

Des aliments sains et naturels dans l'assiette des jeunes : une utopie ?

Gembloux, le 17 mai 2006

Dans nos pays où l'alimentation est placée sous le signe de l'abondance, le consommateur en situation apparente « d'hyper choix » est confronté, dans ses choix alimentaires, à bon nombre de messages pseudo-scientifiques l'orientant in fine vers l'aseptisé, le standardisé, le banalisé.

Scientifiques, chercheurs et enseignants ont certes un rôle important à jouer dans la définition de repères alimentaires raisonnés pour des choix durables.

La meilleure stratégie à cet égard passe, selon nous, par l'éducation du goût et la nécessité de rétablir l'image de marque de l'agriculture, creuset de nos sociétés passées et facteur d'équilibre de nos sociétés futures.

Cette journée de rencontre des jeunes avec les producteurs se veut un premier pas en ce sens

Programme

- 9h *Accueil*
- 9h30 *Introduction - A.Théwis, Recteur de la Fusagx*
- 9h40 « *Evolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne* »- B.Duquesne, OCA
- 10h20 « *Où va notre alimentation ?* »- Ch.Rémésy ? INRA(France)
- 11h10 ***Pause café***
- 11h30 *Promotion de l'agriculture de qualité en Wallonie - M.Gielen, Directeur de l'APAQ-W*
- 11h40 *Portraits de fermes - G. Dupont ; S. et P. Félix*
- 12h *Projets d'écoles - Collège Pie X de Châtelineau et Collège de Chimay*
- 12h30 *Agriculture wallonne et Alimentation - B.Lutgen, Ministre de l'Agriculture, de la Ruralité, de l'Environnement et du Tourisme*
- 12h45 ***Présentation des producteurs et invitation au buffet de produits fermiers wallons***
- 14h *Table ronde : les jeunes ont la parole, en présence des orateurs, des producteurs et de A-M Tasiaux, Présidente de l'UAW, de J.Lenclud et C.Lobbet, Accueil Champêtre*
- 15h *Conclusions - Ph. Lebailly, FUSAGx*

Evolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne

DUQUESNE, B., MATENDO, S., LEBAILLY, Ph.

*Observatoire de la Consommation Alimentaire (OCA),
Unité d'Economie et Développement rural,
Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux.*

Résumé

Pour la première fois dans l'histoire de l'alimentation, en Belgique comme dans la plupart des pays industrialisés, le consommateur vit dans l'assurance alimentaire depuis deux, voire trois générations successives.

En un demi - siècle à peine, le panier de la ménagère belge a bien changé !

L'observation des grandes tendances alimentaires sur cette période et de la composition de l'assiette du Belge d'aujourd'hui permettra peut-être de dresser un portrait de la consommation future.

L'analyse des éléments nouveaux qui commencent à apparaître peuvent permettre d'anticiper et, par conséquent, d'espérer être à même de mieux maîtriser l'évolution de notre alimentation.

A partir des données dont nous disposons au sein de l'Observatoire de la Consommation Alimentaire, nous analyserons, d'une part, l'évolution de la consommation alimentaire en Belgique de 1955 à 2004 à partir des Bilans d'approvisionnement de l'INS et , d'autre part, les achats alimentaires des ménages d'après l'Enquête sur le Budget des ménages 2004 de l'INS.

1. Introduction

En longue période, l'analyse des effets combinés des contraintes nutritionnelles et économiques permet de rendre compte de l'évolution du niveau et de la structure de la consommation alimentaire dans la plupart des pays développés (COMBRIS P., 1986).

Dès que les contraintes de revenus et d'offre le permettent, l'évolution de la consommation alimentaire dans ces pays se caractérise par trois phases distinctes : une phase de croissance quantitative de la consommation de tous les aliments jusqu'à un niveau de saturation calorique, puis une phase d'évolution de la structure de la ration (la transition nutritionnelle), et enfin une phase de stationnarité et de différenciation généralisée des aliments.

Au cours du 19^{ème} siècle, dans les pays d'Europe touchés par l'essor industriel, l'accroissement de la consommation de tous les aliments a contribué à l'augmentation de la ration calorique. Lorsque, de la fin du 19^{ème} au début du 20^{ème} siècle, le niveau de saturation

est atteint (3000 Kcal /personne/jour), la consommation des aliments de base (céréales, féculents) diminue au profit des autres produits (d'origine animale, corps gras, sucre, légumes et fruits). Cette phase de transition nutritionnelle (DREWNOSKI A., 1997) a caractérisé le changement alimentaire pendant la majeure partie du 20^{ème} siècle dans la plupart des pays développés et est observée aujourd'hui dans beaucoup de pays en développement .Au terme de ce processus, on observe, comme c'est le cas en Belgique depuis plus d'un demi - siècle, un arrêt de l'évolution de la structure nutritionnelle de la ration mais des changements importants en termes de produits consommés.

2. Sources de données relatives à la Belgique

L'analyse de l'évolution de la consommation des produits alimentaires est conditionnée par les sources d'informations disponibles en Belgique et, plus spécifiquement, en Wallonie. Celles-ci doivent être considérées distinctement selon qu'elles relèvent d'une approche basée sur les bilans d'approvisionnement ou qu'elles sont établies à partir d'un panel.

2.1. Les bilans d'approvisionnement

Les bilans d'approvisionnement en produits agricoles de base sont établis annuellement pour chaque Etat Membre de l'UE par l'Office Européen de Statistique (EUROSTAT). Ce type de statistiques, basées sur l'estimation des quantités produites sur le territoire national ainsi que sur le solde du commerce extérieur, fournit une estimation des quantités apparemment consommées par personne et par an. Le qualificatif « apparent » provient du fait qu'il s'agit là d'une estimation portant sur des quantités de matière première à l'état brut qui ne sont pas nécessairement directement consommées par la population mais entrent – en partie ou en totalité, suivant les produits – dans la filière agroalimentaire. Dès lors, les données de consommation issues des bilans d'approvisionnement servent essentiellement à observer l'évolution globale au cours du temps de l'utilisation des produits agricoles de base et permettent également d'opérer des comparaisons spatiales, par exemple entre Etats Membres de l'Union européenne.

2.2. L'enquête sur le budget des ménages

L'Institut national de Statistique (INS) dispose d'un panel de consommateurs pour réaliser l'enquête sur le budget des ménages (EBM). L'étude quantitative de la consommation alimentaire basée sur les enquêtes sur le budget des ménages réalisées par l'INS à partir de 1999 concerne environ 400 rubriques. L'INS interroge chaque mois un échantillon d'environ 300 ménages de façon exhaustive .

L'objectif principal de cette enquête, devenue annuelle à partir de 1999, est de fournir des données sur le budget annuel moyen par personne ou par ménage au Ministère des Affaires économiques chargé du calcul de l'indice des prix à la consommation afin d'établir la pondération des produits témoins constituant le panier de cet indice.

La standardisation de l'EBM suivant les recommandations de l'Office Européen de Statistique (EUROSTAT) permet, en outre, d'établir des comparaisons entre les différents Etats Membres ainsi que sur le long terme. Cette harmonisation constitue un critère de choix supplémentaire des données de l'EBM en tant que source d'information privilégiée par l'Observatoire de la Consommation Alimentaire.

