

Le terroir, territoire des affirmations adolescentes

Alicia Malacrida

Lorsque le PNNS ¹ est lancé en 2001, il est considéré comme un programme novateur basé sur une approche positive de l'alimentation. Il se traduit par une politique nutritionnelle² qui affiche la volonté de combiner la tradition culturelle française, un rapport à l'alimentation orienté vers le plaisir et le patrimoine gastronomique avec les notions de santé et de bien être. Or le principal contenu des messages transmis médiatiquement autour de cette politique ambitieuse semble tourné uniquement autour du rapport entre alimentation et santé. Exit le patrimoine, exit le plaisir. Pour Jean-Pierre Poulain³, cette montée en puissance du lien alimentation et santé s'inscrit dans une dynamique préventive de l'obésité qui s'accroît fortement chez les enfants et les adolescents à la fin des années 90.

Lorsque le CNA a rendu son Avis⁴ sur la mise en œuvre des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIFO), de fortes réserves ont été émises quant à la réussite d'un tel système de reconnaissance de la qualité des aliments chez les adolescents. Ce constat, construit sur la base des résultats des baromètres consommation du Crédoc, se traduit par la remise en cause de tout un ensemble de valeurs propres au patrimoine gastronomique français.

Les premières interrogations portent donc sur la place de la qualité dans la construction des identités alimentaires des adolescents. Comment peut s'articuler l'idée d'une qualité alimentaire avec une période de transition où l'individu adolescent se dirige vers la condition de mangeur autonome ?

Cet article propose d'observer la qualité par le biais du mangeur adolescent et de questionner plus particulièrement les perceptions d'une population plurielle sur une notion de qualité inscrite également dans la diversité. Le contexte de cette étude permet également de s'intéresser au rôle de la cantine à travers l'amélioration de la qualité des repas servis en restauration collective, orientation du nouveau Plan National de l'Alimentation (5). Cette initiative questionne le rapport entre la qualité et les publics

¹ PNNS : Plan National Nutrition Santé mis en place en 2001 à pour objectif premier d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition.

² La nutrition est définie dans le PNNS comme la combinaison entre alimentation et activité physique.

³ J.P Poulain, *Sociologie de l'obésité*, PUF, 2009

⁴ CNA, Avis n° 61, *Avis sur la mise en œuvre de la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires*, Juin 2008.

concernés et l'influence de ce type de restauration sur les comportements des mangeurs. La restauration collective peut-elle être vectrice de sensibilisation et d'information sur les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine⁵ ? Peut-elle se mettre au service d'une alimentation plaisir écrasée par les injonctions nutritionnelles ? L'analyse proposée repose sur l'étude d'impact du programme SIQO de la Région Midi-Pyrénées. Mis en place en septembre 2009, ce programme est basé sur l'introduction de produits régionaux de qualité dans les cantines des lycées dans le cadre d'un repas hebdomadaire.

Nous ferons un rapide état des lieux de l'alimentation adolescente, de la qualité et de la place de cette dernière dans les cantines, nous détaillerons ensuite la méthode et l'échantillonnage de cette enquête.

Adolescence, pour une alimentation plurielle

Tandis que de nombreux discours apparentent l'adolescent à un mangeur déstructuré, une étude récente menée par l'Ocha⁶ met en évidence la pluralité des adolescents et met en garde contre la vision d'une culture adolescente homogène. Si la fréquentation des fast-food reste d'actualité, elle relève davantage d'une recherche de convivialité et de mobilité dans le repas plutôt que de l'envie frénétique d'une nourriture que les adolescents eux-mêmes qualifient de *malbouffe*. Entre des influences familiales obsolètes et une influence grandissante du groupe de pairs, les jeunes mangeurs, dans leurs pratiques, semblent ne s'exprimer de prime abord que dans une alimentation de masse symbolisée par des marqueurs alimentaires tels que les nuggets, les frites, hamburgers ou autres lasagnes. Nicoletta Diasio et Véronique Pardo⁷ réfutent ce point de vue et s'inscrivent en faux contre les idées reçues qui font du menu du fast food le menu unique de tous les adolescents. La réalité est toute autre et il semble que dans l'univers des mangeurs adolescents cohabitent des formes, des moments et des contenus d'assiette d'une grande variété.

