes et du rendement de ces dernières et réduisant considérablement la part de la population rurale (Barrat et al., 2017) : l'industrialisation massive de l'alimentation voit le jour.

Au niveau Européen, la Communauté européenne du charbon et de l'acier (CECA) voit le jour en 1951, suivie de la signature du Traité de Rome en 1957. Mais c'est en 1992 que la constitution de l'Union Européenne aura lieu, instaurant avec elle la libre circulation des hommes, la mise en place de gros accords commerciaux avec des puissances mondiales telles que la Chine et facilitant encore la mise en place de ce nouveau système alimentaire mondialisé (Rastoin, 2010) : l'alimentation s'impose alors au cœur des enjeux économiques, géopolitiques et sociaux du monde entier.

1.1 Penser le bien alimentaire dans sa «nomadité»

Le produit alimentaire devient nomade. Auparavant voué à être consommé rapidement, à ne pas durer dans le temps, on cherche à présent à proposer un produit qui puisse voyager plusieurs milliers de kilomètres sans bouger d'un millimètre. Dès 1790, Nicolas Appert développe la technique d'«appertisation» consistant à stériliser des produits par la chaleur en milieu anaérobie afin de conserver plus longtemps les aliments et leur conférer une certaine stabilité microbiologique (Fumey, 2007). Depuis, les innovations techniques visant à conserver toujours plus longtemps les aliments se sont multipliées de manière exponentielle : de la pasteurisation à la stérilisation ultra-haute température en passant par l'invention d'emballages toujours plus performants, l'industrie agro-alimentaire⁴ permet la diffusion d'une gamme de plus en plus importante de produits alimentaires à travers la planète.

⁴ L'expression industries agro-alimentaires est employée pour la première fois par Malassis dans les années 1970. Elle désigne «l'ensemble des entreprises transformant des produits, en général d'origine agricole, pour satisfaire les besoins alimentaires des consommateurs». (Margetic, 2014)

Autrefois réservé à une toute petite portion d'aliments, nous pouvons aujourd'hui retrouver n'importe quels produits carnés, végétaux, poissons, produits secs, sauces ou encore condiments dans les rayons de nos supermarchés (Fumey, 2007).

Les innovations passent aussi par le développement de nouveaux moyens de transporter ces aliments : dans les années 2000, associé au développement des pratiques numériques et de la dématérialisation des procédures de négoce international, le conteneur transforme le commerce de produits agro-alimentaires. Sur certains segments de marché, telles que les exportations fruitières, le conteneur est venu concurrencer les anciennes pratiques collectives.

En effet, jusqu'aux années 2000, la majorité des flux de fruits frais était expédiée via des cargos frigorifiques qui imposaient une organisation collective à l'expédition pour amener sur le quai suffisamment de marchandises pour assurer au navire affrété un taux de remplissage satisfaisant.

A partir de 2000, le conteneur gagne des parts de marché et concurrence ces anciennes modalités d'exportation (Foulquier, 2014). Lorsqu'il fallait réunir plusieurs dizaines de milliers de tonnes de produits pour espérer attirer un navire frigorifique, il n'en faut plus qu'une dizaine pour prétendre au conteneur. Ainsi, les plus petits exportateurs peuvent s'affranchir de la coopérative agricole et du terminal frigorifique, en profitant de la densité du maillage des lignes conteneurisées (Foulquier, 2007, 2013).

Tous ces changements ont entraîné un développement fulgurant de l'économie de marché et ont été accompagnés de changements socioculturels profonds : une urbanisation générale, l'acquisition du droit de travailler pour les femmes ou encore la mise en place de la journée continue dans les organisations (Rastoin, 2010). Le monde assiste alors aux prémices d'un modèle alimentaire agro-industriel tertiarisé.

1.2 L'avènement de l'industrie agro-alimentaire

Dans de nombreux pays, l'industrie agro-alimentaire s'impose au premier plan de l'industrie manufacturière, loin devant l'automobile.

En effet, elle rassemble plus de 600 000 entreprises et les cent premières firmes multinationales réalisent à elles seules près du tiers du chiffre d'affaires total de l'industrie agro-alimentaire mondiale (Rastoin, 2010 ; Fumey, 2007). Pour certains produits, comme les produits laitiers ultra-frais, les huiles, le sucre, les snacks, cet oligopole se réduit à une poignée de firmes qui se disputent toutes les parts du marché. A titre d'exemple, Danone la première entreprise française est au 12ème rang de ces puissances mondiales avec 17 milliards de dollars de chiffre d'affaires, loin derrière Nestlé le numéro un mondial, dont le chiffre d'affaires avoisine les 85 milliards de dollars (Rastoin, 2010).

La période des Trentes Glorieuses, les crises profondes et les disettes entraînées par les grands conflits mondiaux ont créé chez le consommateur une recherche d'abondance, une forme de frénésie alimentaire et de consommation de masse dont les industries-agro-alimentaires se sont saisi allègrement pour diffuser leurs produits, ces derniers perdant de plus en plus leurs propriétés gustatives, nutritionnelles et entraînant une standardisation des goûts, des textures et des odeurs (Fischler, 2001).

En parallèle de ce développement de l'industrie agro-alimentaire, les mouvements d'hygiénisme⁵ et la montée des considérations diététiques se développent en lien avec l'augmentation de la prévalence de certaines pathologies métaboliques comme le diabète de type II, l'hypertension artérielle et l'obésité. En 2017, près de 24% des décès à travers le monde étaient attribués à la malnutrition, associée à l'augmentation de ces maladies chroniques (Wang, 2019). Chaque année, ce sont environ 2,8 millions de décès qui sont attribués seulement à l'obésité ou au surpoids⁶, qui concernaient respectivement 671 millions et 1,3 milliards d'individus adultes en 2016 (Bentham, 2017). Ces chiffres considèrent également les individus dont la qualité de vie est grandement impactée par ces pathologies et leurs comorbidités.

⁵ Courant de pensée qui met en avant l'importance de la salubrité des villes, des bonnes pratiques sportives et alimentaires pour la santé. Elle se développe au XIXème siècle et soutient le développement des sciences en nutrition et de la diététique (source : définition du cnrtl)

⁶ WHO, 2017, *Obésité*. <https://www.who.int/news-room/facts-in-pictures/detail/6-facts-on-obesity> (consulté le 8/06/2023)

Le diabète de type II touchait environ 463 millions d'individus en 2019 (Saeedi et al., 2019), l'hypertension 1,278 milliards d'individus en 2019 (Zhou et al., 2021) et près de 19,3 millions de nouveaux cas de cancers furent détectés en lien avec ces maladies de l'alimentation en 2020 (Sung, 2021). Ces différents constats font naître de nombreux débats dans la sphère scientifique : ces produits issus de l'industrie agro-alimentaire sont-ils bons pour la santé humaine ?

1.3 L'apparition des aliments ultra-transformés dans les rayons des grandes surfaces

Depuis les années 70, on a pointé du doigt différents nutriments à tour de rôle, considérés comme étant néfastes pour notre santé : d'abord une diabolisation des matières grasses et du cholestérol, puis des sucres raffinés, du sel ou encore plus récemment du gluten.

Cependant, le problème ne résiderait peut-être pas dans la consommation d'un nutriment en particulier mais plutôt au niveau de la transformation alimentaire de ces produits, selon les recherches récentes du Docteur en Nutrition Anthony Fardet. En effet, selon lui, les populations les plus touchées par les maladies chroniques seraient celles qui consommeraient le plus d'aliments ultra-transformés. Dans son livre intitulé *Halte aux aliments ultra-transformés! Mangeons vrai*, il nous présente les risques liés à la consommation trop importante de ces aliments «ultra-transformés». Pour lui, «Apprendre à la population à manger sainement est un enjeu de santé publique crucial» (Fardet, 2017, p.23) et cela passe par la réduction drastique de la part de produits ultra-transformés dans les consommations des ménages.

Mais quelle est l'origine de ce terme ? Le concept d'«ultra-transformation» est apparu relativement récemment dans les travaux scientifiques : il a été diffusé par les travaux du chercheur brésilien Carlos Monteiro ainsi que son équipe, qui ont mis au point la classification NOVA (Monteiro et al., 2019).

Plutôt que de raisonner en terme de composition nutritionnelle, dans une perspective plutôt «réductionniste» de l'alimentation (Fardet, 2017) cet outil repose sur une classification des différents niveaux de transformation : le groupe 1 regroupe tous les aliments bruts ou peu transformés, le groupe 2 concerne les aliments dits «culinaires», le groupe 3 quant à lui représente les aliments transformés et le groupe 4, les aliments ultra-transformés (ANNEXE A).

Qu'est-ce qu'un aliment ultra-transformé ?

L'un des points communs aux aliments ultra-transformés est le fait qu'ils présentent une très longue liste d'ingrédients, dans laquelle nous avons du mal à retrouver l'ingrédient d'origine. L'utilisation de nombreux additifs, texturants et autres exhausteurs de goût est un autre signe indiquant que nous sommes face à un aliment ultra-transformé : le but des industriels est de simplifier au maximum la matrice des ingrédients, faisant perdre à l'aliment sa texture d'origine, ou bien encore de le rendre plus attractif pour le consommateur du point de vue organoleptique. Enfin, ce genre de produit fait souvent l'objet d'un marketing agressif, d'allégations de santé trompeuses et de packagings colorés (notamment pour les produits à destination des enfants). Les chips, les pizzas surgelées, les sodas, les bonbons, les plats préparés, les préparations à assembler, les gâteaux, sont autant d'exemples de produits plus ou moins présents dans nos caddies hebdomadaires et qui sont des produits ultra-transformés.

Ce type de produits, les aliments ultra-transformés, ne coûte pas cher à produire aux industries, et revient également peu cher à la vente. Ils touchent donc majoritairement les franges les plus défavorisées de la population, ce qui peut également contribuer à expliquer la prévalence de certaines pathologies telles que l'obésité et le diabète de type II au sein de ces classes sociales et contribuer de manière générale à attirer le consommateur (Fardet, 2017).

Nous l'avons vu, la tertiarisation du système alimentaire et la mondialisation des échanges a entraîné la diffusion massive d'une gamme toujours plus importante de produits, résultant d'une forme de standardisation de la production et des goûts.

Cependant, ces remarques sont à nuancer puisque plusieurs mouvements ont vu le jour, prônant un retour vers le local⁷ et remettant le terroir au centre des considérations du consommateur, de nouvelles considérations dont se sont emparés les géants de l'industrie agro-alimentaire.

2. L'alimentation mondialisée : Une perte des particularismes locaux ?

2.1 De la notion de métissage alimentaire

La notion de métissage alimentaire résulte du croisement de différentes cultures alimentaires, induit par cette mondialisation de l'alimentation. Le *Mole* mexicain rencontre la pizza italienne, le sushi japonais côtoie le fromage français et parfois ces cultures s'entremêlent pour ne former plus qu'une seule cuisine. Le métissage, contrairement aux notions d'acculturation et de transfert souvent utilisées lorsque l'on parle d'échanges interculturels, est un processus compris comme «un mélange dont il est impossible de dissocier les parties» (De Lima, Amselle, 2012). Lorsque nous parlons d'acculturation ou de transfert, nous ne voyons qu'un processus achevé, qui tend vers la «réification des cultures» (De Lima, 2014) et ces notions ne seront donc pas retenues dans notre travail. Selon Hélène d'Almeida-Topor, ce métissage alimentaire prendrait place à différents niveaux : dans un premier temps lors de l'arrivée d'un produit brut sur un nouveau territoire, ensuite lors de la réalisation d'un plat et enfin au moment du partage du repas en lui-même (De Lima, 2012). D'un autre côté, le concept de «créolisation de l'alimentation», développé par Laurence Tibère et Jean-Pierre Poulain notamment (Tibère, 2006 ; Poulain, 2012), serait complémentaire avec le métissage alimentaire puisqu'il concerne «un processus incluant de façon systématique de multiples métissages» (De Lima, 2012).

Ainsi, la cuisine mondialisée devient un mélange de saveurs qui circulent librement et sont réinterprétées par chaque culture qui cherche à se les approprier à sa guise (Fumey, 2007).

⁷ A prendre ici dans sa dimension polysémique

L'exemple en est avec la pomme de terre, issue à l'origine du bassin méso-américain et diffusée en Europe et en France au XVII^e siècle : au départ considérée comme de la nourriture pour cochons, car non panifiable comme le blé⁸, elle est aujourd'hui l'ingrédient principal de nombreuses recettes «traditionnelles» françaises : la tartiflette savoyarde, l'aligot aveyronnais ou encore le gratin dauphinois (Fumey, 2010 ; Poulain, 2013) .

La mondialisation est donc à l'origine de trois grands mouvements qui se mettent en place de façon simultanée : 1) la standardisation des produits et la perte de certaines particularités locales, 2) le développement de nouveaux modèles alimentaires issus d'un processus de métissage, et 3) la propagation de certains nombre de produits et de pratiques au quatre coin du monde, bravant les barrières culturelles (Poulain, 2013). Cependant, plusieurs mouvements naissent face à cette abondante offre alimentaire : le mangeur n'arrive plus à s'identifier au contenu de son assiette, et cherche à retourner vers une alimentation locale, du producteur au consommateur.

2.2 Du métissage de l'alimentation au repli sur le local

Aujourd'hui, un aliment parcourt environ 2500 km en moyenne avant d'arriver dans nos assiettes... En plus des émissions de gaz à effet de serre gargantuesques, cette multiplication des transports induit une quantité astronomique d'emballages plastiques visant à conserver l'intégrité des aliments, et une perte énorme de la qualité nutritionnelle des aliments en eux-mêmes. En effet, la teneur en nutriments d'un fruit par exemple commence déjà à réduire dès la cueillette, alors imaginons après plusieurs milliers de kilomètres de transport!⁹ Le choix des circuits courts, ou circuits de proximité, prend alors de plus en plus de place dans l'espace de prise de décision des mangeurs.

⁸ Le blé étant l'ingrédient de base du pain, qui était déjà présent sur toutes les tables françaises, lui octroyant donc le statut d'ingrédient de référence

⁹ EQUITERRE, 2022, *Kilométrages alimentaires : comment éviter que nos aliments voyagent*, <https://www.equiterre.org/fr/ressources/fiche-kilometrage-alimentaire>, 25 Aout 2022, Consulté le 20/07/2023

Depuis les années 2000, le terroir revient à la mode (Delfosse, 2011) : le mangeur est à la recherche d'authenticité, de produits bruts, de «vrais aliments», en opposition aux produits de l'industrie agro-alimentaires définis comme des objets culinaires non identifiés (OCNI) par Claude Fischler dans son ouvrage *l'Homnivore*.

En plus d'une surabondance de nourriture, le développement des supermarchés et la mondialisation du système alimentaire creusent encore davantage les inégalités sociales et accentuent le «double fardeau de la malnutrition» dans les pays en développement (Seferidi et al., 2022). Les firmes multinationales achètent chaque petit commerce, supprimant des emplois et centralisant l'économie. De plus, les agriculteurs des pays en développement, tels les producteurs de café et de cacao, dont la quasi totalité est exportée, sont payés une misère (OMS, 2019). Les circuits courts seraient donc un moyen de décentraliser l'économie et donc potentiellement de lutter contre la pauvreté (Humbert, 2008). Dans certains pays dits du Sud, les circuits courts sont des manières très informelles et difficiles à quantifier pour contribuer à l'économie du pays. Par exemple, de nombreux petits agriculteurs indépendants vont vendre leur production personnelle sur le bord des routes, et le prix sera alors très fluctuant : il sera fixé en fonction de l'acheteur lui-même et de ses capacités financières (Humbert, 2008). De plus, le prix sera également dépendant du lieu et des circonstances de vente. Enfin, certains travaux montrent que c'est «la nature de la relation sociale (réciprocité ou échange) qui détermine la valeur de la transaction et non uniquement la valeur marchande» (Humbert, 2008). Ainsi, les circuits de proximité informels comme celui-ci sont également vecteurs de lien social, d'échanges, mais difficiles à encadrer du fait de l'immense fluctuation des prix.

D'un autre côté, certains mouvements populaires et associations se mettent en place, comme Slow Food fondée en 1986 par Carlo Petrini, et cherchent à lutter contre la standardisation des goûts tout en protégeant une «agriculture paysanne, locale et durable» et prônent également plus de solidarité à l'échelle de la planète entière (Helson, 2018). Les marchés de proximité, les petits primeurs et marchands de produits locaux deviennent de plus en plus attractifs pour le consommateur.

Les produits de ces circuits de proximité sont associés à davantage de transparence, moins d'utilisation d'intrants chimiques et sont donc considérés comme dignes de confiance. Néanmoins, bien que dans certains pays du Sud les circuits de proximité permettent à une plus grande partie de la population de se nourrir, manger local dans les pays développés se révèle difficile pour une large partie de la population, notamment en France où la part du budget allouée à l'alimentation est passée de 35% en 1960 à 20% en 2014¹⁰.

Manger en circuit-court et modifier la structure économique du système alimentaire dans sa globalité reposeraient donc sur plusieurs conditions : une redynamisation du secteur agricole, un prix plus élevé pour chaque aliment, la volonté chez les mangeurs de passer plus de temps à préparer les repas et une organisation de l'espace plus équilibrée des territoires agricoles (Rastoin, 2010 ; Humbert, 2008). Tout ceci sans compter sur les grandes industries agro-alimentaires qui se sont emparées de ce retour vers le local pour mettre en place des produits estampillés «terroir» et développer une nouvelle forme de marketing : le marketing territorial.

2.3 Les stratégies de relocalisation des industries agro-alimentaires

«Mais c'est surtout une erreur de croire que les particularismes nationaux et régionaux disparaissent aussi rapidement. Ils sont encore très forts et les sociétés transnationales de l'alimentation sont contraintes de les prendre en compte».

(Poulain, 2013, p.20)

A travers cet extrait tiré de l'ouvrage *Sociologie de l'alimentation*, Jean-Pierre Poulain souligne bien les enjeux auxquels doivent répondre les grandes firmes agro-alimentaires à travers le monde. Offrir une gamme de produits complètement standardisés, sans prendre en compte les particularismes nationaux et l'ancrage au territoire est voué à l'échec. Comment s'adapter au mieux à la demande croissante de produits locaux, du terroir ?

¹⁰ INSEE, 2015, *Cinquante ans de consommations alimentaires : une croissance modérée, mais de profonds changements*, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>, 09/10/20215, consulté le 25/07/2023

Comment regagner la confiance du consommateur, suite aux nombreuses critiques des aliments ultra-transformés et à la crise du COVID 19, qui a poussé une grande partie de la population à se recentrer sur le contenu de son assiette ?

En France, tout le système ne repose pas entre les mains des firmes multinationales. Il subsiste encore de nombreuses petites et moyennes entreprises (PME) et très petites entreprises (TPE), souvent des commerces spécialisés comme les boucheries, les boulangeries, les fromageries, etc. qui compensent leur manque de poids économique par la valorisation d'un fort «ancrage territorial» et qui proposent des produits «du terroir», «locaux» (Rastoin, 2010). Ces lieux d'achats fonctionnent notamment grâce au développement d'un «tourisme de bouche», autour duquel se construit tout un imaginaire associé à une qualité des produits d'antan et une paysannerie oubliée¹¹. Le mangeur, grâce à l'achat d'un de ces produits, ramène avec lui une fraction de terroir.

Ainsi, grandes, moyennes et petites entreprises agro-alimentaires se côtoient sur le marché et forment cet «oligopole à frange¹²» décrit par l'ingénieur agronome Jean-Louis Rastoin (Rastoin, 2010). Les plus influentes d'entre elles se tournent donc vers des bassins de production plus proches du consommateur : Danone par exemple, a choisi de s'associer avec une PME située dans le Calvados pour développer sa marque «Les 2 Vaches» (Margetic, 2014). Les produits à plus forte valeur ajoutée de la marque Priméale quant à eux sont issus de productions françaises, suite au rachat par l'entreprise de plusieurs PME existantes ayant déjà une forte identité territoriale et usant ainsi d'une stratégie d'image forte : nous sommes face à une «reconquête du local» par ces industries. (Margetic, 2014). De plus, la vente de certains produits arborant des labels de qualité tels que les appellations d'origine protégée (AOP) et les appellations d'origine contrôlée (AOC) devient un atout non négligeable : la nature même de ces labels repose sur l'enracinement dans le territoire, lié à des savoirs-faires délimités dans une certaine zone géographique et renforçant de ce fait la typicité du produit (Margetic, 2014).

¹¹ BESSIERE Jacinthe, 2022, «Cours de Sociologie de l'Alimentation»

¹² Marché dans lequel existe une concurrence imparfaite entre un petit nombre de grandes entreprises, ce qui forme l'oligopole, et une multitude de petites entreprises dans une situation proche de la concurrence

Nous avons pu voir que l'alimentation est au cœur de plusieurs dynamiques liées à la mondialisation : entre standardisation, diversification ou encore ancrage territorial, l'aliment à présent objet nomade devient la cible de nouveaux enjeux. Mais qu'en est-il dans les territoires insulaires, aux caractéristiques si particulières ? Comment ces territoires s'inscrivent-ils dans ce processus de globalisation des échanges ?

3. Territoires insulaires et mondialisation : Entre proximité et éloignement

3.1 Éléments de définitions

« L'île est profondément paradoxale, ambivalente. Tout se change en son contraire. De là vient qu'il est si difficile d'en saisir l'essence, de la définir, de la fixer. On oscille constamment entre la «banalité de base» et l'indicible. Quand on croit l'avoir bien cernée on la voit qui s'éloigne : certaines îles sont mal amarrées ; ce sont des bateaux qui dérivent et vous échappent »

Anne Meistersheim, 1988, p. 108

Il convient avant toute chose de tenter de définir ce que l'on appelle «territoire insulaire», bien que ce concept désigne bon nombre d'objets différents à travers la littérature. Le concept d'insularité est issu du latin *insula*, qui signifie «île». Le territoire insulaire est donc relatif à une île, ou un archipel. L'île peut être définie simplement comme un territoire entouré d'eau, et donc par définition un territoire isolé, éloigné, enclavé¹³. Le concept d'«iléité» développé par Moles en 1982, renvoie davantage à une réalité sociologique et anthropologique. Plus qu'une simple singularité géographique définie par le concept d'insularité, l'iléité englobe tout un système de représentations, de valeurs et un imaginaire propre aux habitants des territoires insulaires. Il le définit comme «un mode d'existence propre aux îles, ensemble de représentations et d'affects concourant à une forme d'identité insulaire» (Moles, 1984, p.283).

¹³ Territoire difficile d'accès, à l'écart

Une relation dynamique se crée entre l'espace insulaire et le peuple qui y vit. L'éloignement du lieu, son enclavement, contribue à nourrir un imaginaire autour de la quiétude, du bonheur, de la paresse, un lieu quasiment mystique où il fait bon vivre (Pelletier, 2005). L'île a cette capacité à représenter un «ailleurs, un lieu résolument autre auquel l'imaginaire par sublimation confère différentes vertus» (Mercier, 1990). Ainsi, il est un objet pluriel car l'identité insulaire se construit aussi à travers le regard de l'«Autre», «celui qui colonise», par contraste et oppositions.

Le Japon par exemple est une île, au même titre que la Réunion ou la Martinique. Cependant elles englobent des réalités sociales, économiques et politiques bien différentes. En effet, Le Japon a son fonctionnement propre et ne connaît pas de situation de dépendance vis-à-vis d'un Etat continent. Dans ce cas en particulier, cette relation de dépendance à un État anciennement colonisateur induit une tout autre perception de l'espace, de la relation des hommes à leur territoire et des mouvements politiques, sociaux et économiques qui s'y déroulent. C'est sur ce dernier cas que nous axerons notre réflexion, en nous penchant sur les particularités des îles dépendantes à une métropole, et plus particulièrement le cas des Antilles françaises.

3.2 L'île, un territoire marginalisé qui s'inscrit de plus en plus dans un système mondialisé

A partir du XXème siècle, avec l'industrialisation et la division du travail, l'économie et les grands centres de décisions se centralisent, si bien que les petites économies insulaires sont davantage mises à l'écart des grands circuits économiques mondiaux. Leurs activités ne sont plus concurrentielles, et beaucoup d'îles, notamment dans les Antilles, connaissent donc une forte exode rurale chez les plus jeunes, les vidant de leur «force vive» (Mercier, 1990). Selon Jean Crusol, les marchés insulaires présentent différents points communs : un éloignement et un isolement, une taille du marché réduite, des entreprises avec peu de poids économique, des économies d'échelle restreintes, un coût de stockage élevé et la structure en oligopoles des marchés (Crusol, 2004).

La notion d'éloignement à la métropole, à comprendre comme «l'existence d'une distance conséquente séparant les territoires ultra-marins des grands marchés» (Hoarau, 2021), induit *de facto* une dépendance forte à ces marchés, tant pour ses débouchés que pour ses approvisionnements. De plus, les frontières maritimes de ces territoires nécessitent l'utilisation de transports de marchandises particuliers tels que les transports maritimes ou encore aériens (Marzin et al., 2021 ; Angeon et Saffache, 2008). Ces modes de transports, souvent liés à des oligopoles, induisent des surcoûts conséquents, qui se répercutent à la fois sur la plus-value réalisée par les entreprises, le niveau de productivité mais aussi le coût final du produit.

Sur les produits alimentaires, objet qui nous intéresse particulièrement ici, les prix à la consommation sont de 42% plus élevés en Guadeloupe en 2022 par rapport à la France métropolitaine¹⁴. Les inégalités se retrouvent également dans la part allouée à la recherche et aux innovations. Les entreprises ultra-marines manquent de compétitivité par rapport à leurs consoeurs métropolitaines car elles sont éloignées des «effets d'agglomération» (Hoarau, 2021). En effet, les entreprises situées sur ces territoires insulaires font face à une moindre spécialisation de la main d'œuvre, à des infrastructures moins modernes et performantes et à une moindre densité au niveau de l'emploi par exemple. Le constat est donc que la part de l'emploi allouée aux innovations et l'accès aux nouvelles technologies reste limitée dans les territoires ultra-marins, ce qui réduit grandement la compétitivité des entreprises et les rend moins attractives pour de jeunes chercheurs. De plus, la majorité de la recherche repose sur des instances publiques, du fait d'un système financier peu adapté et développé pour accompagner les entreprises privées (Hoarau, 2021).

Héritage de leur passé colonial, les petites économies insulaires sont souvent spécialisées dans un nombre très réduit de productions vouées à être exportées car les grands marchés mondiaux recherchent des quantités importantes de produits standardisés (Pierre-Justin, 2022) : La culture de la banane ou encore de la canne à sucre, comme nous le verrons plus en détail ultérieurement pour le cas de la Guadeloupe, en sont un parfait exemple.

¹⁴ INSEE, 2023, En 2022, les prix restent plus élevés dans les DOM qu'en France métropolitaine, en particulier pour les produits alimentaires, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7648939>, 11/07/2023, consulté le 20/07/2023

Ainsi, l'espace agricole est réduit en mono-cultures, et ces territoires peinent à développer un modèle agricole plus écologique, durable et qui proposerait des aliments locaux et sains à leurs populations.

La littérature abondante (Moles, 1982 ; Bonnemaïson, 1990 ; Bernardie-Tahir & Taglioni, 2005 ; Pelletier, 2005) et l'imaginaire collectif inscrit l'île dans cette discontinuité et cette rupture avec le reste du monde, à l'image de l'île déserte sur laquelle Robinson Crusoé se retrouve pris au piège. Mais l'île est aujourd'hui tout à fait actrice du système mondialisé, notamment grâce aux nouvelles technologies en termes de moyens de transport aériens et maritimes.

Un nouveau concept voit le jour, «l'hypo-insularité», et rend justement compte de ce nouveau statut de l'île, dont les frontières maritimes ne sont plus un obstacle imperméable au reste du monde (Nicolas, 2005). Par exemple concernant le transport maritime, bien qu'il prenne plus de temps, il permet surtout de transporter un nombre beaucoup plus important de marchandises. En effet, quand un camion ou un train ne peut livrer qu'une centaine de tonnes de marchandises, un porte-conteneur peut en livrer plusieurs milliers, et ce pour un coût largement inférieur (Nicolas, 2005). En effet, ceci pourrait expliquer le volume des importations en Guadeloupe et Martinique par exemple. De ce fait, le fait d'importer des marchandises depuis l'Europe est devenu beaucoup plus avantageux pour les entreprises de la grande distribution plutôt que de s'approvisionner auprès des producteurs locaux, et ce, malgré l'existence de l'octroi de mer, une taxe qui s'applique à toutes les importations de biens et aux livraisons de biens faites «à titre onéreux, par des personnes qui y exercent des activités de production»¹⁵.

Les territoires insulaires représentent donc des objets tout à fait singuliers à appréhender. Leur isolement et leur éloignement du continent en font des terrains propices à la construction d'un imaginaire collectif.

¹⁵ douane.gouv, 2020, fiscalité douanière dans les départements d'Outre-Mer, <https://www.douane.gouv.fr/fiche/fiscalite-douaniere-dans-les-departements-doutre-mer>, 09/07/2020, consulté le 25/07/2023

Les sociétés qui peuplent ces terres, héritiers d'une l'histoire complexe où s'entremêle colonisation, migrations diverses et métissages, se sont construit une identité forte. Leur inscription dans une mondialisation croissante se définit à la fois par leur marginalité et leur intégration de plus en plus importante.

Autrefois synonyme de terres lointaines et recluses, ces territoires insulaires sont à présent parfaitement inscrits dans cette dynamique d'échanges mondiaux.

CONCLUSION DU PREMIER CHAPITRE

Le fait alimentaire est un objet particulièrement intéressant pour aborder les dynamiques de mondialisation des échanges. Des débuts de l'appertisation au XVIIIème siècle en passant par l'invention du conteneur frigorifique, l'aliment devient objet nomade, transite et se transforme au gré des cultures qui le rencontrent. Il en vient même parfois à perdre son essence, à force de transformations, reformulations et restructurations par les entreprises agro-alimentaires. L'alimentation devient alors surabondante, enrichie, et entraîne avec elle le développement de nouvelles maladies métaboliques telles que l'obésité et le diabète de type II : alimentation et santé deviennent incontestablement liées. De plus, le mangeur est face à une offre alimentaire infinie, résultat d'innovations quotidiennes et soumis à un marketing agressif. La proximité avec le producteur, la reconnection avec le produit brut tel qu'il sort de la terre, apparaît comme une nouvelle quête d'identité et une manière de reprendre le contrôle sur sa santé : car comme le disait si bien Hippocrate dès le IVème siècle av. J.C, «Que ta nourriture soit ta première médecine».

Les territoires insulaires ne sont pas épargnés par ces mouvements de globalisation de l'alimentation : dépendance aux importations, monocultures, disparition de certains fruits et légumes locaux, développement rapide des maladies métaboliques liées à l'alimentation, tout ceci en fait un objet d'étude particulièrement intéressant. Après avoir mis en place dans ce premier chapitre les grands traits du cadre dans lequel nous évolueront tout au long de ce travail, focalisons-nous à présent sur le territoire insulaire qui nous intéresse en particulier : la Guadeloupe.

Chapitre 2 / Penser le fait alimentaire à l'aire de la mondialisation : le contexte particulier de la Guadeloupe

1. Présentation du territoire

La Guadeloupe : entre plages paradisiaques et forêts luxuriantes, «l'île papillon» a de tous temps stimulé l'imagination des penseurs, littéraires, artistes et autres chanteurs. Lorsqu'il aborde ses côtes en 1493, Christophe Colomb la nomme ainsi, s'inspirant du monastère de Santa Maria de Guadalupe d'Estrémadure (Abenon, 1993). Dans ce chapitre, je m'attacherai à présenter les différentes particularités du territoire. Je présenterai ensuite son profil socio-démographique, puis terminerai sur un panorama général de l'alimentation en Guadeloupe : ce qu'on y produit, ce qu'on y mange, et les enjeux actuels de santé liés aux profondes mutations induites par les transitions nutritionnelles, démographiques et épidémiologiques.

1.1 Particularités géographiques

La Guadeloupe, ou *Gwadeloup* en créole, se situe dans les Caraïbes, au cœur de l'archipel des Petites Antilles. Plus précisément, elle se trouve à 6200 km à l'ouest de la France métropolitaine, à 600 km des côtes de l'Amérique du Sud et à 2 200 km de la Floride. C'est une région et un département français, faisant partie des régions et départements d'Outre-Mer. Elle est appelée «île papillon» du fait de la forme particulière de ses deux îles principales : en effet, elle est composée de Basse Terre, à l'Ouest, et de Grande Terre, à l'Est, ces deux parties étant séparées par un bras de mer très étroit appelé «la rivière salée» (Figure 1).

Sa superficie totale est de 1 628 km², sans prendre en compte la multitude d'îles qui composent l'archipel guadeloupéen et dont six sont habitées (Marie-Galante, l'archipel des Saintes, la Désirade). Au 1er Janvier 2020, 383 600 personnes résident en Guadeloupe, selon les données de l'INSEE¹⁶.



Figure 1. Carte de la Guadeloupe

Source : <https://atlas-caraibe.certic.unicaen.fr> © Atlas Caraïbe, AREC - RICAE.

Au niveau de la Guadeloupe dite continentale, les différences entre Basse Terre et Grande Terre sont nombreuses : en Basse Terre, la végétation est luxuriante, la terre est volcanique, du fait de la présence de la Soufrière qui culmine à près de 1467 mètres d'altitude.

¹⁶ INSEE, 2023, *L'essentiel sur... la Guadeloupe*, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4481456>, 31/01/2023, consulté le 27/07/2023

De ce fait, les plages sont constituées de sable noir, ce qui rend les paysages en Basse Terre si particuliers. De plus, nombreuses sont les rivières et cascades qui sillonnent cette partie de l'île de part en part (Figure 2).

Dans un autre registre, les paysages de Grande Terre correspondent à tout l'imaginaire autour de «l'île paradisiaque» : eaux transparentes, plages de sable blanc, ensoleillement quasi permanent (Figure 2). Les deux parties de l'archipel sont donc très différentes sur le plan de la végétation, de la faune et de la flore.



Une des chutes précédant la chute Moreau, 11/06/2023, commune de Goyave, Basse Terre (source : Marie Belin)



Plage de l'îlet du Gosier, 01/05/2023, commune du Gosier, Grande Terre (source : Marie Belin)

Figure 2. Photographies de Basse-Terre et de Grande Terre

De manière générale, l'archipel jouit d'un climat tropical tempéré, avec une moyenne d'environ 27°C. Contrairement à la métropole, on distingue deux saisons principales : la saison sèche, qui s'étend de janvier à juin et que l'on appelle «carême», et la saison humide que l'on appelle «hivernage» qui court de juillet à décembre. L'archipel est aussi soumis aux cyclones, qui passent généralement au mois d'août et de septembre¹⁷.

La Guadeloupe est donc un territoire aux paysages variés, présentant une faune et une flore exceptionnelles. Entre les champs de cannes qui s'étalent à perte de vue pour la Grande Terre et les immenses bananeraies en Basse Terre, les paysages de l'île et sa situation socio-économique sont aussi le reflet de son histoire riche et complexe.

1.2 Contexte socio-économique guadeloupéen

Les Antilles françaises, et plus particulièrement la Guadeloupe, présentent un indice de développement humain (IDH)¹⁸ particulièrement élevé relativement aux territoires voisins. En effet, cette dernière se trouve à la 38ème place dans le classement mondial de l'IDH en 2010 (à titre de comparaison, la France métropolitaine se trouve à la 20ème place). Ce fort IDH a connu une augmentation importante entre 1990 et 2010, corrélé à l'augmentation rapide du niveau d'éducation de la population. Le produit intérieur brut quant à lui est l'un des plus élevés de la région Caraïbe : les revenus des Guadeloupéens deviennent plus importants, ce qui peut s'expliquer par la revalorisation du salaire minimum ou encore le montant des aides sociales devenues équivalentes à ceux de la France hexagonale (Colombet, 2020). Cependant, le niveau de vie général¹⁹ reste inférieur à celui de la France hexagonale : la crise financière de 2009, dont les répercussions ont été particulièrement fortes en Guadeloupe, tend à maintenir cet écart (Desse, 2012).

¹⁷ Christian Girault, *Guadeloupe*, <https://www-universalis-edu-com.gorgone.univ-toulouse.fr/encyclopedie/guadeloupe/>, consulté le 25/07/2023

¹⁸ Indice calculé chaque année dans le but d'évaluer le niveau de développement d'un pays en se fondant sur d'autres facteurs que ceux purement économiques. Il prend en compte trois facteurs : l'espérance de vie à la naissance, le niveau d'éducation et le revenu national brut par habitant

¹⁹ Équivalent au revenu disponible par unité de consommation

Ce territoire fait parti des régions les plus pauvres de France, avec un niveau de vie équivalent à 11 950 € par unité de consommation et par an en 2010 (toujours à titre de comparaison, le niveau de vie au niveau de l'Hexagone était de 19 550 €)²⁰.

Au niveau du taux de pauvreté, près de 34,5% de la population vit en dessous du seuil national. Ce taux de pauvreté touche particulièrement les chômeurs, les ménages les plus jeunes et les familles monoparentales²¹.

Ce taux de pauvreté important est corrélé au recours à des aides sociales. Dans les Antilles, la part des ressources des ménages issue des aides sociales est plus importante que dans l'Hexagone (Colombet, 2020). En 2018, près d'une personne sur cinq était couverte par le Revenu de Solidarité Active (RSA) contre à peine 5% de la population en France hexagonale. En définitive, les revenus sociaux représentaient près de 36% du revenu moyen guadeloupéen.

Le manque d'emploi et le fort taux de chômage induisent de nombreuses différences de niveau de vie et des inégalités sociales avec le France hexagonale. En 2019, près d'un Guadeloupéen sur cinq était au chômage, contre 8% dans l'Hexagone (Colombet, 2020). Ce fort taux de chômage peut aussi être lié à la précarité du travail, liée aux contrats à temps partiels ou au sous-emploi.

Concernant le niveau d'éducation, près de 22% des Guadeloupéens âgés de 15 ans ou plus possède un diplôme d'études supérieures, alors que près de 40% de cette même tranche d'âge n'est pas ou peu diplômé (en France hexagonale, ce taux s'élève à un peu plus de 27%)²².

En parallèle de ces nombreuses inégalités sociales et du niveau de vie de la population guadeloupéenne, le coût de la vie se révèle également très élevé. Ceci s'explique tout d'abord par une production locale très faible par rapport aux consommations de produits importés. En 2015, le niveau général des prix à la consommation était environ 13% plus cher que dans l'Hexagone (Colombet, 2020).

²⁰ INSEE, 2023, *L'essentiel sur... La Guadeloupe*, 31/01/2023, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4481456#consulter>, consulté le 27/07/2023

²¹ INSEE, 2023, *L'essentiel sur... La Guadeloupe*, 31/01/2023, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4481456#consulter>, consulté le 27/07/2023

²² INSEE, 2023, *L'essentiel sur... La Guadeloupe*, 31/01/2023, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4481456#consulter>, consulté le 27/07/2023

D'un autre côté, la part consacrée à l'alimentation dans les budgets des ménages est automatiquement plus élevée. Elle est de 25% dans les ménages les plus pauvres et de 16% dans les ménages les plus aisés, contre respectivement 20% et 17% dans l'Hexagone (Méjean et al., 2020). Certains mouvements sociaux, dont la grève de 2009, dénoncent cette cherté de la vie : cette dernière faisait suite à la crise pétrolière de 2007 qui a entraîné une forte augmentation des prix à la consommation (Desse, 2012). L'écart des prix de l'alimentation avec la France hexagonale se creuse encore, puisqu'entre 2010 et 2015, il est passé de 21% plus cher à 33% plus cher (Méjean et al., 2020). Un «bouclier qualité-prix» a été mis en place en 2012 par les pouvoirs publics, justement pour lutter contre la vie chère, notamment dans les territoires ultra-marins français. Cependant, les effets sur les contraintes des budgets des ménages n'ont pas encore été évalués (Colombet, 2020).

Les particularités géographiques, sociologiques et économiques du territoire guadeloupéen sont avant tout un héritage du passé tumultueux de ce territoire, entre colonisation, esclavagisme et dépendance aux importations. Ainsi, le système alimentaire guadeloupéen permet d'éclairer ces différentes dynamiques par un acte ordinaire, manger, et de les lier aux problématiques contemporaines d'agro-écologie, de systèmes alimentaires durables et de problèmes de santé publique, liés en partie aux systèmes agricoles guadeloupéens, à l'étroitesse du territoire et à la diffusion importante des produits ultra-transformés et des grandes surfaces.

2. Manger en Guadeloupe

2.1 Un paysage agricole diversifié, héritage d'un passé colonial fortement ancré

Le façonnage du paysage agricole débute dès la période précolombienne, caractérisée par la pratique majoritaire de la chasse, de la pêche et de la cueillette, ainsi que le développement de la technique d'agriculture itinérante sur brûlis²³ (Benoît, 1999).

²³ «Mode traditionnel extensif de mise en valeur consistant à abattre et brûler la forêt d'une parcelle pour la mettre en culture puis à l'abandonner pour permettre la reconquête forestière. La forêt, coupée, brûlée, puis replantée en espèces nourricières, fournit la part d'alimentation végétale indispensable aux communautés rurales qui pratiquent l'abattis» (géoconfluence, 2005) .