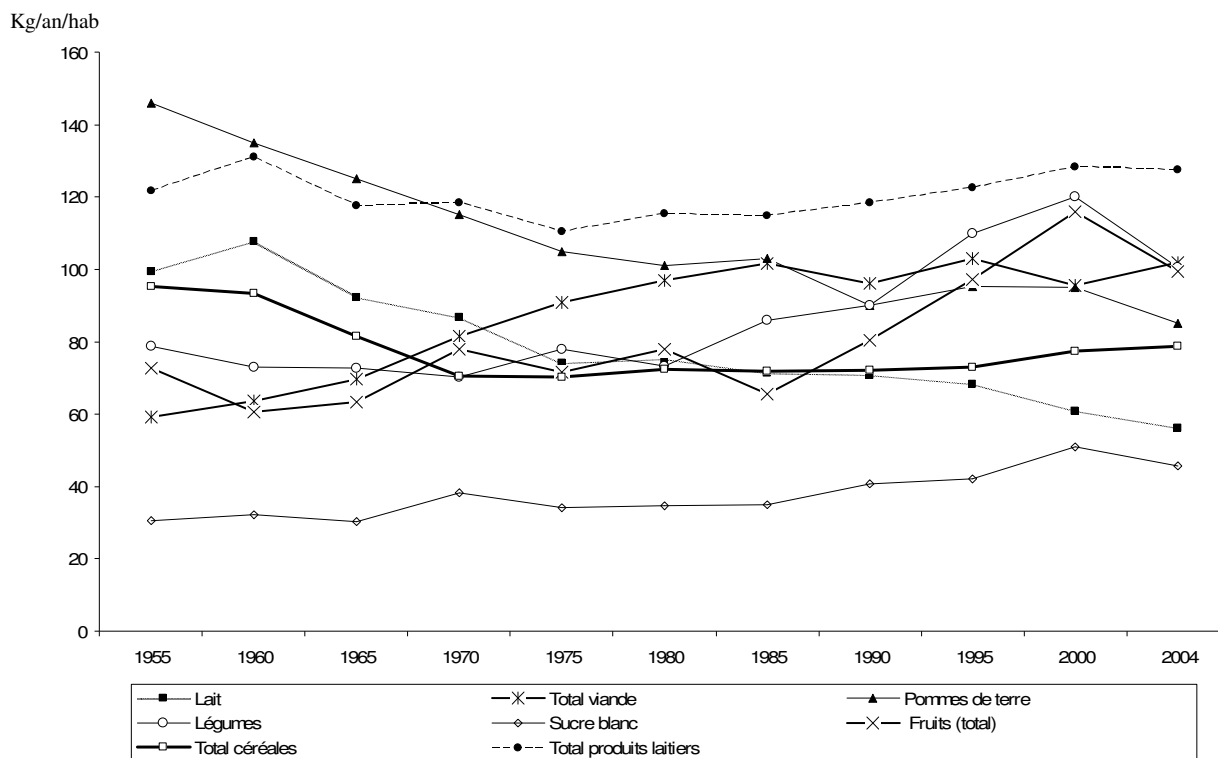
3. Evolution de la consommation alimentaire en Belgique de 1955 à 2004

En termes d'aliments, l'évolution s'est traduite au cours des cinq dernières décennies par des changements très marqués et de nature quasi identique dans beaucoup de pays européens.

En Belgique, ces évolutions ont été très marquées dans la première moitié de la période considérée pour la consommation de pommes de terre, de céréales et de lait en baisse, ou de viandes en augmentation, avant de se stabiliser depuis la fin des années 80. A l'inverse, la consommation de fruits, légumes et sucre, relativement stable jusqu'en 1980, a considérablement augmenté à partir de cette période.(Figure 1)

Figure1 -Evolution de la consommation alimentaire de 1955 à 2004 en Belgique

Source : Bilans d'approvisionnement- INS



En 1955, la quantité moyenne de légumes consommée par an et par habitant est de 78kg et celle de fruits de 72kg ; ces quantités croissent, à partir des années 80, de 20% pour les légumes et 25% pour les fruits et oscillent depuis 2000 autour de 100kg / an / habitant.

La quantité de sucre consommée ,de 30 kg en 1955, augmente elle aussi à partir des années 80 et atteint 45kg / an / habitant en 2000.

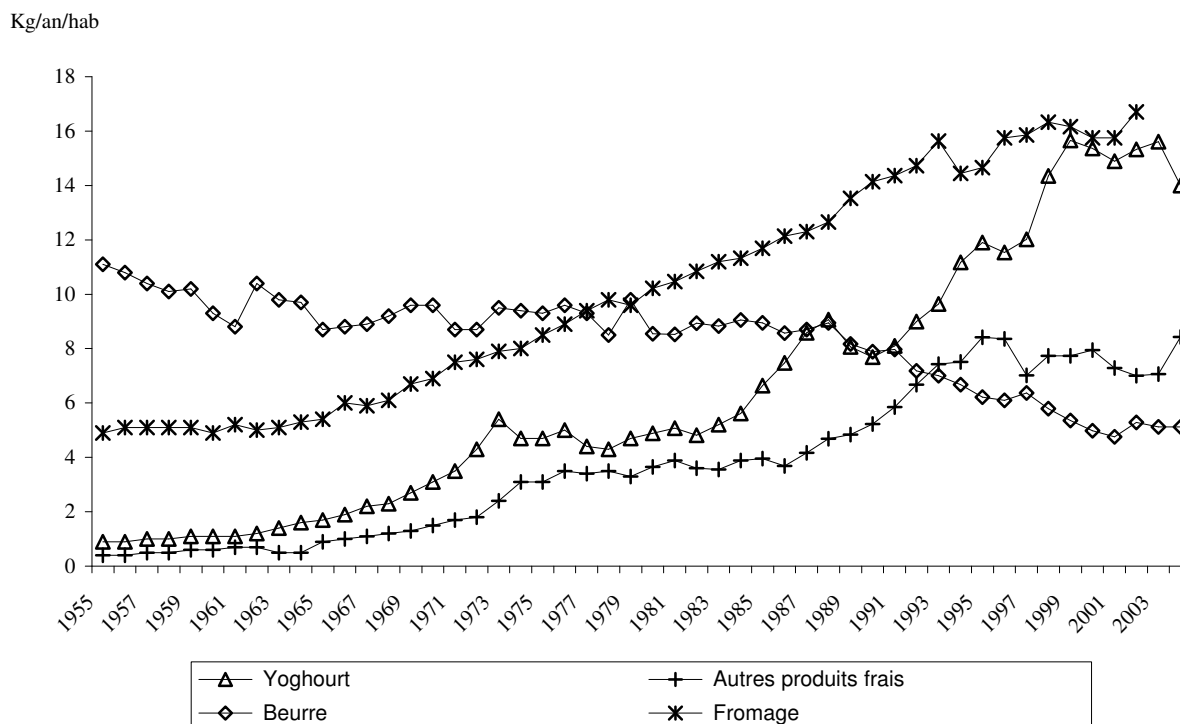
La consommation de pommes de terre passe de 146 kg par an et par habitant en 1955 à 98 kg en 1975 et celle de céréales de 95Kg à 70kg ; elle se stabilise ensuite jusqu'à la fin des années 90, avant de s'infléchir de quelques 15 % pour les pommes de terre ; à l'inverse des céréales qui affichent une légère hausse de 10%.

Si la consommation totale de produits laitiers reste stable sur toute la période considérée, on note des variations très diverses dans la consommation des produits du groupe. Ainsi, pour le lait consommé à l'état liquide, la tendance à la baisse est manifeste: après une diminution de 25% dans la première moitié de la période, la quantité de 75Kg se maintient jusqu'au début des années 90 avant une nouvelle inflexion qui amène à 60 kg la quantité moyenne consommée par an et par habitant en 2004.