La réflexivité des adolescents sur l'alimentation ainsi que la montée en puissance d'une conception de la qualité alimentaire orientée vers les produits locaux, bios et

⁵ SIQO

⁶ AlimAdos, un programme de recherche de l'Ocha autour de l'alimentation des adolescents, de leur rapport à la nourriture, à leur corps et à la santé, mené avec deux laboratoires du CNRS, l'Unité d'anthropologie bio-culturelle de Marseille et le laboratoire Cultures et sociétés en Europe de Strasbourg ainsi que l'Agence Nationale de la Recherche (2007-2010). Ce programme de recherche a donné lieu notamment au N° 14 des Cahiers de l'Ocha présentant les premiers résultats de terrain.

⁷ N. Diasio, V. Pardo, « Déconstruire la « culture adolescente », in *Alimentations adolescentes en France*, Cahiers de l'OCHA N°14, 2009, 16-32

responsables posent la question de la sensibilité des adolescents à la notion de qualité. L'apparente uniformité du comportement alimentaire adolescent est également exprimée par les personnels des cantines qui manifestent leur découragement devant des lycéens boudant trop souvent leur assiette et affichant un dédain perceptible vis-à-vis des plats servis et de leurs pourvoyeurs. Cette désaffection pour la cantine ne relève cependant pas uniquement de la nourriture servie et, pour Meriem Guetat⁸, si la cantine est perçue si négativement, les raisons pourraient être trouvées dans l'inscription du repas à la cantine dans un temps indissocié du temps scolaire avec les caractéristiques liées à l'enfermement institutionnel. Rappelons également que la cantine se retrouve dans l'opposition faite entre une cuisine familiale chaleureuse et goûteuse et une cuisine collective industrielle qui introduit une distance de plus en plus grande entre la production et la consommation, distance qui, selon Claude Fischler,⁹ rompt le lien entre l'aliment et le mangeur. Ces constatations posent, de ce fait, le problème de la valorisation des produits de qualité dans un environnement de restauration connoté négativement.

Qu'est-ce que la qualité ?

La qualité est devenue en quelques décennies une exigence du consommateur. Jean-Pierre Poulain¹⁰ fait remonter l'émergence de cette notion aux premières crises sanitaires des années soixante-dix. Perdu dans un imbroglio de produits toujours plus nombreux, le consommateur n'est plus en mesure d'opérer les meilleurs choix satisfaisant à la fois ses goûts, ses moyens et sa santé. Pour répondre à cette anxiété tout en permettant aux producteurs de valoriser la qualité de leurs produits, les pouvoirs publics comptent sur un système de signes d'identification de la qualité tels que le label rouge, l'AOC, l'IGP... Le CNA note que ces signes semblent opérer chez le consommateur lambda un sentiment de réassurance vis-à-vis du produit mais qu'ils ont du mal à toucher des publics tels que les adolescents. Pour Nicolas et Valceschini¹¹ « la notion de qualité n'a rien d'absolu, elle est relative et mouvante » Comment, dans ces conditions, se passer de l'exploration et de l'identification des perceptions adolescentes de la qualité alimentaire ? Si les signes officiels leur sont étrangers dans la qualification d'un produit de qualité, faut-il appréhender cette notion par le goût, l'apparence de l'aliment ou la symbolique qui l'accompagne ?

⁸ M. Guetat, « Du plaisir en cantines » in *Nourrir de plaisir*, Cahiers de l'Ocha n°13, 2008, 40-46

⁹ C. Fischler, *L'homme omnivore*, Editions Odile Jacob, Paris, 1990

¹⁰ J.P Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002

¹¹ F. Nicolas et E. Valceschini, « *Agroalimentaire : une économie de la qualité* » Coll Economie agricole et agro-alimentaire Economica, 1995

La qualité alimentaire au service de la cantine.