Dès le XVIème siècle, l'arrivée des premiers colons en Guadeloupe marque le début de l'agro-export : d'abord majoritairement pour le cacao et le tabac, puis le sucre de canne, dont les Européens sont friands, la vanille et le café (DEAL, 2021).

Ce dernier est même sacré meilleur café du monde lors de l'Exposition Universelle de 1900, le plaçant au rang de produit d'exception et très recherché par la société bourgeoise européenne (Demene, 2013). L'export de rhum et de bananes n'arrivera que plus tard, à partir du XXème siècle.

D'un point de vue paysager, la Guadeloupe présente une variété de qualités de sols, de végétations et d'expositions météorologiques, ce qui implique différentes mises en valeur agricole (Figure 3) : en Grande Terre par exemple, le sol est majoritairement corallien, argileux, et était historiquement employé pour la culture de la canne à sucre, bien qu'elle abrite aussi certaines petites cultures de diversification²⁴. Dans les Grands Fonds, une zone plutôt vallonnée, sont cultivés des melons et des produits de maraîchage. Concernant Basse Terre, couverte par de nombreuses forêts et présentant un relief important, les zones agricoles s'étendent seulement entre le littoral et les flancs de la chaîne volcanique qui la traverse de part en part. La côte sous le vent, qui s'étend de Vieux Fort à Deshaies, abrite plutôt des cultures d'exportations et un peu d'élevage, du fait qu'elle soit plus abrupte et présentant un taux de pluviométrie plus faible. La côte au vent qui lui fait face, qui court de Petit Bourg à Trois-Rivières, présente majoritairement des sols fertiles et un climat humide, propice à la culture de la banane, de la canne à sucre ainsi qu'un peu de maraîchage et d'horticulture.

Enfin concernant les dépendances, Marie-Galante est plutôt spécialisée dans la culture de la canne à sucre avec une petite part d'élevage bovin et porcin tandis que la Désirade ou les Saintes, quant à elles, sont peu exploitées pour l'agriculture (Marzin, 2021).

²⁴ Tubercules et racines (patates douces, ignames, madères), légumes (christophines, tomates, choux), fruits (maracudjas, mangues) etc.

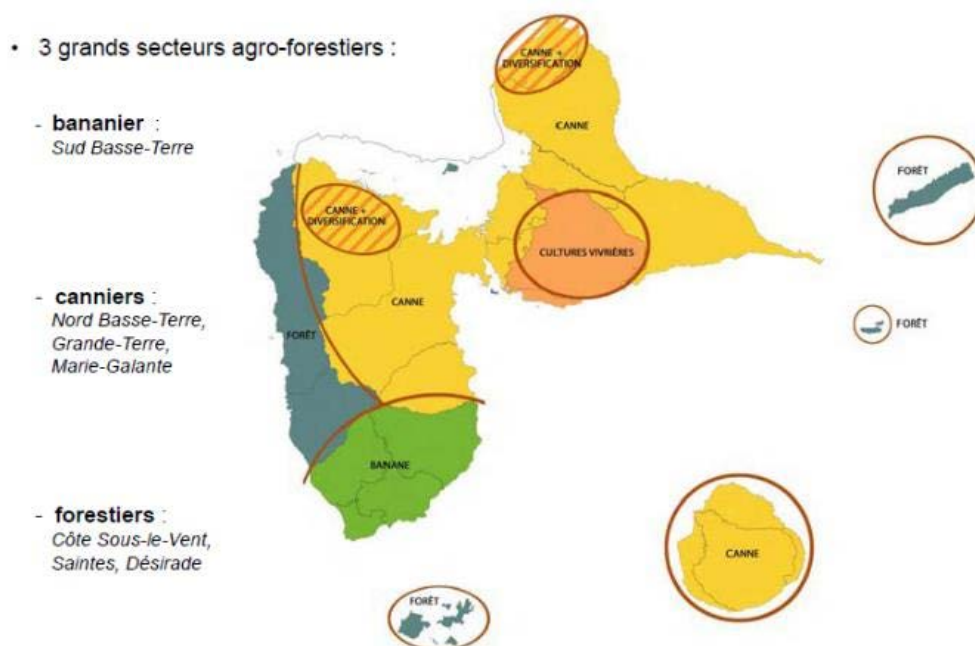


Figure 3. Carte des grands secteurs agro-forestiers de Guadeloupe

Source : <http://www.guadeloupe.developpement-durable.gouv.fr/atlas-des-paysages-a1230.html>

A propos des filières d'élevage, la Guadeloupe présente encore des inégalités de développement, bien que de nombreuses subventions soient mises en place pour les structurer. La filière bovine reste l'une des moins structurées, avec une majorité de bêtes élevées par des agriculteurs peu formés et en quantité marginale (Rasse et al., 2018). À l'inverse, la filière porc est plutôt bien structurée, et bien qu'elle soit concurrencée par la viande de porc importée, elle contribue à couvrir les besoins de la population guadeloupéenne (Marzin, 2021). Concernant la volaille, viande la plus consommée avec près de 30 kg par personne et par an, la structure de la production manque encore de transparence, tout comme pour la production d'œufs (Marzin, 2021). Le secteur de la pêche quant à lui, présente différentes contraintes : tout d'abord, des navires souvent vétustes et peu performants, ainsi qu'une population d'actifs vieillissante. De plus, les pêcheurs se retrouvent confrontés à la disparition de certaines espèces et à des réglementations toujours plus strictes (Weiss et al., 2020).

La pêche en Guadeloupe reste donc une pratique artisanale et multi-spécifique (Marzin, 2021), mais toujours profondément ancrée dans les pratiques quotidiennes des guadeloupéens, d'autant plus dans certaines parties de l'archipel dont les Saintes, où la pêche représentait le premier moyen de subsistance de ses habitants.

Le paysage agricole guadeloupéen est aussi fortement marqué par son histoire coloniale. Dès le XVII^{ème} siècle, l'agriculture se développe dans le but de satisfaire les besoins de la métropole : les cultures de ce territoire sont donc aujourd'hui encore marquées par une spécialisation forte, que l'on retrouve à travers les monocultures destinées exclusivement à l'exportation (la banane, le café, la muscade, l'indigo et la canne à sucre par exemple). Ainsi, les filières de la canne à sucre et de la banane, qui représente aujourd'hui 27% de la production agricole totale en Guadeloupe, sont les plus structurées quatre Sociétés d'Initiative et de Coopérations Agricoles (SICA) pour la production de canne, et une organisation de producteurs de bananes) et ont donc un accès aux aides facilité (Marzin, 2021 ; Joly, 2010).

De manière caricaturale, on observe donc d'un côté de grandes exploitations formalisées, en monocultures, qui dominent le secteur agricole en termes de volume produit, d'accès aux aides publiques ou encore de surfaces occupées, et de l'autre côté, la subsistance de petites exploitations informelles utilisant plutôt une main d'oeuvre familiale et destinées à des productions de fruits, légumes et tubercules. Ce type d'exploitations reste exclu de la plupart des dispositifs d'aides de l'État et sont encore marginalisées par rapport aux autres cultures (Marzin, 2021).

Ce genre d'agriculture familiale répond à différents besoins : maximiser l'utilisation des plus petites surfaces exploitables, satisfaire les besoins alimentaires du cercle familial et avoir une meilleure gestion des aléas sanitaires et climatiques (Angeon et Saffache, 2008).

Zoom sur : les *bitasyons*, ou jardins créoles

C'est une petite parcelle attenante aux maisons individuelles, plutôt présente dans les zones rurales. Il est défini comme «créole» car héritier des cultures précoloniales et coloniales. Historiquement, le jardin créole se construit en opposition à la géométrie et à l'ordre imposé dans les plantations. Ce modèle agricole consiste en un joyeux amas de différentes espèces végétales cohabitant ensemble et formant une impression de «fouillis». Souvent décriés, qualifiés de «fragiles» ou «inadaptés», en raison d'un passé colonial qui présente le modèle géométrique et organisé de la plantation comme la «vitrine de la réussite économique des îles françaises de la Caraïbe» (Lemoigne, 2019), ce type d'agriculture permet avant tout une auto-production raisonnée et se retrouve aujourd'hui érigé comme un exemple d'agro-écologie.



Exemple de jardin créole (source : Marie Belin)

Cette marginalité des systèmes agricoles familiaux, des jardins créoles ou de certaines productions de diversification, se définit avant tout sur des critères de «non-compétitivité» de la production sur les marchés internationaux et d'un héritage mixte alliant éloignement de la métropole, système économique des plantations et insularité (Lemoigne, 2019).

2.1.1 La «saga chlordécone»

La question du chlordécone est importante à prendre en compte lorsque l'on se penche sur le système alimentaire guadeloupéen, tant il a été (et est toujours) l'objet de nombreuses controverses (ANNEXE B). Le décachloro-octahydro-1,3,4-méthéno-2H-cyclobuta[a,d]-pentalen-2-one, ou chlordécone, est une molécule organochlorée découverte pour la première fois aux Etats-Unis dans les années 50 par la société *Allied Chemical Corporation* (Vannière, 2009).

L'objectif de cette molécule est de lutter contre le charançon, un parasite qui s'attaque notamment aux bananiers (Vilardebo, 1974). Il est commercialisé pour la première fois en 1952, sous le nom de Kepone (Vannière, 2009). Il est utilisé sur le tabac, les agrumes et les bananes, sous la forme d'une poudre contenant de 5 à 50% de la molécule (Joly, 2010). Dès les années 70, il remporte un franc succès du fait de son efficacité redoutable sur le parasite (Joly, 2010).

La première utilisation dans les Antilles françaises remonte à 1972 (Vannière, 2009). Elle est utilisée en quantités considérables, sous forme d'épandages d'envergure, éradiquant les parasites et permettant un rendement optimal concernant la production de bananes. Cependant, la molécule a vite été remise en question : en 1977, le rapport Snégaroff (Fintz, 2010) établit des liens entre le chlordécone et une pollution importante des sols des bananeraies et des espaces aquatiques environnants. L'année suivante, le rapport Kermarrec souligne quant à lui la bioaccumulation de cette molécule dans l'environnement (Ferdinand, 2015 ; Joly, 2010). De plus, en 1975, certains employés de l'entreprise américaine *Life Science*, qui produit le chlordécone pour le compte de *Allied Chemical Corporation*, sont victimes de troubles neurologiques importants : tremblements, nervosité, irritabilité. Plus de la moitié des employés se révèlent être contaminés par la molécule (Fintz, 2010). En parallèle des études montrant de plus en plus la toxicité de cette molécule et les risques encourus par les employés et l'environnement, l'utilisation du chlordécone se fait de plus en plus à forte dose pour contrer les charançons qui développent une résistance à ce pesticide (Joly, 2010).

Malgré les travaux scientifiques de plus en plus nombreux montrant les dangers du chlordécone, le passage de plusieurs cyclones dans les Antilles en 1980 relance l'utilisation de la molécule, suite à la recrudescence de charançons (Joly, 2010). La productivité et les besoins de rendements prennent le pas sur la santé des employés et la santé de l'environnement. Une nouvelle forme de produit, commercialisée sous le nom de Curlone, et contenant environ 5% de chlordécone, commence à être mise en vente sur le marché pour contourner tous les débats scientifiques.

Les Autorités publiques, sachant pertinemment les risques encourus pour les employés, mettent en place plusieurs dérogations pour continuer à utiliser le Curlone, qui obtient même une homologation en 1981 par le Ministère de l'Agriculture (Ferdinand, 2015).

Aujourd'hui encore, les sols et les eaux de Martinique et de Guadeloupe sont contaminés par cette molécule : la totalité des sources d'eau de Martinique se trouvent dans des zones contaminées contre 80% pour la Guadeloupe. Au niveau de la pollution des denrées alimentaires, les enquêtes RESO²⁵ menées en 2006 et 2007 sur des échantillons issus de jardins familiaux ou de certains points de vente montre qu'à peu près 11% de ces aliments seraient contaminés par le chlordécone, avec des taux plus importants pour les «légumes racines²⁶» et les cucurbitacés (AFSSA, 2007). Du fait de sa biorésistance importante, le chlordécone persiste dans l'eau, impliquant également une pollution de poissons et crustacés. Le chlordécone s'imisce donc dans bon nombre d'aliments faisant partie du régime alimentaire traditionnel antillais, ainsi que dans l'eau, la viande, et même certains fruits (Ferdinand, 2015). Des travaux montrent aussi certaines corrélations entre la présence du chlordécone dans l'organisme d'un individu et la prévalence de certains troubles, notamment le développement du cancer de la prostate (Ferdinand, 2015).

Les débats et les controverses sont donc nombreux concernant le chlordécone : beaucoup de plaintes ont été déposées concernant l'utilisation de cette molécule, responsable d'une pollution chronique des sols, des mers, des animaux mais aussi à cause des risques pour la santé des populations antillaises. Certains mouvements soulèvent également des problématiques de gouvernance et questionnent la continuité territoriale entre le France métropolitaine et les Antilles françaises, qui seraient «les oubliées» du système (Ferdinand, 2015). Bien que les filières agricoles structurées aient appris à gérer cette problématique, les Guadeloupéens sont toujours exposés à des risques lorsqu'ils s'approvisionnent dans les jardins créoles, ou lorsqu'ils consomment des produits alimentaires issus de zones contaminées, difficilement identifiables. (DEAL, 2021)

²⁵ Résidus Organochlorés

²⁶ Comprenant les ignames, les carottes, les malangas, les patates douces

En définitive, La part du système alimentaire guadeloupéen reposant sur l'agriculture, la pêche et la chasse, a été victime de l'utilisation massive de pesticides et des pratiques agricoles américaines visant à augmenter le rendement maximal des productions. La problématique du chlordécone entre dans tous les débats dès les années 70, et soulève de nombreux questionnements éthiques, environnementaux et sociétaux. L'alimentation guadeloupéenne devient source de suspicions, et son impact sur la santé pousse la population à se questionner sur la fiabilité des produits issus de leur propre terre²⁷. L'utilisation massive de la molécule du chlordécone dans les années 70 coïncide avec le développement rapide de l'industrialisation de l'alimentation, et l'implantation des grandes surfaces et hypermarchés proposant des produits manufacturés, industriels, venant concurrencer l'offre locale : les bouleversements du système alimentaire guadeloupéen s'accélèrent.

2.2 Développement de l'industrie agro-alimentaire et dépendance aux importations sur le territoire guadeloupéen

Le groupe français Carrefour, fondé en 1959 à Annecy (France), s'inspire très vite du modèle des hypermarchés américains. C'est un modèle qui fonctionne puisque le groupe s'implante rapidement dans le monde entier²⁸. En Guadeloupe, le centre commercial Destreland voit le jour relativement tardivement en comparaison puisqu'il ouvre ses portes dans les années 90 tandis que le premier centre commercial situé en France hexagonale ouvre à Lille, en 1969²⁹. Le second centre commercial de l'archipel, Milénis, ouvre quant à lui ses portes seulement en l'an 2000³⁰

²⁷ Nous verrons dans la suite de notre travail, à travers les entretiens réalisés sur le terrain notamment, l'impact que le chlordécone a encore sur les choix alimentaires des guadeloupéens aujourd'hui

²⁸ Carrefour, *Histoire du groupe Carrefour*, <https://www.carrefour.com/fr/groupe/histoire>, consulté le 28/05/2023

²⁹ INA, 1969, Cap 3000 : premier grand centre commercial de France, <https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/1969-cap-3000-premier-grand-centre-commercial-de-france>, 20/04/2021, consulté le 13/06/2023

³⁰ Wikipédia, *Milénis*,

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Mil%C3%A9nis#:~:text=L'hypermarch%C3%A9%20Carrefour%20a%20ouvert,de%201%20200%20m2%20.,7/01/2022>, consulté le 23/05/2023

A partir des années 90, le développement des supermarchés sur le territoire guadeloupéen a connu une croissance très rapide (Desse, 2012). L'une des particularités du territoire est que la majorité des grandes entreprises sont centralisées autour du noyau Pointe-à-Pitre et Jarry, la grande zone industrielle de l'île. Seules les distilleries et les sucreries restent dans les zones rurales de l'île, du fait de la proximité avec la matière première (Angeon et Saffache, 2008).

Ainsi, les deux grands centres commerciaux que sont Milenis et Destreland se trouvent dans une position stratégique au centre de la Guadeloupe : ils sont l'incarnation de l'hyperconsommation hérité du modèle américain des années 60. Les monocultures et les grandes plantations, destinées encore quasiment exclusivement à l'export, sont pensées dans une logique de dépendance à une métropole et ne prennent pas en considération les besoins de la population locale, ce qui implique un besoin accru d'avoir recours aux importations (Pierre-Justin, 2022). Les grandes enseignes comme Carrefour, ou encore les discount comme Leader Price et EcoMax, se multiplient : la quantité de produits importés devient de plus en plus importante (ODEADOM, 2020). Aussi, de nombreuses évolutions du point de vue des habitudes de consommation voient le jour, en lien avec de nouveaux procédés de conservation des aliments : les produits surgelés, venant parfois de l'autre bout de la planète, se multiplient dans les rayons et concurrencent de plus en plus les produits locaux (Pierre-Justin, 2022).



Dames de poisson perroquet pêchées au Vietnam (source : Florine Pages)



Crabes de mangroves venant de Madagascar (source : Marie Belin)

Figure 4. Poissons surgelés importés trouvés dans un hypermarché près de Baie-Mahault

Ce type de produits est très négativement perçu par bon nombre d'acteurs locaux : tout d'abord comme nous l'avons vu, ils sont affichés à des prix défiant toute concurrence, poussant ainsi le consommateur à les privilégier au détriment de la viande et du poisson produits localement (Figure 4). De plus, ils sont bien souvent issus de systèmes de production ne possédant pas les mêmes normes et réglementations, notamment concernant l'utilisation d'intrants chimiques ou produits de synthèse, le tout couplé à des conditions de travail défavorables pour les pêcheurs ou agriculteurs travaillant à leur production (Marzin, 2021). Enfin, selon le rapport Agreste Guadeloupe de 2017 (Agreste, 2017), pour le même volume de produits importés qu'en 1995, les prix ont été doublés, tandis que les produits exportés n'apportent quasiment plus aucune valeur ajoutée. Un tel déséquilibre peut s'expliquer par des échanges construits sur une logique de segmentation et de division internationale toujours en faveur des grands centres d'impulsion de la mondialisation (Pierre-Justin, 2022).

Les rayons des supermarchés se remplissent également de produits de plus en plus transformés, riches en sucre, gras et sel, qui sont mis en valeur astucieusement en tête de gondoles pour attirer les publics les plus vulnérables (Figure 5) : les ménages ayant peu de moyens, attirés par les promotions, et les enfants, attirés par un marketing ciblé.



Figure 5. Rayons de sodas et de jus de fruits dans un grand supermarché (source : Marie Belin)

2.3 Un territoire marqué par les maladies liées à l'alimentation

La santé publique est devenue une priorité nationale dans les départements et régions d'Outre-Mer tant ces derniers connaissent des mutations profondes à la fois sur le plan démographique, social et économique. Comme nous avons pu le voir, les importations, les aliments transformés et la grande distribution prennent de plus en plus de place dans le modèle alimentaire des Guadeloupéens.

Ainsi, plusieurs expertises et rapports sur l'alimentation de la population guadeloupéenne ont vu le jour : Le projet DIAG'Alim, «Diagnostic du Système alimentaire en Guadeloupe», commandité par La Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) et la Direction de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DEAL), a été lancé en 2019 et prend la forme d'une réflexion collective dont le but est de mettre en évidence les principaux enjeux de la transition alimentaire auxquels doit faire face le territoire guadeloupéen.

Un autre rapport intitulé «Analyse du système alimentaire guadeloupéen» mis en place en 2020 par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) propose de questionner le système alimentaire guadeloupéen dans sa totalité et d'en comprendre les principaux enjeux. Enfin, le rapport d'expertise «Alimentation et Nutrition dans les départements et régions d'Outre-Mer» en 2020 dirigé par Caroline Méjean se propose de faire un état des lieux complet de l'alimentation et de la nutrition dans les départements d'Outre-Mer afin de mettre en place le volet Outre-Mer du PNNS 4, avec le soutien des Agences Régionales de Santé. Concernant l'état de santé des populations guadeloupéennes, l'enquête Kannari menée en 2013 que nous présenterons plus bas permet de dresser un état des lieux des maladies chroniques liées à l'alimentation qui touche en particulier les Guadeloupéens.

Ces différents rapports et enquêtes mettent en évidence un certain nombre de problématiques auxquelles les politiques de santé publique doivent répondre au sein du territoire guadeloupéen.

2.3.1 Une transition nutritionnelle en cours...

Traditionnellement, la transition nutritionnelle se définit comme le passage d'une société majoritairement sous-nutrie à une société dans laquelle la surabondance alimentaire devient liée à l'augmentation de la prévalence des pathologies telles que l'obésité, le diabète ou encore l'hypertension artérielle.

Les changements profonds concernant l'alimentation, les modes de vie, l'environnement ou encore la structure sociale de la population guadeloupéenne entraînent une évolution des prévalences des maladies chroniques : transition démographique, épidémiologique et nutritionnelle sont donc intimement liées (Méjean et al., 2020). Dans la littérature, transition nutritionnelle et alimentaire sont souvent distinctes, mais afin de faciliter la lecture, nous parlerons ici de la transition nutritionnelle définie par Popkin (Figure 6).

Selon lui, la transition nutritionnelle est découpée en cinq phases principales, allant du chasseur cueilleur jusqu'au mangeur moderne. Nous nous pencherons ici essentiellement sur les trois dernières phases de cette transition.

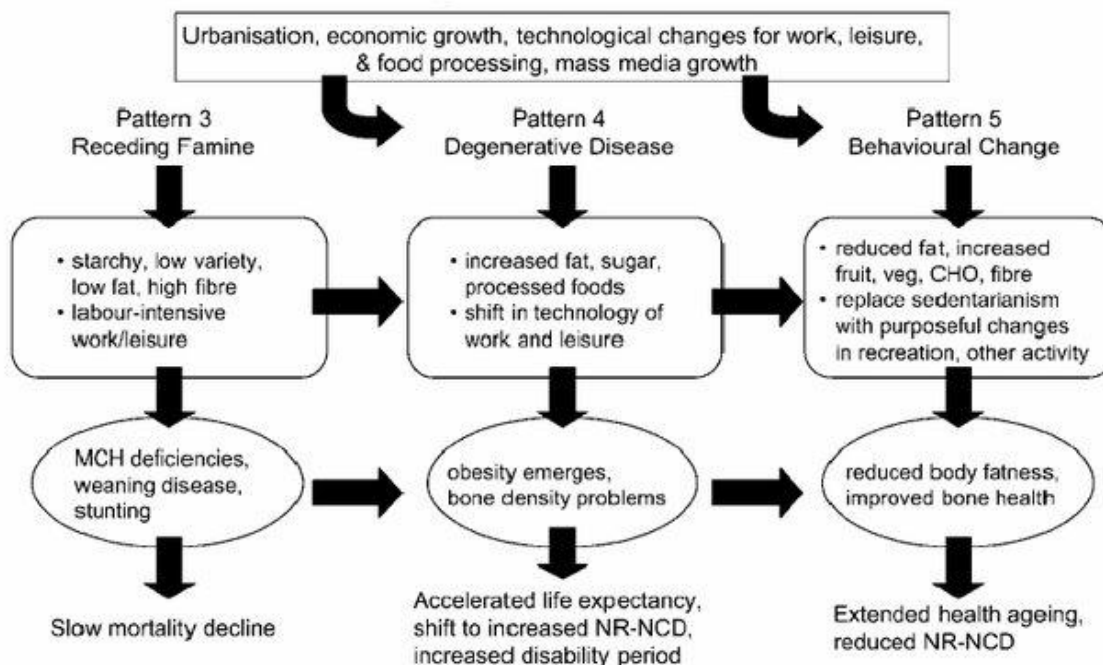


Figure 6. Phases de la transition nutritionnelle selon Popkin

source :

https://www.researchgate.net/publication/271770151_Nutrition_transition_What_challenges_are_faced_by_Indonesia/figures?lo=1

La pertinence et la transposabilité du modèle de Popkin restent toutefois discutables, bien qu'il soit le modèle théorique de référence dans la littérature.

En effet, la transition nutritionnelle touche différemment les pays développés et ceux en développement, au sein desquels l'apparition de maladies métaboliques vient s'ajouter aux problématiques de sous-nutrition et de carences, induisant un «double fardeau de la malnutrition». De plus, la variabilité des profils sociaux, économiques et culturels amène à se questionner sur l'application de ce modèle dans certaines situations (Colombet, 2020).

Généralement, les populations ne vivent pas cette transition nutritionnelle de manière homogène. Dans les zones rurales, les régimes dits «traditionnels» ont tendance à persister plus longtemps que dans les zones urbaines, dans lesquelles les changements de consommations sont plus rapides (Colombet, 2020). Le modèle «traditionnel» semble également plus présent chez les plus âgés, ce qui peut s'expliquer par une sensibilité importante des plus jeunes aux médias mais aussi par un changement rapide des habitudes alimentaires et des modes de vie (Colombet et al., 2022). De plus, l'occidentalisation de l'alimentation induite par cette transition nutritionnelle prendrait place en premier lieu chez les personnes ayant une position socio-économique élevée, en lien avec un accès financier facilité aux aliments transformés, tandis que les personnes ayant une faible position socio-économique auraient tendance à consommer davantage d'aliments «traditionnels» moins coûteux (Mayen et al., 2016). Cependant, la baisse générale du prix de certaines denrées considérées comme néfastes pour la santé telles que le sucre et les huiles ainsi que l'industrialisation massive du secteur agro-alimentaire induisent un accès facilité aux denrées alimentaires, ce qui démocratise leur consommation au sein de toutes les couches de la population (Colombet, 2020).

La transition nutritionnelle en Guadeloupe est liée à plusieurs phénomènes simultanés : tout d'abord, l'augmentation de la disponibilité alimentaire et la baisse des prix, qui permettent une plus grande accessibilité à des produits transformés ou bruts considérés comme néfastes pour la santé (Colombet et al., 2022).

Puis, la tertiarisation du secteur alimentaire avec un recul important de l'agriculture, entraînant une augmentation de la sédentarité, une diminution des temps consacrés à cuisiner et une augmentation de la quantité de repas pris en dehors du domicile.

D'un autre côté, l'augmentation du pouvoir d'achat des ménages permet un accès à des denrées alimentaires plus coûteuses et valorisées nutritionnellement et socialement, telles que la viande ou les produits laitiers (Colombet, 2020 ; Méjean et al., 2022). Enfin, comme nous avons déjà pu l'évoquer plus haut, le développement des médias et du marketing influent sur les consommations alimentaires, faisant la promotion d'aliments ultra-transformés de faible qualité nutritionnelle mais à forte densité énergétique (Oberlander, 2017).

Ainsi, concernant l'adéquation aux recommandations nutritionnelles, l'expertise collective menée par Caroline Méjean en 2022 fait apparaître plusieurs tendances proches de l'hexagone, mais avec certaines différences à souligner. La consommation de produits laitiers, fruits, légumes et féculents semble reculer, tandis que la consommation de protéines animales, de produits issus de l'industrie agro-alimentaire, des fast-foods, ainsi que les glucides rapides augmente.

Concernant les plus jeunes, les consommations alimentaires sont majoritairement en dessous des seuils préconisés par le PNNS pour le groupe des fruits et légumes, contrairement au groupe des viandes, poissons et œufs, produits laitiers et produits sucrés. De manière générale, les adolescents ont tendance à consommer davantage de produits salés, sucrés et gras, de biscuits et de boissons sucrées comme les sodas ou les jus de fruits (Méjean et al., 2022).

2.3.2 ...Qui s'accompagne d'une prévalence forte des maladies chroniques liées à l'alimentation

Les données sur la transition nutritionnelle et la prévalence des maladies métaboliques en Guadeloupe restent peu nombreuses, mais quelques études et expertises collectives nous permettent d'avoir accès à un certain nombre de données. L'enquête «Kannari : santé, nutrition et exposition au chlordécone aux Antilles» a été réalisée chez les enfants âgés d'au moins 3 ans et les adultes de 16 ans et plus issus de la population guadeloupéenne et martiniquaise entre septembre 2013 et janvier 2014.

Cette enquête transversale à visée représentative a été mise au point par l'ANSES, les Observatoires régionaux de santé de Guadeloupe et de Martinique, l'INSEE, Santé Publique France et les Agences régionales de Santé (ARS). Son objectif principal était de décrire les consommations alimentaires, l'état de santé mais aussi l'exposition alimentaire et l'imprégnation biologique au chlordécone des populations guadeloupéennes et martiniquaises. En Guadeloupe, l'enquête Kannari a été réalisée auprès de 1671 foyers. Selon les données de l'enquête, plus de la moitié des individus âgés de 16 ans et plus (57%) serait en surpoids en Guadeloupe.

Cette surcharge pondérale semble augmenter avec l'âge, puisque sa prévalence varie de 25% chez les adultes de 16 à 24 ans à près de 75% pour les personnes âgées de 65 ans ou plus (Méjean et al., 2022). Concernant l'obésité abdominale, près de six adultes sur dix semblent touchés, avec une majorité de femmes concernées (31% contre 12%).

A propos de la population infantile, la prévalence de l'obésité et du surpoids atteint 22% des enfants de 5 à 14 ans, toujours selon l'enquête Kannari. Enfin concernant le syndrome métabolique³¹, 18% de la population est concerné (Colombet et al., 2022).

Les taux de diabète sont également en augmentation et touchent davantage la population guadeloupéenne que celle de la France hexagonale. A titre de comparaison, selon l'assurance maladie, la prévalence de diabète de type II traité est passée de 7,1% à 9,1% entre 2006 et 2015 en Guadeloupe, contre 3,8 à 5% en France entière, hors Mayotte (Colombet, 2020). De plus, la prévalence du diabète de type II semble toucher davantage les femmes que les hommes dans les Antilles.

³¹ Le syndrome métabolique se caractérise par un ensemble d'anomalies physiologiques et biologiques qui augmentent le risque de développer certaines pathologies cardiométaboliques. On parle de syndrome métabolique si l'individu présente au moins trois des critères ci-dessous :
– une obésité abdominale définie par la mesure du tour de taille, avec des seuils spécifiques au pays et à la population (pour l'Europe, les seuils sont de 94 cm chez l'homme et 80 cm chez la femme) ;
– une glycémie à jeun supérieure ou égale à 100 mg/dl ou un traitement pour réduire la glycémie ;
– une diminution du cholestérol (inférieur à 40 mg/dl pour les hommes et inférieur à 50 mg/dl pour les femmes) ou un traitement pour augmenter le HDL ;
– une hypertriglycémie (\geq 150 mg/dl) ou un traitement pour réduire les triglycérides ;
– une hypertension artérielle (\geq 130/85 mmHg) ou un traitement hypertenseur (ALBERTI et al., 2009).

L'hypertension artérielle³² quant à elle, connaît une certaine évolution depuis les années 1999, passant de 32% à 39% en 2013. Cependant, il est possible que ces évolutions reflètent plutôt les changements de la structure de la population qui se caractérise par un vieillissement important, car ces prévalences ne sont pas standardisées sur l'âge (Colombet, 2020 ; Méjean et al., 2022).

Finalement, cette transition nutritionnelle en Guadeloupe met en évidence différentes dynamiques : le passage d'une alimentation traditionnelle centrée sur les racines, les pois, les produits de la mer, à une alimentation plus riche en viande, lipides et glucides simples, avec une diminution de la consommation de fruits et légumes et une augmentation importante des produits issus de l'industrie agro-alimentaire. Cependant, cette transition est toujours en cours, et se caractérise par une pluralité de modèles alimentaires cohabitant sur le territoire guadeloupéen.

2.3.3 La cohabitation de plusieurs modèles alimentaires sur un même territoire

Les travaux récents concernant l'alimentation en Guadeloupe mettent en exergue l'existence de différents modèles alimentaires qui cohabitent et qui tendent à montrer la persistance du régime alimentaire traditionnel au sein de la population guadeloupéenne, qui évolue et se combine à un modèle dit plus moderne. Selon la littérature, nous pouvons relever quatre grands profils de mangeurs (Méjean et al., 2022 ; Colombet, 2022) :

- Le profil dit «**traditionnel**», qui se caractérise par des consommations importantes d'aliments typiques du **modèle alimentaire traditionnel antillais et créole** : des **consommations importantes de fruits et légumes, racines, poissons et produits gras et sucrés**, et des consommations plus faibles de viande rouge, féculents, volaille, boissons sucrées, produits de fast-food et snacks ainsi que de charcuteries. Ce profil se retrouve davantage chez les personnes âgées, ou bien chez les individus ayant de faibles revenus et niveaux d'études

³² mesurée comme la prise d'un traitement anti-hypertenseur et/ou une pression artérielle systolique (PAS) moyenne ≥ 140 mmHg et/ou une pression artérielle diastolique (PAD) moyenne ≥ 90 mmHg

- Le profil «**en transition**», Représenté à la fois par des éléments du modèle alimentaire traditionnel antillais et par des éléments d'un régime globalisé : on peut relever des **consommations élevées de viande rouge, pain, sauces, boissons alcoolisées et sucrées, charcuteries mais des consommations faibles en céréales complètes**. Dans le même temps, on peut aussi noter des **consommations importantes de tubercules traditionnels, d'abats, de poisson et de légumineuses, et une faible consommation de biscuits et gâteaux**. On retrouve davantage ce profil chez les hommes d'âge moyen, ayant un niveau d'étude élevé
- Le profil «**moderne**» quant à lui correspond peu aux recommandations nutritionnelles du PNNS : il se caractérise principalement par des **consommations faibles en fruits et légumes, tubercules, céréales complètes, produits de la mer et yaourts** et de **fortes consommations en pommes de terre, viande, pâtes, charcuteries, produits gras, sucrés et salés et produits de fast-foods**. Parmi les plats consommés dans ce profil, peu sont des spécialités antillaises. De plus, l'apport énergétique apporté par les aliments ultra-transformés est également important au sein de ce profil qui concerne majoritairement les plus jeunes
- Le profil «**sain**» **au contraire** correspond bien aux recommandations nutritionnelles du PNNS avec des **consommations élevées d'aliments plutôt favorables à la santé** et des apports faibles en aliments «à limiter» selon les recommandations officielles. Il est ainsi caractérisé par des **consommations élevées de légumes et fruits, de riz et de céréales complètes, de poisson et de légumineuses**, et des consommations faibles de tubercules, produits gras et sucrés, biscuits, gâteaux, pâtisseries et boissons sucrées, se traduisant par un **apport élevé en calcium et un apport faible en sucres libre**. Ce profil se retrouve majoritairement chez les individus ayant un niveau d'éducation élevé

La pluralité des modèles alimentaires sur le territoire guadeloupéen reflète bien cette double dynamique de mondialisation importante et de revendication identitaire forte, qui s'inscrit à la fois dans la continuité et dans la rupture de l'évolution du système alimentaire de la France hexagonale. Elle pousse à se questionner sur les différents critères de choix alimentaires des Guadeloupéens, ainsi que les valeurs et les représentations qu'ils associent à leur alimentation, afin d'adapter au mieux les politiques de santé publique.

CONCLUSION DU CHAPITRE 2

Les particularités du territoire guadeloupéen en font un objet d'étude particulièrement intéressant sur le plan alimentaire. Sa situation insulaire, sa petite taille ainsi que son histoire tumultueuse ont façonné un modèle alimentaire complexe, résultat de nombreux métissages et constructions identitaires. C'est aussi un territoire profondément marqué par les inégalités sociales de santé, au sein duquel les prévalences des «maladies du siècle» telles que l'obésité et le diabète de type II sont plus fortes que dans l'hexagone, ce qui interroge sur la portée des politiques de santé publique mises en place sur le territoire.

Il est impossible de traiter de la question alimentaire en Guadeloupe sans prendre en considération la problématique du chlordécone, héritage malheureux d'un modèle agricole construit dans une seule visée exportatrice et encore extrêmement présent dans les mémoires antillaises. Cela touche donc les questions de santé, mais plus largement les questions identitaires de la population guadeloupéenne. Après avoir réalisé un état des lieux général des grands concepts théoriques qui structurent nos réflexions autour de l'alimentation guadeloupéenne, il est temps à présent d'introduire le projet de recherche dans lequel s'inscrit mon stage ainsi que ce mémoire.

PARTIE 2 / LE TERRAIN DE RECHERCHE

INTRODUCTION

16 Mars 2023, 10H30. Ça y est, je m'apprête à m'envoler pour la Guadeloupe, à plus de 6 000 km de Toulouse, loin de tous mes repères et de mes proches. L'excitation grandit alors que je suis sur le point de poser le pied sur une île que je ne connais alors qu'à travers les livres. Pendant près de trois mois et demi, je vais apprendre à mieux connaître et comprendre la Guadeloupe, à saisir tout ce que j'ai pu lire sur la culture, les us et coutumes de ses habitants et surtout, à découvrir tout ce que je peux sur l'alimentation de ce territoire.

Dans cette partie, je m'attacherai à présenter la structure et le projet de recherche dans lequel s'inscrit ce mémoire. Je montrerai comment à partir d'une problématique commune j'ai pu tisser une problématique personnelle grâce à de nombreux allers-retours entre la théorie et le terrain, suivant une démarche empruntée à la théorie ancrée³³. Puis je présenterai la méthodologie de recherche employée sur place, ainsi que l'organisation sur le terrain. Enfin, je présenterai brièvement les premiers résultats bruts des enquêtes.

³³ Démarche de recherche conceptualisée notamment par Glaser et Strauss qui consiste à faire des allers-retours entre la théorie et le terrain

Chapitre 1 / Inscription du mémoire dans un projet interdisciplinaire : présentation générale

Ce mémoire de recherche s'inscrit dans le cadre d'un stage que j'ai réalisé au sein du Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS). Nous étions trois étudiantes venant de trois formations très différentes à travailler sur ce projet en collaboration sur le terrain : Florine Pagès, étudiante en cinquième année à l'ISTOM, une école d'ingénieurs avec une spécialité en agro-développement international et Evy Legros, étudiante en deuxième année de master Langues Etrangères appliquées Analyse de Crise et Action Humanitaire à l'Université de Chambéry. De plus, nous avons eu la chance d'effectuer une partie de notre collecte de données avec Clémence Elmira, une doctorante du MNHN travaillant dans le cadre d'un autre projet de recherche recoupant le nôtre, qui se penche davantage sur les déterminants des choix de lieux d'approvisionnement des Guadeloupéens et les impacts de l'alimentation sur la santé. Durant quelques mois, nous avons donc administré notre questionnaire dans le cadre de SASI tout en incluant une seconde partie qui concernait le questionnaire de Clémence.

Ainsi je parlerai souvent de « nous » tout au long de cette partie, et afin de présenter les différents outils méthodologiques. Avant de présenter le terrain de recherche à proprement parler, j'ai choisi de présenter plus en détail le dispositif de recherche pour lequel nous travaillions.

1. Les Observatoires Hommes-Milieus, un dispositif de recherche du CNRS

1.1 Pourquoi mettre en place un tel observatoire ?

Le CNRS est un centre de recherche national et pluridisciplinaire. C'est un organisme public, placé sous la tutelle du ministère de l'Enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation.

L'objectif principal du CNRS est de développer les savoirs scientifiques pour mieux saisir les différents enjeux présents et futurs, tant au niveau du vivant, de la matière, de l'Univers et des hommes en société. Pour ce faire, la force principale de l'organisme est la pluralité de disciplines différentes qu'elle englobe : de la biologie, la chimie, la physique, le nucléaire et particules en passant par les mathématiques, les sciences de l'information, l'ingénierie et systèmes puis enfin aborder l'écologie et l'environnement, la Terre et l'Univers et les relations Homme-société.

Dans cette optique, un outil transverse et un laboratoire de recherche ont été mis en place : les Observatoires Hommes-Milieus (OHM), et le labex DRIIHM (dispositif de recherche interdisciplinaire sur les interactions hommes-milieus).

L'objectif principal des OHM mis en place par le CNRS est de mieux saisir les dynamiques entre l'homme et son milieu, dans des environnements fortement anthropisés (Chenorkian, 2012 ; Chenorkian, 2020).

Autrement dit, comment la modification d'un espace naturel par la main de l'homme influence les dynamiques sociales, spatiales et environnementales autour d'un élément particulier. Les Observatoires Hommes-Milieus (OHM) sont des dispositifs de l'Institut Écologie et Environnement du CNRS. Le premier fut créé en 2007 et il y en a aujourd'hui treize, répartis en France métropolitaine, ultramarine et à l'étranger.

Ils se consacrent à l'étude des systèmes anthropisés affectés par des crises socio-écosystémiques issues du Changement Global et de la Mondialisation. Ils sont construits sur :

- un événement d'origine humaine, qualifié d'événement «fondateur» qui bouleverse la totalité des fonctionnements d'un territoire considéré ;
- la réunion des Sciences de l'Homme, de la vie, de la Terre, et de la Société dans une approche interdisciplinaire dite «d'Écologie Globale» abordant la complexité des systèmes étudiés ;
- la mise en place de recherches dans les différents champs disciplinaires afin de comprendre ces phénomènes et éclairer au mieux les décideurs économiques, citoyens et politiques dans leurs actions pour résoudre les crises environnementales.