La quantité de beurre consommée affiche une régression de 50% en un demi-siècle : oscillant autour des 10 kg / an /habitant de 1955 à 1990, elle diminue ensuite de moitié en 10 ans. (Figure 2).

Les produits laitiers qui voient leur consommation accrue au cours de cette période sont les fromages et les yoghourts . En 1955, la quantité de fromages consommée /an et / habitant est de 5 kg, celle de yoghourt n'atteint même pas 1kg. A partir des années 70, ces quantités ne cessent d'augmenter régulièrement et, avec une hausse plus marquée encore pour les yoghourts à partir des années 90, la consommation de ces deux produits atteint 15Kg/an /habitant en 2000.

Figure 2 -Evolution de la consommation de produits laitiers de 1955 à 2004 en Belgique
Source : Bilans d'approvisionnement- INS



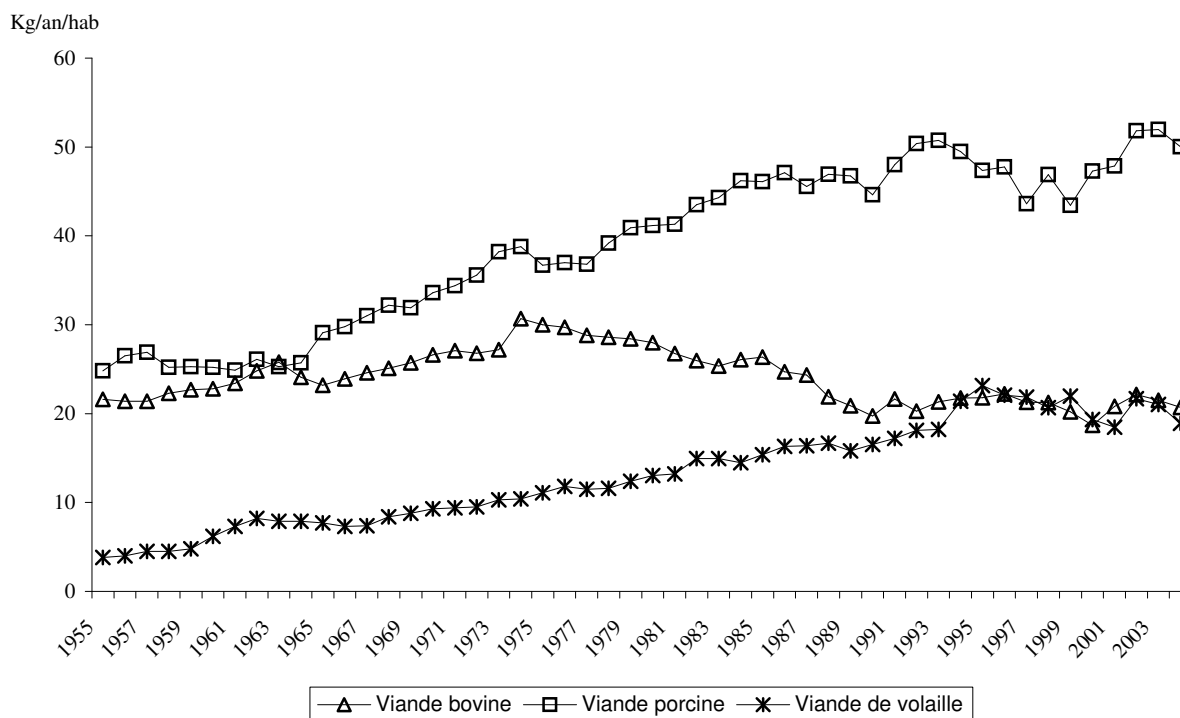
La hausse la plus importante de consommation au cours de la période considérée est sans conteste la consommation de viande qui a doublé en un demi-siècle. Les trois principales espèces consommées en Belgique sont le porc, le bœuf et la volaille, qui représentent 90 % du total.

Sur l'ensemble de la période considérée, la consommation de viande bovine n'a guère changé puisque, après une augmentation au cours de la première moitié, elle s'est infléchi à partir de la fin des années 70 et oscille depuis les années 90 autour de 20 kg / an/ habitant, quantité identique à celle consommée en 1955.

En termes absolus, la viande porcine domine largement aujourd'hui les deux autres catégories avec, depuis 1990, environ 50 kg d'équivalent carcasse par habitant et par an, soit approximativement la moitié de la consommation moyenne de viande toutes catégories confondues. La consommation de viande de porc qui n'était que de 25kg en 1955 a doublé en un demi-siècle.

Plus spectaculaire encore est la hausse de la consommation de viande de volaille qui de 3kg /an/ habitant en 1955 a continuellement progressé pour atteindre dans les années 90 la quantité de 20kg /an/habitant et occuper depuis lors le même rang que la viande bovine en termes de part relative.

Figure 3-Evolution de la consommation de viande de 1955 à 2004 en Belgique
Source : Bilans d'approvisionnement- INS



En ce qui concerne la consommation de viandes d'autres espèces, on constate un effondrement de la consommation de viande chevaline depuis la fin des années 70 : de 3kg / an /habitant en 1955 à 4 kg en 1970, la quantité consommée est, depuis 2000, d'à peine 1 kg. En 1955, la consommation de viande ovine et caprine est de 500g/an/habitant, quantité qui se maintient jusque dans les années 70, période au cours de laquelle, celle-ci commence à augmenter pour atteindre en 1980 les 2 kg autour desquels la consommation oscille depuis. La consommation de lapins et de gibier – la source d'information utilisée ne permet pas de distinguer la part de ces deux catégories – est en augmentation régulière : après une progression modérée de 1kg /an/habitant en 1955 à 1,5kg en 1980, elle est passée à 3 kg dans les années 90 et atteint 4 kg en 2000.

4. Achats alimentaires des ménages

4.1. Part du budget consacré à l'alimentation

Alors qu'au début du siècle dernier, les achats alimentaires représentaient 60% du panier de la ménagère belge, seulement 12,2 % (12,4 % en Région wallonne) du budget des ménages belges sont consacrés en 2004 à l'achat des aliments consommés à domicile. (Source : EBM 2004). Si l'on y ajoute les 2,7 % impartis aux achats de boissons et les 4,8% (4% en Région wallonne) dépensés en restauration hors domicile, on remarque qu'actuellement l'alimentation intervient en moyenne pour un cinquième dans le budget des ménages belges.

En 2004, le montant dépensé par l'ensemble des ménages belges pour l'alimentation à domicile s'élevait à 15 263 329 474 € (4 934 078 798 € en Région wallonne).

Il faut souligner que parmi les dépenses alimentaires à domicile, la moitié seulement concerne ce que nous avons dénommés « produits traditionnels », à savoir l'ensemble des produits frais, le pain, la farine, les huiles, graisses et condiments de base. En 2004, le montant dépensé pour ces produits par l'ensemble des ménages belges s'élevait à 7 992 737 492 € dont 2 568 782 247 € en Région wallonne.

La dépense consacrée aux plats préparés représente, quant à elle, 15%, et s'élevait à 2 360 421 343 € dont 734 100 750 € en Région wallonne.