Le rôle de l'école dans l'éducation des jeunes mangeurs est souvent abordé. Relancée par les débats autour de l'obésité, la question de l'éducation alimentaire revient sur le devant de la scène. Pour Michèle Ologodou,¹² la qualification du rôle de l'école par le terme « éducation » est inappropriée car elle suppose une manière de manger uniforme et une disqualification des savoirs transmis par la famille. Le terme « initiateur » sera retenu pour décrire une action destinée à transmettre les clefs nécessaires aux jeunes mangeurs dans le choix de leur alimentation. Le programme SIQO a l'ambition de sensibiliser les lycéens et de leur transmettre des éléments de connaissances sur des produits issus des terroirs locaux et répondant à des critères de qualité stricts. Cette étude se donne donc également comme objectif d'évaluer l'impact de ce programme sur les lycéens. L'absence d'objectifs quantifiables et la récente mise en œuvre du programme ont donné lieu à un traitement quantitatif permettant de mettre en lumière les évolutions perceptibles d'un point de vue essentiellement gustatif. Le niveau d'information, la perception du programme ainsi que le thème du terroir ont été abordés de manière instantanée et non sur un mode avant/après inadapté. Le recueil de ces informations doit permettre d'améliorer l'introduction des produits SIQO dans les repas en travaillant sur la visibilité de l'offre, la valorisation des produits, l'acceptation du programme et les conditions de distribution de ces produits dans le self.

Nous avons vu que la cantine souffre d'une image négative qui influence fortement l'appréciation du repas. Dans les entretiens et observations in situ effectués par l'équipe AlimAdos (Ocha- Cniel/ UMR 6578/UMR 7043) dans son enquête sur les comportements alimentaires des adolescents, il est fréquent d'entendre les élèves justifier leur rejet des plats proposés en évoquant la mauvaise qualité des produits servis. Ce type de justification n'est évidemment pas le résultat d'une connaissance accrue des cahiers des charges des produits mais plutôt l'appel à un imaginaire développé dans l'ignorance du produit servi tant dans son identification que dans sa provenance et les conditions de sa transformation. Les expériences culinaires de chaque adolescent permettent également la construction d'appréciations personnelles fondées cette fois sur leurs sensations gustatives, visuelles ou liées aux odeurs perçues. Au même titre que les adultes, les adolescents semblent réclamer des moyens de s'assurer

¹² *Le rôle de l'éducation dans l'alimentation*, Etude présentée par M. Ologodou, Avis et rapport du Conseil Economique et Social, 2004

que les produits qu'ils vont manger sont « bons à manger ». Ainsi se pose la question de la valorisation des repas de la cantine par une mise en avant de la qualité des produits proposés. Cette valorisation dépend des perceptions de la qualité exprimées par les lycéens, à partir desquelles la Région pourrait mettre en place une communication adaptée.

Méthode choisie et échantillon obtenu.

L'enquête s'appuie sur une méthode quantitative permettant une représentativité de l'ensemble des lycéens de la région Midi-Pyrénées et la recherche d'éventuelles différences selon le sexe, l'âge, le lieu d'habitation ou le type de cuisine des établissements. Le terrain a été effectué durant les mois d'avril et mai 2010. 570 lycéens de la région Midi-Pyrénées ont été interrogés par le biais d'un questionnaire auto-administré lors des repas du midi servis dans les cantines de vingt établissements participant au programme SIQO. Ce questionnaire de 33 questions proposait aux lycéens une majorité de questions fermées. Cependant, pour recueillir les perceptions des lycéens sur la qualité, des questions ouvertes ont fait l'objet d'un traitement qualitatif¹³. Une attention particulière a été portée à la problématique des données déclaratives pouvant biaiser les réponses obtenues en introduisant une distance trop importante entre ce qui est déclaré dans le questionnaire et les pratiques réelles. Ici, le contenu de certaines réponses a pu être vérifié, c'est notamment le cas de celles liées aux différences de goûts observées (corrélation entre les réponses données et les produits proposés au self). L'échantillon nécessaire a été constitué par 20 lycées représentatifs de la région sur la base du département d'appartenance, du type d'enseignement (général, professionnel, technique, agricole), du degré d'implication dans le projet, du mode de paiement du repas (ticket ou forfait) et du type de cuisine (interne ou centrale).

La représentativité des lycéens est la suivante :

Intitulé	Catégories	Pourcentage de lycéens représentés
Zone d'habitation	Urbaine	54 %
	Rurale	46 %
Sexe	Filles	60 %
	Garçons	40 %
Filières	Générale	46 %

¹³ Il a été important de capter le type et la variété du vocabulaire utilisé par les adolescents. Les mots employés ont fait l'objet de groupements par thèmes.