Robert Chenorkian, le fondateur des OHM en 2007 cherche à réactualiser l'expérience interdisciplinaire au sein du CNRS, nécessaire pour saisir les enjeux mondiaux liés à l'explosion démographique et aux évolutions technologiques rapides qui déstabilisent les systèmes globaux.

Tous les OHM sont donc construits autour d'un ternaire : un «**fait structurant**» (contexte socio écologique du lieu), un «**élément fondateur**» qui le perturbe, et un «**objet focal**» produit des deux premiers (Chenorkian, 2012). Afin d'étudier ce ternaire, le postulat de départ est «l'indisciplinarité», qui implique une absence de recherche préalable et automatique d'un langage commun.

Le but est de promouvoir un esprit d'ouverture, sans aucune discipline dominante de départ dans la recherche (Chenorkian, 2012).

Les pratiques de recherche au sein des OHM sont basées sur les écrits de Edgar Morin dans *La Méthode* (1991) : elles prônent l'affaiblissement des déterminismes culturels afin de libérer la pensée et la connaissance par les échanges, la «chaleur» culturelle et le développement d'un «bouillon de culture» dans le but de susciter une «synthèse créatrice» entre les idées contraires. C'est «interdire au départ la posture "d'experts" qui ferme la porte à tous les débats, évite de chercher absolument un consensus dans le dialogue, qui ferme la porte à toutes les transgressions» (Chenorkian, 2012, p.4). Ainsi, la recherche au sein des OHM se construit en quatre grandes étapes :

- La création de ce «bouillon de culture» en mettant en place une mixité scientifique et sociale, le tout grâce au labex DRIIHM
- La mise en relation de tous les acteurs, du chercheur en poste jusqu'à l'étudiant en Master
- la prévention de l'enfermement de chacune des disciplines sur elles-mêmes et la recherche de l'ouverture du dialogue entre elles
- La mise en place de moments de convivialité et d'échanges informels, alliant rigueur et souplesse dans la recherche

C'est dans cette optique d'indisciplinarité et d'évaluation d'impact des actions de l'Homme sur son environnement que s'inscrit notre stage de recherche au sein de l'OHM littoral Caraïbe, possédant certaines particularités qu'il me faut maintenant présenter.

1.2 Les spécificités de l'OHM Littoral Caraïbes

C'est dans le cadre du programme «Investissements d'avenir» que s'inscrit le dispositif de recherche interdisciplinaire sur les Interactions Hommes-Milieus (DRIIHM) dans lequel s'intègre l'OHM Littoral Caraïbe qui s'intéresse à la Guadeloupe.

Cet OHM est épaulé par la structure de recherche BOREA (Biologie des Organismes et Ecosystèmes Aquatiques), elle-même sous différentes tutelles : le Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN), le CNRS, Sorbonne Université, l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD), l'Université de Caen et l'Université des Antilles. Le collectif de chercheurs travaillant au sein de l'OHM Littoral Caraïbe couvre un large champ de thématiques comprenant la géographie, l'histoire, l'écologie ou bien encore l'anthropologie. Son conseil de direction se compose de 8 scientifiques qui assurent entre autres la programmation scientifique de l'OHM.

Cet observatoire a été mis en place autour d'un événement fondateur à étudier dans un contexte insulaire, celui de l'agrandissement du complexe urbano-portuaire de Pointe-à-Pitre. En effet, ces évolutions suscitent de nouveaux questionnements quant aux dynamiques existantes entre la ville et le port, ainsi qu'aux perceptions des habitants de ces territoires insulaires. L'OHM Littoral Caraïbe tente de mieux saisir comment la biodiversité s'inscrit dans ce système urbano-portuaire en constante évolution, mais il tente aussi d'analyser les mutations et les permanences dans les savoirs et les pratiques locales qui s'inscrivent dans un processus de requalification du territoire guadeloupéen. L'évolution de la perception du port par les guadeloupéens est une question centrale dans la constitution de cet OHM, et le prisme du système alimentaire en fait un angle d'étude particulièrement pertinent.

Le port est un acteur clé dans le système alimentaire guadeloupéen puisqu'il est le lieu principal de réception des produits alimentaires importés, qui constitue près de 80% de l'alimentation des guadeloupéens comme nous avons déjà pu l'évoquer plus tôt. Le but de l'OHM est aussi de suivre les différentes transformations du paysage, les rapports entre utilisateurs du littoral et acteurs, mais aussi tout ce qui touche aux innovations socio-économiques du territoire. C'est dans cette optique que le projet de recherche Système Alimentaire Sous influence (SASI) a été mis en place, au sein duquel s'inscrit notre stage sur le territoire guadeloupéen.

1.3 Le projet SASI

Le projet SASI est un projet transverse qui s'inscrit dans une approche d'«Ecologie de la Santé» dont le but est de mettre en évidence l'impact de l'événement fondateur de différents OHM sur les relations entre alimentation, environnement et santé. Il est mis en place au sein de cinq OHM : Oyapock en Guyane, Téssékéré au Sénégal, Nunavik au Québec, Estarreja au Portugal et la Guadeloupe qui fait partie de l'OHM Littoral Caraïbe. Le projet se déroule en différentes étapes : tout d'abord, la collecte, le classement et l'étude des données de chaque OHM a été effectuée. Puis, des entretiens de différents acteurs qui permettront de mieux comprendre ces liens entre environnement, alimentation et santé du point de vue des habitants de chaque territoire. Finalement, une approche davantage quantitative qui permettra de lier les facteurs de risques alimentaires évoqués dans les discours aux contaminations réelles reste encore à réaliser.

Le système alimentaire dans sa complexité et le phénomène de transition nutritionnelle sont au cœur de la mise en place de ce projet. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, de l'anglais *Food and Agriculture Organization of the United Nations*), le système alimentaire se définit comme un réseau complexe d'activités qui implique la production, la quantité, le traitement, le transport, la consommation et la disponibilité de produits alimentaires. Les principaux enjeux liés au système alimentaire sont les suivant :

- La gouvernance et le budget alloué à la production alimentaire
- La durabilité de cette production alimentaire et le gaspillage
- L'impact de la production alimentaire sur l'environnement et les ressources naturelles
- L'impact de l'alimentation sur la santé des populations

Un système alimentaire durable doit pouvoir garantir une sécurité alimentaire et une qualité nutritionnelle pour tous.

D'un autre côté, nous sommes face à une transition nutritionnelle rapide, comme nous avons déjà pu le présenter plus tôt (voir Partie 1, chapitre 3).

L'explosion de la prévalence de certaines maladies métaboliques en est l'illustration et nous pousse à nous interroger sur nos manières de nous alimenter : en 2019, 463 millions d'individus étaient touchés par le diabète, soit 9,3% de la population globale. Concernant les taux d'obésité, c'est près de 671 millions d'adultes en 2016 qui en souffrent, sans mentionner l'explosion des cas d'hypertension et le développement de certains cancers (Rapinski et al., 2021). Toutes ces questions s'inscrivent dans une approche «One Health», qui vise à promouvoir une vision holistique des enjeux de santé publique (Destoumieux-Garzón et al., 2018) : elle repose sur l'interconnection entre différents écosystèmes qui s'influencent entre eux, dont la santé des animaux, la santé humaine et la santé de l'environnement (Figure 7).

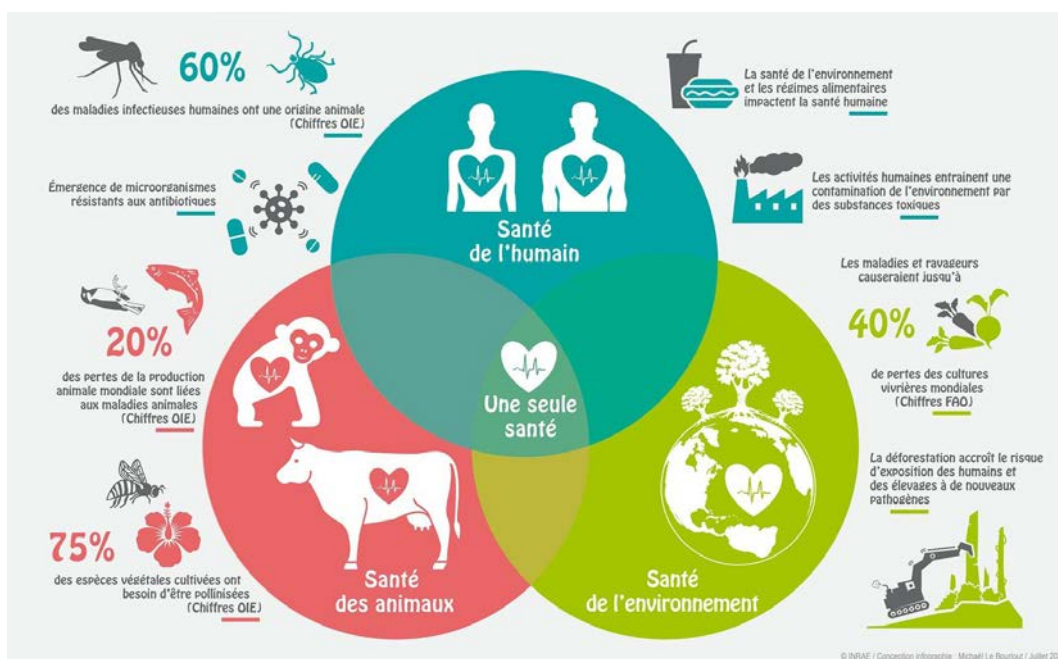


Figure 7. Schématisation de l'approche «One Health »

Source : <https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/one-health-seule-sante>

Le projet SASI s'inscrit au sein du labex DRIIM, dont l'objectif principal est d'étudier l'influence des événements fondateurs sur les écosystèmes locaux et anthropisés dans leur complexité.

Plus particulièrement, les objectifs du projet SASI sont d'étudier l'influence de ces événements fondateurs dans cinq OHM dans une approche comparative et transversale, et de comprendre l'impact sur le système alimentaire en tant qu'objet se situant entre l'environnement et la santé des populations locales. Au sein de SASI, le but est donc de comprendre :

- Quels sont les déterminants de la santé pour les différentes populations ?
- Comment est défini «ce qui est bon à manger» ?
- Qu'est-ce qu'une alimentation saine ?
- Quels sont les liens entre la qualité de l'alimentation et la santé des populations ?
- Qu'est-ce qui est perçu comme un facteur de risque au sein même du système alimentaire ?
- Quels ont été les changements concernant l'accès à l'alimentation ?

- Quelle tension existe entre la nécessité de consommer et de produire certains aliments et leur état de pollution estimé ?
- Quels sont les changements au niveau de l'activité physique liés au déclin de l'agriculture ou de la chasse et quels impacts sur la santé des habitants ?

Pour répondre à ces questions, une enquête comprenant deux volets a été mis au point par une équipe de chercheurs pluridisciplinaires : une partie etic, autrement dit «qui vient de l'observateur, du chercheur» représentée par le rappel 24h, et une partie emic, «qui vient de l'enquêté» à travers un entretien semi-directif (Figure 8).

Etic vs. Emic Perspective

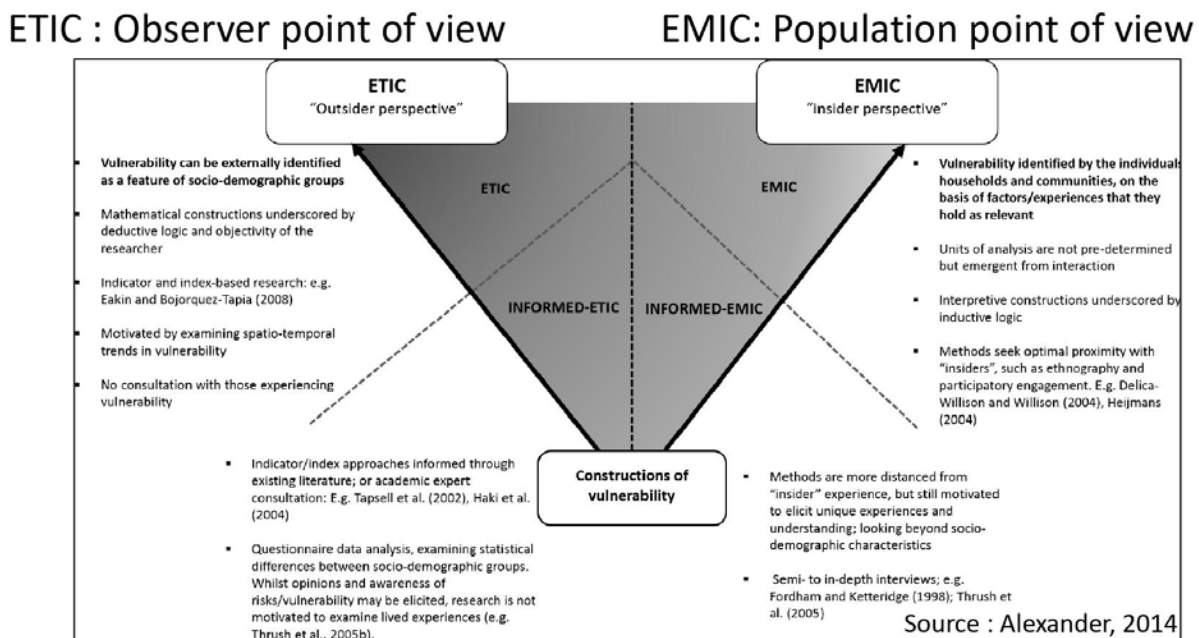


Figure 8. Représentation schématique de l'approche Etic et Emic dans le questionnaire SASI

1.4 D'une question de recherche commune à une problématique propre

C'est au sein de ce projet que j'ai pu mettre au point une question de recherche propre, compte tenu des données que nous allions recueillir et de ma formation personnelle. Le projet SASI vise à comprendre les déterminants de l'alimentation guadeloupéenne, en lien avec la santé et l'environnement de manière globale. Notre mission sur le terrain était donc de comprendre ce que les Guadeloupéens mangent, mais surtout pourquoi ils mangent ce qu'ils mangent, et quelles sont les influences de l'environnement direct sur ces choix alimentaires. Ainsi, dans le cadre de ce questionnement général et en prenant appui sur les travaux déjà réalisés, j'ai choisi de me pencher davantage sur la relation que les Guadeloupéens établissent entre leur alimentation et leur santé. Je me suis donc demandé **quelle était la place accordée à la santé dans les décisions alimentaires de la population guadeloupéenne.**

L'alimentation traditionnelle guadeloupéenne se compose d'aliments très favorables à la santé, tels que les fruits de mer et le poisson, les racines, les fruits et les légumes. Bien qu'elle soit également riche en fritures comme les accras ou en salaisons, qui sont deux groupes alimentaires à limiter selon les recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), le régime traditionnel se compose de nombreux groupes alimentaires qui sont à favoriser selon les recommandations du PNNS 4 comme par exemple les légumineuses, les céréales et tubercules, les fruits et légumes mais aussi les fruits de mer et le poisson. Les aliments transformés et ultra-transformés quant à eux sont connus pour être néfastes pour la santé et ne rentrent pas dans le cadre du «bien manger» : ils seraient plutôt associés au «Mal Manger». Ainsi, dans le cadre du questionnaire SASI, je poserai comme première hypothèse de travail que **bien manger pour la population guadeloupéenne signifie respecter les recommandations du PNNS.**

De nombreux travaux issus de plusieurs champs disciplinaires ont pu montrer l'influence de l'âge sur les choix et les comportements alimentaires (Cardon, 2010 ; Dupuy, 2013 ; Escalon et Beck, 2013) . Les individus plus âgés seraient moins sensibles au marketing, plus tournés vers des aliments bruts. Aussi, l'avancée en âge entraîne une modification des goûts alimentaires.

L'influence des pairs devient moins prépondérante, le capital social s'amenuise, ce qui contribue à cette modification des comportements alimentaires. Au niveau physiologique, de nombreux changements s'opèrent en vieillissant, qui entraînent une diminution de la masse musculaire au détriment de la masse grasse, l'apparition de dysgueusies³⁴ ou encore le ralentissement d'un certain nombre de métabolismes qui influencent et qui sont grandement influencés par l'alimentation du sujet. Ainsi, ma seconde hypothèse de travail sera que **l'avancée en âge des Guadeloupéens les amène à être plus vigilants quant à la place accordée à la santé, ce qui influence leurs choix alimentaires.**

³⁴ Altération des goûts : chez la personne âgée, souvent apparition d'une forme de dégoût pour la viande et appétence accrue pour les produits sucrés

Chapitre 2 / Inscription du mémoire dans un projet de recherche interdisciplinaire : présentation du terrain

1. Méthodologie

La prise en main des outils de terrain a nécessité une organisation bien particulière. Avant toute chose, nous avons mis en place un rétro-planning (Figure 9) afin de visualiser les différentes étapes de notre travail d'enquêtes sur le terrain :

Etapes	Tâches/dates	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
Revue de littérature	Recherche des axes de recherche	■					
	Lectures + fiches lectures	Lectures exploratoires	Lectures complémentaires				
	Echanges, suivis avec encadrant.e.s	suivi en continu à distance					
Recrutement / réalisation des entretiens	Recrutement	■					
	Réalisation des entretiens SASI		■				
	Réalisation des entretiens Approvisionnement			■			
Analyse des données	Encodage des données rappel 24H		■				
	Retranscriptions entretiens semi-directifs		■				
	Analyse thématique entretiens semi-directifs			■			
	Retranscriptions local				■		
	Analyse du local				■		
Rédaction	Analyse statistique rappels 24h					■	
	Rédaction du mémoire					■	

Figure 9. Rétroplanning commun

1.1. Le mode de recrutement

Afin de constituer notre échantillon, nous avons essentiellement utilisé des méthodes d'échantillonnage non-probabilistes. Cette méthode consiste à sélectionner des individus au sein d'une population sur la base de la subjectivité de l'enquêteur, contrairement à la méthode d'échantillonnage probabiliste, qui repose sur une sélection aléatoire et au hasard d'un individu au sein d'une population³⁵.

³⁵ Statistiques Canada, 2021, *Echantillonnage probabiliste*, <https://www150.statcan.gc.ca/n1/edu/power-pouvoir/ch13/prob/5214899-fra.htm>, 02/09/2023, consulté le 10/08/2023

Avant même notre arrivée sur le territoire guadeloupéen, nous avons mis au point une affiche de recrutement que nous voulions accrocher dans des lieux stratégiques comme des salles de sport, des restaurants, des associations, des lieux où nous aurions la chance de toucher un grand nombre de personnes (ANNEXE C).

La méthode non probabiliste possède de nombreux avantages dans le cas de notre terrain d'enquête : elle est rapide et pratique, ce qui permet de réduire les délais de l'enquête, elle est aussi abordable dans le sens où elle ne demande que quelques heures à l'enquêteur et elle est souvent peu coûteuse³⁶. Nous avons utilisé différentes méthodes d'échantillonnage non-probabiliste afin de recruter nos participants. Dans un premier temps, l'échantillonnage de commodité, en demandant directement aux personnes dans la rue ou dans les commerces tels que les primeurs ou les étals de bord de route : nous présentions brièvement notre projet et nous prenions les contacts des personnes intéressées afin de convenir plus tard d'un entretien avec eux dans le lieu qui leur convenait le mieux, souvent à leur domicile. Nous avons également utilisé l'échantillonnage par quotas, afin de respecter au mieux les ratios hommes/ femmes (Figure 12), les différentes tranches d'âge (Figure 11) mais aussi en fonction de la densité de population de chaque commune (Figure 10), en nous référant aux données de l'INSEE sur la Guadeloupe et afin d'être le plus représentatif possible.

³⁶ Statistiques Canada, 2021, *Échantillonnage non-probabiliste*, <https://www150.statcan.gc.ca/n1/edu/power-pouvoir/ch13/nonprob/5214898-fra.htm>, 02/09/2021, consulté le 10/08/2023

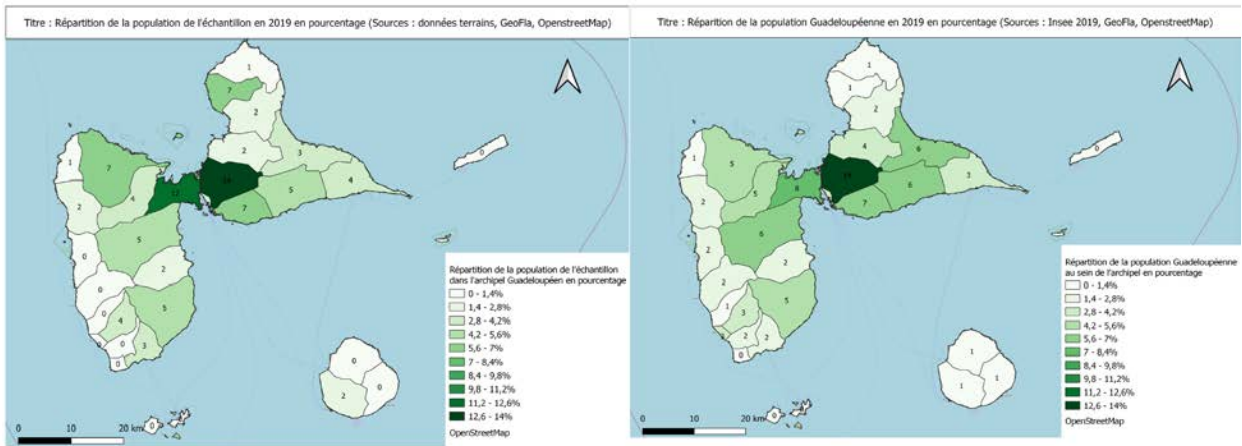


Figure 10. Comparaison entre la répartition de notre échantillon et la répartition de la population guadeloupéenne en 2019 par commune

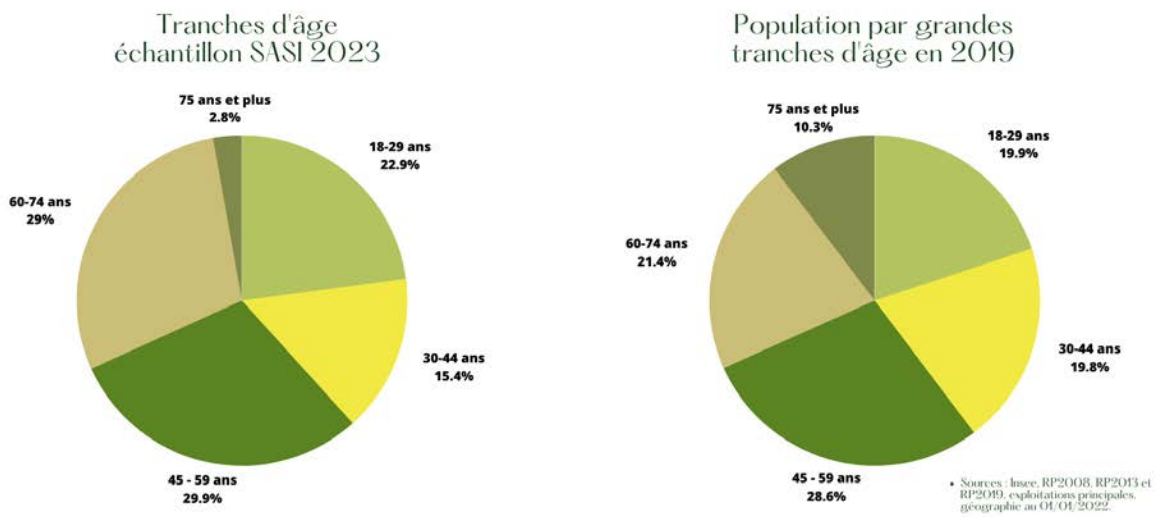


Figure 11. Comparaison de notre échantillon à la population par tranche d'âge en 2019 en Guadeloupe

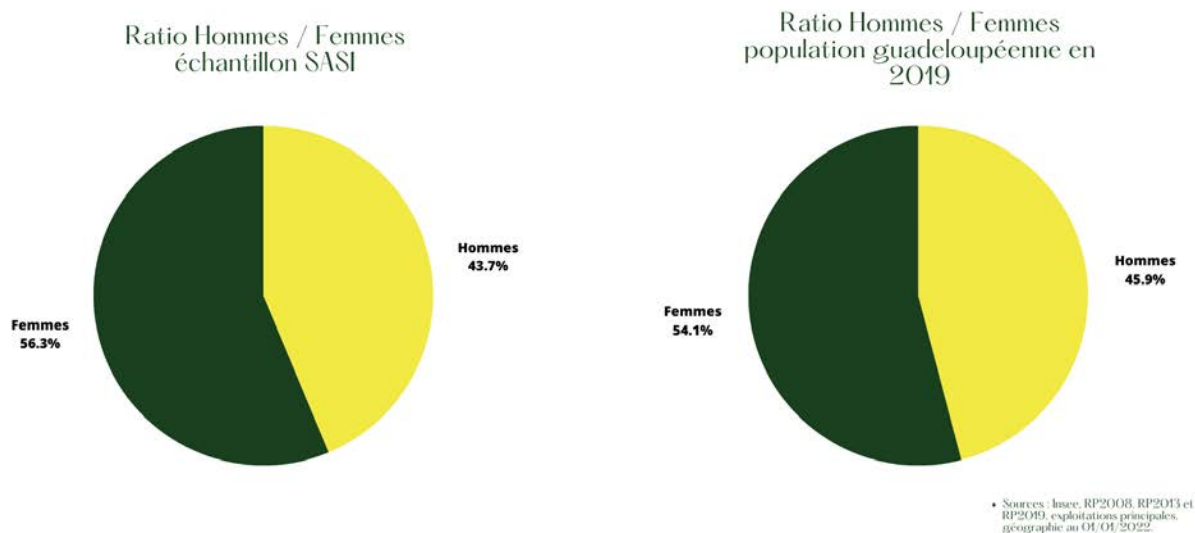


Figure 12. Comparaison de notre échantillon au ratio hommes/femmes de la population guadeloupéenne en 2019

Concernant les critères pour lesquels nous n'avions pas de données de référence (Figure 13 et 14), nous avons cherché à être le plus équilibrées possible, afin de saisir des différences sans que la proportion concernée de la population ne pèse sur les résultats.

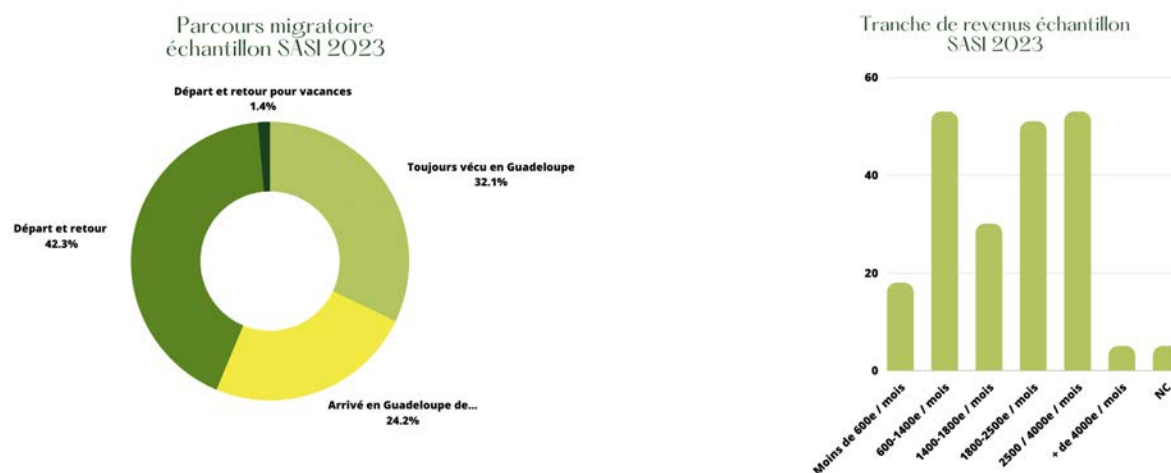


Figure 13. Répartition des différents parcours migratoires et des tranches de revenus dans notre échantillon

Type de zone d'habitation échantillon SASI 2023

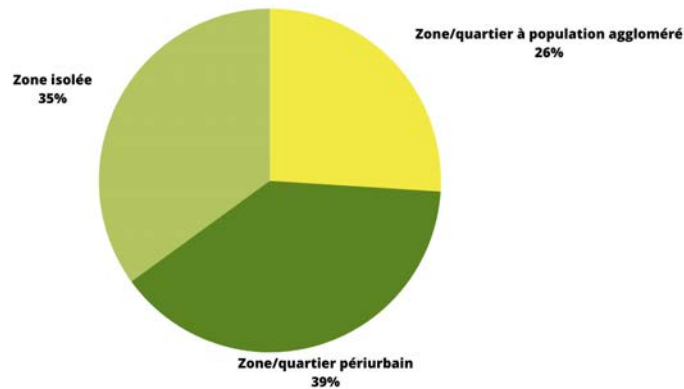


Figure 14. Répartition de notre échantillon par zone d'habitation

Finalement, afin de compléter notre échantillon nous avons utilisé majoritairement la méthode d'échantillonnage dit «boule de neige» ou de réseau, qui consiste à contacter des gens grâce aux recommandations d'autres personnes.

L'échantillon se développe alors «comme une boule de neige dévalant une colline»³⁷ dans le but d'inclure un maximum de personnes pouvant être intéressées par l'enquête. A la fin de nos enquêtes, nous avons finalement pu interroger **215 personnes pour le Rappel 24h** et mener **61 entretiens semi-dirigés**.

³⁷ Statistiques Canada, 2021, *Échantillonnage non-probabiliste*, <https://www150.statcan.gc.ca/n1/edu/power-pouvoir/ch13/nonprob/5214898-fra.htm>, 02/09/2021, consulté le 10/08/2023

Bien que la méthode d'échantillonnage non-probabiliste comporte des limites, comme notamment le biais de sélection, le risque de sous-couverture d'une population ou encore l'impossibilité d'évaluer de manière formelle la qualité de l'échantillon, elle est aussi beaucoup plus simple, rapide et économique à mettre en oeuvre dans un temps restreint imposé, tel que la limite des trois mois et demi de collecte de données que nous avons à réaliser sur le territoire guadeloupéen.

1.2 Un outil de collecte quantitatif «Etic» : le Rappel 24h

Anonymisation des enquêtés et système d'encodage

Dans le cadre du projet SASI, chacune de nous trois avions un numéro d'enquêtrice, défini avant notre départ. Pour ma part, j'étais l'enquêtrice 2000 OHM-LC (Pour Observatoire Hommes-Milieus Littoral Caraïbe). Afin d'anonymiser nos enquêtés, nous leur attribuons un numéro en fonction de notre numéro d'enquêtrice, qui se déclinait comme suit : 2001OHM-LC pour mon premier enquêté, 2002OHM-LC pour le second, et ainsi de suite. De ce fait, nous pouvions savoir laquelle de nous trois avait effectué l'entretien, tout en rendant anonyme chacun d'entre eux. J'utiliserai donc ce système de codage tout au long de la présentation de notre terrain et de nos résultats.

La méthode du Rappel 24h est très souvent utilisée pour collecter des données quantitatives sur les ingestats d'un individu.

Il consiste en un entretien souvent en face à face, ou l'enquêteur demande à l'enquêté tout ce qu'il a consommé durant les dernières 24h, que ce soit des boissons ou des aliments solides. Le but est de recueillir le plus d'informations possibles sur ces consommations : l'enquêteur pose des questions ouvertes, relance l'enquêté, en restant très neutre et sans jugement.

Bien souvent la méthode à quatre étapes est utilisée : tout d'abord, on demande à l'enquêté la liste complète des ingrédients et boissons qu'il a consommée. Puis on lui demande une description détaillée et précise de tous ces ingrédients, du moyen de préparation, des ingrédients utilisés dans chaque recette, etc.

Lors de cette méthode, on utilise une estimation des quantités consommées mais dans le cadre du projet SASI, les quantités ne sont pas prises en compte.

Les principaux avantages de cette méthode sont qu'elle est peu chronophage pour les enquêtés, qu'elle est consignée par le chercheur et donc permet d'interroger des personnes qui ne sont pas en capacités d'écrire et qu'elle permet d'avoir un niveau de précisions illimitées sur les aliments, leur mode de cuisson, les spécificités des recettes familiales, etc. D'un autre côté, elle présente certaines limites : elle est basée sur une seule journée alimentaire, ce qui ne peut pas être représentatif de l'alimentation d'un individu dans sa globalité, elle dépend de la mémoire de l'enquêté et elle peut vite entraîner des sous-déclarations de la part de ce dernier³⁸.

Le volet rappel 24h mis au point par l'équipe du projet SASI est une adaptation de celui utilisé par la FAO dans son «Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu» à la différence près que celui de la FAO est davantage à destination des pays en développement ou sous-développés, qui ont un accès plus limité à l'alimentation que dans notre cas d'étude, le territoire guadeloupéen. Ainsi, le questionnaire du projet SASI comporte différentes questions en plus : le lieu d'approvisionnement, et le niveau de transformation des aliments, selon la classification NOVA. Le questionnaire est disponible et librement accessible sur l'entrepôt de données de recherche Nakala, dans le respect de la science ouverte et afin de pouvoir être réutilisé de manière transversale dans un maximum de contextes sociétaux (ANNEXE D).

Tous les aliments et boissons cités sont ensuite classés par groupes alimentaires : dans le questionnaire de la FAO, le but est de calculer un score de diversité alimentaire en se focalisant sur des groupes alimentaires apportant des nutriments en particulier comme le fer et la vitamine A, dont manquent souvent les populations ayant un accès limité à une alimentation de qualité du point de vue nutritionnel (FAO, 2013).

Les groupes alimentaires ciblés et définis dans le questionnaire SASI ont été adaptés de ceux présentés dans le rapport *Indicators for assessing infant and young child feeding practices: definitions and measurement methods* de la FAO et de l'OMS,

³⁸ Notamment pour l'alcool, les grignotages, les produits considérés comme «malsains», etc.

ancrés dans les objectifs du projet concernant les maladies chroniques liées à l'alimentation (ANNEXE D : groupes alimentaires).

Certains aliments ont représenté de véritables défis de classification, et étaient source de nombreuses discussions de groupe avant de trancher sur un classement en particulier. Le tableau ci-dessous reprend de manière synthétique les aliments principaux sur lesquels nous avons eu des hésitations :

Aliment	Groupe alimentaire choisi	Justification	Groupe alternatif
Compote sans sucre ajouté	Fruits mûrs	Pas de sucre ajouté donc équivalent à une portion de fruits, bien que les fibres soient absentes	/
Sauces type ketchup, mayonnaise de restauration rapide	Epices et condiments	Suivi du classement selon la FAO (ce classement est à discuter car les taux en acides gras saturés et en sucre de ce type d'aliment restent très élevés, ils sont donc à limiter au maximum)	Huile et graisses / Aliments et boissons sucrés sentinelles
Compote sucrée du commerce	Produit sucré	Ajout de sucre, ne peut donc pas être l'équivalent d'une portion de fruits mûrs	/
steak haché de fast-food	Viande transformée	Pour les aliments issus des fast-food, nous avons considéré que le niveau de transformation était automatiquement «ultra-transformé » et que la portion de viande d'un hamburger type de fast-food ne pouvait pas être considéré comme une portion de viande	Viande
Fruits en conserve ou au sirop	Fruit mûrs	Suivi du classement selon la FAO (Mais souvent les sirops de ce type d'aliments sont	Aliment et boissons sucrés sentinelles

		très riches en sucre)	
Poisson ou poulet pané	Viande ou poisson	La proportion de chair est supérieure à la proportion de panure ou de friture (Ce genre d'aliment reste tout de même à limiter car bien que la part de friture soit inférieure à celle de chair animale, elle est très riche en acides gras saturés et trans, néfastes pour l'organisme à trop forte dose, et appartient souvent à la catégorie «ultra-transformée»)	Aliments frits et salés sentinelles
Smoothie	Fruits mûrs	Les smoothies sont riches en fruits et gardent tout de même un apport intéressant en vitamines et minéraux, bien que les fibres ne soient plus réellement présentes. Cependant, certains smoothies du commerce peuvent être également très riches en sucre et donc à limiter	Aliments et boissons sucrés sentinelles
Muesli du commerce	Produits céréaliers	Le produit de base de ce type d'aliments reste souvent des céréales, de l'avoine ou du blé, bien que la grande majorité des muesli du commerce soient riches en sucre ajouté et notamment en sirop de glucose-fructose ³⁹ , un sucrant industriel bon marché néfaste pour l'organisme et donc à limiter au maximum	Aliments et boissons sucrés sentinelles
Laits végétaux	Groupe de l'Aliment de base du lait végétal en question	Le lait d'amande par exemple était classé dans le groupe «fruits et graines oléagineux» ,	Boisson aromatisée sans sucre / Aliments et boissons sucrés sentinelles

³⁹ Open Food Fact, *Mueslis*,

https://fr.openfoodfacts.org/cgi/search.pl?search_terms=muesli+&search_simple=1&action=process, consulté le 26-06-2023

		cependant un lait d'amande n'a pas les mêmes apports qu'une amande entière, notamment au niveau des acides gras essentiels. De plus ce type de boisson est souvent essentiellement composé d'eau ⁴⁰	
Yaourts aux fruits ou desserts lactés	Lait et produits laitiers	Ce type de produits présente des apports intéressants en Calcium et en vitamine D, mais bien souvent ils sont aussi très riches en sucre et en additifs, ce qui implique une consommation plus raisonnée qu'un yaourt nature par exemple	Aliments et boissons sucrés sentinelles

Tableau 1. Récapitulatif des principaux défis de classification parmi les aliments du Rappel 24H

De manière récurrente, les aliments ultra-transformés nous posaient beaucoup de difficultés de classement, ce qui confirme la nébuleuse autour de ces produits et le manque de lisibilité pour la majorité des consommateurs qui se retrouvent face à ce type de produits.

Après avoir classé tous les aliments dans les groupes alimentaires et déterminé le niveau de transformation de ces derniers, l'enquêteur demande pour chaque aliment si l'enquêté le considère comme sain, local ou traditionnel, ce qui ajoute une autre dimension au questionnaire, plus lié aux représentations de chacun. Aussi, on pose la question de savoir si l'individu a consommé un repas hors de son foyer durant les dernières 24h et si cette journée alimentaire était un jour de fête ou de célébration⁴¹.

⁴⁰ ANSES, *Table Ciqua*, <https://ciqua.anses.fr/>, consulté le 24-06-2023

⁴¹ Cela permet d'avoir une estimation assez précise de la journée alimentaire de l'individu, si elle est plus ou moins habituelle et aussi d'avoir une idée des représentations des aliments qu'il consomme

2. Analyse des données du Rappel 24h

Une fois toutes les informations récoltées dans le questionnaire écrit, il nous faut rentrer les données dans un document partagé. Pour chaque ingrédient ou boisson, il faut indiquer le groupe alimentaire auquel il appartient, son niveau de transformation, le lieu d'approvisionnement, si cet ingrédient fait partie du repas principal ou non et enfin si l'enquêté le considère sain, traditionnel ou local. Cependant, certains aliments demandaient plus ou moins de réflexion afin de les classer dans les bonnes catégories. Pour nous aider dans notre classement, nous nous appuyons sur un document inspiré de l'annexe du Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu de la FAO (Annexe E).

2.1 Calcul du score de diversité alimentaire

Le rappel 24h du questionnaire SASI a été construit à partir de celui utilisé par la FAO pour calculer le score de diversité dans des pays ayant un niveau de développement inférieur à la Guadeloupe. J'ai donc cherché à montrer quels étaient les groupes alimentaires les plus consommés en fonction du score de diversité obtenus au sein de notre échantillon. Il est important de noter que le score de diversité moyen obtenu au sein de notre échantillon est de 9,8 soit près de dix, ce qui est considéré comme un score de diversité élevé selon la FAO. J'ai ainsi recalculé les tertiles en fonction de notre échantillon, ce qui nous donne : score faible ≤ 8 groupes d'aliments, score moyen entre 9 et 10 groupes d'aliments et score élevé, ≥ 11 groupes d'aliments.