4.2. Dépenses moyennes annuelles

La dépense alimentaire totale (à domicile) des ménages wallons est légèrement inférieure à celle des ménages de l'ensemble du Royaume. Depuis 1999 (premières données disponibles de l'EBM), les dépenses en viande, œufs, fromages, beurre, pommes de terre et sucre sont plus importantes en Région wallonne que dans l'ensemble du Royaume où des dépenses plus importantes sont par contre consacrées aux pains et céréales, au poisson, aux fruits et légumes.

Tableau 1 : Dépenses moyennes annuelles de l'ensemble des ménages
(Source : EBM 2004)

	Région wallonne	Royaume
Pains et céréales	597 €	655 €
Viande	1 058 €	986 €
Poissons	193 €	208 €
Lait et produits laitiers	207 €	213 €
Fromages	277 €	259 €
Œufs	28 €	25 €
Huiles et graisses	58,96 €	60,97€
Beurre	38 €	29 €
Fruits	238 €	276 €
Légumes	244 €	256 €
Pommes de terre	105 €	95 €
Sucre	272 €	263 €
Autres produits	421 €	425 €
	3 738 €	3 751 €

4.3. Structure des dépenses alimentaires à domicile

Les viandes constituent le premier poste budgétaire dans l'alimentation des ménages (28 % en Région wallonne et 25 % en Belgique).

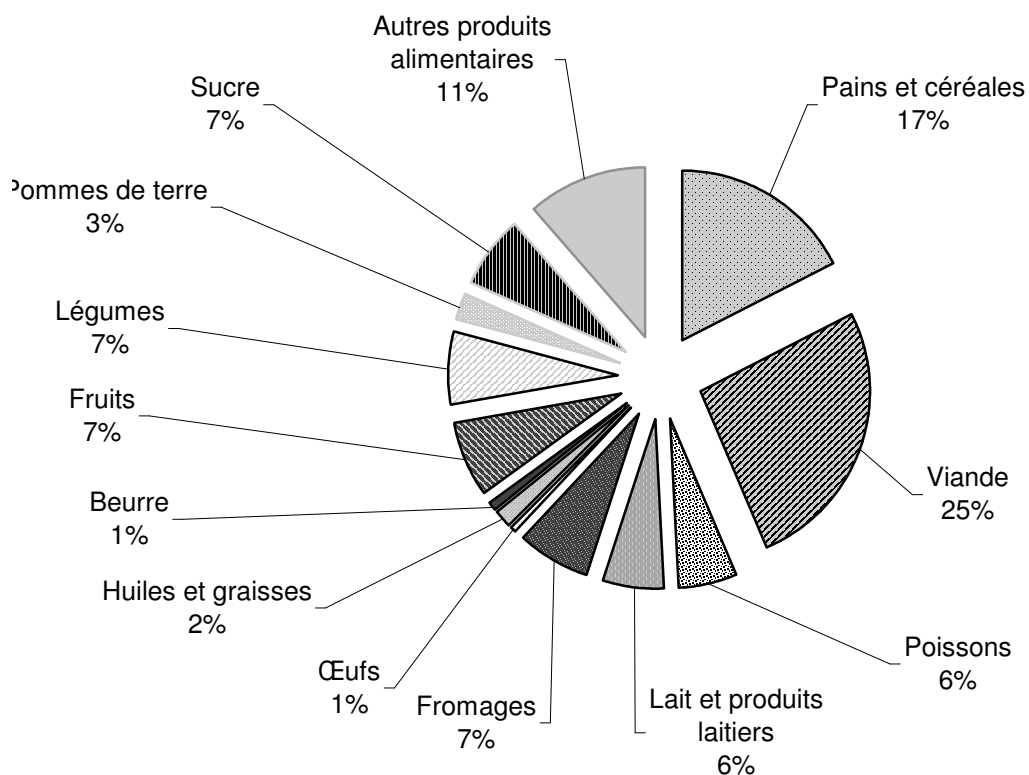
La dépense en pains et céréales représente 17% du budget (16% en Région wallonne), une même part relative que la dépense en fruits (7%) et légumes (7%), si l'on y ajoute les pommes de terre (3%).

L'ensemble lait, fromages et œufs représente 14 % de la dépense alimentaire des ménages .

Quant aux poissons, ils constituent 5 % du budget consacré à l'alimentation à domicile en Région wallonne (6 % en Belgique).

Les « autres produits alimentaires», à savoir plats préparés, soupes, condiments et sauces, alimentation pour bébés, représentent 11 % des dépenses. Si l'on tient compte des dépenses consacrées à des préparations pour chaque groupe de produits, l'ensemble atteint 15%.

Figure 4 : Structure des dépenses alimentaires à domicile(Royaume- 2004)



Evolution de la consommation vers le « prêt à manger »

En Belgique, les dépenses moyennes par ménage et par an consacrées aux préparations ont progressé de 21% entre 1999 et 2004, contre seulement 13% pour le total des dépenses alimentaires à domicile. Elles sont passées de 479 € en 1999 à 580 € en 2004 (462€ à 556€ en Région wallonne.)

Si l'on s'en tient aux ménages belges consommateurs, les dépenses moyennes consacrées aux préparations atteignent 816€ par an en 2004 (en progression de 14% par rapport à 1999).

Il faut souligner que certaines catégories de produits sont davantage achetées sous forme de « prêt à consommer ». Ainsi, dans le budget du ménage belge, les préparations représentent en moyenne 15%, mais pour la consommation de pommes de terre, concernent la moitié des dépenses.

4.4. La restauration hors domicile

Sous le terme de restauration hors domicile, on désigne à la fois la restauration commerciale (Horeca) et la restauration collective (cantines scolaires, d'entreprise, d'hôpitaux, de homes...). Les dépenses en restauration hors domicile (RHD) représentent en Belgique un quart des dépenses consacrées par les ménages en aliments et boissons.

En Belgique, les dépenses des ménages dans les cafés et restaurants se sont élevées à 5 949 921 244 € en 2004 (dont 1 533 193 128 € en Région wallonne) Cela représente près de 5% de la consommation totale des ménages belges (4 % en Région wallonne).

Les dépenses moyennes par ménage belge et par an consacrées à la restauration hors domicile sont passées de 1271€ en 1999 à 1462 € en 2004 soit une progression de 15% (de 996 € à 1162 € en Région wallonne). Si l'on s'en tient aux seuls ménages consommateurs (88% des ménages belges), le montant consacré à la RHD par ménage en 2004 est de 1661€.

Sur la même période, on constate une évolution des prix très différente (Source: SPF Economie – ECODATA) selon le secteur de la RHD considéré : si le prix moyen du steak-frites a augmenté de 17 %, le prix moyen d'un repas n'a quant à lui augmenté que de 8,8 % au restaurant et 7,3 % dans les self-services. L'augmentation la plus importante des prix touche les boissons (+ 29 % pour la bière type pils, +27 % la limonade ou cola et + 26 % pour un apéritif) et la restauration rapide à emporter (+ 25 % le cornet de frites, + 18 % le hot-dog et + 16 % la baguette garnie).

La restauration rapide : tendances d'un nouveau modèle de consommation ?

En 2000 et 2001, le pourcentage de consommateurs et les dépenses dans les fast-food (Quick - Mc Donald) ont quelque peu baissé, conséquence sans doute de la perte de confiance des consommateurs suite aux crises sanitaires (ESB) qui ont précédé. En 2004, 36,3% des ménages belges (31,4 en Région wallonne) sont consommateurs, soit 4% de plus qu'en 1999.