	Professionnelle	38 %
	Technique	16 %
Age	15/16 ans	26,3 %
	17/18 ans	50,9 %
	19/20 ans	20,3 %
	21 ans et plus	2,5 %

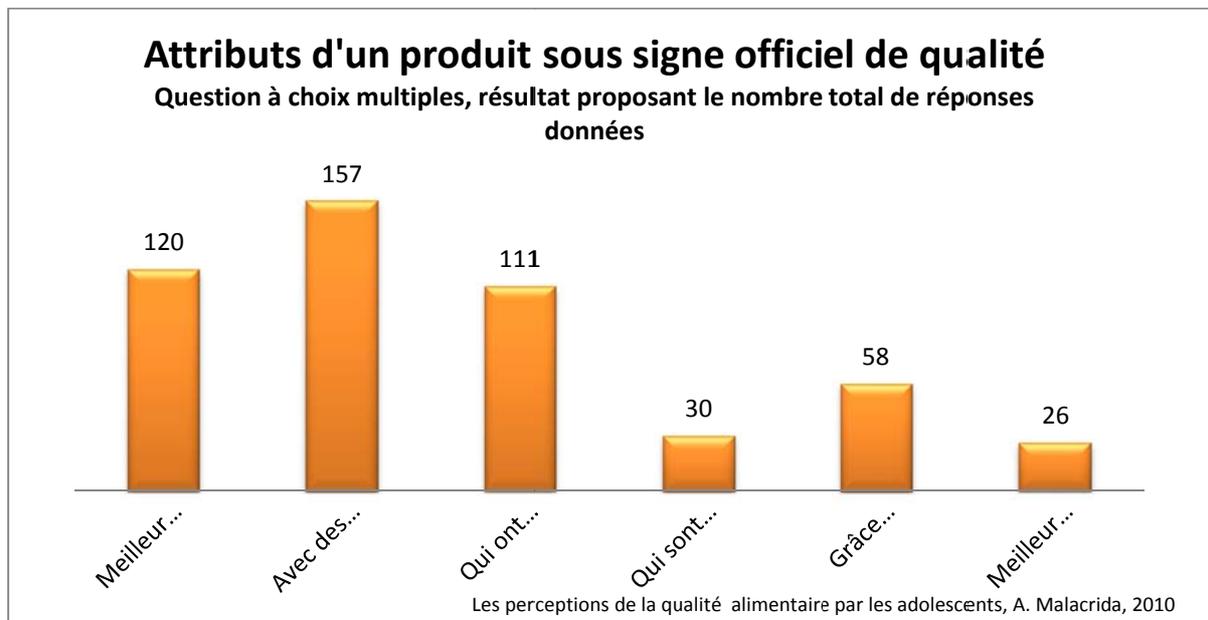
De nombreuses hypothèses ont été formulées au début de cette enquête notamment sur le niveau de connaissance et d'information des lycéens concernant le programme de la Région et le principe d'un repas hebdomadaire composé de produits de qualité. Les entretiens exploratoires et les renseignements apportés par les partenaires¹⁴ et les acteurs du programme laissaient présager un désintérêt massif vis-à-vis des questions liées à la qualité alimentaire. Nous allons voir qu'il n'en a rien été et que les résultats de cette enquête s'inscrivent tout à fait dans les conclusions apportées par l'enquête Ocha sur les alimentations adolescentes. Les lycéens, plus proches de l'âge adulte que de l'enfance, étonnent par la réflexivité dont ils font preuve à l'égard d'un sujet qui semble de prime abord étranger à leurs préoccupations.

Les lycéens connaissent les SIQO et définissent correctement leurs attributs.