Diversité alimentaire faible (≤ 8 groupes d'aliments)	Diversité alimentaire moyenne (9 ou 10 groupes d'aliments)	Diversité alimentaire élevée (≥ 11 groupes d'aliments)
<ul style="list-style-type: none"> - Céréales - Epices et condiments, boissons chaudes - Autres légumes - Aliments et boissons sucrées sentinelles - Fruits mûrs - Huiles et graisses - Lait et produits laitiers - Viande 	<ul style="list-style-type: none"> - Epices, condiments et boissons chaudes - Céréales - Autres légumes - Aliments et boissons sucrées sentinelles - Huile et graisses - Fruits mûrs - Lait et produits laitiers - Viande - Poisson et fruits de mer - Racines et tubercules 	<ul style="list-style-type: none"> - Epices, condiments et boissons chaudes - Autres légumes - Céréales - Aliments et boissons sucrées sentinelles - Fruits mûrs - Lait et produits laitiers - Racines et tubercules - Viande - Oeufs - Poisson et fruits de mer - Légumes à feuilles vert foncé - Viande transformée - Fruits et graines oléagineux - Aliments frits - Boissons alcoolisées - Infusions - Légumineuses - Abats - Boissons aromatisées sans sucre

Tableau 2. Groupes d'aliments consommés classés par ordre décroissant par tertile de diversité alimentaire

Il est important de tenir compte des points suivants lorsque l'on interprète ces scores de diversité alimentaire :

- Les quantités d'aliments consommées ne sont pas prises en compte lors du Rappel 24h, ainsi ce score ne fait pas la différence entre une consommation de 10g de beurre (qui sera comptabilisé comme appartenant au groupe «huile et graisse» , un groupe alimentaire à limiter selon les recommandations du PNNS) et une consommation de 150 g de poisson (qui sera comptabilisé comme appartenant au groupe «poisson et fruits de mer» , un groupe alimentaire favorable à la santé selon les recommandations du PNNS)
- Ce score ne prend pas en compte la saisonnalité de l'alimentation : certains aliments peuvent être davantage consommés à un certain moment (comme par exemple le crabe durant la période de Pâques en Guadeloupe) ou d'autres encore au contraire peuvent être sous-représentés car l'enquête se déroulait hors de sa saisonnalité (dans notre cas, nous étions en Guadeloupe en dehors de la période des avocats, ce qui peut expliquer la moindre consommation de ce fruit oléagineux pourvoyeur d'Omégas 9, un acide gras indispensable au bon fonctionnement de l'organisme)
- L'environnement urbain ou rural de l'individu influence grandement la diversité alimentaire à laquelle il a accès : elle est souvent bien supérieure dans les centres urbains, du fait de la plus grande accessibilité et variété de lieux d'approvisionnement

2.2 Premiers résultats concernant les consommations alimentaires générales

L'analyse des consommations réelles à partir du rappel 24h nous a permis de faire ressortir différents résultats concernant la consommation des différents groupes alimentaires (Figure 15).

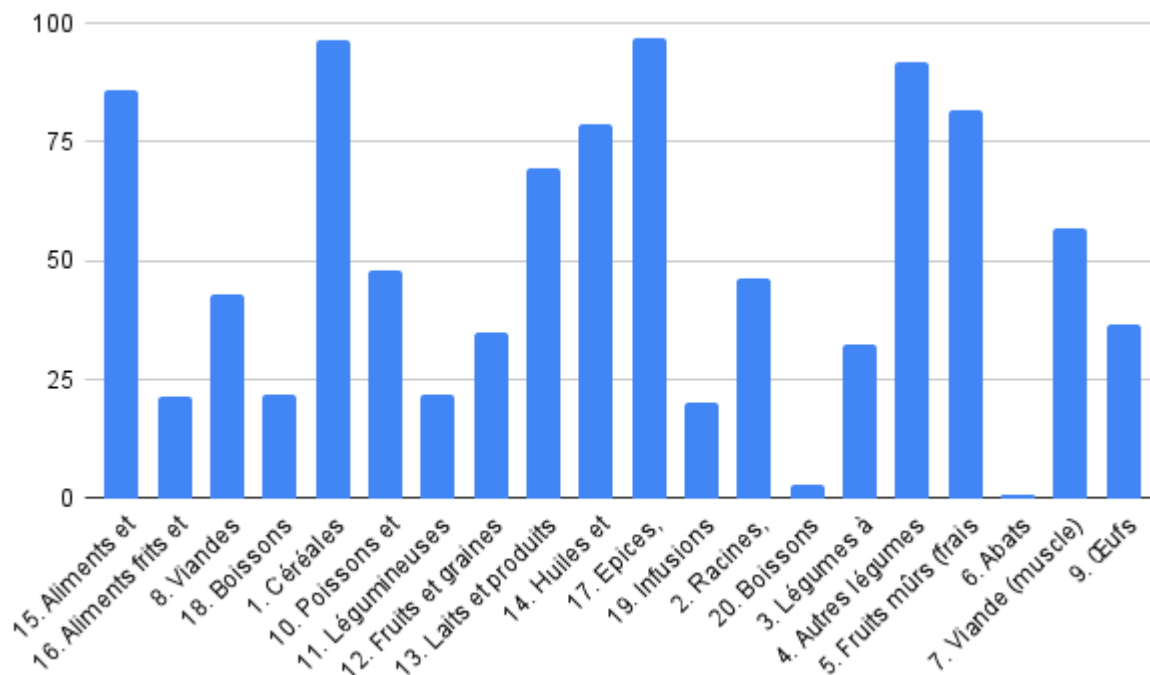


Figure 15. Pourcentage de consommation par groupe d'aliment du rappel 24h

D'après ce graphique, 96% des enquêtés ont consommé un aliment appartenant au groupe des céréales lors des 24h précédant l'enquête. Les fruits et légumes sont également en bonne position dans les consommations alimentaires : 81% des enquêtés ont déclaré avoir consommé au moins un fruit durant les dernières 24h et 91% ont déclaré avoir consommé au moins un légume. En revanche, la consommation de produits sucrés est également très importante : 86% de nos enquêtés ont consommé au moins un aliment ou une boisson sucrée durant les dernières 24h, qui est considéré comme un groupe alimentaire à limiter au maximum selon le PNNS 4 et l'OMS.

De la même manière, la consommation de viande et de viande transformée reste élevée, avec respectivement 56% et 42% des consommations des enquêtés, tandis que le poisson, qui est plutôt à privilégier selon les recommandations nutritionnelles officielles, n'atteint que les 47% de consommation.

Ces premiers résultats nous permettent également d'avoir une vision sur les aliments courants dans le modèle alimentaire guadeloupéen. Prenons ici l'exemple des fruits :

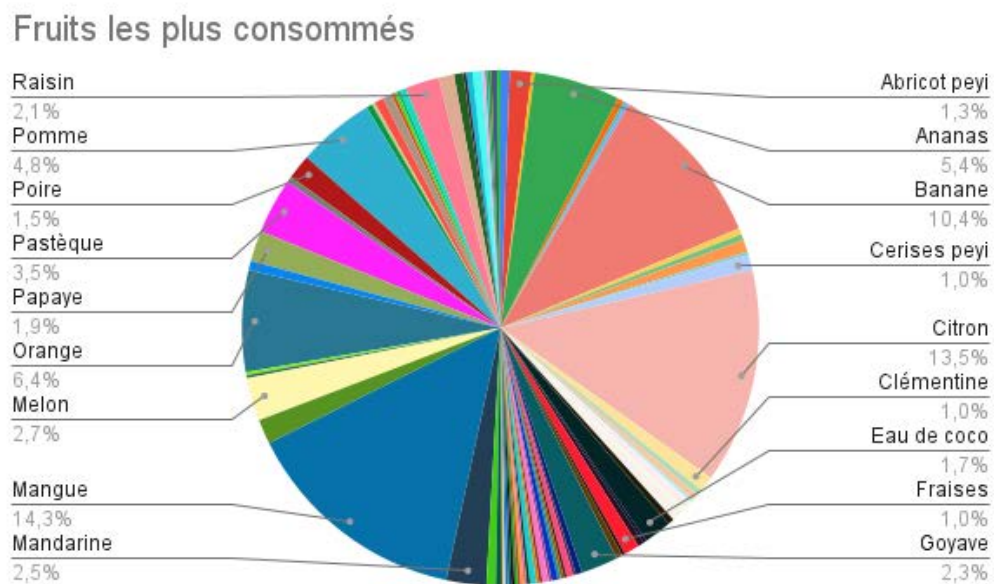


Figure 16. Résumé des fruits les plus consommés par nos enquêtés durant la journée précédant l'entretien

Nos enquêtes se sont déroulées durant la pleine saison des mangues, ce qui explique qu'elles représentent près de 15% des consommations de fruits de nos enquêtés (Figure 16). De plus, c'est un fruit que l'on peut retrouver facilement dans la nature, tant les manguiers sont nombreux en Guadeloupe. Il existe également une grande variété de mangues, ainsi il y en a pour tous les goûts. C'est donc un fruit ayant une saveur sucrée unique, bon marché, riche en bêta-carotène⁴², et profondément ancré dans le modèle alimentaire guadeloupéen. Autre fruit emblématique du territoire, la banane a été également très consommée par nos enquêtés avec près de 10% de la consommation totale de fruits. Le citron a été très consommé également, car il est fréquemment utilisé dans la cuisine traditionnelle antillaise. Autrefois très riche en variétés d'agrumes, le territoire guadeloupéen a connu la maladie du Citrus Greening, qui a ravagé la plupart des arbres du territoire.

⁴² Le bêta-carotène est un antioxydant puissant, que l'on retrouve également dans la carotte : il permet principalement de lutter contre le vieillissement cellulaire

Les citrons en Guadeloupe sont donc aujourd’hui majoritairement importés. De plus, parmi les consommations de fruits, nous pouvons voir que les pommes sont davantage consommées que le melon par exemple, bien que la Guadeloupe soit une grande productrice de melons et que les pommes viennent majoritairement de l’hexagone, au même titre que le raisin, les poires ou les fraises. Ces résultats soulignent une fois de plus la dépendance forte du territoire aux importations, et l’implantation de certains aliments issus de l’hexagone dans le modèle alimentaire guadeloupéen. La fréquence de consommations des racines et tubercules permet de confirmer encore une fois ce constat :

Racines, tubercules et autres féculents les plus consommés

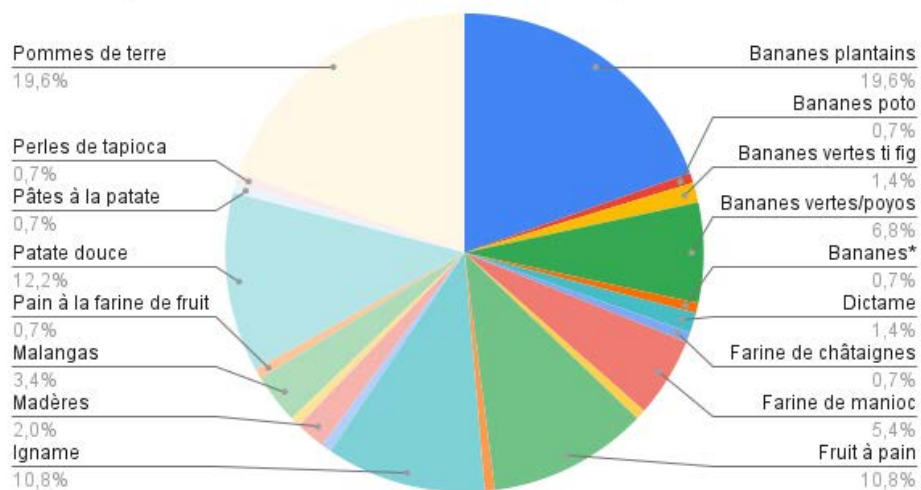


Figure 17. Résumé des racines, tubercules et autres féculents les plus consommés par nos enquêtés durant la journée précédant l’entretien

La pomme de terre, produit importé, a été consommée par 19,6% de nos enquêtés, exactement au même titre que la banane plantain, produite sur le territoire (Figure 17).

3. L'étude émic des discours et des représentations grâce à l'entretien semi-dirigé

La partie du Rappel 24h est complétée par la partie entretien semi-dirigé, construite sur les représentations et les valeurs liées à l'alimentation. Elle est composée d'une dizaine de questions, portant sur les représentations du bien manger / mal manger, les freins et leviers à une «bonne» alimentation, les changements au niveau de l'alimentation de l'individu, une question spécifique sur l'impact que l'événement fondateur de l'OHM en question a eu sur l'alimentation de l'individu (dans le cas de la Guadeloupe donc, l'extension du port) puis des questions sur la santé de l'individu et sur ses préférences de lieux d'achat (ANNEXE D).

Cette partie du questionnaire était enregistrée puis retranscrite. De plus, nous prenions des notes en permanence dans notre carnet de terrain afin de noter nos remarques, questions de relances, ou toutes les autres idées qui pourraient nous échapper une fois l'entretien terminé.

Lorsque nous réalisons l'entretien au domicile de l'enquêté, il arrivait bien souvent qu'il nous offre des jus, des fruits ou qu'il nous fasse visiter son jardin (Figure 18) : nous en profitons pour prendre des photos et des notes supplémentaires afin de nourrir l'entretien en lui-même et dans le but de nous rappeler plus tard de certains détails qui auraient pu nous échapper. De plus, cela nous apportait beaucoup d'informations supplémentaires sur les modes de productions des fruits et légumes locaux, les noms de ces derniers, etc.



Figure 18. Cueillette et visite du jardin d'un enquêté (source : Marie Belin)

Les références au « local » se sont avérées fréquentes lors des premiers entretiens et semblaient être importantes pour aborder les questions qui nous préoccupent. Aussi, afin de compléter la partie semi-dirigée de l'entretien, nous avons choisi de rajouter quelques questions portant plus sur l'alimentation locale, sa définition et ses représentations au sein de la population guadeloupéenne.

Ajout de questions portant sur l'alimentation locale

- Qu'est-ce que manger local pour vous ?
- Est-ce possible ? Pourquoi ?
- Est-ce que les «aliments peyi» sont locaux selon vous ?
- Est-ce que les aliments créoles (les accras, le boudin, etc.) sont locaux selon vous ?
- Est-ce que les produits cultivés ou les animaux élevés ici sont locaux ? Ici c'est quoi pour vous ?

Cette partie du questionnaire était soit enregistrée et retranscrite, soit prise en notes.

«2000OHM-LC : Du coup déjà pour toi qu'est-ce que c'est manger local ?- 2050OHM-LC : C'est la production locale, donc le cochon qui était là, le cabri qui était là - Là c'est quoi, c'est la Guadeloupe ? - C'est Guadeloupe ! Ouais c'est la Guadeloupe- Que la Guadeloupe ? - Non, et les dépendances, ça arrive de la Désirade, de Marie-Galante - L'archipel ? - Tout l'archipel ! Et puis évidemment tout ce qui est légumes, fruits, au maximum locaux, parce que tous les fruits importés sont tellement pas bons... - Il y a tellement de bons fruits ici ! - Après c'est vrai que des fois on a envie de manger des fraises, des cerises, des machins mais quand on.... Le prix d'abord, et puis ça n'a pas d'intérêt donc on sait pas si on mange des produits locaux, voilà - D'accord, et est-ce que pour toi c'est possible de manger local ? En Guadeloupe ? - Oui, alors je dirais plus pour les gens qui ont un petit lopin de terre parce qu'ils peuvent produire, avoir leur propre production, pour nous c'est un peu plus compliqué parce qu'on a pas tout le temps forcément les produits, il y a des ruptures, et puis oui il faut aller les chercher, quand on va chercher du poisson c'est au port, quand il faut aller c'est, chez un primeur, les légumes et tout ça donc ça entraîne des contraintes, donc il faut avoir une voiture, il faut avoir le temps, il faut avoir l'argent, donc tout ça c'est des contraintes» (extrait d'un entretien sur le local avec l'enquêté 2050OHM-LC, 02/06/2023, commune de Saint-François)

2000OHM-LC : Alors ben du coup, comme on parlait d'alimentation locale, est-ce que vous pouvez m'expliquer un peu pour vous ce que ça veut dire local ? Quand on vous dit aliments locaux, qu'est ce que ça englobe pour vous ? 2046OHM-LC : Ca englobe les produits qui sont, qui ont été cultivés, élevés ici, en Guadeloupe Ici en Guadeloupe En Guadeloupe, quand on dit local c'est à dire en Guadeloupe pour moi c'est, pour les produits locaux, la viande locale quand on parle de viande locale, on parle de légumes locaux, de produits locaux, c'est en Guadeloupe, faits en Guadeloupe Ok, donc à partir de la production enfin voilà les champs qui ont été plantés ici Tout à fait, quand on parle de, bon parce que ici, on produit bon on trouve particulièrement, les fruits la pastèque, melons, ce sont des produits quand même locaux, les mangues et tout ça ce sont des produits locaux, la viande aussi bon on aime bien la viande le cabri ben tiens par exemple samedi, j'ai mangé du cabri local, du cabri local parce que, c'est différent parce que c'est vrai que le cabri importé bon, il est plus charnu bien en chair bien, peut être aussi, mais la viande locale bon ça a un autre aspect, ça a un autre goût aussi (extrait d'un entretien sur le local avec l'enquêté 2046OHM-LC, 30/05/2023, commune de Saint-Claude)

CONCLUSION DE LA PARTIE 2

Les Observatoires Hommes-Milieus mis en place par le CNRS se révèlent être d'excellents supports afin de mieux saisir les dynamiques existantes entre les Hommes et leur environnement. Entrer par le prisme de l'alimentation est particulièrement pertinent car manger est un acte quotidien, qui touche aux questions identitaires, sociales, économiques, culturelles, politiques, écologiques, etc. et représente donc un enjeu important pour le futur.

L'alliance des deux méthodes de collecte de données a permis de rassembler des données à la fois quantitatives et qualitatives, nous renseignant sur les consommations réelles de la population guadeloupéenne et sur les valeurs et les représentations associées à ces consommations. La grande variété d'aliments consommés confirme la richesse du régime alimentaire guadeloupéen, et montre les nombreuses influences culturelles dont il est le reflet, notamment avec les influences de la cuisine indienne que l'on retrouve à travers les épices et le colombo, devenu plat emblématique de l'archipel. Les consommations alimentaires reflètent également la grande dépendance du territoire aux importations, pour tous les produits de consommation courante notamment comme l'huile, le beurre ou bien le sel et le poivre, mais aussi pour des aliments ancrés dans le modèle alimentaire de la France hexagonale comme le fromage et le pain, que l'on retrouve beaucoup dans les consommations alimentaires de nos enquêtés. La consommation importante de salaisons quant à elle est liée au passé marqué par le colonialisme et l'esclavage, notamment pour la morue salée, une denrée qui était facilement transportable sans risque de péremption pendant plusieurs semaines et qui résistait donc aux longs trajets en bateaux.

Les queues, les oreilles ou les pieds de porc, aliments centraux de bon nombre de préparations culinaires traditionnelles, étaient les parties les moins nobles de l'animal, qui n'étaient pas consommées par les européens mais qui ont donc été beaucoup consommées dans les Antilles.

L'île offre enfin une multitude de fruits, légumes et tubercules, qui restent des piliers de l'alimentation guadeloupéenne malgré le développement rapide d'aliments industriels standardisés et la diffusion d'aliments empruntés aux modèles alimentaires européens.

Le fait de travailler en équipe a permis de donner une autre dimension à cette collecte de données, dans le sens où nous étions toujours en train de questionner notre propre position d'apprenti chercheur en comparant notre travail à celui des autres et en mettant en commun nos différentes compétences et savoirs acquis. L'analyse des données n'en était que plus complexe et riche, ce qui m'a permis de dégager certaines pistes de recherche concernant mon questionnement de départ qui interroge le rapport à la santé des populations guadeloupéennes.

PARTIE 3 / RÉSULTATS ET PERSPECTIVES DE RECHERCHES

INTRODUCTION

Le travail de recherche, c'est aussi savoir faire des deuils. Rendre compte de toute la complexité et de la richesse d'un terrain est impossible, et il est nécessaire de savoir renoncer à l'exhaustivité. Ces trois mois et demi de collecte de données ont été à la fois intenses, passionnants, épuisants et profondément enrichissants tant sur le plan personnel que professionnel. Il a donc fallu défaire les nœuds et refaire des liens entre cette quantité d'informations, afin de tenter de tirer un fil rouge, une idée directrice, qui structure un travail de recherche.

Dans cette troisième et dernière partie, je vais m'attacher à présenter des résultats obtenus grâce à notre collecte de données en équipe, qui pourront apporter certains éclairages sur les déterminants des choix alimentaires des Guadeloupéens et donc tenter de saisir pourquoi la prévalence de certaines maladies métaboliques devient aussi forte au sein de ce territoire et surtout, tenter de dessiner une ébauche de solutions pour le futur. Je présenterai dans un premier temps la méthode utilisée afin d'analyser nos données issus des entretiens dirigés, avant de présenter des résultats généraux sur les représentations associées au bien et au mal manger, ainsi que les freins et les leviers qui permettent de bien manger identifiés dans les discours des Guadeloupéens que nous avons interrogés. Puis je montrerai quelle est la place des recommandations nutritionnelles et l'importance accordée à la santé dans les choix alimentaires de la population en fonction de différents critères socio-économiques. Ceci pourrait être un élément clé dans l'adaptation des messages de santé publique à l'ensemble de la population dans l'optique de permettre à chacun d'avoir accès aux outils pour une alimentation durable et saine.

Chapitre 1 / Analyse thématique des entretiens et premiers résultats

1. Méthode d'analyse qualitative des entretiens semi-dirigés

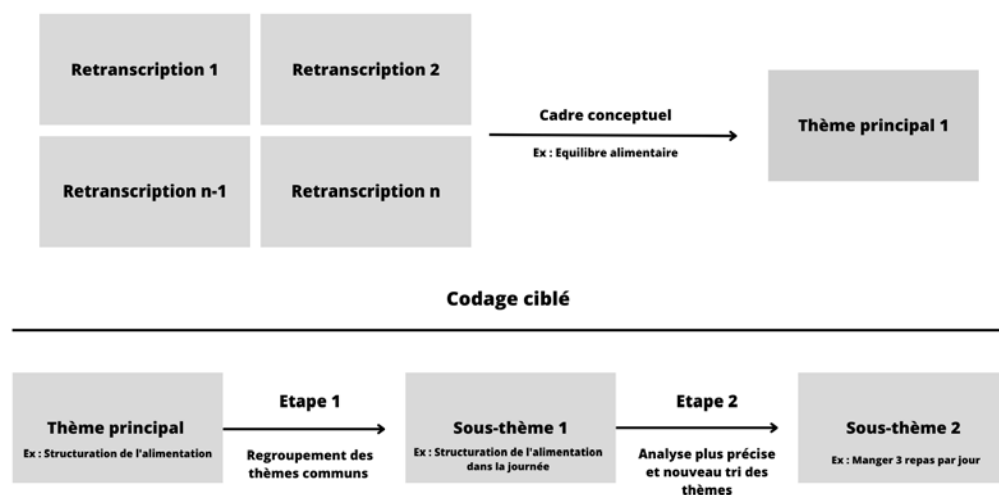


Figure 19. Méthodologie employée dans notre analyse thématique commune

Les enregistrements audio de nos entretiens furent tous retranscrits. Nous écoutions d'abord une fois chacun des enregistrements en lisant la retranscription complète afin de nous familiariser avec les données et vérifier si nous avions tout noté correctement. Durant cette étape, nous prenions des notes concernant les questions d'analyses et de réflexions qui émergeaient de manière spontanée. Suite à cela, nous établissions une liste préliminaire de thèmes récurrents (notions, concepts, termes et mots-clés faisant référence aux représentations de l'alimentation pour l'enquête).

Nous avons utilisé une méthode inspirée de l'analyse structurale mise au point par Ritchie et Spencer en 1994 afin d'analyser nos entretiens (Figure 19).

Suite à cette première étape, un travail collectif de réflexion sur une analyse thématique plus précise a été réalisé en plusieurs temps, ce qui a donné lieu à un document commun regroupant tous nos verbatims par thématiques. Afin de rendre ce travail plus lisible, nous avons réalisé des schémas illustrant notre cheminement de pensée pour les représentations autour du bien et du mal manger, ainsi que des freins et leviers au bien manger pour la population guadeloupéenne

2. Les représentations du «bien manger» au sein de la population guadeloupéenne

En nous référant à L'arbre situé en ANNEXE G qui symbolise les différents thèmes associés au «bien manger» selon la population guadeloupéenne, nous pouvons noter immédiatement la multitude de thèmes associés, qui souligne la complexité des critères des Guadeloupéens dans leurs choix alimentaires (Figure 20). Aussi, «bien manger» induit un jugement de valeur et donc un biais de désirabilité dans les réponses : il est intéressant de noter que beaucoup d'enquêtés ont d'abord répondu «ce qu'il faut répondre», ce qui est attendu comme réponse selon eux, pour ensuite apporter des nuances et compléter leur réponse. Cela se retrouve dans les thèmes les plus cités : en premier lieu, avec plus de la moitié de réponses, bien manger est associé à l'équilibre alimentaire.



Figure 20. % des enquêtés ayant cité le thème pour définir le «bien manger»

Ainsi, il est intéressant de souligner les trois thématiques les plus citées lorsque l'on demande aux Guadeloupéens que signifie pour eux «bien manger» : bien manger c'est à la fois respecter l'équilibre alimentaire, mais c'est aussi manger local et se faire plaisir. Il est également important de noter l'importance du thème «manger sainement» , qui se définit différemment en fonction des enquêtés :

«D'accord. Et qu'est-ce que tu entends par sain ? - Des produits majoritairement issus de la nature, pas trop transformés ou pas transformés du tout. Si c'est de la nature, peut-être contrôlés. Puisqu'il y a nature sauvage entre guillemets et y'a nature qui peut être aussi, comment dire, transformée avec des pesticides, etc.» (extrait d'entretien avec l'enquêté 1008OHM-LC, 23/03/2023, commune de Baie-Mahault)

«Ben manger sainement, donc un fruit, un légume au moins. Au moins. - Ok oui oui (rire) - Normalement c'est cinq fruits et légumes par jour mais on fait pas tous ça. Ouais, manger sainement, avoir un produit laitier, un féculent, une protéine, voilà.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1012OHM-LC, 28/03/2023, commune de Saint-François)

Manger sainement peut se définir à la fois comme respecter l'équilibre nutritionnel, mais aussi manger sans produits chimiques, peu transformés et le plus naturel possible. Notons aussi l'association des fruits et des légumes avec le bien manger, et l'importance de ces derniers dans le modèle alimentaire guadeloupéen : ce qui semble correspondre aux données recueillies grâce aux rappels 24h, qui nous permettent de relever que 91% des enquêtés ont consommé au moins un légume durant les 24H précédant l'enquête (voir résultats Partie 2, analyse des données du Rappel 24h).

3. Les représentations du «Mal manger» au sein de la population guadeloupéenne»

% des enquêtés ayant cité le thème pour définir le "mal manger"

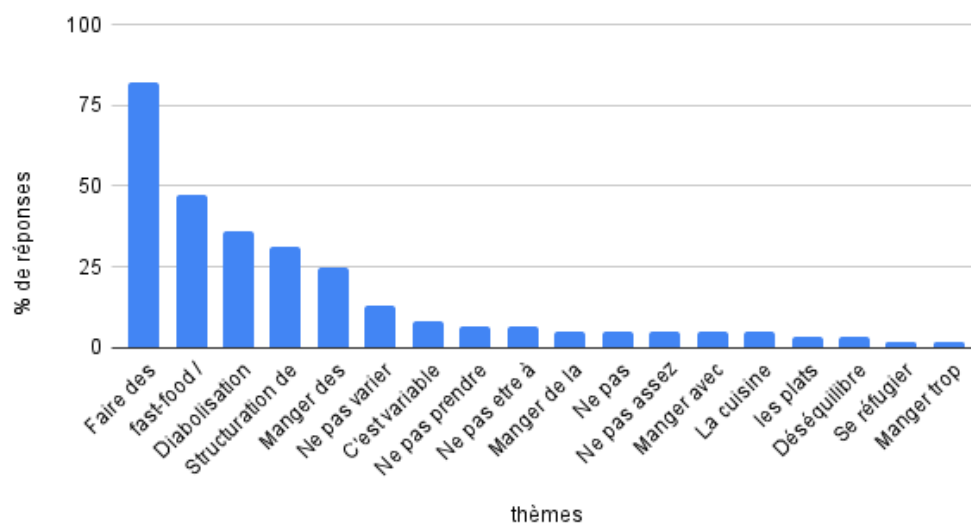


Figure 21. % des enquêtés ayant cité le thème pour définir le «mal manger »

Les thèmes cités lors de l'évocation du «mal manger» sont également nombreux (ANNEXE H) bien que certains ressortent de manière importante (Figure 21). Ainsi, mal manger signifierait en premier lieu selon nos enquêtés faire des excès, notamment concernant la consommation de produits gras, salés et sucrés. Les messages de santé publique diffusés largement dans les médias transparaissent souvent à travers les discours des enquêtés concernant ce type de produits :

«Ok. Donc ok. Et à l'inverse qu'est-ce que mal manger pour toi ? - Ben mal manger c'est comme on peut le voir aujourd'hui, c'est souvent manger dehors, dans les fast-foods ou bien manger chez soi mais des produits qui sont pas forcément sains, c'est-à-dire des produits qui sont trop gras, trop sucrés, trop salés, ou bien faire beaucoup d'écart, etc.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1052OHM-LC, 16/05/2023, commune de Petit Bourg)

« Si je te dis qu'est-ce-que mal manger ? Qu'est ce que ça t'évoque ? - Alors ben trop gras, trop salé, trop sucré » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2001OHM-LC, 19/03/2023, commune de Baie-Mahault)

«Ben mal manger c'est s'habituer à manger tout le temps dehors, manger des fast-foods, manger des trucs plus ou moins gras. Pour moi manger un truc gras une fois comme ça, c'est pas forcément...ça a pas forcément d'impact sur ta santé, par contre manger des trucs extrêmement gras tous les jours c'est clair qu'à un moment ton corps va pas tenir.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1009OHM-LC, 23/03/2023, commune de Sainte-Rose)

Les fast-food sont aussi associés quasiment automatiquement au «mal manger» dans les discours :

«Qu'est-ce que...bah du coup qu'est-ce que mal manger pour toi ? - Les fast-foods. Tout ce qui est fast-foods. - Tout ce qui est fast foods. - Tout ce qui est très gras. - Très gras, ok. - Ouais. Et ouais, en priorité ça.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1012OHM-LC, 28/03/2023, commune de Saint-François)

« Qu'est-ce qui fait que dans les fast food c'est mal manger ?... mais c'est pas connu pour être euh...des bons... des endroits où... enfin c'est connu pour être de la malbouffe, pour être euh... on va dire avec beaucoup de graisse, qui est pas forcément bonne pour la santé... » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3003OHM-LC, 21/03/2023, commune du Lamentin)

«Ah ben le pire du pire du summum du mal manger pour moi c'est les fast food» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2007OHM-LC, 25/03/2023, commune de Petit-Bourg)

Mal manger selon la population guadeloupéenne serait donc surtout de manger avec excès, mais cela se définit aussi essentiellement par la diabolisation de certains nutriments comme le gras et le sucre, en lien avec la médicalisation croissante de l'alimentation (Poulain, 2022). Les fast-food et les produits de restauration rapide, souvent associés à des produits de mauvaise qualité nutritionnelle restent considérés comme pratiques par la plupart de la population de nos enquêtés, qualité avant tout recherchée par les industries agro-alimentaires lors de la conception de leurs produits et afin de répondre au mieux aux contraintes de temps des ménages modernes :

«Si t'as pas le temps parce que tu bosses comme un forcené ben du coup c'est une organisation mais voilà. Si tu bosses X heures par jour, plus t'as les gamins à aller chercher à la crèche et puis à l'école, puis t'as le gamin qui a mal aux dents (...) Ces gens là effectivement ils ont pas le temps. Ils bouffent ce qu'ils trouvent. Ils bouffent en zone industrielle et ben ils font la queue à je sais pas Délifrance ou ben je sais pas tous les trucs de fast-foods, enfin de junk food un petit peu. De trucs industriels qui sont un peu bien présentés quelque part mais au final quand t'regardes de près c'est de la merde» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1017OHM-LC, 07/04/2023, commune de Capesterre-Belle-Eau)

4. Les principaux leviers qui permettent de «bien manger» selon la population guadeloupéenne

% des enquêtés ayant cité le thème pour répondre aux "leviers du bien manger"

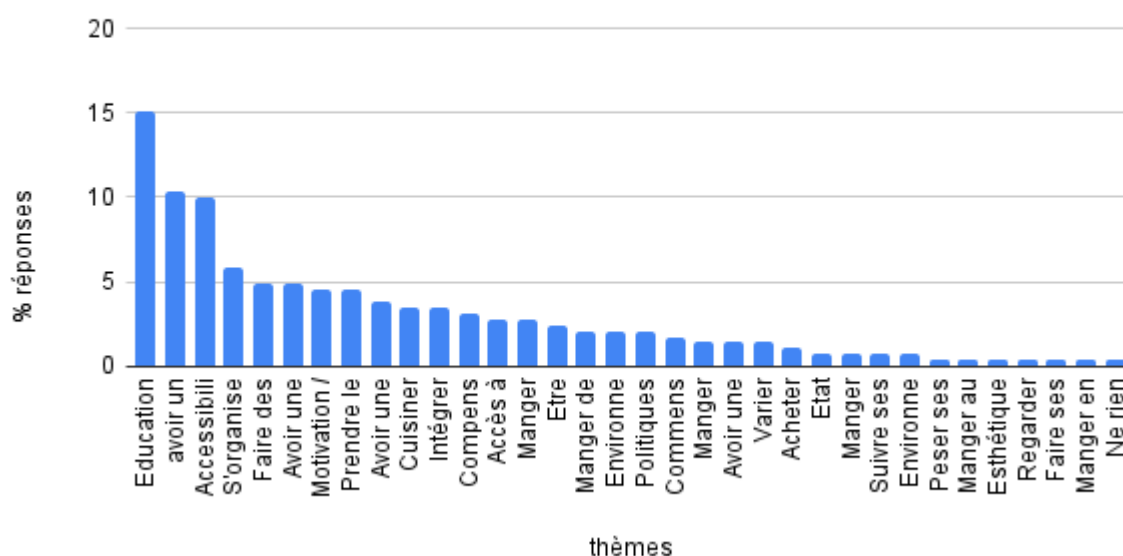


Figure 22. % des enquêtés ayant cité le thème pour répondre aux «leviers du bien manger»

Parmi les leviers principaux qui permettent de bien manger selon nos enquêtés (ANNEXE I), le fait d’avoir un jardin personnel semble être l’un des meilleurs moyens pour mieux manger, juste derrière l’accès à l’éducation, une notion importante dans notre compréhension de la place accordée à la santé dans les choix alimentaires des Guadeloupéens (Figure 22) :

*«Effectivement j’aurais aimé qu’on puisse manger autrement que, je sais pas même à l’école qu’on puisse en parler, qu’il y ait beaucoup plus d’informations sur la malbouffe aussi tout ça, savoir heu... - **Au niveau de l’école du coup ?** - Ouais, au niveau de l’école ou ailleurs, en parler, faire beaucoup plus de... de conférences et autre, sur la nourriture saine» (Extrait d’entretien avec l’enquêté 2010OHM-LC, 28/03/2023, commune du Lamentin)*

L’éducation nutritionnelle à l’école est un thème qui est très souvent revenu lors de nos entretiens. Cela semble être un point à améliorer au sein des politiques publiques et des actions réalisées car les habitudes alimentaires s’acquièrent dès le plus jeune âge.

«Voilà tout simplement si on n'a pas de jardins, on a rien voilà, il y a des gens qui mangent tous les jours de la sardine hein, des pommes de terre, on se dit c'est le moins cher, les pommes de terre les pâtes, il y a des gens qui ne mangent pas bien car ils ne peuvent pas faire autrement» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 20430HM-LC, 24/05/2023, commune de Morne-A-l'Eau)

Avoir un jardin permet d'avoir accès à des denrées à moindre coût : pour des familles nombreuses par exemple, le kilo d'ignames ou de bananes jaunes peut vite monter à 5 ou 6 euros dans le commerce. En avoir directement du jardin permet d'éviter d'acheter des produits moins chers mais importés, comme les pâtes, le riz ou les pommes de terre, qui sont aussi moins intéressants du point de vue nutritionnel : les ignames ont un index glycémique⁴³ très bas par rapport aux pâtes, ce qui stimule beaucoup moins la glycémie et ce qui peut donc être intéressant pour des individus atteints de diabète de type II.

5. Les principaux freins au « bien manger » selon la population guadeloupéenne

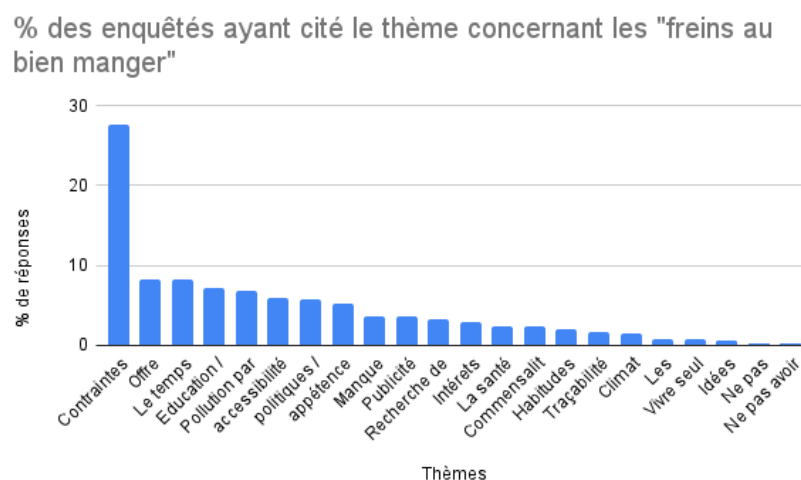


Figure 23. % des enquêtés ayant cité le thème concernant les «freins au bien manger»

⁴³ L'index glycémique se mesure sur une échelle de 0 à 100.

Plus il est élevé et plus les glucides contenus dans l'aliment que l'on a mangé passent rapidement dans le sang. L'index glycémique est un calcul basé sur la courbe du taux de glucides sanguin testé à la suite de l'ingestion d'un aliment. Cette courbe est comparée à celle d'aliments de référence, comme le sucre blanc qui a un IG de 100. L'Index glycémique peut varier en fonction de la cuisson, de la découpe mais aussi en fonction de chaque métabolisme.

Le principal frein au bien manger selon la population guadeloupéenne est incontestablement le manque de ressources financières (Figure 23), avec près de 51 personnes sur 61 enquêtés ayant mentionné ce thème directement lorsque nous leur demandions qu'est-ce qui pouvait empêcher les gens de bien manger (ANNEXE J). Ce résultat souligne l'une des plus grandes problématiques concernant le système alimentaire guadeloupéen : du point de vue de l'agriculture, il montre les difficultés des agriculteurs guadeloupéens à valoriser correctement leurs produits à des prix abordables, concurrencés directement par les produits des supermarchés, bien moins chers et donc plus attractifs pour le consommateur. Il souligne également la part du budget allouée à l'alimentation qui diminue au sein des ménages, ainsi que l'augmentation générale du coût de la vie.

«Pour moi il y a plusieurs facteurs, déjà il y a le stress, aussi les revenus parce qu'on est pas tous égaux sur les revenus des fois on fait avec ce qu'on a par exemple quand je vois certains, on va parler des gens pauvres ouais mais on parle pas aussi des étudiants, les étudiants des fois ils ont des revenus qui sont faibles parce que les parents ils aident mais eux aussi ils sont dans le besoin, et du coup la plupart du temps ben quand tu as fait tes courses au final, surtout en Guadeloupe ça revient très cher du coup tu n'as plus de sous, et au final qu'est-ce que tu fais ben pour la fin de mois tu vas acheter tacos tu vois, tu vas te faire livrer voilà ce qui fait que tu vas manger mal quoi» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2051OHM-LC, 02/06/2023, Pointe-à-Pitre)

«Ok, donc bien manger ça coûte cher quand même ? selon vous ? - Oui, ah oui oui, surtout ici, je sais pas pour la métropole mais ici ça coûte cher, même quand tu vois le... Quand le poisson local il est à 14-15 euros, le kilo, nous à cinq à la maison avec le poisson c'est juste» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2014OHM-LC, 03/04/2023, commune de Sainte-Anne)

«Je trouve que, on met la facilité sur le fast-food typiquement, on met véritablement la simplicité sur la malbouffe, d'ailleurs, on a qu'à regarder je pense que vous allez le voir dans vos, dans vos résultats, mais je crois véritablement que pour des gens qui n'ont pas beaucoup de moyens, et ben manger mal, c'est beaucoup moins cher, c'est hallucinant !» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2007OHM-LC, 25/03/2023, commune de Petit-Bourg)

Le temps apparaît également comme un frein important au «bien manger» selon les enquêtés. L'évolution de la structure du monde du travail, la multiplication des temps de loisir, la perte de connaissances culinaires, les temps de trajets, etc. peuvent expliquer en partie l'évocation de ce frein :

«J'en fait plus actuellement par fainéantise, je suis un petit feignassou c'est comme ça, mais c'est très bien. (...) Mais bon il faut du temps, il faut être voilà, faut pas passer son temps au boulot et puis, courir et puis après avoir de l'embouteillages une heure le matin, une heure le soir. C'est un tout en fait.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10170HM-LC, 07/04/2023, commune de Capesterre-Belle-Eau)

« Alors ça peut être aussi le temps qui est... la disponibilité, donc si on a pas beaucoup de temps, on va acheter des plats préparés mais on va les acheter en supermarchés puisqu'on va faire les courses euh... voilà en global, au même titre que les fruits et légumes on va les acheter en supermarché parce que c'est plus pratique de faire ses courses au même endroit, ça peut être ça aussi hein, et donc à ce moment là on peut avoir des schémas où on mange mal quoi, hein. Il me semble aussi que le temps... voilà, le temps... oui le temps. La disponibilité. Le temps que on a pour... c'est vrai que si vous voulez faire la cuisine, ça prend du temps, c'est plus facile d'acheter des lasagnes toutes préparées alors que c'est dégelasse (rire) » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 30080HM-LC, 25/03/2023, commune de Sainte-Anne)

Cette rapide ébauche de nos résultats permet déjà de mettre en évidence des problématiques auxquelles les acteurs du système alimentaire guadeloupéen doivent faire face et que nous avons déjà pu évoquer lors de la première partie de ce mémoire : la forte dépendance aux importations du territoire, l'augmentation de la malbouffe et des maladies chroniques liées à l'alimentation, la recherche d'une reterritorialisation de l'alimentation, l'augmentation du cout de la vie, etc. Ces différents résultats vont me permettre à présent de préciser ma pensée en me recentrant sur la question de départ qui était : **quelle place est accordée à la santé dans les décisions alimentaires des Guadeloupéens.**

Chapitre 2 / bien manger en Guadeloupe correspond-t-il aux recommandations nutritionnelles du PNNS ?