Les ménages belges ont dépensé 471 818 855 € dans les fast-food en 2004, 32% de plus qu'en 1999. Ce montant représente 8% des dépenses en RHD, part qui en 1999 était de 6,6%.

Les ménages consommateurs ont dépensé en moyenne 319 € dans les fast-foods en Belgique (305 € en Région wallonne). Parmi ces consommateurs, on retrouve une prédominance de ménages avec des membres de moins de 20 ans, d'un niveau d'éducation au minimum secondaire supérieur et dont les revenus disponibles sont supérieurs à 30 000€.

5. Facteurs socio-démographiques associés aux différences de consommation

L'enquête sur le budget des ménages permet, grâce aux différentes caractéristiques descriptives telles que l'âge, la catégorie socioprofessionnelle, les revenus disponibles, le niveau d'éducation, le lieu d'habitation ou la composition du ménage, d'identifier les effets de ces facteurs sur les comportements alimentaires.

L'analyse de ces données permet d'envisager l'hypothèse d'une « typologie » des consommateurs, tout en gardant à l'esprit que des interactions existent entre les différents facteurs. La difficulté de l'interprétation provient du fait que nombre de ces facteurs peuvent être corrélés positivement : ainsi, il peut exister une corrélation entre le revenu et le niveau d'éducation, et/ou l'âge. Il ne s'agira pas, par conséquent, d'établir l'impact propre d'un facteur isolé sur la consommation d'un type d'aliment mais de suggérer des tendances sur l'évolution de la demande en fonction des caractéristiques observées.

A titre d'exemple, les similitudes et dissemblances de consommation alimentaire selon l'âge du responsable des achats du ménage seront analysées ci-après.

Jeunes ménages et âgés : des modèles de consommation différents ?

Afin de cibler l'impact du facteur « âge » dans les choix alimentaires, deux classes d'âge ont été choisies comme groupes de références dans l'EBM 2001: les ménages dont le responsable des achats est âgé de 20 à 35 ans et ceux de 50 à 65 ans.

Dans les classes choisies, 63 % (pour les 20-35 ans) et 76% (pour les 50-65 ans) des ménages se composent de maximum 2 personnes, les achats reflètent donc davantage les choix alimentaires de la personne de référence (pour laquelle l'âge est pris en compte). En outre, l'étude de ces deux groupes revêt selon nous un caractère intéressant puisqu'ils diffèrent d'une génération.

Pour les ménages de la tranche des 36-49 ans, la taille et les revenus nettement supérieurs ainsi que la présence de la majorité des adolescents dans ce groupe nous semblent des facteurs additionnels importants mais non quantifiables dans l'analyse des dépenses. Il en va de même pour les ménages de 66 ans et plus dont les revenus sont nettement plus faibles que pour l'ensemble des ménages. Les dépenses concernant ces deux groupes figurent néanmoins dans le présent document à titre comparatif même si elles n'interviennent pas à titre principal dans notre analyse.

La part du budget du ménage consacrée à l'alimentation (boissons incluses) est plus faible chez les jeunes : 14 % contre 16% chez les âgés. Les jeunes consacrent une part plus importante de leur budget à leur mobilité (19,2% contre 16,4%) ainsi qu'aux autres biens et services (18,7% contre 17,6%).

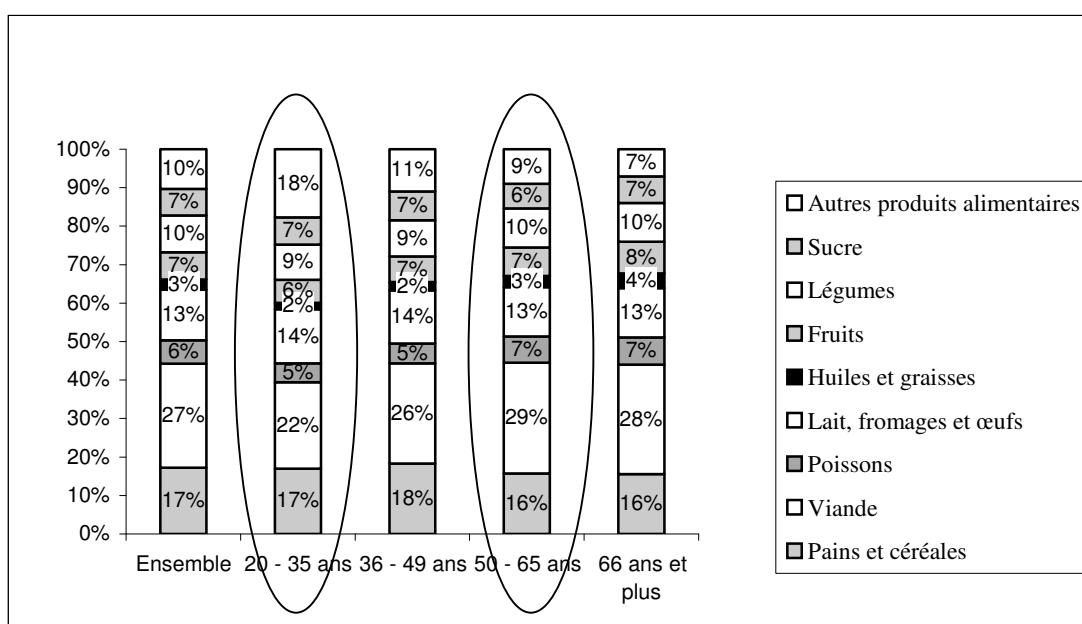
Parmi les dépenses alimentaires à domicile, les viandes constituent le premier poste budgétaire (toutes tranches d'âge confondues). Néanmoins, au sein des jeunes ménages, la

part des viandes est la moins élevée (25,4 % en Région wallonne, pour 22,4 % en Belgique).(Figure 5)

La part la plus importante du budget alimentaire des 20-35 ans est représentée par les préparations et produits transformés (condiments et sauces, plats préparés, soupes, ... (18 %), viennent ensuite les pains et céréales (16 % contre 14% chez les aînés) et l'ensemble lait, fromages et œufs (14 % contre 13 % chez les aînés))

Outre la viande, les dépenses en poissons, graisses, fruits et légumes sont également plus importantes pour les ménages de 50-65ans.

Figure 5 :Structure des dépenses des ménages en produits alimentaires en Belgique (2001)

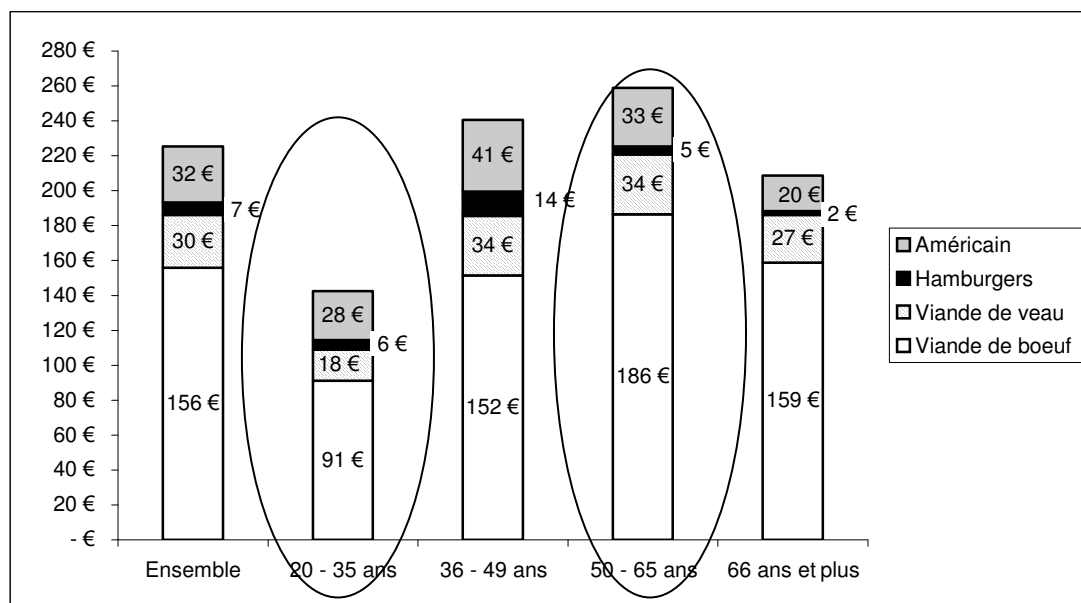


Des choix de produits différents à domicile ?