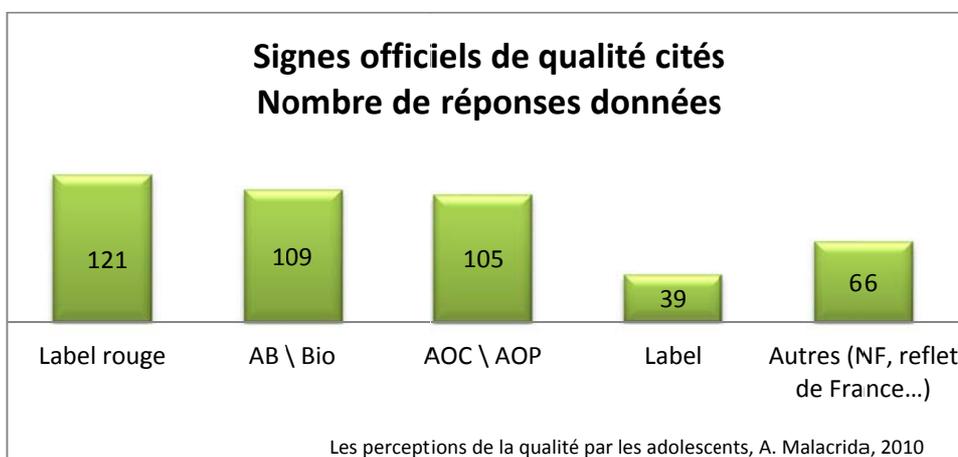
Une des hypothèses formulées consistait à affirmer que la majorité des lycéens ne connaissaient pas et ne s'intéressaient pas aux SIQO. Cette hypothèse se fondait sur plusieurs entretiens avec des élèves et des acteurs du programme ainsi que sur des informations relatives à la mise en place tardive dans les établissements des affiches informatives (mars/avril 2010). Les résultats contredisent cette hypothèse puisque les lycéens sont 47 % à déclarer connaître les SIQO, des résultats plus élevés qu'envisagé. Cette connaissance est validée par la juste appréciation de leurs attributs. Ce sont en effet les « conditions d'élevage et de production répondant à des normes strictes » qui recueillent le plus de suffrages lorsque la question proposant de définir les attributs des SIQO est posée.¹⁵

¹⁴ Irqualim, L'Institut Régional de la Qualité Alimentaire, Irqualim

¹⁵ Le nombre de réponses obtenues sont plus importante que le nombre d'interrogés, certains ayant plusieurs réponses. L'échantillonnage n'est pas précisé.



Lorsqu'il est demandé aux lycéens de citer un signe officiel de qualité (*question ouverte avec deux réponses possibles*), les appellations commerciales de type « Nos régions ont du talents » qui étaient attendues comme réponses possibles révélatrices de l'amalgame des signes d'identification restent très marginales.



L'information proposée est en revanche considérée comme insuffisante par les élèves. Si les affiches sont majoritairement citées (75 % des réponses parmi un choix de 6 modalités) comme étant la principale source d'information sur les SIQO et le bio à la cantine, elles ne permettent pas la transmission d'une information claire concernant les produits de qualité proposés dans les assiettes. Très peu d'élèves (5,6%) sont en mesure de citer de façon complète un produit SIQO. Le degré d'implication des

établissements, notamment dans l’affichage et la transmission des informations par le personnel de cuisine, a une incidence certaine sur le degré d’information des élèves.

Des perceptions de la qualité riches et étoffées.

Pour les adolescents, un produit de qualité est un produit frais qui a du goût. Ils mobilisent un vocabulaire riche et varié qui confirme la réflexivité de leur discours et l’intérêt porté à ce qu’ils mangent qui ont été décrits par l’équipe AlimAdos.

Il leur a été demandé de décrire un produit de qualité en proposant trois mots de leur choix. Toutes les réponses ont été recensées et organisées en groupes thématiques. On constate ainsi que le jugement de valeur arrive loin derrière l’univers des sensations et des produits traduisant l’intérêt porté par les lycéens sur ce qu’ils mangent.¹⁶

Description d’un produit de Qualité		
	Nombre de réponses	Exemples
Univers de l’ appréciation /jugement de valeur	235	Bon (211) Correct
Univers des sensations gustatives	264	401 Odeur, Goût (165) , Saveur, Fondant
Univers des sensations visuelles	137	
Univers du discours nutritionnel	101	Equilibré, léger, nourrissant
Univers des produits « nature et préparation »	327	491 Frais (135) , naturel, sain, bien cuit, bien assaisonné
Univers des produits « qualité, origine, mode de production »	164	

Les perceptions de la qualité alimentaire par les adolescents, A.Malacrida, 2010

¹⁶ Les résultats présentés dans ce tableau sont issus des réponses à une question ouverte, tous les termes proposés par les adolescents ayant été pris en compte.

Concernant la qualité et ses représentations, certaines variations ont pu être observées à partir d'une question fermée proposant une liste d'attributs définissant un produit de qualité : les lycéens des zones rurales connaissent davantage les SIQO que leurs homologues urbains, ils mobilisent également davantage les produits du terroir comme identifiants de la qualité. Les filles, quant à elles, établissent un lien entre produit de qualité et informations nutritionnelles et soulignent davantage que les garçons l'importance de l'apparence pour juger de la qualité d'un produit.