Le Programme National Nutrition Santé numéro 4, mieux connu sous l'expression «Manger-Bouger», a été mis en place par le Ministère des solidarités et de la santé en 2019 et repose sur cinq grands axes visant à améliorer la santé de la population française, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs, l'alimentation et l'activité physique : il vise à améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé, encourager les comportements favorables à la santé, mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques, impulser une dynamique territoriale et enfin, développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appuie de la politique nutritionnelle (Chauliac, 2015). Au niveau nutritionnel, le PNNS encourage notamment à augmenter la consommation de fibres, fruits et légumes mais aussi la consommation de légumineuses et fruits à coque, pourvoyeurs pour les unes de protéines et glucides complexes et pour les autres d'acides gras poly-insaturés et mono-insaturés, indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Il encourage également la consommation de fruits de mer, riches en iode et de poissons maigres et gras comme le saumon ou le maquereau qui sont riches en Omégas 3, l'un des acides gras poly-insaturés que l'organisme ne peut pas synthétiser seul. D'un autre côté, les recommandations du PNNS encouragent à limiter les produits gras, salés et sucrés, et plus récemment à limiter les produits transformés et ultra-transformés. De nouvelles recommandations ont également vu le jour, encourageant la consommation de viande blanche plutôt que de la viande rouge et mettant en avant une alimentation plus végétale (ANNEXE F). De manière plus transversale, le PNNS vise à réduire les inégalités sociales de santé en proposant d'agir directement sur les programmes d'éducation à l'école et en diffusant plus largement les messages de santé afin qu'ils soient accessibles à tous.

Le PNNS 4 s'applique à la France hexagonale et aux territoires d'Outre-Mer, mais un volet particulier du programme a été mis en place suite à l'expertise menée en 2022 dans ces territoires. L'objectif est d'adapter au mieux les recommandations aux spécificités de ces territoires.

Concernant la Guadeloupe en particulier, les trois grands axes du programme sont construits autour de la promotion d'une alimentation favorable à la santé pour les publics les plus précaires, l'amélioration générale de l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé et enfin, augmenter la sensibilisation et la communication autour des messages de santé.

L'objectif de cette première partie sera donc de comprendre quelle place ont les recommandations de ce Programme National de Nutrition Santé dans les critères d'une bonne alimentation selon la population guadeloupéenne, mais surtout de comprendre les freins, les leviers et les déterminants socio-économiques pouvant influencer ces critères.

1. La place des recommandations nutritionnelles dans les discours



Figure 24. Pourcentages des enquêtés ayant cités le thème pour définir le «bien manger»

Premièrement, il est intéressant de noter que pour plus de la moitié des personnes interrogées, bien manger c'est répondre à l'équilibre alimentaire et donc correspondre à des critères de santé (Figure 24). Dans les discours, on retrouve beaucoup de références aux groupes alimentaires favorables à la santé selon le PNNS, comme les fruits et légumes, très souvent cités en exemple du «bien manger». A l'inverse, les aliments gras, salés et sucrés sont plutôt perçus négativement, et mentionnés comme des aliments «à limiter» dans les discours :

« Alors, bien manger, moi, pour moi c'est d'abord, équilibré c'est-à-dire, bon... avoir des légumes, des fruits, avoir des protéines, avoir quelques glucides, pas trop mais surtout des sucres lents, euh voilà, des crudités, des crudités, enfin bon, pour moi c'est ça, du... du calcium également, hein, du calcium également, voilà. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3008OHM-LC, 25/03/2023, commune de Sainte-Anne)

« Surveiller le taux de sucre, pas trop de sel, des apports en vitamines, des apports en énergies positives sur les besoins journaliers en termes de calories, pas trop gras et des repas réguliers, espacés durant la digestion de trois à quatre heures par jour. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1007OHM-LC, 23/03/2023, commune du Gosier)

« Je conseille aux gens certaines choses, certaines doses de certains aliments, du coup faut qu'il y ait des céréales complètes, légumes, surtout des légumes verts,... légumineuses si tu prends pas de protéines animales ou quoi que ce soit. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3007OHM-LC, 24/03/2023, commune de Sainte-Anne)

*« Ben manger sainement, donc un fruit, un légume au moins. Au moins. - **Ok oui oui (rire)** - Normalement c'est cinq fruits et légumes par jour mais on fait pas tous ça. Ouais, manger sainement, avoir un produit laitier, un féculent, une protéine, voilà. »* (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1012OHM-LC, 28/03/2023, commune de Baie-Mahault)

« Comment on disait déjà à la télé ? "5 fruits et légumes par jour" ? Je mange pas de fruits, du coup que des légumes. Ce serait ça, et varier les repas, ouais, je mange pas du tout de façon saine hein mais je sais ce que ça veut dire. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3010OHM-LC, 27/03/2023, commune de Sainte-Anne)

A travers ce type de discours, on peut entendre en arrière plan les recommandations du PNNS «Manger 5 fruits et légumes par jour», «Limiter les aliments trop gras, trop sucrés, trop salés», et cela se présente presque comme «la bonne réponse qu'il faut donner».

Bien souvent, ce sont les premières réponses spontanées qui ressortent lorsque nous demandons ce que cela signifiait selon eux «bien manger», réponse construite sur un biais de désirabilité à considérer dans l'analyse des réponses.

Aussi, la profession de certains enquêtés influence grandement leurs réponses : l'enquêté 30070HM-LC est naturopathe et possède donc certaines connaissances en nutrition qui influencent son discours.

1.1 Consommations alimentaires favorables et défavorables à la santé

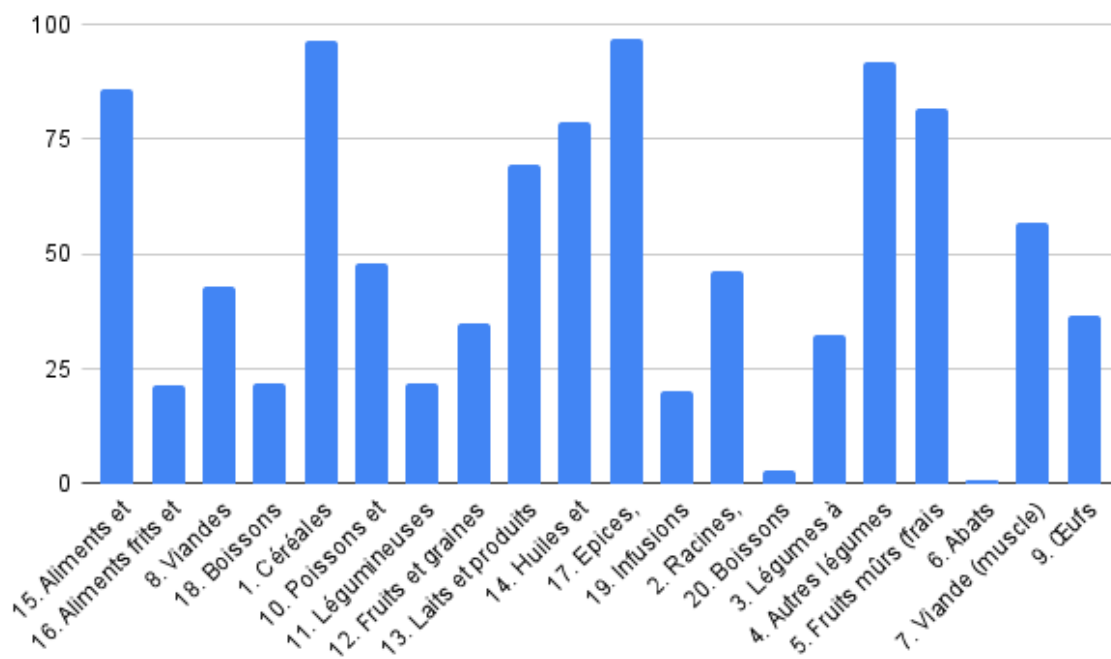


Figure 25. Pourcentage de consommation pour chaque groupe alimentaire considéré dans le rappel 24H

Au niveau des consommations alimentaires à proprement parler, les résultats obtenus sur notre échantillon sont intéressants à observer : les groupes alimentaires considérés comme favorables à la santé représentés par les fruits, les légumes, les céréales ont été consommés par respectivement 81%, 91% et 96% de nos enquêtés. Le lait et les produits laitiers sont également en bonne place dans les consommations puisque 69% de nos enquêtés ont déclaré avoir consommé au moins un aliment appartenant à ce groupe alimentaire.

Les consommations de légumineuses et de fruits à coque en revanche sont plutôt faibles, puisqu'ils n'ont été consommés respectivement que par 21% et 34% de nos enquêtés (Figure 25).

Concernant les dernières recommandations du PNNS4, nous pouvons noter une consommation de viande supérieure à celle du poisson : 56% des enquêtés ont déclaré avoir mangé de la viande contre 47% ayant déclaré avoir consommé du poisson ou des fruits de mer (Figure 25).

Par rapport à la consommation de groupes alimentaires considérés comme défavorables à la santé, le groupe des produits sucrés se place en premier dans les consommations avec près de 86% de nos enquêtés ayant déclaré avoir consommé au moins un aliment appartenant à ce groupe alimentaire (Figure 25). Pourtant, les aliments appartenant à ce groupe sont nettement identifiés comme étant «mauvais pour la santé» dans les entretiens semi-directifs :

«Pour moi c'est le salé, le sucré et le salé et le sucré qui posent le plus problème. Le gras, on a commencé à diminuer, mais le salé et le sucré restent.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10110HM-LC, 28/03/2023, Baie-Mahault)

« Oui, à l'alimentation : toutes les sucreries qu'on donne aux enfants maintenant, les enfants mangent trop de sucreries, trop de sucrerie, trop, trop. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 30110HM-LC, 25/03/2023, Saint-François)

*«On mange beaucoup de sucre hein on aime beaucoup les produits sucrés hein, en général les guadeloupéens, ouais - **Ouais, plus de sucre qu'autre part ?** - Ouais ils aiment bien finir un repas avec un petit truc sucré.»* (Extrait d'entretien avec l'enquêté 20150HM-LC, 05/04/2023, commune du Gosier)

«J'évite de manger du sucre après 17h, sinon après c'est pas bon, de l'énergie et on a toujours faim ! On a, on pense qu'on a, quand on pense qu'on a le ventre rempli, et ben à 20h il te dit j'ai encore faim parce que tu as mangé du sucre.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 20150HM-LC, 05/04/2023, commune du Gosier)

Ce décalage entre le discours et les pratiques réelles illustre la place importante que les Guadeloupéens accordent également au plaisir alimentaire dans leur alimentation : à la question «Qu'est-ce que bien manger pour vous», près de 43% des personnes interrogées ont répondu que bien manger c'était se faire plaisir :

« On pense d'abord au goût... pas forcément au bien-être du corps je crois pas non... » « si bien manger si on... on se réfère à... à la bonne santé on a du mouron à se faire quoi (rire) pour bien manger quoi [...] Parce que on mangerait pratiquement que des trucs qui sont pas forcément très bonnes à bouffer quoi. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3001OHM-LC, 20/03/2023, commune de Sainte-Rose)

1.2 La place de la viande dans le modèle alimentaire guadeloupéen

Si l'on regarde le détail de consommation en viande (Figure 26), la viande blanche semble tout de même privilégiée par nos enquêtés :

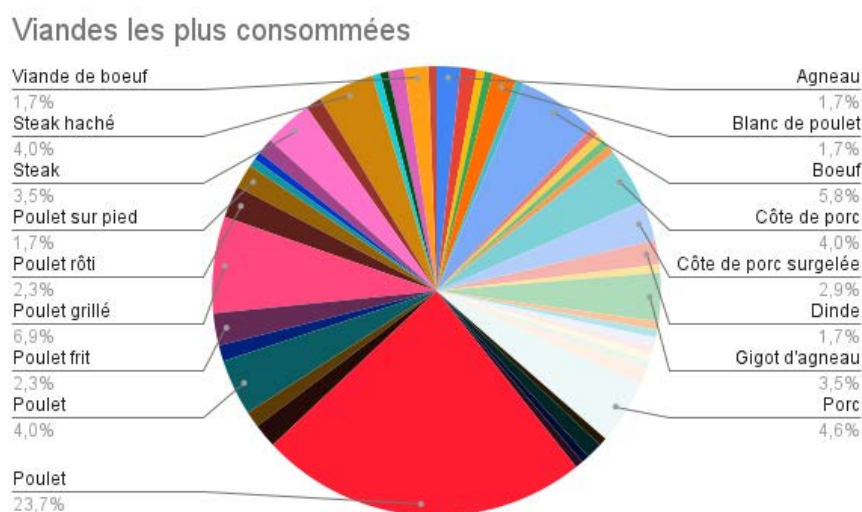


Figure 26. Viandes les plus consommées par les enquêtés en %

Les recommandations concernant les consommations de viande semblent être acquises par la population, ce qui transparaît aussi dans les entretiens semi-directifs :

«Est-ce que tu as d'autres choses en tête quand on te demande qu'est-ce que bien manger ? - Poisson. Beaucoup de poissons... - Poisson ? Ok. - Les viandes blanches. - Viande blanche.... Hmm autre chose ? - Les fruits de mer, ça fait parti du poisson.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1024OHM-LC, 14/04/2023, commune de Capesterre-Belle-Eau)

« Et puis côté santé aussi parce que je connais les méfaits de la viande rouge, voilà. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3007OHM-LC, 24/03/2023, commune de Sainte-Anne)

« J'ai entendu dire que la viande n'est pas tellement... recommandée hein, pour euh... à tout moment, donc il faut savoir... il faut savoir... l'écarter quand il faut » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3004OHM-LC, 22/03/2023)

« Mal manger c'est manger trop de viande. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1004OHM-LC, 22/03/2023, Baie-Mahault)

La viande a un statut particulier au sein du modèle alimentaire guadeloupéen car elle a une place centrale dans beaucoup de préparations traditionnelles telles que le colombo, le poulet boucané ou encore les bokits traditionnels. L'alimentation végétarienne n'est pas aussi courante que dans la France hexagonale, et elle est même parfois perçue négativement par certains enquêtés :

« Moi j'ai une femme végétarienne, donc je suis un peu en difficulté (rire) - **Ah ok (rire) votre femme elle est végétarienne, depuis longtemps ?** - Ah oui ! Ah ouais, depuis toute jeune - **D'accord, elle est née en Guadeloupe ?** - Oui - **Ok, et alors vous dites que vous êtes en difficulté parce que vous vous aimez bien la viande ?** - Ah non mais si elle aimait imaginons heu, le tartare de marlin et les frites de patates douces, j'en aurais eu plus souvent, donc - **Ah oui parce que elle elle aime bien cuisiner ?** - Ben vous savez une végétarienne en fait c'est un peu particulier hein, elle prend un fruit vous avez l'impression que... Ca y est elle a cuisiné hein ! (rire) végétarien c'est... Du cru du cru hein ! » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2025OHM-LC, 14/04/2023, commune de saint-Claude)

La consommation de viande rouge, quant à elle, reste associée au plaisir, tandis que la viande blanche reste associée à la santé :

« Je mangeais pas beaucoup de viande rouge non plus. Pendant une période, j'en ai beaucoup mangé quand j'étais enfant parce que mes grands-parents étaient bouchers comme je te disais et puis après j'ai passé une période où la viande rouge ça passait pas du tout. Donc j'ai été très longtemps sans manger de viande rouge et puis bah là j'en mange quand je vais au restaurant en fait. Une petite entrecôte, un truc comme ça, ça me fait plaisir, mais effectivement chez moi j'en mange pas à part le bourguignon. Mais sinon j'achète pas de viande rouge, je fais plutôt de la viande blanche. Du veau, du poulet, un peu de porc et puis voilà. Mais beaucoup de poulet, enfin ici ouais. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1034OHM-LC, 25/04/2023, commune de Deshaies)

La viande reste un aliment de distinction, autrefois réservé aux classes aisées, faisant preuve du « bon goût » caractéristique recherché par le haut de la hiérarchie sociale (Fischler, 2001).

1.3 Les consommations de produits transformés et ultra-transformés

Depuis 2019, le PNNS a mis l'accent sur la consommation de produits transformés et ultra-transformés, se révélant être néfastes pour la santé. Les enquêtes du projet SASI nous ont permis de définir les niveaux de transformation des différents aliments consommés, ce qui nous a permis de réaliser le graphique ci-dessous :

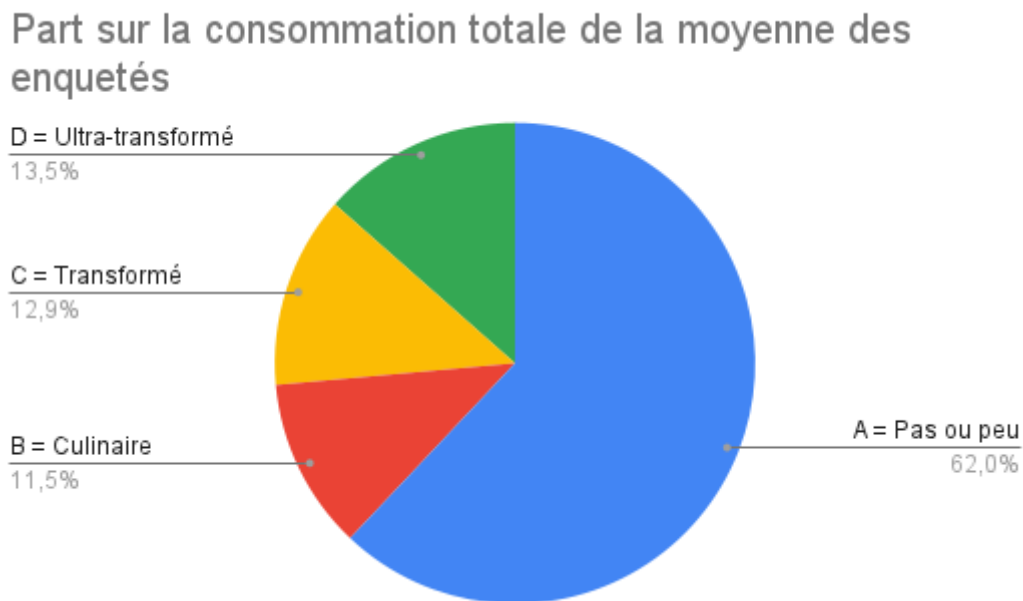


Figure 27. Part de la consommation par niveau de transformation sur la moyenne des consommations journalières des enquêtés

La plupart des consommations alimentaires (62%) sont peu ou pas transformées, ce qui est favorable à la santé selon les recommandations officielles. Cependant, la consommation de produits ultra-transformés atteint tout de même les 13,5% des consommations, ce qui reste un pourcentage élevé en comparaison aux produits culinaires ou transformés (Figure 27) : les produits ultra-transformés se révèlent être des produits alimentaires de mauvaise qualité nutritionnelle mais bon marché, rapides à consommer et palatables, atouts qui pourraient expliquer la part importante de leur consommation chez nos enquêtés.

Il est intéressant de noter que le terme «ultra-transformé» est très peu utilisé par les enquêtés eux-mêmes, ce qui peut montrer un manque de connaissances des risques associés à la consommation excessive de ce type de produits. Néanmoins, les enquêtés ont bien conscience que ce types d'aliments n'est pas bon pour la santé, bien qu'ils les définissent par d'autres termes comme «produits industriels», «plats tout-prêts» ou «produits transformés» :

«D'accord. Et qu'est-ce que du coup pour toi mal manger ? - Manger beaucoup d'aliments industriels. - Ok. - Du moins très souvent, au lieu de dire beaucoup, très souvent. - Ok. Tu as des exemples de produits industriels pour toi ou...? - Tout ce qui est cordon-bleu par exemple. - Ok (rire). - Des trucs comme ça quoi. Déjà fait, tout préparé vite fait.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1006OHM-LC, 22/03/2023, commune du Gosier)

«Pour vous c'est quoi un aliment sain par exemple ? - Un aliment qui provient de l'agriculture, non-transformée en général.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2025OHM-LC, 14/04/2023, commune de Saint-Claude)

Seul l'un de nos enquêtés a utilisé le terme «ultra-transformé» :

«Et du coup est-ce que pour toi bien manger c'est lié aussi à l'aspect santé ? - Il me semble que oui. Ouais ouais non bien sûr, mais bien sûr. Mais c'est légitime de lier l'organisme à ce qu'on ingurgite. Encore une fois c'est le carburant donc si on mange quelque chose de naturel, de sain, qui n'est pas transformé, ultra transformé bah voilà on est censé, c'est censé être plus bénéfique pour l'organisme.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1017OHM-LC, 07/04/2023, commune de Capesterre-Belle-Eau)

En définitive, répondre aux recommandations nutritionnelles diffusées par les messages de santé publique semblent avoir une place dans les décisions alimentaires des Guadeloupéens. Cependant, de nombreux autres critères de décisions sont aussi à considérer lorsque l'on étudie les valeurs associées à l'alimentation, comme le plaisir ou encore le fait de manger local, qui sont les deux autres grandes thématiques qui sont le plus ressorties dans les discours de nos enquêtés.

De plus, le fait de manger «bon pour la santé» en suivant les recommandations nutritionnelles dépend de nombreux autres facteurs socio-économiques, dont le principal reste le niveau de revenus.

2. Les contraintes économiques dans le choix d'une alimentation «santé»

2.1 Les produits favorables à la santé sont plus coûteux que ceux défavorables à la santé

Dans la plupart des entretiens que nous avons pu faire, les produits considérés comme bons pour la santé sont aussi définis comme coûteux, ce qui peut être l'un de premiers freins à leur consommation :

*«Moi je trouve quand même qu'il y a des choses au niveau du prix. Au niveau du prix je trouve quand même qu'il y a des articles, surtout au niveau des fruits et légumes, qui sont relativement...qui sont relativement chers. - **D'accord.** - Ca veut pas dire que j'achète pas du tout, puisque bon voilà, je pense que je peux quand même me permettre de les acheter, mais je trouve quand même que c'est...c'est un frein. - **D'accord ok.** - Y'a des fois j'ai pas envie d'acheter des choses qui coûtent trop...qui bon même qui sont bonnes pour moi, oui, je me dis que je les achèterai après.- **D'accord. Ok.** - A un autre moment, à un autre moment. Parce que quand même le prix est quand même un frein je trouve, mine de rien.»* (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1003OHM-LC, 21/03/2023, commune du Gosier)

«Quand on dit 'manger 5 fruits, 5 légumes par jour', (rire), faut voir hein si le porte-monnaie suit aussi, parce que là il y a quand même en particulier en ce moment une augmentation du coût des produits, après faut voir si on arrive à tenir ce rythme là vraiment.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1011OHM-LC, 28/03/2023, commune de Baie-Mahault)

«Je trouve que, on met la facilité sur le fast-food typiquement, on met véritablement la simplicité sur la malbouffe, d'ailleurs, on a qu'à regarder je pense que vous allez le voir dans vos, dans vos résultats, mais je crois véritablement que pour des gens qui n'ont pas beaucoup de moyens, et ben manger mal, c'est beaucoup moins cher, c'est hallucinant !» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2007OHM-LC, 25/03/2023, commune de Petit-Bourg)

Le coût de la vie en général reste très élevé en Guadeloupe, notamment concernant les produits alimentaires, comme nous avons déjà pu le voir dans la première partie de ce travail.

«Et est-ce qu'il y a des freins, des obstacles, des choses qui vous empêchent de bien manger comme vous aimeriez manger au quotidien ? - Ben je pense que c'est le coût. - Ok. - De ce que j'ai acheté j'en ai eu pour 70€ j'en reviens toujours pas c'était un cabas. Ah j'ai acheté des...des...y'avait un cabas et un pack d'eau. 70€ j'ai rien compris. Ça m'a calmée. Ça faisait un moment que j'étais pas allée faire des courses et y'avait...donc...donc c'est l'argent. Je trouve que le pouvoir d'achat...et pourtant je gagne beaucoup mieux ma vie par rapport à certaines personnes et je trouve que ça reste cher.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1013OHM-LC, 29/03/2023, commune de Goyave)

Ainsi, le budget apparaît comme le premier frein au «bien manger» dans le sens «manger afin de respecter les recommandations nutritionnelles».

2.2 Le niveau de revenus a un impact sur la place accordée à la santé dans les choix alimentaires

De nombreux travaux se sont penchés sur les liens qui existent entre les consommations alimentaires et les différents critères socio-économiques, notamment le niveau de revenus et l'appartenance à une classe sociale particulière (Bourdieu, 1979 ; Poulain et al., 2002 ; Schultheis, 2009 ; Régnier et al., 2009 ; Moreno Pestana, 2016). D'après ces différents travaux, la notion de plaisir semble être une des composantes essentielles dans l'alimentation des foyers ayant un niveau de revenus plus bas. Loin d'avoir un rapport aussi réflexif que les classes aisées concernant leur alimentation, les mères de foyers populaires par exemple vont davantage chercher à faire plaisir à leurs enfants car pour elles le plus important est qu'ils mangent : la plus grande fierté pour une mère est en effet d'être capable de bien nourrir son enfant, la « peur du manque » étant une notion très importante (Moreno Pestana, 2016).

Les repas sont structurés en fonction du goût des aliments et il n'y a que très peu de corrélation entre consommation et santé : l'opulence est également importante, elle agit comme une revanche sur les manques antérieurs, marqueur d'une intégration sociale (Régnier, et al., 2009), mais aussi marqueur d'une revanche sociale (Poulain, et al., 2002).

Ainsi, l'un des comportements récurrents de ces mères de famille est le fait d'acheter de nombreux produits issus des supermarchés ou encore des fast-food, qui ne rentrent pas nécessairement dans leurs logiques d'achat habituelle allant plutôt vers les produits bons marchés, dans une forme de « consommation ostentatoire » qui était autrefois l'apanage des classes supérieures (Régnier, et al., 2009).

Ces observations semblent ressortir à travers l'analyse de nos entretiens : La place accordée à la santé dans les choix alimentaires aurait un lien avec le niveau de revenus des enquêtés, sans toutefois prétendre à une quelconque exhaustivité compte tenu de la taille restreinte de notre échantillon.

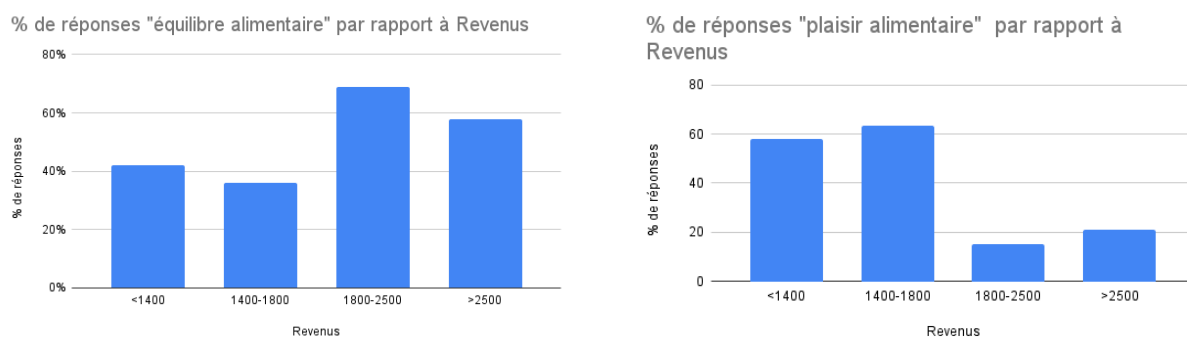


Figure 28. comparaison entre les % de réponses des thèmes «équilibre alimentaire» et «plaisir» en réponse au «bien manger» en fonction du niveau de revenus

A travers ces graphiques, nous pouvons voir que pour plus de la moitié des enquêtés ayant un revenu supérieur ou égal à 1800 € par mois, l'équilibre alimentaire est le premier thème cité lorsque nous posons la question «Qu'est-ce que bien manger pour vous» (Figure 28).

A l'inverse, plus de la moitié des enquêtés ayant un revenu inférieur ou égal à 1800 € déclare que le plaisir alimentaire reste l'un des déterminants les plus importants dans la définition du «bien manger».

« bien manger pour moi, ben c'est prendre plaisir à bien manger déjà, des plats que l'on aime... avec des amis, avec la famille, voilà » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 30130HM-LC, 30/03/2023, commune de Gourbeyre, revenus < 600€ / mois)

« Le bien manger c'est euh c'est un bon plat que tu, que tu sens dans ta bouche appétissant que t'as une bonne saveur voilà », « si c'est pour manger quelque chose de dégueulasse ça m'intéresse pas » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3002OHM-LC, 21/03/2023, commune de Sainte-Rose, revenu : 600-1400€ / mois)

« Alors, bien manger, moi, pour moi c'est d'abord, équilibré c'est-à-dire, bon... avoir des légumes, des fruits, avoir des protéines, avoir quelques glucides, pas trop mais surtout des sucres lents, euh voilà, des crudités, des crudités, enfin bon, pour moi c'est ça, du... du calcium également, hein, du calcium également, voilà. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3008OHM-LC, 25/03/2023, commune de Sainte-Anne, revenus : 1800-2500€ / mois)

«**Et du coup est-ce que pour toi bien manger c'est lié aussi à l'aspect santé ?** - Il me semble que oui. Ouais ouais non bien sûr, mais bien sûr. Mais c'est légitime de lier l'organisme à ce qu'on ingurgite. Encore une fois c'est le carburant donc si on mange quelque chose de naturel, de sain, qui n'est pas transformé, ultra transformé bah voilà on est censé, c'est censé être plus bénéfique pour l'organisme. » (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1017OHM-LC, 07/04/2023, commune de Capesterre-Belle-Eau, revenu 2500-400 €/ mois)

3. l'avancée en âge des Guadeloupéens les amène à être plus vigilants quant à la place accordée à la santé, ce qui influence leurs choix alimentaires

3.1 Évolutions générales des pratiques alimentaires en fonction de l'âge

Les sociologues Séverine Gojard et Marie Plessz ont beaucoup travaillé sur l'évolution de la réception et de la mise en pratique des normes concernant l'alimentation en fonction du vieillissement. L'adéquation de l'alimentation aux recommandations nutritionnelles entre en concurrence avec la part croissante du marketing et de la promotion de produits ultra-transformés, qui semble toucher différemment les individus en fonction de l'âge, du revenu mais aussi du sexe. Bien que ces études aient été menées en France hexagonale, nous pouvons nous appuyer sur certains résultats qui semblent également transparaître dans nos enquêtes auprès de la population guadeloupéenne.

Les travaux de ces deux sociologues tendent à montrer que le vieillissement induit en moyenne une augmentation des pratiques alimentaires allant vers le respect des normes nutritionnelles et s'éloignant des prescriptions marchandes diffusées par le marketing et les industries alimentaires ainsi que de la diminution de la consommation de fast-food⁴⁴.

*«Avant justement je mangeais beaucoup de malbouffe, avant. - **D'accord.** - Maintenant j'en mange quand même mais moins souvent. Je mange plus des légumes, plus des féculents. - **Ok. Et qu'est-ce qui a fait que ça a changé ?** - Je sais pas la maturité on va dire? - **Ah ! ok !** - J'étais jeune ! - **Donc le fait de prendre de l'âge ça a fait que tu as changé...** - J'ai vu aussi des documentaires qui m'ont fait comprendre que l'alimentation... la malbouffe c'est pas bon pour la santé.»* (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1006OHM-LC, 22/03/2023, commune de Baie-Mahault)

«Et tu peux pas mettre une émission qui va parler de malbouffe de machin mais avant l'émission t'as une pub pour Mcdo et après t'as une pub pour KFC. Parce que le gamin qui regarde ça, lui il s'en fout de l'émission. Lui ce qu'il voit c'est la pub, il voit un grand maxi coca mon gars ou ordinaire, des frites, des nuggets, c'est ça qu'il veut.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1017OHM-LC, 07/04/2023, commune de Capesterre-Belle-Eau)

«Ben le système de consommation. Le système de consommation, je pense aussi tout ce qui est les nouveaux trucs qui sont sortis. Tout ce qui est fast-foods tout ça voilà qui te matraquent de publicités, des trucs comme ça. Ils attisent en fait ton envie de malbouffe en fait c'est exactement ça. Surtout au niveau de la jeune génération. On va pas se mentir nous aussi jeune on avait beaucoup de publicités de Mcdo qui t'attiraient avec des jouets, des trucs, des trucs et t'y prends goût très vite et tu as du mal à t'en défaire.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1009OHM-LC, 23/03/2023, commune de Sainte-Rose)

Certains évènements marquants du cycle de la vie comme le passage à la retraite ou la plus grande sensibilité à des maladies contribuent à modifier profondément les comportements alimentaires : les individus ont plus de temps pour cuisiner, faire les courses et organiser leurs repas, et ils deviennent plus vigilants quant à leur état de santé⁴⁵.

⁴⁴ CNRS, 2023, *Alimentation et santé au cours du vieillissement : l'apport de la sociologie*, <https://www.inshs.cnrs.fr/fr/cnrsinfo/alimentation-et-sante-au-cours-du-vieillissement-lapport-de-la-sociologie>, 15/05/2023, consulté le 20/08/2023

⁴⁵ idem

«Elle a évolué entre où j'étais plus jeune et j'avais pas conscience des répercussions de ce qui était une mauvaise alimentation. Une alimentation entre guillemets de complaisance, histoire de manger pour se dire qu'on avait mangé. Par rapport à un surpoids que je peux constater par rapport à des personnes de mon entourage qui ont le même âge et qui fonctionnent pas de la même façon, à la baisse aussi d'énergie ou à l'excès entre guillemets d'aliments, enfin pas d'aliments mais de nutriments qui nous font prendre du poids, qui nous font prendre une charge pondérale pas bonne et surtout pour des problèmes cardiaques ou respiratoires qui sont associés à une malbouffe, voilà. Donc j'ai évolué là-dessus et ça se passe bien. Je vieillis bien.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1007OHM-LC, 23/03/2023, commune du Gosier)

«Au cours de ma vie oui j'ai eu des problèmes de santé aussi qui font que j'ai été amenée il y a... Une huitaine d'années, à faire des recherches et à modifier encore mon alimentation. Et je me rappelle que j'avais enlevé la farine, le pain, la farine de blé, le pain, le sucre.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2010OHM-LC, 28/03/2023, commune du Lamentin)

«Si je mange peut-être moins de sucre, moins de gâteaux, pas de gâteaux euh mais des petits gâteaux secs, je mangeais peut-être plus de chocolat, c'est peut-être ça, mais au même titre que voilà, j'ai pas envie de prendre des kilos (rire), je pense que c'est lié à ça quoi. Quand on prend de l'âge, moi j'estime que je dois rester en forme, voilà, tout simplement.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3008OHM-LC, 25/03/2023, commune de Sainte-Anne)

«Un petit colombo de temps en temps. (rire) Je n'abuse pas de la viande parce que je sais que c'est pas bon pour la santé **ah oui ? ouais** quand on a un certain âge, il faut surveiller son alimentation encore plus que quand on est jeune **ouais ? et le poulet pour la santé c'est pas... euh... la viande pour la santé c'est pas... ? euh...** apparemment [...] on nous disait « ouais il faut manger des choses à base de lait, il faut des aliments à base de lait », à ce qui parait, l'ostéoporose c'est beaucoup de fromage, quand on mange beaucoup de fromage, quand on mange beaucoup de produits laitiers, ça donne l'ostéoporose. **d'accord, ok.. ouais... ok, donc du coup vous privilégiez les aliments qui sont bons pour la santé ? voilà, fruits et légumes !**» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3005OHM-LC, 22/03/2023, commune de Saint-François)

Le modèle alimentaire dit «traditionnel» est également plus fréquent chez les individus plus âgés. De plus, la retraite implique une augmentation des repas pris à domicile, composés de davantage d'aliments considérés comme favorables à la santé selon les recommandations du PNNS tels que les fruits, les légumes ou les produits complets (Escalon et al., 2013).

«Après bon en général je trouve que l'alimentation a un peu changé puisque, nous on est jeune, enfin bon je fais plus partie de la case des jeunes, c'est vrai que jeune en général on mange mal comparé à nos aînés. Nos aînés qui eux ils ont vraiment grandi dans le «aitan» comme on dit. Eux c'est voilà fruit à pain tous les jours, madè, les trucs comme ça donc effectivement, quand tu regardes ça oui nous on mange pas forcément sainement comparé à nos aînés.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10090HM-LC, 23/03/2023, commune de Sainte-Rose)

*«Plus jeune c'est clair que je mangeais vraiment mal. Je pense que comme tous les jeunes, on mange surtout dehors lorsqu'on est jeune en fait et avec l'âge ben on apprend à faire ses propres repas. Donc avec le temps j'ai changé mes habitudes alimentaires. De base j'étais quelqu'un qui variait beaucoup ses repas, donc j'essayais de manger beaucoup de légumes, beaucoup de salades, beaucoup de voilà...tout ce qui était, comment dire, haricots, lentilles, tout ça, tout ce qui donnait du fer. Donc c'est quelque chose que je variaais beaucoup et c'est vrai que là en ce moment j'ai pas trop longtemps de faire tout ça, mais de base oui effectivement. Plus jeune je mangeais pas comme je mange aujourd'hui. - **Ok d'accord.** - Même si c'est pas carré carré aujourd'hui mais il y a eu des périodes où dans ma vie où j'ai vraiment fait attention à mon alimentation. Surtout que lorsque tu dépasses la barre des trente ans ben tu remarques qu'il y a un petit ventre qui pousse tout seul donc. T'es obligé de faire attention.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10090HM-LC, 23/03/2023, commune de Sainte-Rose)*

Les modifications de la structure même du ménage influencent également les consommations alimentaires : le départ des enfants par exemple, s'accompagne de la diminution de produits transformés, gras et sucrés, qui sont davantage à destination des plus jeunes ou des familles nombreuses car faciles à préparer, à stocker et représentant un élément de «coordination des emplois du temps familiaux»⁴⁶.

«Euh... ah ! quand on est venu s'installer ici, notre fille ainée était bébé, donc il y avait aussi la sensibilité à une bonne alimentation par rapport au bébé. Ensuite, il y a eu XXX et XXX, donc y a ça aussi qui a influencé, on est passé de jeunes adultes à parents, et ça aussi ça a influencé évidemment notre alimentation. Donc euh... oui, plus de légumes, plus de fruits de manière générale.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 30190HM-LC, 06/04/2023, commune de Goyave)

Le volet rappel 24h du questionnaire SASI nous a permis de mettre en évidence les niveaux de transformation des aliments consommés pour chaque enquêté. ainsi, nous pouvons noter que la part d'aliments ultra-transformée dans les consommations alimentaires diminuent significativement avec l'âge grâce à l'analyse par régression linéaire effectuée sur le logiciel PSPP (Figure 29) :

⁴⁶ ibidem

Sommaire du modèle (D)

R	R Carré (R ²)	R carré ajusté	Erreur standard de l'estimation
,36	,13	,12	13,41

ANOVA (D)

	Somme des carrés	df	Carré des moyennes	F	Sig.
Régression	4822,78	1	4822,78	26,83	,000
Residus	33079,55	184	179,78		
Total	37902,33	185			

Coefficients (D)

	Coefficients non normalisés		Coefficients normalisés	t	Sig.
	B	Erreur standard	Beta		
(Constante)	32,13	2,92	,00	11,01	,000
AGE	-,30	,06	-,36	-5,18	,000

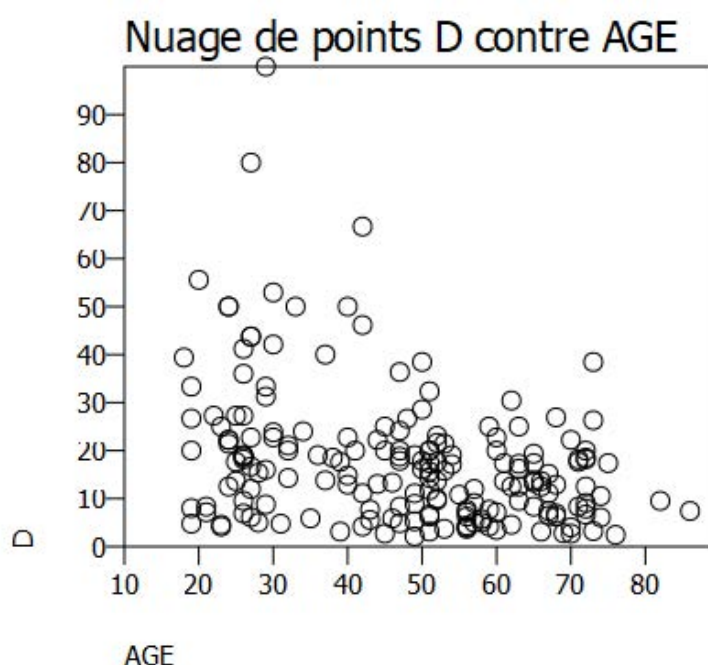


Figure 29. Représentation du pourcentage de produits alimentaires consommés appartenant au groupe D = aliments ultra-transformés en fonction de l'âge

L'analyse par régression montre un effet significatif de l'âge sur la consommation d'aliments ultra-transformés, $b = -0,30$, $t = -5,18$, $p = 0,000$, $N2 = 0,13$. Plus l'âge augmente, plus la part d'aliments ultra-transformés dans la consommation alimentaire des dernières 24h diminue.