En Région wallonne, la part de dépense en viande fraîche est la plus élevée parmi les 66 ans et plus (53 %). Pour les 20 - 35 ans, la part des achats de charcuteries constitue l'essentiel de la dépense en viande (53 % contre 43% pour la viande fraîche) ; on constate la situation inverse chez les aînés (47% pour les charcuteries et 49 % pour la viande fraîche).

En 2001, en Région Wallonne, 73% des ménages sont consommateurs de viande de bœuf parmi les 50 – 65 ans (71 % parmi les 66 ans et plus) alors que seulement 54 % des jeunes ménages en consomment. Pour la viande de veau, la proportion de ménages consommateurs est de 26 % parmi les 50 – 65 ans et 19 % parmi les 20-35 ans. Les dépenses des aînés en viande bovine sont doubles de celles des jeunes ménages.(Figure 6)

Figure 6- Dépenses moyennes annuelles par ménage en viande bovine (Région wallonne - 2001)



La proportion de ménages consommateurs de viande porcine est plus élevée parmi les 50 – 65 ans que dans les jeunes ménages (61% contre 51%). En Région wallonne, comme dans l'ensemble du pays, la proportion de ménages consommateurs de charcuteries est très élevée(95%) mais chez les jeunes, ce pourcentage est nettement plus faible : 89%

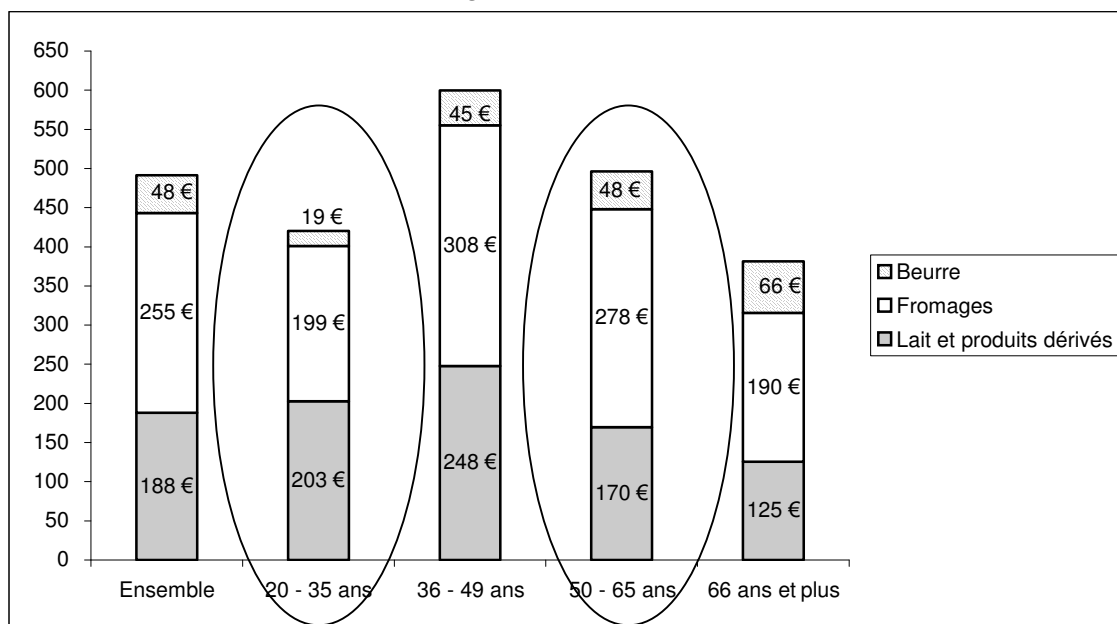
En Région wallonne, les ménages de 50 à 65 ans réalisent les dépenses les plus importantes en viande de volaille et de lapin (141 € en 2001), les 20-35 ans dépensant le moins (80 €). La tendance est la même au niveau du pays. Si la proportion de ménages consommateurs de viande de volaille est sensiblement la même quel que soit l'âge (environ 70%), par contre les aînés sont davantage consommateurs d'œufs (80% contre 71% chez les jeunes) et la différence est plus marquée encore pour le lapin (10% contre 2%).

En achats de viande ovine, les ménages dont la personne de référence est âgée de 50 à 65 ans dépensent le plus (29 € en 2001), 2 fois plus que les 20 -35 ans. Si près d'un ménage wallon sur 5 (19%) est consommateur de viande ovine parmi les 50-65 ans, cette proportion est réduite à 13 % parmi les jeunes ménages.

La structure des dépenses en produits laitiers diffère selon l'âge : les jeunes dépensent davantage pour le lait et les produits frais dérivés tandis que les aînés consacrent un budget plus important en fromages et beurre.

La dépense en beurre est particulièrement remarquable chez les 66 ans et plus (40% de plus que l'ensemble des ménages.)(Figure 7)

**Figure 7- Dépenses moyennes annuelles par ménage en produits laitiers
(Région wallonne - 2001)**



Si pratiquement tous les ménages (98%), quelque soit leur âge, sont consommateurs de lait et de fromages, il n'en va pas de même pour le beurre qui n'est consommé que par un ménage sur deux parmi les jeunes (52% en Région wallonne en 2001) et par 65% des ménages de 50 – 65 ans (74% pour les 66 ans et plus) .Les jeunes ne sont pas davantage consommateurs d'huiles et de margarine (29%) tandis qu'un ménage wallon sur deux de 50 - 65 ans en consomme.