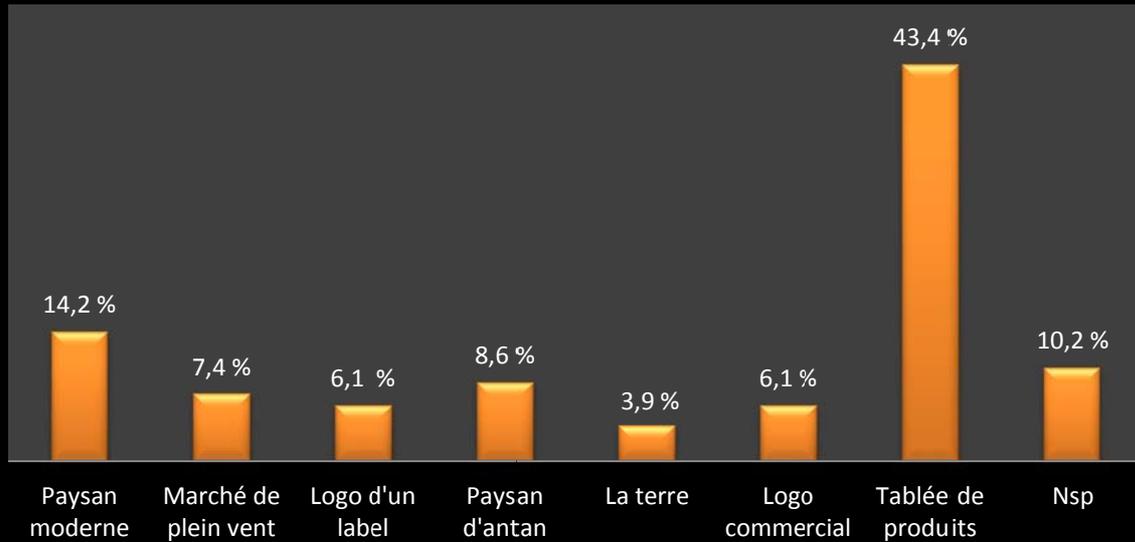
Une affaire de goût

Du fait de la récente mise en place du programme, la perception d'une différence de goût dans les plats proposés paraissait utopique. Encore une fois, les résultats obtenus viennent contredire cette hypothèse puisque les lycéens sont 54,2 % à déclarer avoir remarqué une différence de goût dans les plats proposés depuis le début de l'année. Ces résultats sont confirmés par les familles d'aliments concernés par ces observations puisqu'ils correspondent aux produits les plus présentés lors des repas SIQO depuis le début du programme. On observe cependant une différence importante selon les différents types de cuisine : les élèves servis par une cuisine interne, outre le fait qu'ils connaissent mieux les SIQO, remarquent davantage que les élèves servis par une cuisine centrale une différence de goût. Il est donc essentiel d'améliorer la visibilité de l'offre des cuisines centrales et de continuer les actions de sensibilisation dans le cadre de la cantine.

Le terroir est synonyme de qualité, le local et le naturel sont plébiscités



Image qui illustre le mieux le terroir



Les perceptions de la qualité par les adolescents, A.Malacrida, 2010

Le terroir est sollicité de façon très majoritaire par les élèves pour qualifier un produit de qualité et une tablee de produits leur paraît en la meilleure illustration. Les produits du terroir sont idéalisés et seraient identifiés comme un ensemble de souvenirs gustatifs ne pouvant être réduits à un lieu, un mode de production, un individu. Le terroir représente donc le lien entre le mangeur adolescent et la qualité alimentaire. Cette idéalisation des valeurs traditionnelles véhiculées par le terroir et ses produits est corroborée par un fort rejet de l'industrialisation alimentaire. Les réponses proposées par les lycéens sur le rapport produits de qualité/produits du terroir sont éloquentes :

« Car ce sont des produits non industriels » Fille, 15 ans, Toulouse

« Parce que c'est des agriculteurs qui produisent et c'est toute leur vie » Garçon, 16 ans, Auch

« On sait où le produit a été fait, c'est pas industriel » Garçon, 17 ans, Toulouse

« Parce que ce ne sont pas des produits industrialisés et modifiés » Fille, 19 ans, Montauban

« Car ce sont des produits fabriqués par des artisans et non par de grandes entreprises » Garçon, 19 ans, Cahors¹⁷