D'un autre côté, les divorces ou les veuves induisent une diminution significative des pratiques alimentaires allant dans le sens des recommandations nutritionnelles, et aussi une diminution de l'importance du modèle traditionnel du repas, car la vie en couple constitue un levier important pour cuisiner, utiliser des produits frais et passer du temps à préparer les repas (Plessz et Gojard, 2022).

«A un moment il m'est arrivé d'acheter des plats cuisinés. Quand j'étais isolé, seul, je rentrais chez Thiriet et j'achetais des plats tout prêts, pour 15 jours, j'ai connu une période un peu comme ça aussi. Mais ça a pas été très long. [...] C'est un moment où comme je ne faisais pas la cuisine, j'étais pressé et pas forcément très disposé donc par commodité, par facilité, j'achetais des plats cuisinés.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 3036OHM-LC, 28/04/2023, commune du Moule)

Ces données semblent se confirmer si l'on regarde les consommations réelles de nos enquêtés : grâce aux données du Rappel 24h, il semblerait que la part des groupes alimentaires considérés comme néfastes pour la santé et donc à limiter selon les recommandations nutritionnelles du PNNS (composée du groupe «aliments et boissons sucrés sentinelles», «aliments frits et salés sentinelles», «viande transformée» et «boissons alcoolisées») diminue avec l'âge (Figure 30).

Sommaire du modèle (Age)

R	R Carré (R ²)	R carré ajusté	Erreur standard de l'estimation
,28	,08	,07	16,58

ANOVA (Age)

	Somme des carrés	df	Carré des moyennes	F	Sig.
Régression	4962,14	1	4962,14	18,06	,000
Residus	58520,67	213	274,74		
Total	63482,81	214			

Coefficients (Age)

	Coefficients non normalisés		Coefficients normalisés	t	Sig.
	B	Erreur standard	Beta		
(Constante)	57,35	2,32	,00	24,69	,000
VAR002	-,49	,11	-,28	-4,25	,000

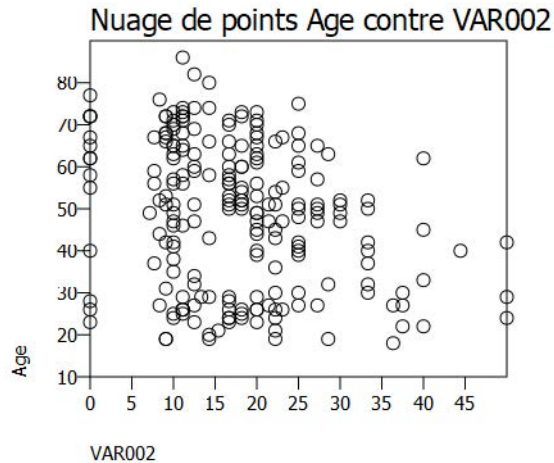


Figure 30. Représentation de la consommation d'aliments appartenant aux groupes alimentaires considérés comme néfastes pour la santé en fonction de l'âge

L'analyse par régression montre un effet significatif de l'âge sur le % de groupes alimentaires considérés comme défavorables à la santé consommés par les individus durant les dernières 24h : $b = -0,49$, $t = -4,25$, $p = 0,000$, $N2 = 0,08$.

Ces différentes données rejoignent les résultats obtenus lors de l'expertise collective menée par Caroline Méjean en 2022 et confirment l'analyse des différentes typologies de mangeurs au sein de la population guadeloupéenne : le modèle d'alimentation dit «moderne», composé de beaucoup d'aliments ultra-transformés, fast-food et assez pauvre en aliments favorables à la santé comme les fruits et légumes, se retrouve plus fréquemment chez les plus jeunes.

A l'inverse, le modèle alimentaire dit «traditionnel» composé de produits peu transformés, de beaucoup de fruits, légumes, poisson et pauvre en aliments ultra-transformés et produits de fast-food, se retrouve généralement plus au sein de la population plus âgée (Méjean et al., 2022 ; Colombet et al., 2022).

Cependant, si l'on se penche sur les différentes analyses de discours que nous avons pu réalisées, l'âge ne semble pas avoir d'influence sur l'importance de l'équilibre alimentaire dans les réponses associées au «bien manger» (Figure 31).

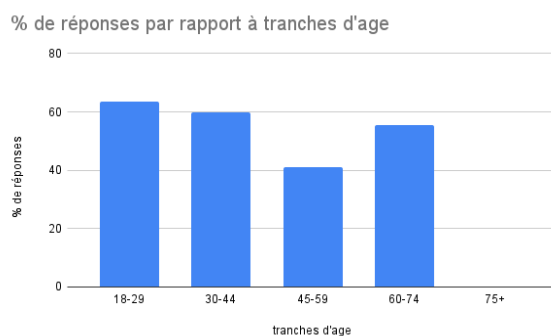


Figure 31. % d'enquêtés considérant l'équilibre alimentaire comme premier critère du bien manger en fonction de l'âge

Cela peut s'expliquer par les différents biais de désirabilité que la question implique, comme nous avons déjà pu l'évoquer plus haut, car «bien manger» implique un jugement de valeur et crée chez l'enquêté une volonté de fournir la réponse attendue par l'enquêteur, dans notre cas une réponse plutôt orientée vers la nutrition et la diététique moins que sur l'aspect sociologique de l'alimentation.

3.3 Importance accordée à l'alimentation locale, synonyme d'alimentation santé

L'analyse de nos résultats montrent également une importance accrue de l'alimentation locale en fonction de l'âge, accompagnée de la consommation de produits dits «traditionnels». (Figure 32).

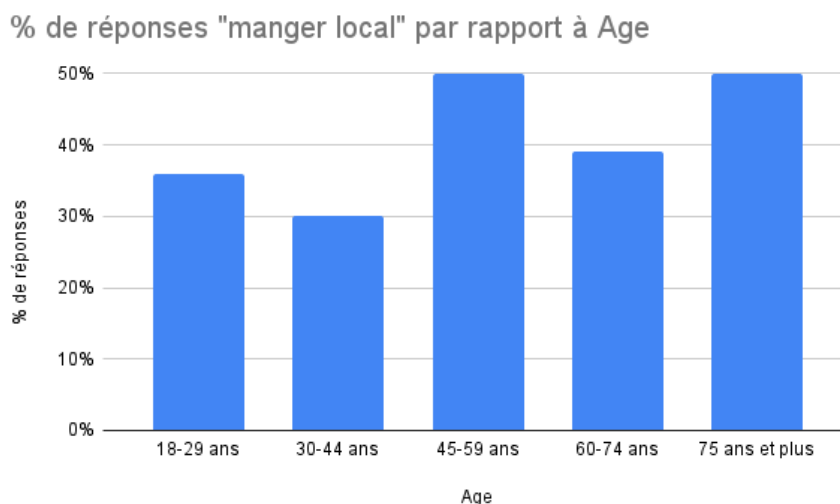


Figure 32. % d'enquêtés considérant le «manger local» comme premier critère du bien manger en fonction de l'âge

*«bien manger c'est ce qui est bon pour l'organisme - **Et c'est quoi par exemple ?** - Alors ce sont nos produits d'ici, puisque ce qui vient d'ici généralement c'est, de notre environnement, et c'est adapté à nos besoins.»* (Extrait d'entretien avec l'enquêté 2006OHM-LC, 24/03/2023, commune de Petit-Bourg)

*«**Ok, est-ce que ton alimentation a changé ou a évolué au cours de ta vie ou est-ce que tu as changé de pratiques, d'habitudes alimentaires...?** - Oui. Je mange, j'essaie en tout cas de manger plus de produits locaux. Si je peux m'en procurer, par rapport à quand j'étais plus jeune où j'allais privilégier plutôt les aliments du type pâte, steak haché. - **Ok.** - Et en grandissant ben j'ai appris à aimer, à voir plus de transformation d'un même produit local, par exemple les ignames de façon brute, mais d'autres types de façon de manger, gratin, purée, etc.»* (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1008OHM-LC, 23/03/2023, commune de Baie-Mahault)

*«Parce que j'ai pris conscience qu'il valait mieux manger local que emporté. Enfin emporté...le terme c'est importé. Importé. - **Et du coup qu'est-ce que...qu'est-ce que...qu'est-ce qui a fait que tu as eu cette prise de conscience ?** - Ben...c'est un éveil de conscience hein. C'est l'éveil de conscience...aussi, ben on se rend compte effectivement que c'est mieux. Par rapport à...lorsqu'on fait la différence, qu'on fait l'analyse des deux...des deux systèmes de...de repas là, ben on constate que le local est bien meilleur. (...) D'autant que ça a déjà été démontré, enfin dans les émissions, que les aliments, quand on montre la préparation, le...la création de ces trucs là, de certains produits alimentaires c'est n'importe quoi. (Rire). - **(Rire).** - Et surtout au niveau animal c'est rempli d'hormones, etc. - **Ok.** - Alors que chez nous c'est avec...c'est nourri avec des fruits, des fruits...des trucs locaux même !»* (Extrait d'entretien avec l'enquêté 1002OHM-LC, 19/03/2023, commune du Lamentin)

Une certaine ambivalence émerge dans les discours des Guadeloupéens concernant l'alimentation locale. Considérée comme plus saine par une part importante des enquêtés, notamment les plus âgés,

«C'est avoir effectivement les aliments qui nous apportent des nutriments. C'est surtout ça. Donc autant que possible des produits locaux, autant que possible. C'est surtout manger équilibré.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10050HM-LC, 22/03/2023? commune du Gosier)

«Ben bien manger c'est fournir à son corps et plus globalement à son esprit les bons nutriments, les bons aliments de qualité, qui sont frais, locaux, pour moi.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10520HM-LC, 16/05/2023, commune de Vieux-Fort)

«bien manger et puis manger les choses que l'on aime et des choses le plus local possible. Pour moi, bien manger aussi tourne autour du local». (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10440HM-LC, 10/05/2023, commune de Vieux-Habitants)

elle est aussi associée aux problématiques de chlordécone et donc source de méfiance de la part d'une grande partie de nos enquêtés :

«Et du coup est-ce que pour toi la...les produits locaux et les plats locaux sont sains ? - Certains produits locaux on va dire oui, sains. Yo sen. Ni klordékon (Ils sont sains. Il y a de la chlordécone). - **Ah.** - (rire) C'est un grand débat ça, on va pas finir aujourd'hui. - **Tu peux me parler ! (rire) Dis moi ton avis sur la chlordécone du coup ? Qu'est-ce qui...?** - Les repas sont sains. Tant que tu sais pas ce qu'il y a dedans c'est sain. - **Ah tant que tu sais pas ce qu'il y a dedans, ok. D'accord.** - C'est sain. Mais bon après ils peuvent bien planter un truc près d'une épuration d'eau tu vas le manger tu sais pas. Voilà quoi donc après. - **Est-ce que pour toi il y a un manque d'informations sur la provenance des aliments ?** - Oui il y a beaucoup. On manque d'informations, manque de suivi, surtout.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 10150HM-LC, 03/04/2023, commune des abymes)

«On aimerait bien manger plus local mais malheureusement entre les prix et les problèmes de chlordécone, enfin les saloperies qu'il y a un peu partout sur la terre, de Guadeloupe, heu... Voilà, manger local c'est compliqué.» (Extrait d'entretien avec l'enquêté 20130HM-LC, 30/03/2023, commune de Saint-Claude)

Enfin, beaucoup de Guadeloupéens déplorent un manque d'informations et de transparence concernant le chlordécone et donc l'impossibilité de savoir si un produit local est réellement «sain», en référence à la négligence des pouvoirs publics et au manque de continuité territoriale avec la France hexagonale, problématiques largement traitées dans les travaux du docteur en Sciences politique Malcolm Ferdinand (Ferdinand, 2015) :

*«L'Agence Régionale de Santé qui théoriquement doit nous donner des bonnes pratiques, donc je ne sais pas, je sais qu'elle ne le fait pas - **Vous pensez qu'il manque aussi quelque chose peut être au niveau politique à ce niveau là ?** - Il n'y a aucune information sur le bien manger, donc heu je ne sais pas vous êtes là depuis quelques mois vous avez vu quelque chose ? - **Pas trop, pas spécialement c'est vrai... Donc le manque d'informations aussi** - Oui le manque d'informations, par exemple avec l'histoire de la contamination des sols, on aurait pu imaginer que l'ARS ou d'autres pouvoirs publics créent un label, comme on avait fait pour l'agriculture bio, un label de produits qui ne soient pas chlordéconés - **Ca n'a jamais été fait ?** - Il n'y a rien, parce que vous allez vous rendre compte qu'il y en a très peu qui ne sont pas chlordéconés (rire) ça va mettre en péril les filières donc il y a des principes de réalité mais qui ne vont pas dans le sens de bien manger et sainement.» (Extrait d'entretien avec l'enquête 2025OHM-LC, 14/04/2023, commune de Saint-Claude)*

Ben ça dépend des zones en fait, c'est pour ça que la Jafa demande aux particuliers de faire tester leur terrain, et qu'ils le font gratuitement pour les particuliers parce que... En fait on a pas vraiment de visuel sur cette histoire de chlordécone encore, alors de plus en plus évidemment parce qu'on sait que dans les zones à bananes enfin voilà ça a été très utilisé, mais le problème c'est les écoulements dans les rivières, donc heu Saint Claude on est pas trop impactés parce que déjà on est en montagne, donc c'était pas des champs de culture, des bananeraies gigantesques, enfin pas sur le bourg en tout cas, mais il y a des zones entre Saint Claude et Baillif où il y avait des exploitations et en fait elles sont en bord de rivière, donc le problème c'est qu'après avec les écoulements, ben on en retrouve sur des terrains qui à la base ne sont pas censés être concernés, donc comme nous on a le canal de Pelletier qui descend depuis la Soufrière, c'est aussi pour ça qu'on avait fait tester. Parce que voilà, c'est, le vecteur principal c'est les rivières malheureusement.» (Extrait d'entretien avec l'enquête 2013OHM-LC, 30/03/2023, commune de Saint-Claude)

«Puis la Guadeloupe on est toujours en train de se poser la question de la continuité territoriale hein ! Donc heu, les traiter différemment c'est quand même assez violent, de se dire qu'il faut faire passer une loi pour qu'on ait le même droit du bien manger, sur les îles quoi parce que c'est pas que la Guadeloupe malheureusement qui était concernée hein, c'est tous les Dom-Tom en fait, ouais ça pose pas mal de questions c'est assez violent je trouve.» (Extrait d'entretien avec l'enquête 2013OHM-LC, 30/03/2023, commune de Saint-Claude)

Les critères de décisions des Guadeloupéens concernant leur alimentation sont finalement complexes et variés, ce qui doit être une notion centrale à considérer dans la mise en place des différentes politiques de santé publique visant à améliorer la santé des populations. Si le message «manger cinq fruits et légumes par jour» et «ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé» semblent majoritairement intégrés par la population guadeloupéenne, les réalités du territoire et les critères socio-économiques font qu'il existe des disparités importantes entre le discours et les pratiques réelles de consommation. La notion de cacophonie alimentaire (Fischler, 2001) se retrouve également dans les discours de nos enquêtés, qui ne savent plus ce qu'ils doivent, peuvent ou ne peuvent pas manger. De plus, la dimension émotionnelle et l'importance du plaisir alimentaire doivent aller de pair avec les recommandations de santé, afin que la dichotomie entre une alimentation santé associée à l'absence du plaisir et une alimentation plaisir uniquement basée sur des produits palatables mais forcément néfastes pour la santé ne soit plus aussi présente dans les discours et les esprits.

Enfin, les problématiques concernant l'alimentation locale, l'auto-consommation et la souveraineté alimentaire, problématiques davantage développées dans les travaux de mes deux collègues Florine Pagès et Evy Legros, doivent également être au centre des préoccupations concernant l'alimentation dans le territoire.

Chapitre 3 / Discussion

1. Considérations méthodologiques

1.1 limites de nos analyses

Tout d'abord, il est important de rappeler que nous n'avons pas pris en compte de nombreux facteurs pouvant influencer les prises alimentaires, tels que le tabagisme, l'activité physique (ou à l'inverse la sédentarité) ou bien la prise de traitements médicamenteux qui interfèrent avec de nombreux métabolismes, tels que les corticoïdes (Labetoulle, 2004) ou encore les traitements visant à stabiliser les hormones thyroïdiennes (Zhang et al., 2022). Ainsi, nous ne pouvons pas déterminer de manière précise tous les facteurs de décisions dans les prises alimentaires de nos enquêtés.

Au niveau de notre méthode d'échantillonnage, il nous était difficile d'avoir accès à des individus ayant un revenu très faible et / ou bénéficiant d'aides de l'Etat ou bien à l'inverse de contacter des individus ayant un très haut revenu. Les deux valeurs extrêmes sont donc sous-représentées dans notre échantillon. Aussi, dès le début de notre terrain, beaucoup de nos enquêtés pratiquaient une activité physique régulière et étaient déjà sensibilisés à une alimentation santé. Il nous a fallu nous éloigner de ce type d'individus afin que notre échantillon soit plus représentatif et que les réponses soient moins biaisées par la pratique sportive et les connaissances en nutrition des individus.

D'un point de vue organisationnel, les enquêtes étaient très chronophages car elles nous demandaient de nous déplacer sur tout le territoire, ce qui a pu limiter le nombre de personnes interrogées durant la limite temporelle de notre terrain. Aussi, le fait de réaliser les enquêtes à trois implique trois manières différentes d'aborder, de mener et d'analyser un entretien. Les biais d'interprétations étaient donc multipliés.

1.2 Validité des données

1.2.1 Retours sur le Rappel 24h

Le Rappel 24h du questionnaire SASI ne prenait pas en compte les quantités consommées, ce qui peut grandement influencer les résultats d'un point de vue nutritionnel : il était impossible de déterminer la quantité d'aliments considérés comme néfastes pour la santé par rapport à celle des aliments considérés comme favorables à la santé. Aussi, dans le cadre du questionnaire SASI et par manque de temps sur place, nous ne réalisons l'entretien que sur les consommations d'une seule journée, ce qui ne peut être représentatif du modèle alimentaire d'un individu. Il nous aurait fallu effectuer ce Rappel 24h sur plusieurs jours non consécutifs, et à différentes périodes de l'année afin que la saisonnalité des produits ne viennent pas brouiller les résultats. De plus, cette méthode repose essentiellement sur la mémoire de l'individu, ce qui peut engendrer des oublis plus ou moins importants dans l'énumération des aliments consommés.

Dans ce type d'enquêtes portant sur l'alimentation, les risques de sous-déclaration sont nombreux. Elles peuvent être liées à différents facteurs : tout d'abord, un biais de désirabilité sociale accru engendré par une augmentation des connaissances nutritionnelles et une sensibilisation plus importante de la population à la santé de manière générale. Les enquêtés vont donc avoir tendance à omettre certains aliments considérés comme néfastes pour la santé ou bien certaines prises alimentaires considérés «hors cadre», comme par exemple des prises alimentaires nocturnes ou consommées entre les 3 repas constituant le modèle socialement accepté de la journée alimentaire dans l'hexagone (ce qui est lié au message du PNNS qui recommande de ne pas grignoter entre les repas). Ensuite, la personne interrogée peut avoir tendance à sous-déclarer ses ingestats si une relation de confiance ne s'est pas instaurée avec l'enquêteur ou si ce dernier adopte une posture de jugement. La proximité avec l'enquêté et la mise en place d'un cadre relationnel de confiance préalable limite grandement ces biais de désirabilité sociale (De Sardan, 1995).

Enfin, certains aliments ou boissons dont la consommation est jugée négativement par la société de manière générale comme l'alcool sont souvent sujets à la sous-déclaration de la part de l'individu, de peur d'être jugé ou de honte si ce dernier en consomme de manière addictive (De Sardan, 1995).

Tout comme dans la thèse de Zoé Colombet (Colombet, 2020), nous avons cherché à estimer la consommation de produits ultra-transformés au sein de la population guadeloupéenne. Cependant, nous n'avions souvent que des informations partielles sur ces produits : nous ne connaissions pas la marque exacte, ni les additifs présents qui peuvent être néfastes pour la santé ou bien encore les ajouts de sucre, sel ou graisses. La question sur les lieux d'approvisionnement nous a permis de préciser davantage les types de produits consommés, néanmoins nous avons dû faire de nombreuses hypothèses lors du classement de certains produits. Cependant contrairement aux travaux de Zoé Colombet, nous précisions pour chaque plat s'il était fait maison, ou s'il s'agissait d'un aliment ultra-transformé, en mentionnant au maximum les détails des ingrédients du plat fait maison ou de l'aliment considéré comme ultra-transformé en question. Afin d'obtenir une estimation plus précise, il serait intéressant de demander plus de précisions concernant la marque du produit et les ajouts éventuels d'additifs pouvant être néfastes pour la santé.

2. Perspectives

Nos enquêtes sur le terrain ainsi que la production de nos mémoires s'inscrivent dans la continuité des travaux de Zoé Colombet, Caroline Méjean et son équipe (Colombet, 2020 ; Méjean et al., 2020), mais aussi de Valérie Angeon et Emilie Barraud (Angeon et Saffache, 2008 ; Angeon et Barraud, 2019) car elles abordent des questions de santé lié à l'alimentation mais aussi de systèmes alimentaires plus durables, et de la revalorisation d'une alimentation locale plus saine pour la population guadeloupéenne.

Les entretiens semi-dirigés que nous avons pu mener lors de notre terrain d'enquête ont permis de mettre en lumière les différentes représentations et valeurs que les Guadeloupéens associent à leur alimentation, mais aussi les freins et les leviers qui pourraient selon eux contribuer à ralentir ou favoriser le « bien manger » au sein de la population guadeloupéenne. Ces résultats viennent compléter l'analyse des quatre typologies de mangeurs mises au jour par Caroline Méjean et son équipe (Méjean et al., 2020) et permettent de mieux comprendre cette transition nutritionnelle inachevée sur le territoire guadeloupéen. De plus, nous prenions en considération le parcours migratoire de nos enquêtés dans nos rappels 24h, ce qui permet de saisir les différentes influences culturelles de l'individu pouvant modifier ses consommations alimentaires : ainsi, un Guadeloupéen ayant vécu de nombreuses années dans l'hexagone n'aura pas les mêmes pratiques, représentations et valeurs autour de son alimentation qu'un individu ayant toujours vécu en Guadeloupe. Concernant mon travail sur la place de la santé dans les critères de choix alimentaires des Guadeloupéens, ces informations me permettent de déceler l'influence plus ou moins forte des normes nutritionnelles émanant des politiques de santé de la France hexagonale, telles que les recommandations du PNNS, et l'influence du parcours migratoire sur la réception de celles-ci. Il est également intéressant de noter la confusion entre légumes et racines, la plupart des Guadeloupéens considérant ces derniers comme des légumes et les consommant comme tels, ce qui prouve un manque de valorisation des produits locaux notamment dans la sphère diététique et nutritionnelle.

Enfin, nous nous attachions à déterminer si les individus interrogés considéraient les aliments consommés comme sains, traditionnels ou locaux. Cela nous permettait d'esquisser des formes de définitions récurrentes émanant des individus, consignés dans nos carnets de terrain, comme des « 'morceaux de réel' cueillis et conservés tels quels par le chercheur (De Sardan, 1995, p.4). Les représentations autour de l'alimentation locale selon la population guadeloupéenne viennent donc renforcer et étayer les travaux de Valérie Angeon (Angeon et Saffache, 2008 ; Angeon et Barraud, 2019) en apportant des thématiques et des problématiques clés dans la recherche d'un système alimentaire plus durable, et remettant au centre de la réflexion scientifique la valorisation de la richesse et des opportunités offertes par le territoire guadeloupéen.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Les Observatoires Hommes-Milieus représentent des outils intéressants afin d'appréhender l'objet alimentaire, tant ce dernier est influencé par son environnement et par les constructions de l'Homme. Des projets de recherche tels que le projet SASI sont des pistes intéressantes afin de rendre possible une étude transversale de différents milieux culturels. Comparer plusieurs systèmes alimentaires peut paraître difficile tant ils sont dépendants d'un territoire, d'une histoire et d'un peuple, mais cela peut permettre de souligner certaines problématiques qui jouent notamment sur la santé des populations et qui menacent les particularismes locaux, et plus particulièrement la diffusion à l'échelle mondiale de produits ultra-transformés et standardisés. Le cas de la Guadeloupe se révèle passionnant dans ce sens, car il permet de se rendre compte du quotidien propre au mangeur moderne, tiraillé entre une offre alimentaire toujours plus diversifiée et innovante, et une alimentation plus brute, traditionnelle, qui se base sur des produits propres à un territoire et qui en fait son identité.

L'étude des représentations, des valeurs et des pratiques alimentaires des Guadeloupéens ont permis de rendre compte de la complexité d'un tel objet, et surtout que les décisions alimentaires du quotidien sont soumises à des contraintes environnementales, identitaires, économiques mais aussi personnelles, tant l'alimentation relève du domaine de l'intime. Le caractère insulaire du territoire le rend également plus vulnérable et dépendant aux importations, de la nourriture «de l'autre», ce qui fait que la Guadeloupe soit d'autant plus touchée par les problématiques de santé liées à l'alimentation. Bien que de nombreuses démarches et recherches soient déjà faites en ce sens, il est important de mettre en place des actions concrètes de santé publique adaptées au territoire afin de permettre aux Guadeloupéens d'avoir les clés pour faire des choix alimentaires bénéfiques à leur santé au quotidien. Remettre au centre du régime alimentaire les produits locaux en les valorisant d'un point de vue nutritionnel peut être un bon début afin de tendre vers une alimentation à la fois plus durable et nutritionnellement riche.

Ce travail s'est penché sur l'importance de la santé dans les critères de décisions des Guadeloupéens : la médicalisation croissante et les normes diététiques imposées par la métropole se diffusent largement au sein du territoire guadeloupéen, mais ne sont pas forcément adaptées à la population et les messages de santé publique restent flous pour une partie de la population : que signifie réellement «manger cinq fruits et légumes par jour» ? Ce manque de transparence des messages de santé a été clairement exprimé par cette enquêtée lors d'un entretien : *«Les gens te disent "manger 5 fruits et légumes".... Mais c'est pas bon hein ! C'est une fausse propagande hein ça, parce que le fruit même, quand on arrive à manger 5 fruits dans la même journée, et le taux de sucre qu'on a rajouté dans notre corps qu'on a mangé, ça fait beaucoup hein !»* (Enquête 2015OHM-LC, 05/04/2023, commune du Gosier - Grands Fonds). A travers ce discours, la confusion entre les messages «Limiter le sucre» et «Manger cinq fruits et légumes par jour» apparaît, et le mangeur ne sait plus ce qu'il doit consommer davantage ou limiter. De plus, nous avons pu voir que le critère de la santé dépend aussi énormément de l'âge, ce qui questionne sur l'impact des politiques nutritionnelles sur les plus jeunes. Mieux cibler cette partie de la population qui reste plus vulnérable et influençable concernant la publicité et le marketing représente l'un des leviers principaux dans les actions publiques menant à une alimentation saine et durable. bien manger pour les Guadeloupéens se conjugue au pluriel, et le rôle identitaire de l'alimentation sur ce territoire construit sur une relation de dépendance reste plus que jamais à considérer dans les actions menées visant à réduire les prévalences d'obésité, de diabète de type II et d'hypertension de manière durable. Je conclurais sur une citation issue d'un de nos entretiens sur l'alimentation locale : *Manjé lokal pou toujou doubout dwèt kon pikan* («Manger local pour être en bonne santé»).

BIBLIOGRAPHIE

ABENON L-R., 1993, *Petite Histoire de la Guadeloupe*, Paris : l'Harmattan, 238p.

Agreste, 2017, *Bulletin de conjoncture premier semestre 2017*, Guadeloupe, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

ANGEON V. et BARRAUD E., 2019, « 'Manger autrement' dans le cadre de la transition agroécologique », *Socio-anthropologie*, volume 39.

ANGEON V. et SAFFACHE P. (dir.), 2008, « Petits territoires insulaires et développement durable », *Études caribéennes.*, 161p.

BARRAT L., ARIDHI S., MBUKUMBUMBA T., LOUIS J., 2017, *Globésité : la grande désinformation de l'industrie alimentaire*, Versailles : VA Editions, 166p.

BENOIT C., 1999, « Les jardins de la Caraïbe : lieux d'histoire et de territoire ? L'exemple de la Guadeloupe », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, volume 41, p. 221-249.

BENTHAM J., DI CESARE M., BILANO V. et al., 2017, « Worldwide Trends in Body-Mass Index, Underweight, Overweight, and Obesity from 1975 to 2016: A Pooled Analysis of 2416 Population-Based Measurement Studies in 128.9 Million Children, Adolescents, and Adults », *Lancet*, volume 390, p. 2627–2642.

BERNADIE-TAHIR N. et TAGLIONI F., 2005, *Les dynamiques contemporaines des petits espaces insulaires : de l'île-relais aux réseaux insulaires*, Paris : Karthala, 443 p.

BONNEMAISON J., 1990, « Vivre dans l'île ». *Espace géographique*, tome 19, n° 2, p. 119-125.

BOURDIEU P., 1970, *La Distinction*, Paris : Editions de minuit, 670p.

CARDON P., 2010. « Regard sociologique sur les pratiques alimentaires des personnes âgées vivant à domicile », *Gérontologie et société*, volume 33, n° 134, p. 31-42.

CHAULIAC, M., 2015, « Le Programme national nutrition santé : conception, stratégies, mise en œuvre, impacts », *Les Tribunes de la santé*, volume 49, p. 29-39.

CHENORKIAN, R., 2020, « Conception et mise en œuvre de l'interdisciplinarité dans les Observatoires hommes-milieus (OHM, CNRS) ». *Nature Science Société*, volume 28, n°3-4, p 278-291.

CHENORKIAN R., 2012, « Les Observatoires Hommes-Milieus : un nouveau dispositif pour une approche intégrante des interactions environnements-sociétés et de leurs dynamiques », *Sud-Ouest Européen*, n° 33, p. 3-10.

COLOMBET Z., LAMANI V., ALLES B., TERRIEUX P., DOCROT F. A., DROGUEA S., MEJEAN C., 2022, « Les déterminants de la transition nutritionnelle dans les Antilles françaises », *Cahiers de nutrition et de diététique*, n°57, p 37-58.

COLOMBET Z., ALLES B., PERIGNON M., LANDAIS E., MARTIN-PREVEL Y., AMIOT-CARLIN M-J, DARMON N., MEJEAN C., 2022, « Les typologies alimentaires aux Antilles comme marqueur de transition », Jarry, séminaire scientifique de restitution des résultats du projet NUTWIND.

COLOMBET Z., 2020, *Comportements alimentaires des adultes et des enfants résidant dans les Antilles françaises : déterminants sociaux et évolution*, thèse de doctorat en sciences des aliments et nutrition, Montpellier, 373p.

CRUSOL J., 2004, *Les Antilles Guyane et la Caraïbe : coopération et globalisation*, Paris : l'Harmattan, 241p.

DEAL, 2021, *Diagnostic du Système Alimentaire guadeloupéen : Rapport DIAG'Alim 2021*, Guadeloupe, Préfet de la Région Guadeloupe.

DEMENE C., 2013, *Entre nature et agriculture. Agricultures patrimoniales et services environnementaux en aire d'adhésion des parcs nationaux à la Réunion et en Guadeloupe*, thèse de doctorat en géographie, La Réunion, Université de la Réunion, 518p.

DELFOSSE C., 2011, *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris : Les Indes savantes, 357p.

DE SARDAN J-P O., 1995, « La politique du terrain », *Enquête*, volume 1, p. 71-109

DESSE M. 2012, « Guadeloupe, Martinique, LKP, Crisis of 2009, Economic Crisis, Economic Decline: From Crisis to Crisis: Guadeloupe and Martinique ». *Études Caribéennes*, volume 17, 20p.

DESTOUMIEUX-GARZON D., MAVINGUI P., BOETSCH G. et al., 2018, « The One Health Concept: 10 Years Old and a Long Road Ahead. Front », *Vet. Sci*, volume 5, p.14

DE LIMA D., DO PACO D., 2012, « Le métissage, dynamique des gastronomies », *Hypothèses*, p. 289-301.

DUPUY A., 2013, *Plaisirs alimentaires ; Socialisation des enfants et des adolescents*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes ; Presses universitaires François-Rabelais, Coll. Tables des Hommes, 475 p.

ESCALON H., BECK F., 2013, « Les jeunes et l'alimentation. Des comportements sexués, évoluant avec l'âge et socialement marqués », *Agora débats/jeunesses*, n° 63, p. 113-127.

FARDET A., 2017, *Halte aux aliments ultra-transformés ! Mangeons vrai*, Vergèze : Thierry Souccar Editions, 256p.

FAO, 2013, *Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu*, Rome, FAO.

FERDINAND M., 2015, « De l'usage du chlordécone en Martinique et en Guadeloupe : l'égalité en question », *Revue française des affaires sociales*, p. 163-183.

FINTZ M., 2010, *Éléments historiques sur l'arrivée du chlordécone en France entre 1968 et 1981*. Paris : AFSSET

FISCHLER C. 2001, *l'Homnivore*, Paris : Odile Jacob, 440p.

FOULQUIER E., 2007, « Le froid, les agrumes et la mer. Logiques de flux, logiques d'espaces dans le bassin de la Plata », *Géographie Economie et Société*, volume 9, p. 315-327.

FOULQUIER E., 2014, « Maritimité et maritimisation du monde », *Géographie des mers et des océans*, p. 45-66.

FOULQUIER E., 2013, « Transport maritime sous régime de froid. Mondialisation des circulations des marchandises périssables », *Commerce agricole mondial : géographie du transport maritime et fluvial, Economie et stratégies agricoles*, p. 261-279.

FUMEY G., 2010, *Manger local, manger global*, Paris : CNRS Editions, 160p.

FUMEY G., 2007, « La mondialisation de l'alimentation », *L'Information géographique*, volume. 71, p. 71-82.

HELSON J., 2018, « L'alimentation, un bien public à protéger » Dans Gilles Fumey, *Géopolitique de l'alimentation*. Auxerre : Éditions Sciences Humaines, p. 7-9.

HOARAU J-F, 2021, « La "vie chère" comme une manifestation de la vulnérabilité structurelle des Départements et Régions d'Outre-Mer français : entre faits stylisés et enseignements de la littérature académique », *Géographie, économie, société*, volume 23, p. 303-339.

HUMBERT M., CASTEL O., 2008, « Chapitre 10. Une optique internationale : circuits courts, mondialisation et relocalisation de l'économie », *Les circuits courts alimentaires*. p. 125-137.

JOLY P-B., 2010, *La saga du chlordécone aux Antilles françaises : reconstruction chronologique 1968-2008*, AFSSET-INRAE, 82p.

- LABETOULLE M., 2004, «Effets indésirables des corticoïdes [Undesirable effects of corticosteroids]», *Journal français d'ophtalmologie*, volume 27, p.211–212.
- LEMOIGNE N., 2016, «Le jardin créole de Martinique, re-con-naissance d'un système cultural marginalisé ?», *Les Cahiers d'Outre-Mer*, n° 273, p. 287-293.
- LHUISSIER A., REGNIER F. et GOJARD S., 2009, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La découverte, 128p.
- MALASSIS L., 1994, *Nourrir les hommes*, Paris : Dominos-Flammarion, 224p.
- MARGETIC C., 2014, «Des industries agroalimentaires françaises face à des enjeux majeurs», *L'Information géographique*, volume 78, p. 27-47.
- MARZIN J., FREQUIN-GRESH S., ANGEON V., ANDRIEU N., BANOVIEZ URRUTIA V., CERDAN C., CIADELLA N., HUAT J., DAVIRON B., 2021, *Étude sur les nouveaux modèles agricoles des départements d'Outre-mer. Rapport final*. CIRAD, AFD, 226 p.
- MAYEN A-L., BOVET P., MARTI-SOLER H., VISWANATHAN B., GEDEON J., PACCAUD F., 2016, *Socioeconomic Differences in Dietary Patterns in an East African Country: Evidence from the Republic of Seychelles*, volume 11, p.5
- MAYEN A-L., MARQUES -Vidal P., PACCAUD F., BOVET P., STRINGHINI S., 2021, *Socioeconomic determinants of dietary patterns in low- and middle-income countries: a systematic review*, volume 45, p. 1-16.
- MEJEAN C. (dir.), DEBUSSCHE X., MARTIN-PREVEL Y., REQUILLART V., SOLER L-G., TIBERE L., 2020 – *Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer/Food and nutrition in the overseas regions*, Marseille, IRD Éditions, coll. Expertise collective, bilingue français-anglais, 208 p.
- MERCI G., 1990, «Etude de l'insularité» *Norois*, n°145, Janvier-Mars 1990. Iles et sociétés insulaires. p. 9-14.
- MOLES A., 1982, «Nissonologie ou science des îles». *L'espace géographique*, tome 11, n °4, p. 281-289.
- MONTEIRO C., CANNON, G., LAWRENCE, M., COSTA LOUZADA, M.L. and PEREIRA MACHADO, P, 2019. *Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system*. Rome, FAO.
- MORENO PESTANA, J-L, 2016, *La classe du corps : Morale corporelle et troubles alimentaires*. [trad.] Philippe Hunt. Limoges : Pulim, 349p.
- NICOLAS T., 2005, «"L'hypo-insularité", une nouvelle condition insulaire : l'exemple des Antilles françaises», *L'Espace géographique*, volume 34, p. 329-341.

OBERLANDER L., DISDIER A-C., ETILE F., 2017, «Globalization and national trends in nutrition and health: A grouped fixed-effects approach to intercountry heterogeneity», *Health Econ.*, p. 1146-1161.

ODEADOM, 2020, *Rapport d'activité 2020*, Départements et régions d'Outre-mer, ODEADOM

OMRAN A. R., 1971, «The Epidemiologic Transition: A Theory of the Epidemiology of Population Change», *The Milbank Memorial Fund Quarterly*, volume 49, p. 509–538.

PAGLIAI G., DINU M., MADARENA , M. P., BONACCIO , M., IACOVELLO , L., & SOFI F., 2021, Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. *The British journal of nutrition*, volume 125, p. 308–318.

PELLETIER P., 2005, «Préface : L'île, un bon objet géographique» dans Bernardie-Tahir Nathalie, Taglioni François, *Les dynamiques contemporaines des petits espaces insulaires : de l'île-relais aux réseaux insulaires*. Paris : Karthala, 443p.

PIERRE-JUSTIN VIRAPATIRIN J., 2022, «Chapitre 1. Le contexte de la Petite Économie Insulaire française de la Guadeloupe», *La Petite Économie Insulaire de la Guadeloupe. Bilan, enjeux et perspectives*, sous la direction de PIERRE-JUSTIN VIRAPATIRIN Johanna. Paris, L'Harmattan, « L'esprit économique », , p. 23-69.

PLESSZ M., GOJARD S., ZINS M., 2022, «Changing eating practices after midlife: Ageing and food consumption in the French Gazel cohort», *Consumption and Society*, volume 1, p. 67–98 .

POPKIN B., 2006, «Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with non communicable diseases», *Am J Clin Nutr*, volume 84, p. 289-298.

POULAIN J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : Presses Universitaires de France, 1536p.

POULAIN J-P., 2013, *Sociologies de l'alimentation*, Paris : Presses Universitaires de France, collection « Quadrige », 315p.

POULAIN J-P. et CORBEAU J-P., 2002, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Paris : Privat, 206p.

RAPINSKI M., RAYMOND R., DAVY D., HERMANN T., BEDELL J.-P., KA A., ODONNE G., CHANTELOUP L., LOPEZ P.J., FOULQUIER É., 2023, «Local Food Systems under Global Influence: The Case of Food, Health and Environment in Five Socio-Ecosystems», *Sustainability 2023*, volume 15.

RASSE C, ANDRIEU N, DIMAN J-L, FANCHONE A, CHIA E., 2018, «Utilisation de pratiques agroécologiques et performances de la petite agriculture familiale : le cas de la Guadeloupe», *Cahiers Agricoles*, n°27, 10p.

RASTOIN J-L., 2008, «Les multinationales dans le système alimentaire», *Revue Projet*, n ° 307, p. 61-69.

RASTOIN J-L., GHERSI G., 2010, «Chapitre 5 - Internationalisation, mondialisation, globalisation», *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, sous la direction de RASTOIN Jean-Louis, GHERSI Gérard, Versailles, Éditions Quæ, « Synthèses » p. 265-405.