Dans la classe des 20 – 35 ans, la proportion de ménages consommateurs de yoghourt et autres produits frais est de 82 % en Région wallonne (contre 78% chez les aînés).De même, la proportion de ménages consommateurs de lait écrémé et demi-écrémé est un peu plus importante chez les jeunes (53%) que parmi les 50-65ans (50%) .A l'inverse, la proportion la plus élevée de ménages consommateurs de lait entier se trouve parmi les 50 ans et plus : 49% des 50-65ans contre 43% des 20-35ans

Le pourcentage de ménages consommateurs de fromage blanc et de fromage à pâte dure est sensiblement le même quel que soit l'âge : 61% (50-65ans)et 58%(20-35ans) pour le premier ; 85%(50-65ans)et 87%(20-35ans). Par contre, un écart plus important se marque dans la proportion de ménages consommateurs de fromage à pâte molle et autres types de fromages :71 % en Région wallonne pour les 50-65ans, contre 61 % pour les 20-35ans

En Région wallonne, comme en Belgique, plus de 9 ménages sur 10 sont consommateurs de fruits frais (92% et 94%).C'est cependant dans la tranche des 20-35 ans que cette proportion est la moins élevée (86% et 90%).En outre, les 20 - 35 ans dépensent près de 2 fois moins que les 50 – 65 ans pour les achats de fruits (dépense moyenne annuelle de 131 € contre 245€ pour les aînés en 2001)

Les dépenses en légumes des ménages wallons de 50 - 65 ans sont les plus importantes(279 € en 2001),1,5 fois la dépense des 20-35 ans. 95% des ménages wallons de 50-65ans sont consommateurs de légumes frais et 92% des jeunes ménages. Pour les légumes en conserve et

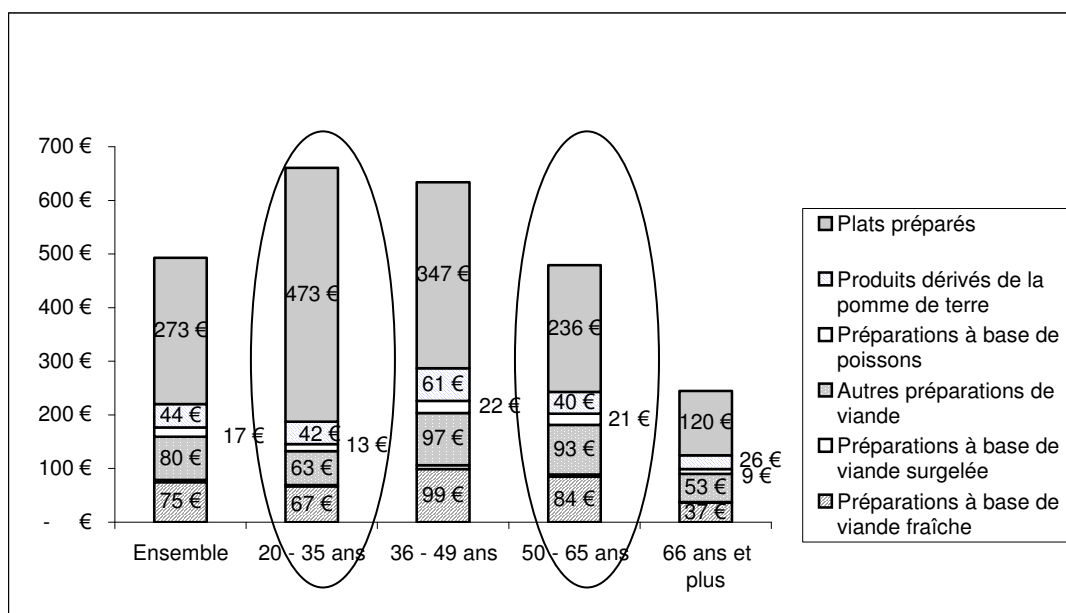
les surgelés, la proportion de consommateurs, respectivement de 75% et 29%, ne diffère guère en fonction de l'âge. Un dixième à peine des ménages âgés consomme des légumes secs et seulement 7% des jeunes.

La proportion de ménages consommateurs de pommes de terre fraîches est de 74 % chez les 50 – 65 ans en Région wallonne, contre 64 % pour les 20 – 35 ans. A l'inverse, les consommateurs de produits dérivés sont plus nombreux parmi les jeunes (75 % contre 66 % pour les 50 – 65 ans). En outre, la dépense moyenne annuelle en pommes de terre est plus élevée dans les ménages de 50-65ans (93€ en 2001) que parmi les jeunes (69€) chez qui de plus la dépense en produits dérivés vaut 1,5 fois celle en pommes de terre fraîches.

Les céréales et autres produits dérivés sont davantage consommés par les jeunes ménages wallons (58 % de consommateurs parmi les 20 – 35 ans contre 45 % parmi les 50 - 65 ans et 30 % parmi les 66 ans et plus). Même constat pour les pâtes alimentaires (68,8% contre 62%) et riz, flocons de riz (31,6% contre 23,5%). Le pourcentage est par contre plus élevé chez les âgés pour les pains (98,7% contre 95,9%) et farines (33,5% contre 23,2%). En 2001, les 50 - 65 ans ont dépensé en moyenne 538 € en pains et céréales, 17% de plus que les 20 - 35 ans. La différence se marque surtout pour la dépense en pains et petits pains, plus importante chez les âgés.

En Région wallonne, les dépenses en produits élaborés¹ sont les plus importantes pour les ménages de la tranche d'âge 20-35 ans, 38 % de plus que pour les 50 – 65 ans (Figure 8)

Figure 8- Dépenses moyennes annuelles par ménage en produits élaborés (Région wallonne-2001)



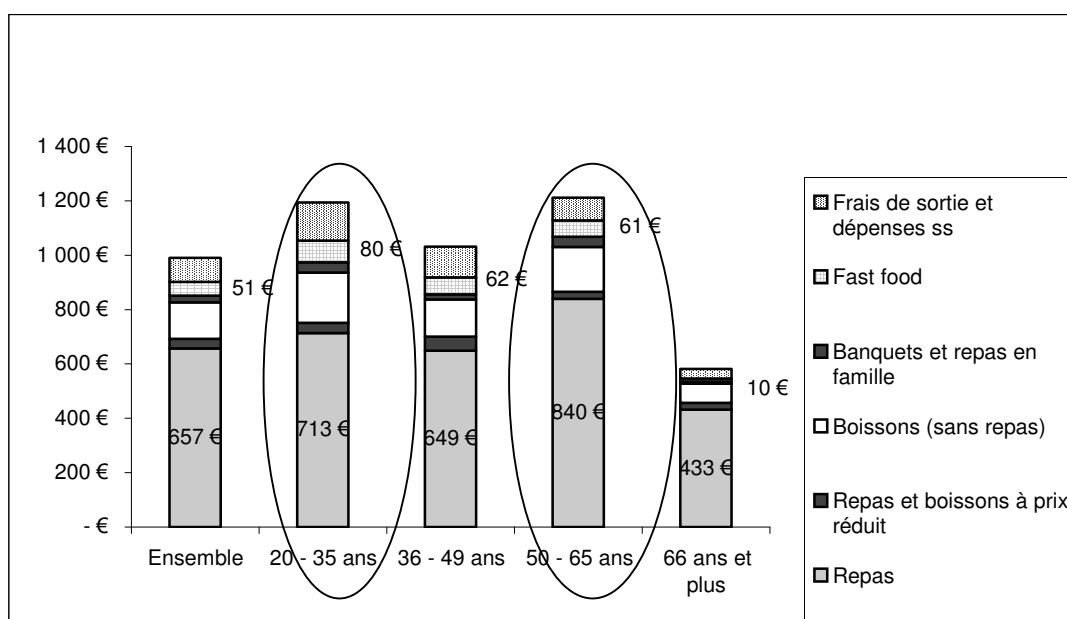
¹ Le terme « préparations » est utilisé dans certaines rubriques de l'EBM mais ne couvre pas l'ensemble des produits c'est pourquoi nous avons opté pour la dénomination « produits élaborés », afin d'éviter toute confusion.

Pratiquement tous les jeunes ménages (95%) sont consommateurs de plats préparés tandis que 15% des ménages de 50-65ans n'en consomment guère. De même, la consommation de produits dérivés de la pomme de terre est présente dans 75% des ménages de 20-35 ans, contre seulement 66% parmi les aînés.