¹⁷ Verbatim issus des questionnaires

Le terroir faisant sens auprès des lycéens, il est primordial d'enrichir la communication à ce sujet dans les établissements et d'afficher les valeurs que véhicule le terroir pour promouvoir l'offre des cantines. Certains établissements organisent des interventions de producteurs et d'éleveurs au sein même des cantines. Il paraît intéressant de généraliser ce type d'actions afin d'améliorer la connaissance des lycéens mais également de faire entrer le terroir, ses valeurs et ses acteurs dans les cantines. L'introduction de valeurs synonymes de qualité pour les lycéens peut être très bénéfique pour la cantine en restaurant le lien de confiance entre les élèves et l'équipe de cuisine, lien nécessaire à l'appréciation des plats proposés pour une revalorisation de la cantine.

Discussion

Cette enquête souligne que la qualité et son appréciation sont des repères dans la construction des identités alimentaires des adolescents. Si la relation entre adolescent et qualité semble de prime abord peu probable au début de l'enquête, c'est par le terroir que ce lien a pu être observé et mis à jour. Le terroir, largement plébiscité par les élèves, se positionne comme un trait d'union quasi unanime entre adolescence et qualité alimentaire et s'accompagne d'un ensemble de références relatives à une idée traditionnelle de cette qualité.

Le terroir et les produits qui lui sont associés correspondent pour les adolescents à un produit de qualité et dessinent une réponse possible à la problématique des Objets comestibles Non Identifiés, ces OCNI décrits par Fischler¹⁸. La qualité de l'alimentation est au centre des préoccupations du mangeur moderne, y compris par les adolescents qui, dans les faits, ne confirment pas les idées reçues qui courent à leur sujet, à savoir pratiques alimentaires déstructurées et dans lesquelles la qualité ne semble pas trouver sa place. Notre enquête nous permet d'affirmer que les adolescents se montrent très sensibles à l'aspect qualitatif de leur alimentation. La qualité fait en effet référence à des valeurs traditionnelles portées par les adolescents et nourries par l'idéalisation du terroir et du monde paysan. Les adolescents proposent une vision de leur produit de qualité idéal : ce serait un produit frais, goûteux, issu de cultures ou d'élevages de petits agriculteurs de leur région. Cette description se rapproche fortement des descriptions

¹⁸ OCNI : Objet Comestible Non Identifié. C. Fischler, *L'omnivore*, Editions Odile Jacob, Paris, 1990

faites par les adultes dans le cadre des enquêtes consommation du Crédoc et renvoie aux thématiques de la naturalité, du plaisir et de l'authenticité.

Le discours des adolescents sur la qualité est étonnement élaboré, basé sur une maîtrise des attributs des produits SIQO. L'acuité et la cohérence observées donnent lieu à des discours construits à partir d'informations ancrées dans le réel et inspirées des discours parentaux et de toutes les formes de médias qui entourent les adolescents : internet, télévision, étiquettes d'emballages ... Ce discours éclairé s'accompagne d'un discours idéaliste inspiré par un imaginaire collectif fort. Le travail à la main, l'artisanat, l'authenticité des modes de production, l'absence de pesticide ou de tout autre produit ajouté se révèlent être des valeurs dites « traditionnelles » très sollicitées par les lycéens. Ces caractéristiques sont le résultat d'un transfert de l'imaginaire et du symbolique faisant rêver l'adolescent. Ce type de qualité est renforcé par la publicité (l'image d'une grand-mère bienveillante...) mais aussi par la proximité (les plats de sa grand-mère...). Cette cristallisation des temps passés donnerait à la qualité ses attributs de repère et promet au terroir un avenir prometteur dans l'identification des produits alimentaires de qualité.

On observe donc une orientation historique dans les préoccupations des mangeurs adolescents. Une dimension temporelle complétée par une dimension spatiale que l'on a pu observer dans leurs perceptions très positives du local. Cette inscription dans l'espace et dans l'histoire laisse penser que, contrairement aux idées véhiculées à ce propos, les adolescents sont tout à fait en mesure de transmettre les valeurs portées par la qualité alimentaire en entretenant une valorisation des territoires, des modes de production artisanaux et une culture du goût. Les informations relevées corroborent l'idée que l'école a un rôle à jouer dans l'initiation alimentaire des jeunes : le projet SIQO, par l'écho qu'il semble avoir trouvé auprès des lycéens, en est un bon exemple.