RASTOIN J-L., GHERSI G., 2010, *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles : Éditions Quæ, collection «Synthèses», 584 p.

RASTOIN J.-L., GHERSI G., 2010, «Se nourrir : de la Nature à un système complexe», dans *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles : Editions Quæ, p. 3-11.

REGNIER, F. et MASULLO, A., 2009, «Obésité, goûts et consommation», *Revue française de sociologie*, volume 50, p. 747-773.

SAEEDI P., PETERSHON I., SALPEA P., MALANDA B. et al., 2019, «Global and Regional Diabetes Prevalence Estimates for 2019 and Projections for 2030 and 2045: Results from the International Diabetes Federation Diabetes Atlas», *9th Edition. Diabetes Reserche. Clin. Pract.* volume 157, p. 107 -843.

SEFERIDI P., SCRINIS G., HUYBRECHTS I., WOODS J.VINEIS P., MILLETT C., 2020, «The neglected environmental impacts of ultra-processed foods», *The Lancet Planetary Health*, volume 4, p. 437-438.

SUNG H.; FERLAY J.; SIEGEL R.L.; LAVERSANNE M.; SOERJOMATARAM I.; JEMAL A.; BRAY F, 2021, «Global Cancer Statistics 2020: GLOBOCAN Estimates of Incidence and Mortality Worldwide for 36 Cancers in 185 Countries», *CA Cancer J. Clin*, volume 71, p. 209–249.

TIBERE L., 2006, «Manger créole. Interactions identitaires et insularité à la Réunion», *Ethnologie française*, volume 36, p. 509-517.

TSCHANNEN E., CREIGNOU C. et ROYER J. 2020, *Analyse du système alimentaire guadeloupéen*, ADEME - Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie, 93 p.

VANNIERE H, 2009, *Dates repères et faits marquants - dossier chlordécone*, Montpellier, CIRAD/PERSYST

VILARDEBO A., BEUGNON M., MELIN P. , LECOQ J., AUBERT B, 1974, «Chlordécone et autres insecticides dans la lutte contre le charançon du bananier *Cosmopolites sordidus* GERM.», *Fruits*, volume 29 , p. 267-278.

WANG D.D.; LI Y.; AFSHIN A.; SPRINGMANN M.; MOZAFFARIAN D.; STAMPFER M.J.; HU F.B.; MURRAY C.J.L.; WILLETT W.C, 2019, «Global Improvement in Dietary Quality Could Lead to Substantial Reduction in Premature Death», *J. Nutr*, volume 149, p. 1065–1074.

WEISS J., DUCHENE J., LE BLOND S., GUYADER O., DEMANECHÉ S., BERTHOUS P., LE ROY E., LEBLOND E., 2020, *Synthèse des pêcheries de Guadeloupe 2017*, Ifremer-sih-2020.01, 19 p.

ZHANG D., WEI Y., HUANG Q., CHEN Y., ZENG K., YANG W., CHEN J., & CHEN J., 2022, «Important Hormones Regulating Lipid Metabolism», *Molecules Basel Switzerland*, volume 27, p. 7052.

ZHOU B.; CARRILLO LARCO R.M.; DANAEI G., et al., 2021, «Worldwide Trends in Hypertension Prevalence and Progress in Treatment and Control from 1990 to 2019: A Pooled Analysis of 1201 Population-Representative Studies with 104 Million Participants», *Lancet*, volume 398, p. 957–980.

Références non académiques

AFSSA, 2007, *Actualisation de l'exposition alimentaire au chlordécone de la population antillaise, évaluation de l'impact de mesures de maîtrises des risques. Document technique AQR/FH/2007-219*, septembre, p. 16

DOUANE.GOUV, 2020, *Fiscalité douanière dans les départements d'Outre-Mer*, 09/07/2020 [en ligne] disponible sur : <https://www.douane.gouv.fr/fiche/fiscalite-douaniere-dans-les-departements-doutre-mer>, (consulté le 25/07/2023)

EQUITERRE, 2022, *Kilométrages alimentaires : comment éviter que nos aliments voyagent*, 25/08/2022, [en ligne] disponible sur : <https://www.equiterre.org/fr/ressources/fiche-kilometrage-alimentaire>, (Consulté le 20/07/2023)

INSEE, 2015, *Cinquante ans de consommations alimentaires : une croissance modérée, mais de profonds changements*, 09/10/2015, [en ligne] disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>, (consulté le 25/07/2023)

INSEE, 2023, *En 2022, les prix restent plus élevés dans les DOM qu'en France métropolitaine, en particulier pour les produits alimentaires*, 11/07/2023, [en ligne] disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7648939>, (consulté le 20/07/2023)

INSEE, 2023, *L'essentiel sur... la Guadeloupe*, 31/01/2023, [en ligne] disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4481456> (consulté le 27/07/2023)

OMS, 2019, *Plan stratégique pour réduire le double fardeau de la malnutrition dans la Région Africaine de l'OMS 2019-2025 : Rapport du secrétariat*, 21/08/2019, [en ligne] disponible sur : apps.who.int/iris/handle/10665/331514 (consulté le 23/07/2023)

Statistiques Canada, 2021, *Echantillonnage probabiliste*, 02/09/2023, [en ligne] disponible sur : <https://www150.statcan.gc.ca/n1/edu/power-pouvoir/ch13/prob/5214899-fra.htm>, (consulté le 10/08/2023)

WHO, 2017, *Obésité*. 09/06/2021, [en ligne] disponible sur : <https://www.who.int/news-room/facts-in-pictures/detail/6-facts-on-obesity> (consulté le 8/06/2023)

ANNEXES

TABLE DES ANNEXES

ANNEXE A Liste des aliments compris dans le groupe 1 «Aliments bruts ou peu transformés» de NOVA.....	141
ANNEXE B Chronologie de la crise du chlordécone.....	144
ANNEXE C Affiche de recrutement.....	145
ANNEXE D Questionnaire SASI.....	146
ANNEXE E Conseils pour classifier les différents aliments issus du <i>Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu</i> de la FAO.....	152
ANNEXE F Résumé des nouvelles recommandations du PNNS 4.....	165
ANNEXE G Arbre thématique autour de la question du «bien manger».....	166
ANNEXE H Arbre thématique autour de la question du «mal manger».....	168
ANNEXE I Arbre thématique par rapport aux leviers qui permettent de «bien manger» selon les enquêtés.....	170
ANNEXE J Arbre thématique autour des freins qui empêchent de «bien manger» selon les enquêtés..	172

ANNEXE A. Liste des aliments compris dans le groupe 1 «Aliments bruts ou peu transformés» de NOVA

Groupe 1 : Les aliments bruts ou peu transformés	
Traitements technologiques	Aliments représentatifs
<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et élimination des fractions non comestibles • Lavage • Filtrage • Vannage • Tamisage • Dépeçage, découpage et désossage • Mise en portions • Mise en filet • Mise en bouteille, récipient ou container • Râpage • Pelage • Décorticage • Broyage • Floconnage des grains • Séchage • Réfrigération • Refroidissement • Congélation • Pasteurisation • Stérilisation • Cuisson à l'eau bouillante • Réduction de matières grasses et écrémage • Emballage simple, sous vide ou en présence de gaz • Pressage • Maltage (addition d'eau) et fermentation (addition de micro-organismes vivants) sans production d'alcool 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes rouges, volailles, poissons et fruits de mer, entiers ou sous forme de steak, filets et autres morceaux ; frais, séchés, refroidis ou congelés • Œufs • Laits entier, demi-écrémé et écrémé frais, pasteurisé ou en poudre • Laits fermentés comme le yaourt nature sans sucre ou édulcorant ajouté • Céréales entières (e.g. grain de blé cuit, grain de maïs doux sur épi ou non, riz brun) ou polies incluant tous les types de riz (riz blanc, précuit) • Graines de légumineuses (lentilles, haricots et pois de tous types) • Pâtes alimentaires, couscous et polenta faits de farine, flocons ou gruaux et d'eau • Farines, flocons ou gruaux de maïs, blé, avoine ou manioc • Fruits frais, refroidis, congelés, comprimés, emballés sous vide ou séchés • Jus de fruits ou légumes frais ou pasteurisés non reconstitués et sans sucres, édulcorants ou arômes ajoutés • Légumes feuille ou racine frais, congelés, comprimés, emballés sous vide ou séchés • Racines et tubercules amylocés entiers, pelés ou emballés (e.g. pomme de terre et manioc) • Champignons frais ou secs • Fruits à coque et autres graines oléagineuses sans sucre ou sel ajouté • Épices (e.g. poivre, clous de girofle, cannelle...) • Herbes fraîches ou séchées (e.g. thym, menthe...) • Infusions à partir d'herbes • Thé • Café • Eau du robinet, de source, filtrée ou minérale

Groupe 2 : Les ingrédients culinaires

Traitements technologiques	Aliments représentatifs
<ul style="list-style-type: none"> • Raffinage • Broyage • Pressage • Moutures • Mise en poudre • Hydrolyse 	<ul style="list-style-type: none"> • Huiles végétales • Graisses animales • Sucres et sirops (e.g. miel, sirop d'érable...) • Amidons • Vinaigres • Sels • Agents stabilisants • Agents purifiants • Autres additifs

Groupe 3 : Les aliments transformés

Traitements technologiques	Aliments représentatifs
<ul style="list-style-type: none"> • Cuissons (autres qu'à l'eau bouillante) • Séchage • Fumage • Fermentations (alcooliques, pains et fromages) • Mise en conserve, en bouteille ou en bocal avec de l'huile, du sucre, du sirop ou du sel • Autres méthodes de conservation comme le salage, le marinage, le fumage ou l'épîçage 	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes et légumineuses mis en conserve ou bouteille et préservés dans une saumure • Fruits pelés ou tranchés préservés dans du sirop • Viandes et poissons transformés mais non reconstitués tels que le jambon artisanal, le bacon et le poisson fumé • Poissons entiers ou en morceaux conservés dans de l'huile • Fromages • Pains • Graines (dont fruits à coque) salées • Frites

Groupe 4 : Les aliments ultra transformés

Traitements technologiques	Aliments représentatifs
<p>Recombinaison, reconstitution et formulation à partir d'ingrédients, notamment ceux du groupe 2 (huiles et matières grasses, amidons et sucres)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Margarines et pâtes à tartiner • Saucisses et charcuteries • Hamburgers et hot-dogs • Extraits de poulet et autres viandes (morceaux utilisés pour les nuggets par exemple)

- Ajout en grand nombre de stabilisants, solvants, liants, conservateurs, épaississants, émulsifiants, édulcorants, exhausteurs de goût, colorants... (additifs ou agents technologiques)
- Ajout d'eau et/ou d'air pour augmenter le volume
- Ajout de micronutriments
- Hydrogénation
- Hydrolyse
- Cuisson-extrusion
- Mise en forme et remodelage
- Prétraitements par friture ou cuisson
- Produits à base de viandes reconstituées
- Nuggets et bâtonnets de poulet ou de poisson
- Laits concentrés
- Yaourts aux fruits
- Desserts préparés
- Biscuits
- Gâteaux, cakes, biscuits, viennoiseries et pâtisseries
- Pain de mie, brioches et pains emballés
- Conserves de confitures
- Céréales du petit déjeuner
- Bonbons
- Barres énergétiques et céréalières
- Nectars de fruits
- Café instantané
- Bières et vins sans alcool
- Snacks sucrés, salés et/ou gras
- Glaces
- Chocolats
- Soupes, nouilles et desserts instantanés emballés en poudre
- Boissons lactières
- Boissons fruitées
- Boissons gazeuses, sucrées ou énergétiques (e.g. les sodas)
- Boissons chocolatées
- Sauces instantanées
- Plats cuisinés industriels
- Laits et formules infantiles
- Produits prêts à chauffer incluant tartes, pizzas et plats de pâtes pré-préparés
- Produits préparés pour bébés
- Produits amaigrissants tels que repas en poudre ou fortifiés, et substituts de repas
- Extraits de levures

ANNEXE B. Chronologie de la crise du chlordécone

Chronologie de la crise du chlordécone

- 1958** : Commercialisation du Kepone, un produit à base de chlordécone aux Etats-Unis
- 1975** : Fermeture de l'usine de Kepone en Virginie suite à une pollution importante de l'environnement de l'usine et aux effets toxiques aigus chez les ouvriers de l'usine
- 1976** : Interdiction de produire et de commercialiser le Kepone aux Etats-Unis
- 1977** : Le rapport Snégaroff établit l'existence d'une pollution des sols des bananeraies et des milieux aquatiques environnant par les organochlorés
- 1978** : Le rapport Kermarec souligne la bioaccumulation des substances organochlorés dans l'environnement
- 1979** : Le chlordécone est classé substance cancérogène possible chez l'Homme
- 1981** : Autorisation de vente du Curlone, un nouveau produit à base de chlordécone en France
- 1982** : Autorisation de l'utilisation du chlordécone pour le traitement des bananiers
- 1989** : La commission d'étude sur la toxicité se prononce en faveur de l'interdiction du chlordécone, considéré comme un insecticide «persistant» et «relativement toxique»
- 1990 (1er février)** : retrait de l'autorisation de vente du Curlone en France
- 1990 (3 juillet)** : interdiction d'utilisation du chlordécone
- 1992 (6 mars)** : Dérogation permettant de prolonger l'utilisation des stocks de chlordécone jusqu'au 28 février 1993
- 1993 (25 février)** : Dérogation permettant d'utiliser les stocks de chlordécone jusqu'au 30 septembre 1993
- 1999** : Première campagne intensive de la DSDS (Direction de la Santé et du Développement Social) qui met en évidence une pollution massive de l'eau
- 2001** : Mise en place du Grephy (Groupe régional phytosanitaire)
- 2002** : Première collecte des produits phytosanitaires interdits : 10 tonnes de Curlone en Martinique, 3 tonnes en Guadeloupe
- 2002** : Une étude de la DSDS met en évidence la pollution des sols et de certains légumes racines
- 2002** : Saisie de patates douces polluées au chlordécone à Dunkerque
- 2003** : Un arrêté préfectoral impose toute analyse de sol avant la mise en culture de certains légumes racines
- 2004** : Un arrêté préfectoral interdit la pêche à pied dans l'estuaire de la Lézarde
- 2004** : La Convention de Stockholm établit une liste de POP (Produits polluants organiques) qui ne doivent plus être produits, importés et exportés. Le chlordécone est inscrit sur la liste en 2005

Source : La chronologie du dossier chlordécone - Un résumé du Rapport Parlementaire dans la revue Antilla, 20 juillet 2005 (Joly, 2010)

ANNEXE C . Affiche de recrutement



Dans le cadre d'un projet de recherche sur l'alimentation en Guadeloupe, nous sommes quatre étudiantes à la recherche de volontaires venant de toute l'île, y étant nés ou non, pour participer à une étude.

Nous souhaiterions que vous répondiez à un questionnaire qui se déroulera en deux temps :

- une partie sur vos consommations alimentaires (Rappel 24h)
- une partie plus générale sur des questions touchant à l'alimentation, à la santé et à vos modes d'approvisionnement

Nous sommes flexibles pour les horaires, nous pouvons nous adapter à vos emplois du temps, que ce soit en semaine ou en week-end. Nous pouvons nous rencontrer où cela vous arrange également.

[En savoir plus >](#)

L'objectif : échanger autour de vos pratiques alimentaires et les facteurs influençant vos choix

Toutes les informations resteront anonymes, et les données seront supprimées une fois notre recherche terminée.

Toutes les personnes majeures, habitant l'île de façon permanente sont les bienvenues (quelles que soient vos habitudes alimentaires, et que vous cuisiniez ou non !)



N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus, et à diffuser le message autour de vous!



+33 7.78.68.23.37
+33 6.95.73.59.69



marie.belin@ednh.fr
ev.legros971@gmail.com

ANNEXE D. Questionnaire SASI



Projet Transverse
SASI : Systèmes Alimentaires Sous Influence



Questionnaire SASI en deux volets : étique et émique

OHMi Estarreja
OHMi Littoral Caraïbes
OHMi Nunavik
OHMi Oyapock
OHMi Téssekéré

Développé par:
Michel Rapinski

Avec:
Richard Raymond
Damien Davy
Jean-Philippe Bedell
Fabienn Joliet
Priscilla Duboz

Date : 13 mars 2023

Date de l'interview : <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> <small>JJ MM AAAA</small>	Lieu de l'interview : <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
<u>Enquêteur/e</u> Numéro d'identifiant : <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	
<u>Participant/e</u> Numéro d'identifiant de l'enquête : <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	
Sexe : <input style="width: 50px;" type="text"/>	Âge : <input style="width: 50px;" type="text"/>
Langue maternelle : <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	
Situation familiale : <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	
# individus dans le foyer :	
Activité du participant : <input type="checkbox"/> Agriculture, jardinage <input type="checkbox"/> Elevage <input type="checkbox"/> Chasse, pêche <input type="checkbox"/> Cueillette <input type="checkbox"/> Salarié, activité professionnelle <input type="checkbox"/> Personne au foyer <input type="checkbox"/> Etudes <input type="checkbox"/> Aucune <input type="checkbox"/> Autre (spécifier): _____	Parcours migratoire : <input type="checkbox"/> Toujours Guadeloupe <input type="checkbox"/> Arrivé en Guadeloupe : En : _____ De : _____ <input type="checkbox"/> Départ et retour en Guadeloupe Où : _____ Combien de temps : _____
Lieu d'habitation principale : <input type="checkbox"/> Zone/quartier à population agglomérée. Précisions : _____ <input type="checkbox"/> Zone/quartier périurbain. Précisions : _____ <input type="checkbox"/> Ecart isolé. Précisions : _____ <input type="checkbox"/> Autre (spécifier): _____	
Préparez-vous les repas dans votre foyer ? <input type="checkbox"/> Jamais <input type="checkbox"/> De temps en temps <input type="checkbox"/> Très fréquemment/tout le temps	Tranche de revenus : <input type="checkbox"/> < 600 €/mois <input type="checkbox"/> 600 - 1400 €/mois <input type="checkbox"/> 1400 - 1800 €/mois <input type="checkbox"/> 1800 - 2500 €/mois <input type="checkbox"/> 2500 - 4000 €/mois <input type="checkbox"/> > 4000 €/mois
En général, diriez-vous que votre santé est : <input type="checkbox"/> Excellente <input type="checkbox"/> Passable <input type="checkbox"/> Très bonne <input type="checkbox"/> Mauvaise <input type="checkbox"/> Bonne	

Questionnaire sur les Systèmes Alimentaires Sous Influence

Numéro d'identifiant de l'enquête :

Volet étique : Rappel 24h - Questionnaire sur la Diversité Alimentaire (QDA)

Q1. Veuillez indiquer ce que vous avez mangé et bu hier (repas et collations), que ce soit pendant la journée ou la nuit, à votre domicile ou à l'extérieur. Commencez par le premier aliment ou la première boisson consommé(e) le matin. (Noter les aliments et boissons cités dans la grille 1.)

Q1a. Si mention d'un plat cuisiné, demander la liste d'ingrédients.

Q1b. Vérifier si la personne interrogée n'a pas omis de repas ou collation.

Q1c. Demander si des éléments ont été ajoutés aux consommations.

Lorsque la personne interrogée a terminé sa description, cochez les groupes d'aliments consommés dans la grille 2

Q2. Veuillez confirmer si vous avez mangé un aliment appartenant au (groupe d'aliments non mentionné). (Utiliser les exemples dans la grille 2 et cocher les groupes d'aliments associés, le cas échéant.)

Q3. La journée d'hier était-elle un jour de fête ou de célébration au cours duquel vous avez mangé des aliments spéciaux, ou avez-vous mangé plus ou moins que d'habitude ?

Q4. Quelle était la provenance [sources d'approvisionnement] des aliments/plats consommés ? (Voir l'encadrer des codes [1] dans la grille 1.)

Q5. Dans quel état [degré de transformation] était les aliments/plats au moment de les apprêter à la consommation ? (Voir l'encadrer des codes [2] dans la grille 1.)

Q6. Pour le repas le plus important, considérez-vous les aliments inclus comme étant: a) locaux ou non, b) traditionnels ou non, c) sains ou non ? (Voir l'encadrer des codes [3] dans la grille

Questionnaire sur les Systèmes Alimentaires Sous Influence

Numéro d'identifiant de l'enquête :

Volet émique : Représentations du système alimentaire

Q7. Qu'est-ce que bien manger pour vous ?

Q8. Qu'est-ce que mal manger ?

Q9. Qu'est-ce qui vous permet de bien manger ?

Q10. Qu'est-ce qui vous en empêche ?

Q11a. Est-ce que votre alimentation a changé dans votre vie ?

Q11b Pourquoi ? Comment ?

Q12a. Est-ce que le développement du port a modifié votre alimentation ?

Q12b Pourquoi ? Comment ?

Q13a. Est-ce que vous, ou des membres du ménage, avez des problèmes de santé liés à l'alimentation ?

Q13b Lesquels ? D'où est-ce que ça vient ?

Q14a. Qu'est-ce qui peut rendre malade dans votre alimentation ?

Q14b Pourquoi ? Exemples ?

Q15a. Où préférez-vous faire vos courses alimentaires ?

Q15b Pourquoi ? Vous avez des exemples d'aliments en fonction de l'endroit ?

Q16. Y a-t-il de autre chose que vous souhaiteriez ajouter ?

Grille 1. Grille d'enregistrement des aliments, boissons et repas consommés dans une période de 24 h

Numéro d'identifiant de l'enquête :

Ante meridiem	Collation	Meridiem	Collation	Post meridiem	Grignotage

Grille 2. Grille d'enregistrement des groupes alimentaires consommés

Numéro d'identifiant de l'enquête :

Groupe n°	Groupe d'aliments	Exemples	OUI = 1 NON = 0
1	CÉRÉALES	maïs, riz, blé, sorgho, mil et toute autre céréale ou aliment élaboré à partir de céréales (pain, nouilles, bouillie ou autres)	
2	RACINES/TUBERCULES FÉCULENTS	patates, ignames, manioc, patate douce ou autres aliments tirés de racines. Inclure aussi les fruits féculents tels le fruit à pain et les bananes plantains	
3	LÉGUMES FEUILLES VERT FONCÉ	légumes feuilles vert foncé, y compris les variétés sauvages	
4	AUTRES LÉGUMES ET FRUITS VERTS	autres légumes (ex.: tomate, oignon, aubergine, potiron, carotte, courge, poivron), fruits verts (mangues et papayes vertes)	
5	FRUITS MÛRS (FRAIS OU SECS)	fruits mûrs ou secs (ex.: mangue, melon, abricot, papaye, pêche), y compris les fruits sauvages et les jus purs obtenus à partir de ces fruits	
6	ABATS	foie, rognons, cœur et autres abats ou aliments élaborés à partir de sang	
7	VIANDE (MUSCLE)	bœuf, porc, agneau, chèvre, lapin, gibier, poulet, canard, autres volatiles ou oiseaux, insectes, reptiles, amphibiens y compris gibiers sauvages	
8	VIANDE TRANSFORMÉE	saucisses, saucissons, jambon, pâté, terrine, viande en conserve	
9	ŒUFS	œufs de poule, de canard, de pintade ou tout autre œuf	
10	POISSONS ET FRUITS DE MER	poisson frais ou séché, mollusques (ex. moules, huîtres, poulpes), crustacés (ex.: crevettes, crâbes), échinodermes (ex.: oursins, étoiles et concombres de mer)	
11	LÉGUMINEUSES	haricots secs, pois secs, lentilles, ou aliments élaborés à partir de ceux-ci (hoummos ou tofu, par exemple)	
12	FRUITS ET GRAINES OLÉAGINEUX	noix (amande, noix de cajou, noix du Brésil), fruits oléagineux (olive, avocat, et fruits de palmier), graines diverses (cacahouète, graines de tournesol et de chanvre) ou aliments élaborés à partir de ceux-ci (beurre d'arachide, tahini, « laits » élaborés à partir de noix)	
13	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	lait, fromage, yaourt ou autres produits laitiers	
14	HUILES ET GRAISSES	huiles, graisses ou beurre ajoutés aux aliments ou utilisés pour la cuisson	
15	SUCRERIES	sucres, miel, soda ou jus de fruit contenant du sucre ajouté, aliments sucrés tels que chocolat, bonbons, biscuits et gâteaux	
16	FRITURES SALÉES	Frites (patate, patate douce, manioc), pâte frite (bokit, acras), croustilles (patate, patate douce, manioc)	
17	ÉPICES, CONDIMENTS, BOISSONS	épices (poivre noir, sel), condiments (sauce de soja, sauce piquante), café, thé	
18	BOISSONS ALCOOLISÉES	bière, vin, cidre et spiritueux	
19	INFUSIONS	Toutes infusions qui ne sont pas du café ou du thé	
Au niveau de l'individu	Est-ce que vous avez mangé (repas ou collation) HORS DU FOYER hier?		
Au niveau du ménage ou de l'individu	La journée d'hier était-elle un jour de fête ou de célébration au cours duquel vous avez mangé des aliments spéciaux, ou bien vous avez mangé plus ou moins que d'habitude?		

ANNEXE E. Conseils pour classer les différents aliments issus du *Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu* de la FAO

ANNEXE 2

Conseils pour classer les aliments dans les différents groupes¹⁵

CÉRÉALES

Inclure les produits et les aliments élaborés à partir de céréales. Tout mets ou produit de base, comme les pains (bagels, petits pains ronds, scones, *chapatti*, *roti*, tortillas), les biscuits salés (biscuits au babeurre, biscuits au fromage), les bouillies (*ugali*, *nsima/nshima*, *posho*, *sadza*, *mealies*, *dalia*, *muesli*, *papilla*, *fufu*) ou les nouilles (pâtes alimentaires, *soba*, spaghettis, vermicelles), élaborés à partir des céréales ou des farines de céréales du tableau ci-après, entrent dans cette catégorie. Il convient d'utiliser les noms locaux des aliments (voir encadré 2). Les biscuits sucrés et les gâteaux ne doivent pas être inclus.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Amarante (kiwicha)	<i>Amaranthus</i>	Amarantacées	Graines
Orge	<i>Hordeum vulgare</i>	Poacées	Graines
Sarrasin	<i>Fagopyrum esculentum</i>	Polygonacées	Graines
Maïs	<i>Zea mays</i>	Poacées	Graines
Fonio	<i>Digitaria exilis</i>	Poacées	Graines
Ble de khorasan	<i>Triticum turanicum</i>	Poacées	Graines de type blé
Kañiwa (cañihua, cañiwa)	<i>Chenopodium pallidicaule</i>	Chenopodiacées	Graines
Mil	<i>Pennisetum typhoides</i>	Poacées	Graines
Avoine	<i>Avena sativa</i>	Poacées	Graines
Graminées de Palmer	<i>Distichlis palmeri</i>	Poacées	Graines de type blé
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Chenopodiacées	Graines
Riz	<i>Oryza sativa</i>	Poacées	Graines
Seigle	<i>Secale cereale</i>	Poacées	Graines
Sorgho	<i>Sorghum bicolor</i>	Poacées	Graines
Épeautre	<i>Triticum spelta</i>	Poacées	Graines de type blé
Teff	<i>Eragrostis albyssinica</i>	Poacées	Graines
Triticale (croisement entre le blé et le seigle)	<i>Triticosecale</i>	Poacées	Graines

¹⁵ Cette section a été adaptée, avec l'autorisation de l'OMS, à partir du document *Indicators for assessing infant and young child feeding practices. Part 2: Measurement* (WHO, 2010).

RACINES ET TUBERCULES BLANCS

Inclure les aliments à chair non pigmentée, apportant principalement des glucides. Ce groupe comprend tous les féculents, à l'exclusion des céréales. Tous les plats de base et les pâtes élaborés à partir de racines, tubercules et de bananes plantains doivent également être classés dans cette catégorie.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Ahipa (ajipa)	<i>Pachyrhizus ahipa</i>	Fabacées	Racine tubéreuse
Arracacha (racacha, pomme de terre-céleri)	<i>Arracia xanthorrhiza</i>	Apiacées	Racine tubéreuse
Maranta	<i>Maranta arundinacea</i>	Marantacées	Rhizomes
Fruit à pain (fouyapen)	<i>Artocarpus</i>	Moracées	Fruit farineux
Racine de bardane	<i>Arctium lappa</i>	Asteracées	Racine pivotante
Cana lily (achira)	<i>Canna lily</i>	Cannacées	Rhizome farineux
Manioc (yuca, mandioca)	<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiacées	Racine tubéreuse
Racine de chicorée	<i>Cichorium intybus</i>	Astéracées	Racine tubéreuse
Arum géant tropical (blanc)	<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>	Aracées	Bulbe farineux
Banane verte	<i>Musa</i>	Musacées	Fruit farineux
Pois patate/jicama	<i>Pachyrhizus erosus</i>	Fabacées	Racine tubéreuse
Racine de lotus	<i>Nelumbo nucifera</i>	Nélumbonacées	Racine spongieuse
Maca	<i>Lepidium meyenii</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Capucine tubéreuse (mashwa, mashua)	<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Tropaeolacées	Tubercule sur tige
Belle-de-nuit à longues fleurs (Mauka)	<i>Mirabilis longiflora</i>	Nyctaginacées	Racine tubéreuse
Figue de barbarie (Nopal)	<i>Opuntia</i>	Cactacées	Tige succulente
Oca du Pérou	<i>Oxalis tuberosa</i>	Oxalidacées	Racine tubéreuse
Panais	<i>Pastinaca sativa</i>	Apiacées	Racine tubéreuse
Plantain (mûr et vert)	<i>Musa</i>	Musacées	Fruit farineux
Pomme de terre (à chair violette/bleue/rose/jaune)	<i>Solanum tuberosum</i>	Solanacées	Tubercule sur tige
Rutabaga	<i>Brassica napobrassica</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Patate douce (à chair blanche/jaune pâle)	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulacées	Racine tubéreuse
Chou caraïbe (tannia, yautia)	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Aracées	Bulbe farineux
Taro (chou de Chine, cocoyam, dasheen, eddo, tannia, colocasia, arbi/arvi)	<i>Colocasia esculenta</i>	Aracées	Bulbe farineux
Navet	<i>Brassica rapa</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Ulluque (melloco, ulloco)	<i>Ullucus tuberosus</i>	Basélacées	Tubercule sur tige
Châtaigne d'eau	<i>Eleocharis dulcis</i>	Cypéracées	Bulbe farineux
Igname	<i>Dioscorea</i>	Dioscoréacées	Racine tubéreuse

LÉGUMES ET TUBERCULES RICHES EN VITAMINE A

Inclure uniquement les racines, tubercules et autres légumes rouges/jaunes/oranges qui sont des sources¹⁶ de vitamine A (voir l'encadré 1 de cette annexe). Plusieurs aliments, qui sont classés dans les fruits en botanique, mais que l'on utilise généralement comme des légumes dans les préparations culinaires, font également partie de cette catégorie.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Carotte	<i>Daucus carota</i>	Ombellifères	Racine tubéreuse
Potiron	<i>Cucurbita pepo</i>	Cucurbitacées	Fruit, fleurs
Poivron rouge (doux)	<i>Capsicum annuum</i>	Solanacées	Fruit
Courge (uniquement à chair orange ou jaune foncé)	<i>Cucurbita</i>	Cucurbitacées	Fruit
Patate douce (uniquement à chair orange ou jaune foncé)	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulacées	Racine tubéreuse

Annexe 2 – Encadré 1. Définitions du CODEX relatives aux aliments et liquides considérés comme « sources » de vitamine A

Pour les aliments d'origine végétale: les aliments apportant au moins 120 µg d'équivalent rétinol (ER) pour 100 g sont considérés comme des sources de vitamine A. Cette valeur correspond à approximativement 60 µg d'équivalent activité rétinol (EAR); les tables de composition des aliments peuvent indiquer la teneur en vitamine A des aliments en µg ER ou en µg EAR.

Pour les liquides (jus, par exemple): les liquides apportant 60 µg ER ou 30 µg EAR pour 100 g sont considérés comme des sources de vitamine A.

LÉGUMES FEUILLES VERT FONCÉ

Inclure dans cette catégorie uniquement les légumes feuilles vert moyen à vert foncé qui sont des sources de vitamine A. Les teneurs en vitamine A des légumes feuilles varient considérablement selon les tables de composition des aliments. En général, les légumes feuilles vert moyen à vert foncé satisfont au critère défini pour constituer une source de vitamine A (voir la définition de « source de vitamine A » dans l'encadré 1 de cette annexe).

¹⁶ Pour la définition de « source » voir: Commission du Codex Alimentarius, Directives adoptées en 1997, révisées en 2004; pour la définition de « valeurs nutritionnelles de référence », voir: Commission du Codex Alimentarius, Directives adoptées en 1985, révisées en 1993.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Feuilles de luzerne (alfalfa, sainfoin)	<i>Medicago sativa</i>	Fabacées	Feuilles
Feuilles d'amarante (bugga, kiwicha, dodo)	<i>Amaranthus</i>	Amaranthacées	Feuilles
Roquette (arugula, rùcula, oruga)	<i>Eruca sativa</i>	Brassicacées	Feuilles
Poire balsamique (margose, momordique, melon amer, concombre africain)	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitacées	Pointes feuillues
Feuilles de baobab	<i>Adansonia</i>	Malvacées	Feuilles
Feuilles de haricots	<i>Phaseolus</i>	Fabacées	Feuilles
Bette à cardé/blette	<i>Beta vulgaris</i>	Amaranthacées	Feuilles
Ndolé (ewuro, onugbu)	<i>Vernonia calvoana</i>	Astéracées	Feuilles
Brocoli	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles, tête (thalamus, boutons de fleurs)
Feuilles de navet (rapi, brocoletti)	<i>Brassica rapa</i>	Brassicacées	Feuilles
Fanes de carottes	<i>Daucus carota</i>	Ombellifères	Feuilles
Feuilles de manioc	<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiacées	Feuilles
Feuilles de chicorée sauvage	<i>Cichorium intybus</i>	Astéracées	Feuilles
Feuilles de piment	<i>Capsicum frutescens</i>	Solanacées	Feuilles
Chou chinois (bok choï, pak choï)	<i>Brassica rapa chinensis</i>	Brassicacées	Feuilles
Brocoli chinois (chou frisé chinois, kaï-lan, gai-lan)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Feuilles de chou frisé	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Feuilles de niébé (doliq, cornille)	<i>Vigna unguiculata</i>	Papilionacées	Feuilles
Feuilles de pissenlit	<i>Taraxacum</i>	Astéracées	Feuilles
Feuilles de moringa	<i>Moringa oleifera</i>	Moringacées	Feuilles
Feuilles de fenugrec (methi)	<i>Trigonella foenum</i>	Fabacées	Feuilles
Fougère aigle (géante, dod)	<i>Pteridium auilinum</i>	Dennstaedtiacées	Feuilles
Cresson alénois	<i>Lepidium sativum</i>	Brassicacées	Feuilles
Chou frisé (kalé)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Chou gras (bathua)	<i>Chenopodium album</i>	Amaranthacées	Feuilles
Laitue (bib, romaine)	<i>Lactuca sativa</i>	Astéracées	Feuilles
Feuilles de mauve (mallow)	<i>Malva verticillata</i>	Malvacées	Feuilles
Feuilles de moutarde	<i>Sinapsis alba</i>	Brassicacées	Feuilles
Feuilles de Gombo (okra)	<i>Abelmoschus esculentus</i>	Malvacées	Feuilles
Feuilles de potiron	<i>Cucurbita pepo</i>	Cucurbitacées	Feuilles
Pourpier	<i>Portulaca oleracea</i>	Portlacacées	Feuilles

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Feuilles de quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Amaranthacées	Feuilles
Algues	<i>Caulerpa prolifera</i>	Caulerpacées	Algues
Épinards	<i>Spinacia oleracea</i>	Amaranthacées	Feuilles
Feuilles de patate douce	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulacées	Feuilles
Feuilles de tannia (chou caraïbe)	<i>Xanthosoma</i>	Aracées	Feuilles
Feuilles de taro	<i>Colocasia esculenta</i>	Aracées	Feuilles
Feuilles de navets	<i>Brassica rapa</i>	Brassicacées	Feuilles
Cresson	<i>Nasturtium officinale</i>	Brassicacées	Feuilles
Liseron d'eau (kangkung, kangkung, ipomée d'eau)	<i>Ipomoea aquatica</i>	Convolvulacées	Feuilles
Colza (chou-navet, yau choy)	<i>Brassica napus</i>	Brassicacées	Feuilles

AUTRES LÉGUMES

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Artichaut	<i>Cynara cardunculus</i>	Astéracées	Bractées charnues
Asperge	<i>Asparagus officinalis</i>	Asparagacées	Jeunes pousses
Pousses de bambou	<i>Bambusa vulgaris</i>	Poacées	Jeune tige
Haricots (divers) consommés sous forme de jeunes cosses ¹⁷	<i>Phaseolus</i>	Fabacées	Jeunes cosses
Betteraves	<i>Beta vulgaris</i>	Amaranthacées	Tiges feuillues
Melon amer (momordique, concombre africain)	<i>Momordica charantia</i>	Cucurbitacées	Fruit
Chou de Bruxelles	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Bractées charnues
Chou (commun et variétés de chou rouge)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Feuilles
Cyclanthère (caigua, caihua)	<i>Cyclanthera pedata</i>	Cucurbitacées	Fruit
Typha (massette, quenouille)	<i>Typha</i>	Typhacées	Rhizome
Chou-fleur	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Tête (thalamus, boutons de fleurs)
Céleri	<i>Apium graveolens</i>	Apiacées	Tige des feuilles
Épinard de Malabar	<i>Basella alba</i>	Basellacées	Feuilles succulentes
Chayote (sayote, christophine, chou-chou, choko, chocho, chow-chow)	<i>Sechium edule</i>	Cucurbitacées	Fruit
Maïs (frais, maïs vert ; exclure la farine et grains secs)	<i>Zea mays</i>	Poacées	Épis, grains de maïs
Concombres	<i>Cucurbita species</i>	Cucurbitacées	Fruit

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Aubergine (brinjal)	<i>Solanum melongena</i>	Solanacées	Fruit charnu
Endive	<i>Cichorium endivia</i>	Astéracées	Feuilles
Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i>	Apiacées	Bulbe, tige, graines, feuilles
Ail	<i>Allium sativum</i>	Alliacées	Bulbe
Poivron vert	<i>Capsicum annum</i>	Solanacées	Fruit
Jícama (pois patate)	<i>Pachyrhizus erosus</i>	Fabacées	Tubercule
Chou-rave (kohlrabi)	<i>Brassica oleracea</i>	Brassicacées	Tige
Poireau	<i>Allium ampeloprasum</i>	Alliacées	Tige/graines des feuilles
Laitue (vert clair)	<i>Lactuca sativa</i>	Asteracées	Feuilles
Luffa (pipangaille, pipangaye)	<i>Luffa acutangula</i>	Cucurbitacées	Fruit
Champignon de Paris	<i>Agaricus bisporus</i>	Agaricacées	Tige et chapeau
Gilo (jiló, nakati)	<i>Solanum aethiopicum</i>	Solanacées	Feuilles
Gombo (okra, ketmie)	<i>Abelmoschus esculentus</i>	Malvacées	Fruit vert
Oignon	<i>Allium cepa</i>	Alliacées	Bulbe
Cœur de palmier (palmito, chonta, chou palmiste)	<i>Bactris gasipaes</i>	Arecacées	Cœur de la tige
Gourde a (parwal, potol)	<i>Trichosanthes dioica</i>	Cucurbitacées	Fruit
Petit pois ¹⁷ verts consommés sous forme de cosses fraîches	<i>Pisum sativum</i>	Fabacées	Jeunes cosses
Radis	<i>Raphanus sativus</i>	Brassicacées	Racine tubéreuse
Feuilles de rutabaga	<i>Brassica napobrassica</i>	Brassicacées	Feuilles
Échalotte (shallot, eeschalotte)	<i>Allium oschaninii</i>	Alliacées	Bulbe
Courge serpent (patole, padwal, chinchinga)	<i>Trichosanthes cucumerina</i>	Cucurbitacées	Fruit
Potiron (potimaron et autres courges de couleur claire)	<i>Cucurbita maxima</i>	Cucurbitacées	Fruit
Tomate (rouge, jaune, verte mais pas orange)	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanacées	Fruit
Courge cireuse (bidao, bénincasa, pastèque de Chine)	<i>Benincasa hispida</i>	Cucurbitacées	Fruit
Courgette (citrouille, pâtisson)	<i>Cucurbita pepo</i>	Cucurbitacées	Fruit

¹⁷ Certaines variétés de haricots ou de pois sont consommées en légume à l'état de jeunes gousses. Toutes ces variétés doivent être classées dans le groupe « Autres légumes ». Lorsqu'elles sont consommées à l'état de grain (principalement sec), à maturité, elles doivent figurer dans le groupe « Légumineuses, noix et graines ».

FRUITS RICHES EN VITAMINE A (JAUNE FONCÉ OU ORANGE)

Inclure les fruits disponibles localement de couleur jaune foncé ou orange qui sont des sources de vitamine A (voir la définition de « source de vitamine A » dans l'encadré 1 de cette annexe).

