INDIVIDUALISATION DE L'ALIMENTATION DES ENFANTS : L'EXPÉRIENCE DES CANTINES AUSTRALIENNES

John Coveney
Flinders University, Adelaide, South Australia

John Coveney est professeur associé au département de santé publique de Flinders University en Australie. Ses travaux s'inscrivent dans un courant scientifique anglo-saxon en plein essor, celui de la critique sociale et culturelle du discours nutritionnel.

L'Australie, comme beaucoup d'autres pays, a un programme de cantines scolaires qui nourrissent les élèves. Il a été lancé au début du XXe siècle et comportait au départ deux volets importants : d'abord, c'était une mesure qui garantissait à tous les élèves un repas durant la journée de classe ; ensuite, cela leur permettait de partager un moment de convivialité. Récemment les cantines ont fait l'objet d'une enquête quant à la qualité des produits qu'elles proposent. On a constaté que les menus comportaient principalement des aliments à forte teneur en graisses, sel, sucre et autres ingrédients jugés "mauvais pour la santé". Devant "l'épidémie d'obésité" qui touche plus de 25 % des écoliers australiens, les cantines scolaires étaient en première ligne pour un plan de réforme.

En 2008, le gouvernement a alloué des fonds à l'Université de Flinders, en Australie du Sud, afin qu'elle élabore des recommandations nationales pour les cantines. Il s'agissait d'abord d'établir un système de classification utilisant le code des feux tricolores : certains aliments seraient donc "verts" c'est-à-dire à faible teneur en sucre, sel et graisses ; d'autres seraient "orange" c'est-à-dire à teneur limite en sucre, sel et graisses ; d'autres encore seraient "rouge" soit à forte teneur en sucre, sel et graisses. Une fois élaboré, ce système de classification a été soumis à une vaste consultation nationale.

On s'attendait à ce que cette consultation impliquant les parents et les directions des écoles soulèvent des questions sur le mode de classification, notamment le fait de classer certains aliments comme "rouge". En effet, ces aliments risquaient fort d'être interdits à la vente, or ce sont ceux qui ont le plus de succès auprès des enfants et qui donc rapportent le plus aux écoles. S'il y eut effectivement débat sur cette question, la consultation révéla surtout de façon inattendue une inquiétude majeure quant aux besoins particuliers des enfants atteints d'allergies ou d'intolérances alimentaires. C'est la première fois que s'exprime ainsi auprès de l'administration scolaire une inquiétude de cet ordre concernant la nécessité de prendre en compte les besoins spécifiques de chaque enfant. Le projet national de réforme a fourni au public l'occasion de demander des aliments sans œuf, sans fruit à coque, poisson, lait, blé, soja et combien d'autres ingrédient courants. Des voix se sont élevées pour demander également que soient protégés les enfants supposés intolérants à un certain nombre d'ingrédients soit naturellement présents dans les aliments, comme le salicylate, les aminés, le glutamate, soit présents parce qu'ajoutés, comme les conservateurs et colorants artificiels.

Il était bien clair que les allergies et intolérances associées à ces aliments et ingrédients étaient auto-diagnostiquées et ne faisaient l'objet d'aucune confirmation de la part du corps médical. Pourtant, l'ampleur de l'inquiétude était telle que toute tentative de faire entendre la voix de la raison en la matière se heurtait à d'importantes difficultés. En conséquence, la documentation finale émanant du projet à l'intention du public contenait des sections entières sur les allergies et intolérances ainsi qu'une page sur les additifs (naturels et artificiels).

Ce projet national de réforme des cantines scolaires montre clairement le mouvement d'individualisation de l'alimentation des enfants et d'abandon du "manger ensemble". Auparavant, la cantine scolaire était perçue comme une manière de rassembler les enfants autour du plaisir de partager un repas. Elle est maintenant envisagée comme un moyen d'administrer un traitement médical individualisé et en tant que tel, devant nécessairement s'accorder aux besoins alimentaires spécifiques des enfants.

Ce mouvement d'individualisation et d'abandon de la convivialité participe d'un courant observé actuellement au niveau familial qui tend à donner la priorité aux besoins de chaque membre. Par ailleurs, adapter la cuisine familiale au dernier cri de la mode alimentaire – beaucoup de glucides lents, peu de levure, nettoyage de foie, pas de blé/lait/œuf/poisson/etc. – ne laisse pas de place au plaisir du partage.

www.lemangeur-ocha.com - Dossier d'information complet du Colloque "Les Alimentations Particulières", à Paris, les 19 et 20 janvier 2012, mise en ligne février 2012