La qualité peut également être envisagée en dehors du cadre familial puisqu'il est montré dans cette étude que, si les connaissances liées à cette dernière sont le plus souvent transmises par les parents, elles sont nettement mobilisées dans l'univers de la cantine. La restauration scolaire des lycéens s'en trouve ainsi valorisée et cela montre que l'image négative de la cantine, loin d'être inéluctable, est compatible avec la qualité si cette dernière est reconnue par les élèves. La question de la reconsidération des limites entre le monde adolescent et le monde des adultes est également posée. On voit ici que le rapport des adolescents à leur alimentation ne relève pas du registre des pratiques déviantes mais correspond davantage à un zoom sur les pratiques du mangeur moderne. Si la révélation de la qualité comme repère dans la construction des

identités alimentaires des adolescents semble évidente, les résultats de cette étude permettent également d'appréhender la mobilisation du terroir et de ses produits dans le cadre de la promotion des produits de qualité, notamment dans la restauration scolaire.

Cet attachement au terroir, à travers ses représentations traditionnelles, nous laisse penser que les adolescents recherchent un ancrage symbolique pour construire l'édifice de leurs pratiques alimentaires. Dans une société surmédiatisée où les informations se bousculent et tombent dans l'obsolescence avant même d'avoir été consommées, les adolescents, particulièrement exposés aux médias, se retrouvent dans ce sentiment d'anxiété alimentaire propre à l'anomie que décrit Fischler¹⁹. Quelles sont les clefs et les chemins empruntés par les adolescents pour trouver une alimentation qui leur convienne et qui leur semble de qualité ? Au-delà de l'aspect santé de l'aliment, aujourd'hui largement démocratisé et plébiscité par l'ensemble de la population, l'adolescent recherche dans un aliment une qualité qui a du sens. C'est dans cette recherche de légitimation de la qualité que le terroir et les valeurs traditionnelles qui l'accompagnent jouent un rôle prédominant. Le terroir, la tradition, le petit paysan sont autant de références à un système de valeurs dites traditionnelles qui laisse supposer chez l'adolescent un besoin de conformisme. Cette apparente conformité peut faire l'objet d'une double lecture. La première consiste à envisager la conformité comme la conservation d'un ensemble de valeurs inaltérables constituant un socle rigide sur lequel l'identité alimentaire viendrait se construire. La deuxième propose de percevoir, dans la mobilisation de la tradition, un outil de rébellion face aux normes nutritionnelles véhiculées notamment par le PNNS. Quand ce dernier parle aux adolescents de qualité nutritionnelle et de calories, le terroir, lui, s'inscrit dans une qualité toute autre, qui allie sensations gustatives, plaisir et origine.

Bibliographie :

AlimAdos, un programme de recherche de l'Ocha autour de l'alimentation des adolescents, de leur rapport à la nourriture, à leur corps et à la santé, mené avec deux laboratoires du CNRS, l'Unité d'anthropologie bio-culturelle de Marseille et le laboratoire Cultures et Sociétés en Europe de Strasbourg et l'Agence Nationale de la Recherche (2007-2010). Ce programme de recherche a donné lieu notamment au N° 14 des Cahiers de l'Ocha, *Alimentations adolescentes en France*, sous la direction de Nicoletta Diasio, Annie Hubert et Véronique Pardo, 2009, 218 pages, présentant les premiers résultats de terrain.

¹⁹ C. Fischler, *L'omnivore*, Editions Odile Jacob, Paris, 1990

CNA, Avis n° 61, *Avis sur la mise en œuvre de la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires*, Juin 2008

N. Diasio, V.Pardo, *Déconstruire la « culture adolescente »*, in *Alimentations adolescentes en France*, Les Cahiers de l'Ocha N°14, 2009, 16-32

C. Fischler, *L'omnivore*, Editions Odile Jacob, Paris, 1990

M. Guetat, « *Du plaisir en cantines* » in *Nourrir de plaisir*, Les Cahiers de l'Ocha n°13, 2008, 40-46

Le rôle de l'éducation dans l'alimentation, Etude présentée par M. Ologodou, Avis et rapport du Conseil Economique et Social, 2004.

F. Nicolas et E.Valceschini, « *Agroalimentaire : une économie de la qualité* », Economica Collection Economie agricole et agro-alimentaire, 1995

J.P Poulain, *Sociologie de l'obésité*, PUF, 2009

J.P Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002