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Abricots (frais ou secs)	<i>Prunus ameniaca</i>	Rosacées	Fruit
Melon cantaloup (mûr)	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées	Fruit
Mombin jaune (prune du Chili, caja)	<i>Spondias mombin</i> , <i>Spondias lutea</i>	Anacardiées	Fruit
Loquat (nèfle du Japon)	<i>Eriobotrya japonica</i>	Rosacées	Fruit
Mangue (mûre, fraîche ou séchée)	<i>Mangifera indica</i>	Anacardiées	Fruit
Melon miel (mûr)	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées	Fruit
Papaye (mûre, fraîche ou séchée)	<i>Carica papaya</i>	Caricaceae	Fruit
Fruit de la passion (mûr)	<i>Passiflora edulis</i>	Passifloracées	Fruit
Pêche (séché crue uniquement)	<i>Prunus persica</i>	Rosacées	Fruit
Kaki (mûr)	<i>Diospyros kaki</i>	Ebénacées	Fruit
Cerise de Cayenne (du Surinam, du Brésil, pitanga)	<i>Eugenia uniflora</i>	Myrtacées	Fruit
Tomarillo (tomate en arbre)	<i>Solanum betaceum</i>	Solanacées	Fruit

AUTRES FRUITS

Ce groupe peut comporter différentes parties de plantes: des feuilles, des tiges, des fruits et des fleurs.

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Acerola (cerise des Antilles)	<i>Malpighia glabra</i>	Malpighiacées	Fruit
Pomme	<i>Malus domestica</i>	Rosacées	Fruit
Avocat	<i>Persea americana</i>	Lauracées	Fruit
Banane	<i>Musa indica</i>	Musacées	Fruit
Pulpe de baobab	<i>Adansonia</i>	Malvacées	Fruit
Mûre	<i>Rubus fruticosus</i>	Rosacées	Fruit
Cassis	<i>Ribes nigrum</i>	Grassulariacées	Fruit
Myrtille	<i>Vaccinium</i>	Ericacées	Fruit
Figue de barbarie	<i>Opuntia</i>	Cactacées	Tige succulente

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Coqueret du Pérou (groseille du Cap, cerise de terre)	<i>Physalis peruviana</i>	Solanacées	Fruit
Noix de Cajou (tupi, bahes)	<i>Anacardium occidentale</i>	Anacardiacées	Fruit
Cornouilles	<i>Corneus</i>	Cornacées	Fruit
Pulpe de coco	<i>Cocos nucifera</i>	Arecacées	Fruit
Canneberge	<i>Vaccinium</i>	Ericacées	Fruit
Cœur de bœuf (z'annone)	<i>Annona reticula</i>	Annonacées	Fruit
Date (fraîche ou séchée)	<i>Phoenix dactyfera</i>	Arecacées	Fruit
Durian	<i>Durio</i>	Malvacées	Fruit
Baie de sureau	<i>Sambucus</i>	Adoxacées	Fruit et fleurs
Figue	<i>Ficus</i>	Moracées	Fruit
Groseille	<i>Ribes species</i>	Grassulariacées	Fruit
Pamplemousse	<i>Citrus paradisi</i>	Rutacées	Fruit
Raisin	<i>Vites Vinifera</i>	Vitacées	Fruit
Physalis (alkékenge, poha, coqueret, amour en cage)	<i>Physalis</i>	Solanacées	Fruit
Goyave	<i>Psidium</i>	Myrtacées	Fruit
Quenette (chenette, genip)	<i>Mamoncillo/Melicoccus</i>	Sapindacées	Fruit
Airelle	<i>Vaccinium</i>	Ericacées	Fruit
Groseille à maquereau (amla)	<i>Ribes crista</i>	Saxifragales	Fruit
Pomme de jacque (jaque, kathal)	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Moracées	Fruit
Prune de Cythère (pomme de Cythère)	<i>Spondias dulcis</i>	Anacardiacées	Fruit
Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i>	Actinidiacées	Fruit
Citron	<i>Citrus limon</i>	Rutacées	Fruit
Citron vert	<i>Citrus aurantifolia</i>	Rutacées	Fruit
Litchi	<i>Litchi chinensis</i>	Sapindacées	Fruit
Melon miel	<i>Cucumis melo</i>	Cucurbitacées	Fruit
Mûre du murier noir	<i>Morus nigra</i>	Moracées	Fruit
Nectarine	<i>Prunus persica</i>	Rosacées	Fruit
Olive	<i>Olea europa</i>	Olecacées	Fruit
Pêche	<i>Prunus persica</i>	Rosacées	Fruit
Poire	<i>Pyrus communis</i>	Rosacées	Fruit
Ananas	<i>Ananas</i>	Bomeliacées	Fruit
Prune	<i>Prunus</i>	Rosacées	Fruit

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Grenade (amar)	<i>Punica granatum</i>	Luthracées	Fruit
Pomme d'amour (jambose rouge, pomme canaque, jamalac)	<i>Syzigium malaccense</i>	Myrtacées	Fruit
Quetsche	<i>Prunus domesticus</i>	Rosacées	Fruit
Coing	<i>Cydonia oblongata</i>	Rosacées	Fruit
Raisin	<i>Vites</i>	Vitacées	Raisins séchés
Ramboutan (litchi chevelu)	<i>Nephelium lappaceum</i>	Sapindacées	Fruit
Framboise	<i>Rubus</i>	Rosacées	Fruit
Sapotille (chiku, Imut)	<i>Manikara zapota</i>	Sapotacées	Fruit
Corossol (graviola, guanábana)	<i>Annona muricata</i>	Annonacées	Fruit
Carambole (kamrakh)	<i>Averrhoa</i>	Oxalidacées	Fruit
Fraise	<i>Prunus</i>	Rosacées	Fruit
Pomme cannelle	<i>Annona squamosa</i>	Annonacées	Fruit
Tamarin (datte de l'Inde)	<i>Tamarindus indica</i>	Caesalpinioïdées	Fruit
Tangerine	<i>Citrus tangerina</i>	Rutacées	Fruit
Pastèque	<i>Citrullus sonchifolius</i>	Cucurbitacées	Fruit
Poire de terre (yacon)	<i>Smallanthus sonchifolius</i>	Astéracées	Fruit
Zuzuba (ber)	<i>Ziziphus zizyphus</i>	Rhamnacées	Fruit

ABATS

Ce groupe comprend différents types d'abats rouges, généralement riches en fer héminique. Tous les produits transformés/séchés/salés/fumés issus de ces abats doivent également être classés dans ce groupe.

- Foie, rognons, cœur, gésier, poumon, aliments élaborés à base de sang, comme le boudin noir

VIANDE (MUSCLE)

Ce groupe comprend la viande (muscle). Tous les produits transformés/séchés/salés/fumés issus des aliments indiqués ci-après (saucisses, saucissons secs, etc.) doivent également être classés dans ce groupe.

- Bœuf, chèvre, agneau, mouton, porc, lapin, yack, biche/chevreuil, antilope, buffle ou autre grand mammifère sauvage (gibier) ou d'élevage
- Poulet, canard, oie, pintade, dinde, pigeon ou autre oiseau sauvage ou volatile d'élevage
- Aulacode, cobaye, rat, agouti, opossum, chat, chien, tamanoir ou autre petit mammifère sauvage (gibier) ou d'élevage

- Grenouilles, serpents et autres reptiles
- Insectes (également compris dans ce groupe)

ŒUFS

Ce groupe comprend tous les types d'œufs d'oiseaux.

- Œufs de poule
- Œufs de cane
- Œufs de pintade
- Œufs de caille

POISSONS ET FRUITS DE MER

Ce groupe comprend tous les types de poissons et de fruits de mer. Tous les produits transformés issus de ces aliments doivent également être classés dans cette catégorie.

- Poisson frais ou séché
- Conserves de poisson (anchois, thon, sardines)
- Requin, baleine
- Frai/œufs de poisson
- Palourde, crabe, homard, écrevisse, moule, huître, crevette ou autres crustacés
- Poulpe, calmar
- Escargot de mer

LÉGUMINEUSES, NOIX ET GRAINES

Inclure les haricots, pois secs, lentilles, noix, graines et les produits élaborés à partir de ces aliments. Si elles sont utilisées en très petites quantités ou mâchées en fin de repas pour faciliter la digestion, les graines ne doivent pas figurer dans cette liste, mais parmi les condiments. Inclure les graines dans la présente catégorie si elles entrent en quantité substantielle dans un plat ou si elles sont consommées en garniture ou dans le cadre d'une collation copieuse.

Légumes secs, légumineuses, haricots

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Haricot azuki (haricot rouge du Japon)	<i>Vigna angularis</i>	Fabacées	Graines
Pois bambara (pois de terre)	<i>Vigna subterranea</i>	Fabacées	Graines
Fève	<i>Vicia faba</i>	Fabacées	Graines
Pois chiche (chana dal)	<i>Cicer arietinum</i>	Fabacées	Graines
Haricot de guar	<i>Cyamopsis tetragonoloba</i>	Fabacées	Graines
Haricot commun	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fabacées	Graines
Haricot de corail (crête-de-coq)	<i>Erythrina herbacea</i>	Fabacées	Graines
Dolique asperge (haricot kilomètre, pois à vache, niébé)	<i>Vigna unguiculata</i>	Fabacées	Graines

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Kulthi (gahat)	<i>Macrotyloma uniflorum</i>	Fabacées	Graines
Dolique d'Égypte (dolique pourpre, pois indien)	<i>Lablab purpureus</i>	Fabacées	Graines
Haricot jacquier	<i>canavalia</i>	Fabacées	Graines
Lentille (dal, légumineuses)	<i>Lens culinaris</i>	Fabacées	Graines
Haricot de Lima (pois du Cap)	<i>Phaseolus limensis</i>	Fabacées	Graines
Lupin (tarwi, tarhui, chocho)	<i>Lupinus mutabilis</i>	Fabacées	Graines
Haricot mat (haricot papillon)	<i>Vigna aconitifolia</i>	Fabacées	Graines
Haricot mungo	<i>Vigna radiata</i>	Fabacées	Graines
Pois	<i>Pisum sativum</i>	Fabacées	Graines
Cacahouète	<i>Arachis hypogaea</i>	Fabacées	Graines
Haricot maloga	<i>Vigna lanceolata</i>	Fabacées	Graines
Pois cajan (pois d'Angole)	<i>Cajanus</i>	Fabacées	Graines
Haricot riz	<i>Vigna umbellata</i>	Fabacées	Graines
Fève de soja	<i>Glycine max</i>	Fabacées	Graines
Pois de senteur	<i>Lathyrus odoratus</i>	Fabacées	Graines
Haricot urd	<i>Vigna mungo</i>	Fabacées	Graines
Pois mascate (cowitch)	<i>Mucuna pruriens</i>	Fabacées	Graines
Pois carré (haricot ailé)	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	Fabacées	Graines

Noix

Nom courant (appellations régionales courantes)	Nom scientifique OU genre	Famille	Partie comestible de la plante
Amande	<i>Prunus dulcis</i>	Rosacées	Noix
Noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i>	Anacardiées	Noix
Châtaigne	<i>Castanea</i>	Fagacées	Noix
Noisette de Lombardie	<i>Corylus maxima</i>	Betulacées	Noix
Noisette commune	<i>Corylus avellana</i>	Betulacées	Noix
Noix de Macadam	<i>Macadamia</i>	Protéacées	Noix
Noix de Pécan	<i>Carya illinoensis</i>	Juglandacées	Noix
Pistache	<i>Pistacia vera</i>	Anacardiées	Noix
Noix commune	<i>Juglans</i>	Juglandacées	Noix

Outre les légumineuses, noix (fruits à coque) et graines figurant dans les tableaux ci-dessus, ce groupe comprend aussi les aliments suivants:

- Graines de légumineuse germées
- Graines et amandes (sésame, tournesol, potiron, pignon)
- Produits à base de soja (edamame, tofu, tempeh, pâte de soja, lait de soja, protéines végétales texturées, fromage au soja, yaourt au soja, yaourt glacé au soja)
- Autres produits à base de légumes secs (hoummos à base de pois chiches)
- Produits à base de noix et de graines (beurre d'arachide, tahini, « laits » élaborés à partir de noix et de graines)

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Inclure dans ce groupe tous les aliments élaborés à partir de produits laitiers, à l'exception du beurre et de la crème. Du fait de leur teneur élevée en matières grasses et de leur utilisation le plus souvent pour la cuisine, ces derniers sont classés dans les huiles et graisses.

- Lait entier ou à faible teneur en matières grasses ou écrémé
- Préparations pour nourrissons
- Crème aux œufs (à base de lait)
- Fromage à pâte ferme (cheddar, gruyère, parmesan)
- Fromage à pâte molle (ricotta, mozzarella, fromage blanc, paneer)
- Fromage fondu
- Crème glacée (à partir de produits laitiers)
- Kéfir
- Yaourt/lait caillé

HUILES ET GRAISSES

Inclure dans ce groupe tous les aliments avec graisse visible. Ne pas inclure l'huile de palme rouge, riche en vitamine A.

- Beurre
- Beurre clarifié de bufflonne
- Lard, graisse, suif (graisses animales)
- Margarine
- Mayonnaise
- Huile de palme (autre que l'huile de palme rouge)
- Graisses alimentaires compactes
- Crème
- Huiles végétales/extraites de noix ou de céréales (amande, avocat, navette, noix de coco, graines de coton, arachide, maïs, olive, colza, carthame, sésame, soja, tournesol, noix, etc.)

SUCRERIES

Inclure les aliments à haute teneur en différents agents édulcorants (sucre, sirop de maïs, autre sirop, miel, mélasse ou sucre de palme, boissons sucrées).

- Baklava
- Biscuits (sucrés) ou cookies
- Gâteaux
- Confiseries
- Chocolat
- Halwa
- Bonbons à croquer
- Miel
- Confiture ou marmelade
- Pâtisseries, tartes
- Sodas sucrés, jus de fruit sucrés et boissons sucrées
- Tout autre aliment sucré

ÉPICES, CONDIMENTS ET BOISSONS

Inclure les aliments couramment utilisés en petites quantités et servant principalement à rehausser la saveur des plats. Cette liste peut inclure de nombreux autres aliments, y compris divers concentrés et graines aromatiques, en fonction du savoir-faire local. Inclure les boissons telles que le café, le thé et les boissons alcoolisées.

Exemples de condiments, d'épices et de boissons:

- Piments
- Poudre de poisson, sauce de poisson
- Ketchup, moutarde
- Herbes
- Bouillon cube
- Sauce de soja
- Épices
- Thé, café
- Bière, vin, alcools forts

Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs :
lentilles, haricots, pois
chiches, etc.



Les fruits à coque :
noix, noisettes, amandes
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↘



Le pain complet
ou aux céréales, les pâtes,
la semoule et le riz complets



Les poissons gras
et maigres en alternance



L'huile de colza,
de noix, d'olive



Une consommation
de produits laitiers
suffisante mais limitée



Les aliments de saison
et les aliments produits
localement



Les aliments bio

Réduire ↙



L'alcool



Les produits sucrés
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande :
porc, bœuf, veau, mouton,
agneau, abats



Les produits avec
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

DT05-17719-A

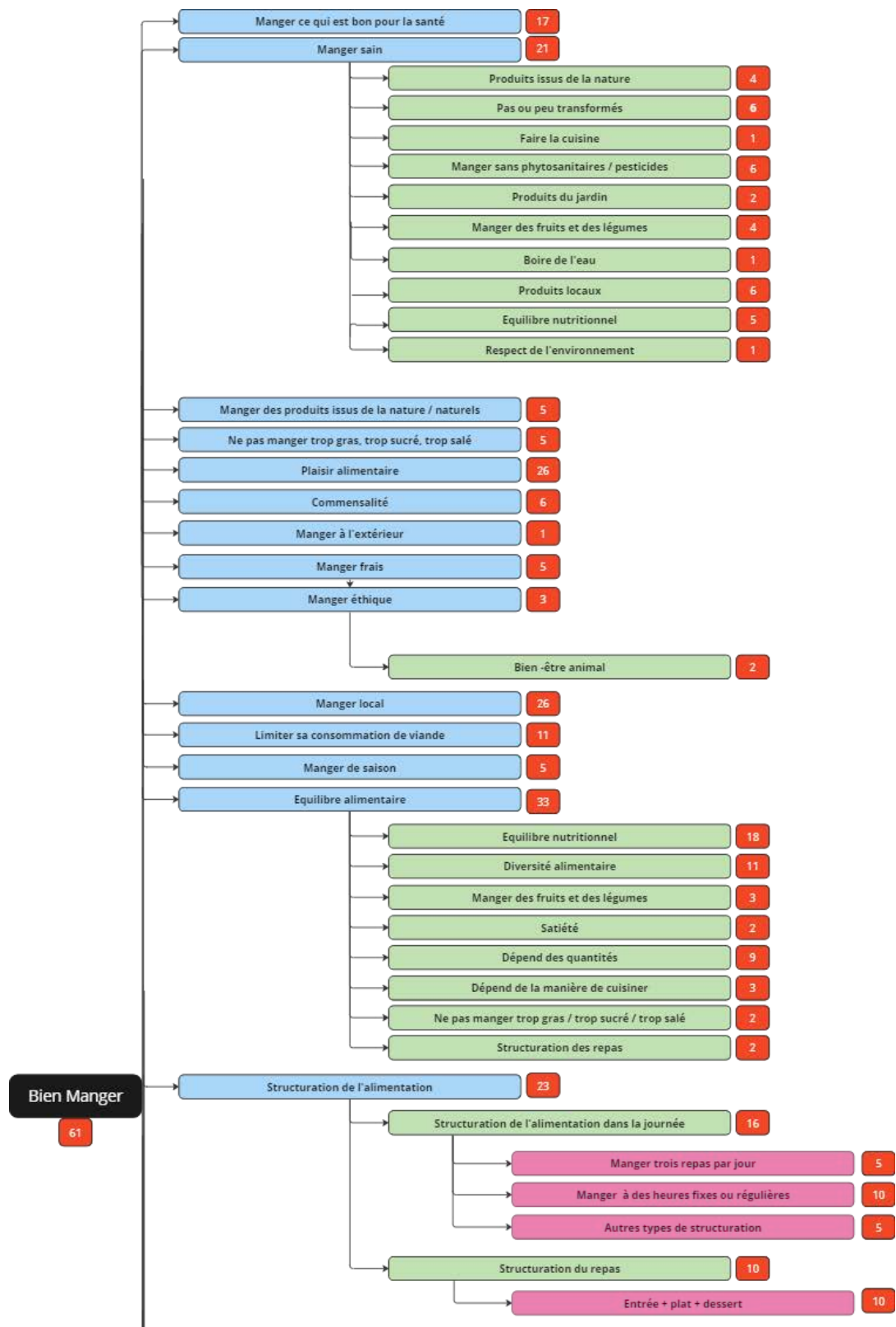


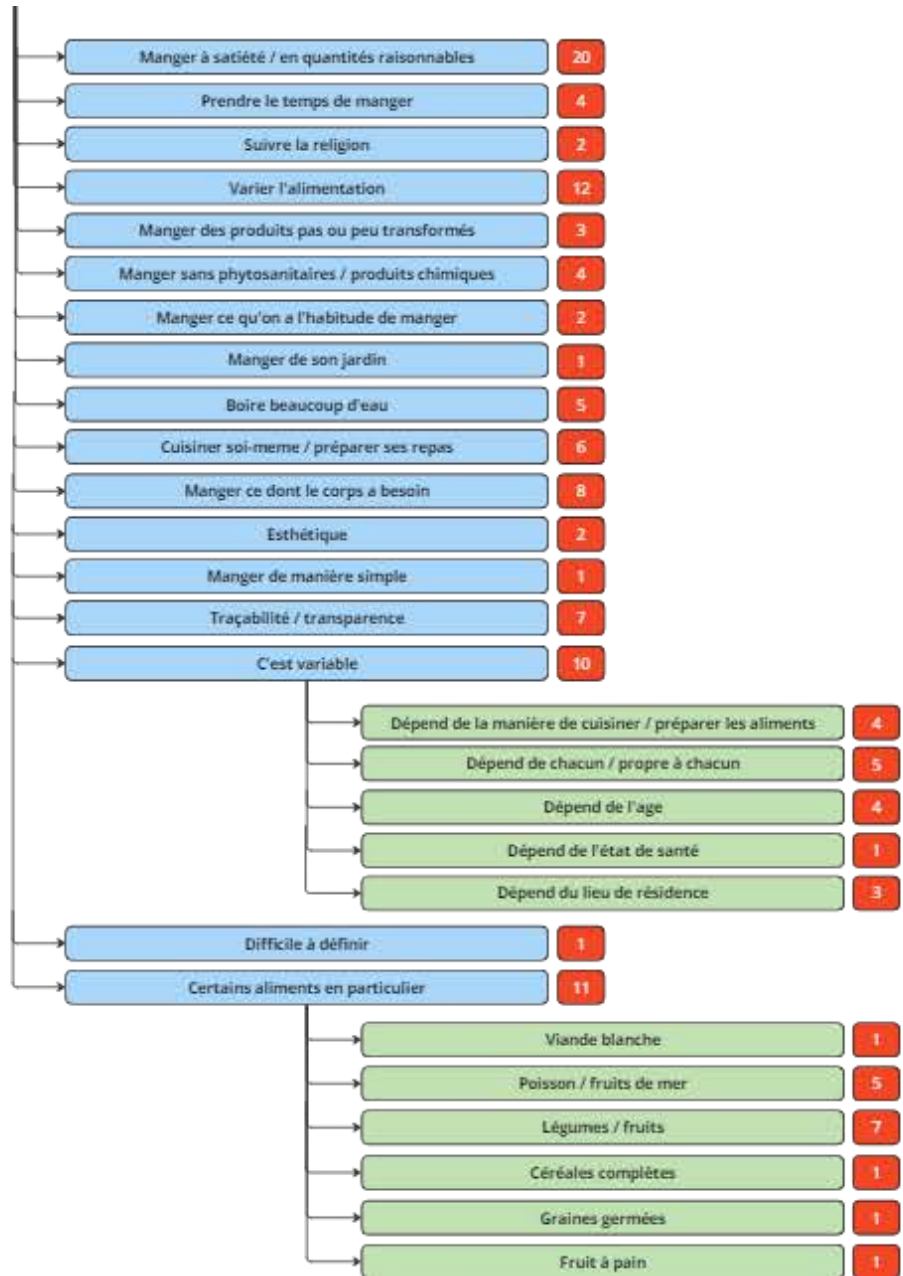
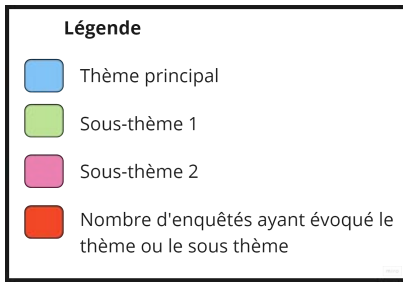
Chaque petit pas compte
et finit par faire une grande différence

MANGERBOUGER.FR



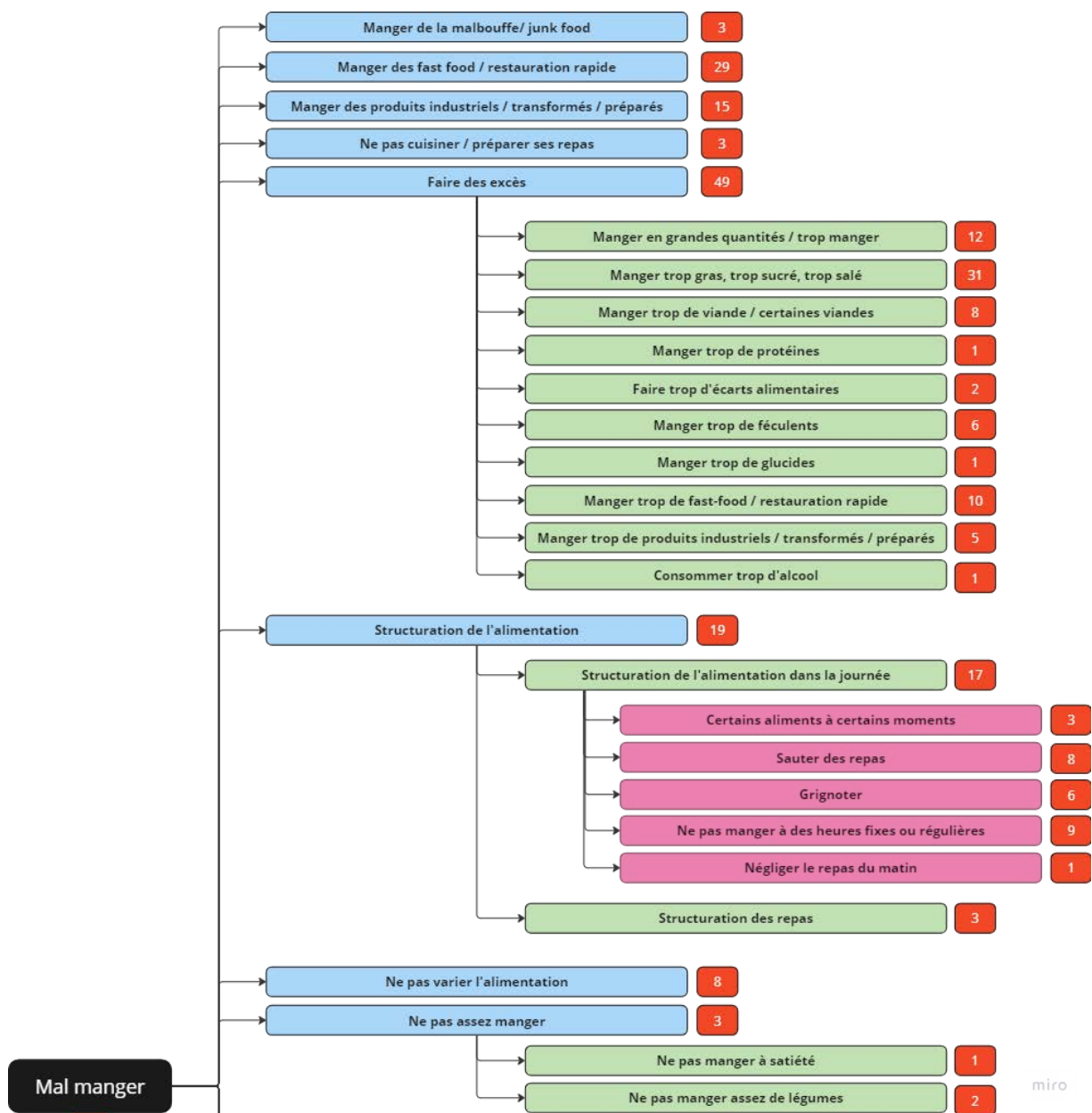
ANNEXE G. Arbre thématique autour de la question du «bien manger»



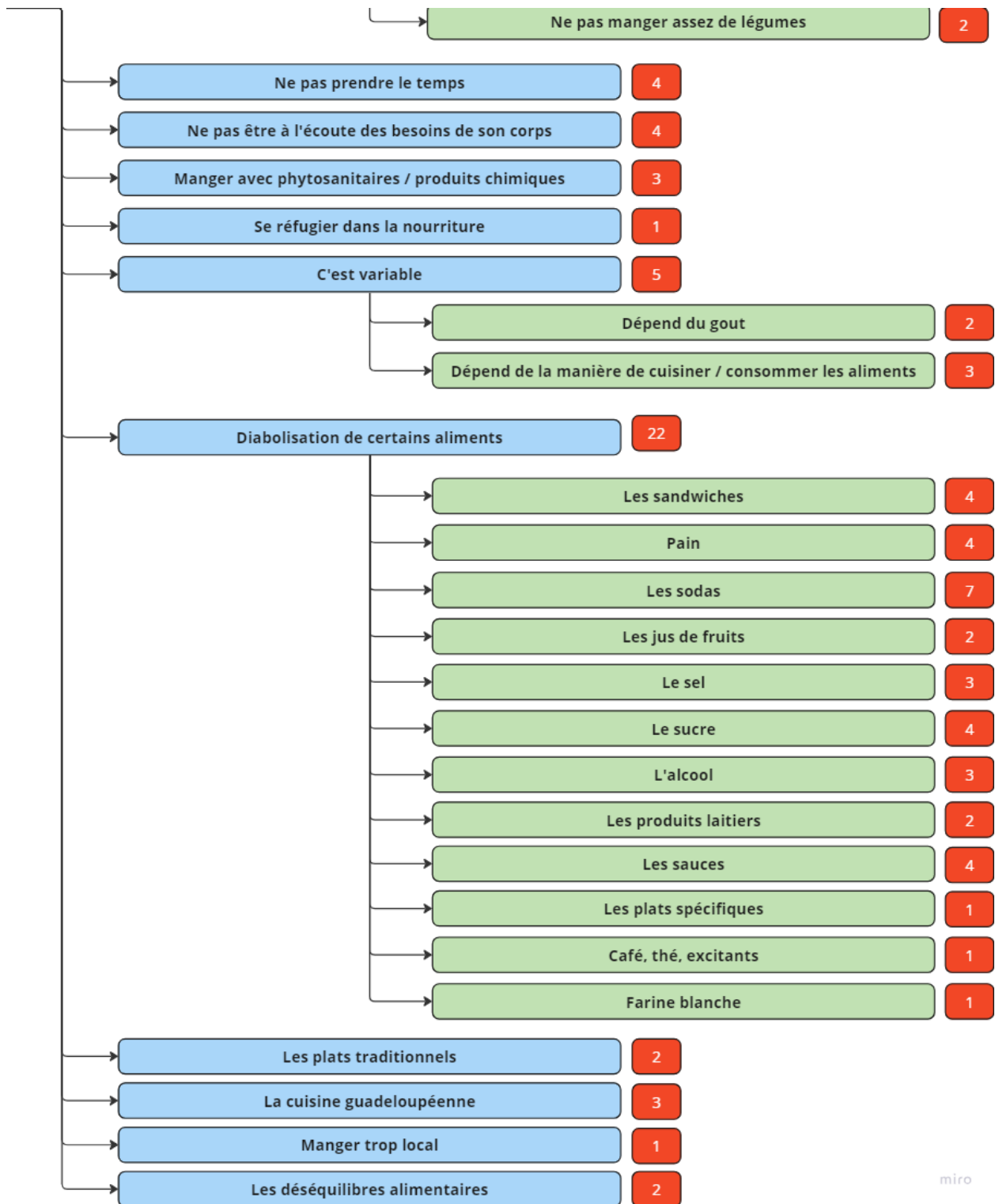


miro

ANNEXE H. arbre thématique autour de la question du «mal manger»

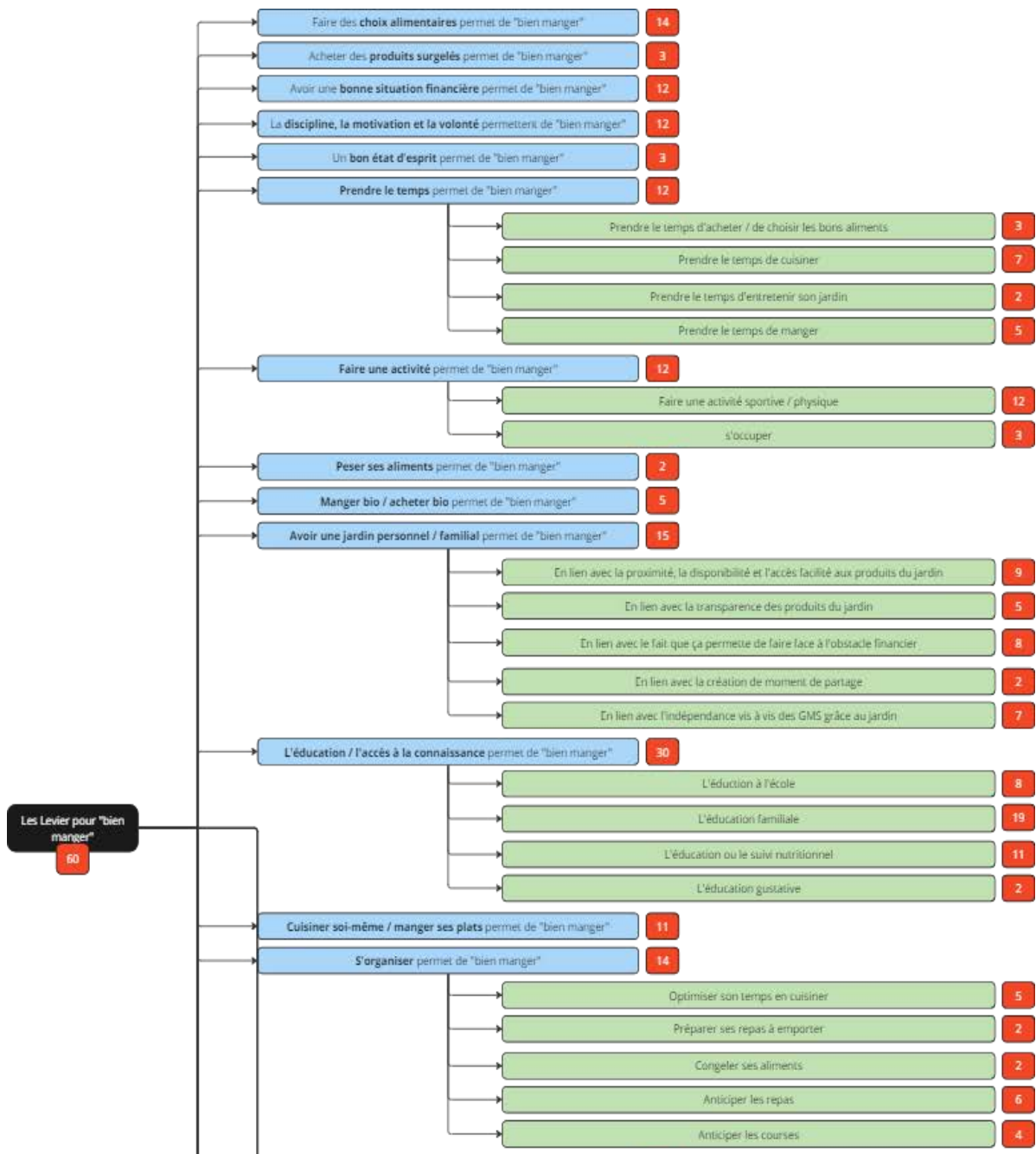


miro



miro

ANNEXE I. Arbre thématique par rapport aux leviers qui permettent de «bien manger» selon les enquêtés





miro

ANNEXE J. Arbre thématique autour des freins qui empêchent de «bien manger» selon les enquêtés





TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	4
SOMMAIRE	5
TABLE DES FIGURES	6
TABLE DES TABLEAUX	7
TABLE DES SIGLES ET DES ABRÉVIATIONS	8
INTRODUCTION GENERALE	9
Partie 1 / REVUE DE LITTÉRATURE	12
INTRODUCTION	13
Chapitre 1 / Penser le fait alimentaire à l'aire de la mondialisation : entre progrès, enjeux de reterritorialisation et insularité	14
1. Aux origines d'un système alimentaire mondialisé	14
1.1 Penser le bien alimentaire dans sa «nomadité»	15
1.2 L'avènement de l'industrie agro-alimentaire	16
1.3 L'apparition des aliments ultra-transformés dans les rayons des grandes surfaces	18
2. L'alimentation mondialisée : Une perte des particularismes locaux ?	20
2.1 De la notion de métissage alimentaire	20
2.2 Du métissage de l'alimentation au repli sur le local	21
2.3 Les stratégies de relocalisation des industries agro-alimentaires	23
3. Territoires insulaires et mondialisation : Entre proximité et éloignement	25
3.1 Eléments de définitions	25
3.2 L'île, un territoire marginalisé qui s'inscrit de plus en plus dans un système mondialisé	26
CONCLUSION DU PREMIER CHAPITRE	30
Chapitre 2 / Penser le fait alimentaire à l'aire de la mondialisation : le contexte particulier de la Guadeloupe	31
1. Présentation du territoire	31
1.1 Particularités géographiques	31
1.2 Contexte socio-économique guadeloupéen	34
2. Manger en Guadeloupe	36
2.1 Un paysage agricole diversifié, héritage d'un passé colonial fortement ancré	36
2.1.1 La «saga chlordécone»	40
2.2 Développement de l'industrie agro-alimentaire et dépendance aux importations sur le territoire guadeloupéen	43
2.3 Un territoire marqué par les maladies liées à l'alimentation	46
2.3.1 Une transition nutritionnelle en cours...	47
2.3.2 ...Qui s'accompagne d'une prévalence forte des maladies chroniques liées à	

l'alimentation	50
2.3.3 La cohabitation de plusieurs modèles alimentaires sur un même territoire	52
CONCLUSION DU CHAPITRE 2	55
PARTIE 2 / LE TERRAIN DE RECHERCHE	56
INTRODUCTION	57
Chapitre 1 / Inscription du mémoire dans un projet interdisciplinaire : présentation générale	58
1. Les Observatoires Hommes-Milieus, un dispositif de recherche du CNRS	58
1.1 Pourquoi mettre en place un tel observatoire ?	58
1.2 Les spécificités de l'OHM Littoral Caraïbes	61
1.3 Le projet SASI	62
1.4 D'une question de recherche commune à une problématique propre	66
Chapitre 2 / Inscription du mémoire dans un projet de recherche interdisciplinaire : présentation du terrain	68
1. Méthodologie	68
1.1. Le mode de recrutement	68
1.2 Un outil de collecte quantitatif «Etic» : le Rappel 24h	73
2. Analyse des données du Rappel 24h	78
2.1 Calcul du score de diversité alimentaire	78
2.2 Premiers résultats concernant les consommations alimentaires générales	80
3. L'étude émic des discours et des représentations grâce à l'entretien semi-dirigé	84
CONCLUSION DE LA PARTIE 2	87
PARTIE 3 / RÉSULTATS ET PERSPECTIVES DE RECHERCHES	89
INTRODUCTION	90
Chapitre 1 / Analyse thématique des entretiens et premiers résultats	91
1. Méthode d'analyse qualitative des entretiens semi-dirigés	91
2. Les représentations du «bien manger» au sein de la population guadeloupéenne	93
3. Les représentations du «Mal manger» au sein de la population guadeloupéenne	95
4. Les principaux leviers qui permettent de «bien manger» selon la population guadeloupéenne	97
5. Les principaux freins au « bien manger» selon la population guadeloupéenne	98
Chapitre 2 / bien manger en Guadeloupe correspond-t-il aux recommandations nutritionnelles du PNNS ?	101
1. La place des recommandations nutritionnelles dans les discours	102
1.1 Consommations alimentaires favorables et défavorables à la santé	104
1.2 La place de la viande dans le modèle alimentaire guadeloupéen	106
1.3 Les consommations de produits transformés et ultra-transformés	108
2. Les contraintes économiques dans le choix d'une alimentation «santé»	110
2.1 Les produits favorables à la santé sont plus coûteux que ceux défavorables à la	

santé	110
2.2 Le niveau de revenus a un impact sur la place accordée à la santé dans les choix alimentaires	111
3. l'avancée en âge des Guadeloupéens les amène à être plus vigilants quant à la place accordée à la santé, ce qui influence leurs choix alimentaires	113
3.1 Évolutions générales des pratiques alimentaires en fonction de l'âge	113
3.3 Importance accordée à l'alimentation locale, synonyme d'alimentation santé	120
Chapitre 3 / Discussion	125
1. Considérations méthodologiques	125
1.1 limites de nos analyses	125
1.2 Validité des données	126
1.2.1 Retours sur le Rappel 24h	126
2. Perspectives	127
CONCLUSION GÉNÉRALE	129
BIBLIOGRAPHIE	131
Références non académiques	138
ANNEXES	139
TABLE DES ANNEXES	140
TABLE DES MATIÈRES	174

Résumé

La mondialisation a profondément impacté le système alimentaire guadeloupéen. Le développement des industries agro-alimentaires, des fast-foods et la multiplication de l'offre de produits transformés et ultra-transformés a entraîné une perte de nombreux particularismes locaux et une standardisation des produits. L'augmentation de la consommation de ces produits par la population guadeloupéenne s'accompagne d'une augmentation forte de la prévalence de certaines maladies chroniques telles que l'obésité, le diabète de type II et l'hypertension, sources de nombreuses complications à la fois économiques et sanitaires. Comprendre les représentations, les valeurs et les pratiques liées à l'alimentation en Guadeloupe et plus particulièrement tenter de saisir la place que les Guadeloupéens accordent à la santé dans leurs choix alimentaires quotidiens pourrait permettre de mieux cibler les actions de santé publique mises en place sur le territoire et remettre au centre des préoccupations une alimentation plus durable, basée sur des produits locaux.

Mots-clés : Santé publique, choix alimentaires, Guadeloupe, obésité, Mondialisation, alimentation locale

Abstract

Globalization has deeply changed the Guadeloupean food system. The development of agri-food industries, fast-foods and the growth of processed and ultra-processed food has led to a loss of distinctive identity and standardization of food products. The consumption of this type of food is linked with high prevalence of obesity, diabetes and hypertension which are sources of economical and healthcare difficulties. To better get the representations, values and habits around food in Guadeloupe is a huge lever to take actions in the archipelago. Furthermore, to understand how health is important in daily food choices could allow better targeting of public health actions in the territory. Moreover, sustainable food system could appear thanks to the rise of local food within the Guadeloupean diet.

Key-words : Public health, food choices, Guadeloupe, obesity, globalization, local food