

LES FRANÇAIS ET LES MATIÈRES GRASSES



**Attitudes, comportements et représentations
en fonction du poids et de l'obésité**

Premiers résultats d'une étude DGAL/OCHA à paraître en octobre 2001

LES FRANCAIS
ET LES MATIERES GRASSES
Attitudes, comportements et représentations
en relation avec le poids et l'obésité

CONFERENCE DE PRESSE
Mercredi 14 mars 2001
De 10h à 10h45

MEDEC 2001, Palais des Congrès, Porte Maillot,
Paris

Suivie d'une TABLE RONDE de 11h à 12h 30

Président
Claude Fischler,
sociologue, Directeur de recherche au CNRS
avec
Jean-Pierre Poulain,
socio-anthropologue,
maître de conférence, Université de Toulouse-Le Mirail
et
Professeur Arnaud Basdevant,
nutritionniste, Hôtel-Dieu, Paris, lauréat du 21^e prix de l'Institut Français de Nutrition

-
- ***Communiqué de synthèse***
 - ***Avant propos de Jean-Pierre Poulain***
 - ***Avant propos du Professeur Arnaud Basdevant***
 - ***Présentation de l'étude DGAL/OCHA***
« Manger en France Aujourd'hui »
réalisée sous la direction de Jean-Pierre Poulain
à paraître en octobre 2001
 - ***Premiers résultats en avant-première de l'étude DGAL/OCHA***
« Manger en France Aujourd'hui »
Résultats en relation avec le poids et l'obésité

Communiqué de synthèse

Les Français, le poids et les matières grasses

« Finissons-en avec la « fast-pensée » en matière d'obésité »

« S'il est un domaine où les lieux communs ont la vie dure, où la fast-pensée est reine, c'est bien celui de la nutrition et de l'obésité », a déclaré au Medec le Professeur Arnaud Basdevant, qui vient de se voir attribuer le 21ème Prix de l'Institut Français de la Nutrition pour l'ensemble de ses travaux dans le domaine de l'obésité et sa multidisciplinarité exemplaire. Et il ajoute : « Le discours rationnel, ou pseudo-rationnel, est à la nutrition ce que les dogmes sont à la vie : inapplicable et parfois dangereux. »

Peut-être autant que les résultats présentés à la table-ronde de l'OCHA au Medec, ce qui est nouveau, c'est le regard porté sur les matières grasses, le poids et l'obésité, et plus généralement l'alimentation. Ce nouveau regard est le fruit d'un véritable dialogue entre sociologues et nutritionnistes. Il éclaire les nombreux échecs enregistrés en matière de régimes amaigrissants et donne des clefs pour accompagner les mutations des pratiques alimentaires. Ces mutations, source d'anxiété, tant au niveau des mangeurs individuels que collectivement au niveau de la société et des responsables de la santé publique, correspondent à ce que certains appellent la « modernité

alimentaire », c'est à dire les façons contemporaines de manger et aussi de penser son alimentation.

Pour les sociologues, cette « modernité alimentaire » se caractérise moins par une absence de règles que par un trop plein de discours et d'injonctions contradictoires aboutissant à une grande confusion. Les premiers résultats de l'étude DGAL/OCHA présentés au Medec par Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue (Université de Toulouse-Le Mirail) en illustrent les conséquences. Deux exemples :

- Les matières grasses sont classées en tête des aliments dont il faut limiter la consommation pour ne pas grossir. Mais les Français se trompent sur la teneur des différentes matières grasses en lipides. Les huiles sont classées en N°4 (36% des citations) alors qu'elles devraient être en N°1, à égalité avec les corps gras animaux (graisse d'oie, de canard, saindoux) avec 100% de lipides, y compris pour l'huile d'olive qui passe pour un « corps maigre » (4% seulement de citations). La margarine est classée en N° 5 (21% de citations) alors qu'elle devrait être

en N° 2 à égalité avec le beurre (61% des citations) : la margarine, comme le beurre, comprend 82% de lipides ! La crème est encore plus mal connue : elle est classée très injustement en N° 3 (53% des citations) alors qu'elle est la matière grasse la moins grasse avec seulement 30% des lipides pour la crème entière et 15% pour la crème allégée

- Le désir de maigrir concerne 40% de la population. Parmi ceux et celles qui désirent maigrir, il y a presque autant de personnes maigres et de poids normal (46%) que de personnes en surpoids et obèses (54%). On voit là la pression des normes esthétiques de minceur. Si le discours sur la prévention de l'obésité est compris comme une légitimation scientifique de ces normes sociales, il est à craindre, estime Jean-Pierre Poulain, que ce discours soit entendu une fois de plus par ceux qui en ont le moins besoin, entraînant comme conséquence de nouveaux troubles alimentaires. Cette obsession de la minceur et les troubles du comportement alimentaire qu'elle suscite font aussi partie de la « modernité alimentaire » et sont considérés comme préoccupants par le Professeur Basdevant.

A l'origine des échecs des régimes amaigrissants et des troubles du comportement alimentaire, le sociologue et le spécialiste de l'obésité identifie la même raison : la négation de ce qu'est la véritable finalité de l'acte alimentaire. Cette triple finalité a été illustrée à travers l'exemple des matières grasses et de la perception qu'en ont les Français. S'il y avait une seule notion à retenir de cette table-ronde, aussi bien le Professeur Arnaud Basdevant que Jean-Pierre Poulain et Claude Fischler voudraient que ce soit celle-ci : *« les comportements alimentaires ont une triple finalité : la santé, le plaisir et l'intégration sociale car manger, c'est se nourrir de bien d'autres choses que de nutriments ... Vouloir privilégier une de ces finalités au détriment des autres, c'est jouer les apprenti-sorciers ! »*

Les résultats présentés au Medec 2001 sont issus d'une plus vaste étude de la DGAL et de l'OCHA, *Manger en France Aujourd'hui*, qui sera publiée en deux volumes en octobre 2001.