Des lieux de consommation différents ?

Si les ménages wallons de 66 ans et plus réalisent les dépenses les moins élevées (près de 600 € en 2001) en restauration hors domicile, les ménages de 50-65 ans dépensent des budgets comparables à ceux des jeunes de 20-35 ans (respectivement 1 230 € et 1 243 € en 2001). Néanmoins, ces dépenses concernent des types différents de restauration hors domicile. Les dépenses en repas sont plus importantes chez les aînés ; à l'inverse des dépenses en fast food plus élevées chez les jeunes.(Figure 9)

Figure 9- Dépenses annuelles moyennes par ménage en RHD (Région wallonne-2001)



La proportion de ménages consommateurs de repas hors domicile oscille autour des 60%, quel que soit l'âge. Par contre, si 40% des jeunes ménages fréquentent les fast-food, seuls 20% des ménages de 50-65 ans sont concernés par ce type de restauration.

Alors que la part du repas représente 68 % des dépenses en restauration hors domicile pour les ménages wallons de 50 – 65 ans, elle n'est que de 57 % pour les 20 - 35 ans . Par contre, les frais de sortie représentent 11% de la dépense chez les jeunes. contre seulement 7% chez les aînés.

Références Bibliographiques

Combris P., 1986, "L'évolution de la consommation alimentaire des Français", *Problèmes Politiques et Sociaux*, n° 544, La Documentation Française, pp. 9-12.

Combris P., 1990, "L'évolution du modèle alimentaire en France de 1949 à 1988 : continuité et ruptures", *Annales de Gembloux*, 96, pp. 279-304

Drewnowski A., Popkin B., 1997, "The nutrition transition: new trends in the global diet", *Nutrition Reviews*, Vol. 55, n°2, pp. 31-43.

Duquesne, B. et Lebailly, Ph. (2003) Evolution de la consommation de viande bovine en Belgique, Rencontre Recherches Ruminants, Paris, 10, 315-318.

Duquesne, B. et Cordier, L., (2004) Approche quantitative de la consommation alimentaire en Région wallonne, Actes du Colloque Agriculture-Alimentation-Santé, Gembloux, 12 mai 2004, 13p

Où va notre alimentation ?

par
Christian Rémésy *

Concernant cette question fondamentale, on pourrait penser qu'il existe une réflexion politique approfondie. Il n'en est rien, le fonctionnement de la chaîne alimentaire est en pleine dérive, ce qui signifie que ni le monde agricole, ni le secteur agroalimentaire, ni les consommateurs n'ont la moindre certitude concernant l'alimentation de demain.

Quel est le principal problème ? Une industrialisation mal conçue de l'alimentation a provoqué une épidémie d'obésité, l'Amérique a exporté son modèle de « mal bouffe » dans le monde entier si bien que dans certains Pays du Sud, les deux types de malnutrition par carence ou par excès calorique se côtoient dans les mêmes familles ou quartiers défavorisés. Les français, un peu naïfs, se sont crus protégés contre les excès de la civilisation américaine par la force de leur tradition culinaire. Les pouvoirs publics et les organisations professionnelles ont adhéré sans réserve au développement de l'industrie agroalimentaire, générant un nouvel eldorado économique, notre pétrole vert. Le développement et la mise en valeur de produits industriels tout prêts, emballés, préparés, très bien marketés ont suffi pour induire chez nous aussi une montée remarquable de l'obésité des jeunes qui a toutes les chances de se prolonger à l'état adulte, si bien que dans vingt ans, selon une estimation moyenne et si rien ne change, 25% de la population la plus jeune pourrait être obèse avec le cortège de souffrances et de pathologies qu'il est facile d'imaginer. Bravo les politiques, bravo les économistes et tous les acteurs de l'alimentation et de la santé ! Comment en sommes nous venus à cette situation ?

L'histoire récente de ce nouveau monde alimentaire débute avec l'essor du productivisme agricole lié à la PAC (politique agricole commune de l'Union Européenne). Cette politique a cantonné l'agriculture à un rôle de pourvoyeuse de matières premières qu'il convenait de produire avec des prix de revient les plus modérés possible, à la fois pour faciliter l'essor du secteur agroalimentaire mais aussi pour être concurrentiel sur le plan des exportations. En perdant sa finalité nourricière directe, l'agriculture a perdu son âme, sa rentabilité économique et tout contrôle en aval sur la qualité de l'alimentation humaine. Cet éloignement du monde agricole vis-à-vis des consommateurs a contribué à la survenue du « meilleur des mondes alimentaires », un monde de produits transformés avec une identité souvent bien obscure.

Il faut dire que le secteur agroalimentaire a pu formuler à loisir la composition de ses aliments sans quasiment aucune contrainte de qualité nutritionnelle (en dehors des exigences de sécurité toxicologique). Sans cadre réglementaire contraignant, ce secteur a utilisé à loisir tous les ingrédients les plus avantageux (les sucres, les matières grasses, l'amidon et ses dérivés, les produits du soja, les farines raffinées, les dérivés du lait) et a recouru à tous les artifices possibles pour exhausser et standardiser les goûts en particulier par un usage immodéré d'arômes, de sucre, de sel et d'autres excipients. Dans de nombreux cas, ce laisser faire a abouti à la mise sur le marché d'aliments et de boissons dépourvus de tout intérêt. Or si le flux des aliments et des boissons qui entrent dans un supermarché est fondamentalement déséquilibré, il est facile de comprendre que cela puisse avoir des conséquences sur l'état de santé de l'ensemble des consommateurs en bout de chaîne.

Pour stimuler la consommation de nouveaux aliments, les arguments santé sont omniprésents. De nouveaux produits dopés par quelques éléments très ponctuels (pré ou probiotiques, phytostérols, oméga-3) deviennent malgré la pauvreté de leur composition d'ensemble des vecteurs de santé remarquables au dire des industriels et le consommateur a bien du mal à décerner le vrai du faux dans toutes ces allégations. Pour les nutritionnistes, les relations entre alimentation et santé reposent sur des bases bien différentes, d'une part sur la

préservation de la complexité des aliments et d'autre part sur la complémentarité des aliments dans un régime équilibré riche en produits végétaux avec un apport modéré de produits animaux, à l'instar du régime méditerranéen. Oui, mais comment mettre en pratique une telle recommandation si les produits sous emballage exercent une concurrence déloyale sur l'utilisation de fruits et légumes (dont l'image santé est facilement récupérée par des emballages ou des arômes appropriés) et qui semblent moins chers et tellement plus pratiques à utiliser.

Malgré la difficulté de la situation actuelle, il est nécessaire d'agir, d'informer les consommateurs, d'essayer de corriger les erreurs les plus flagrantes, cependant il ne sera pas possible de faire l'économie d'une réforme en profondeur de la chaîne alimentaire. Comment agir au plus vite ? Certainement par l'information nutritionnelle et par l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire. Ces deux leviers sont indispensables mais bien difficiles à manipuler. La France a mis en place un Programme National Nutrition Santé (la santé vient en mangeant), mais il y a une disproportion de moyens considérable entre la force de frappe publicitaire des industriels et la modestie des financements dont dispose le Ministère de la santé pour ce programme. De plus, sans une nouvelle politique alimentaire très volontariste, comment corriger les défauts les plus patents de l'offre alimentaire actuelle, comment réduire la part des « calories vides » sans l'adoption de mesures contraignantes ?

Pour disposer d'une chaîne alimentaire équilibrée, il conviendrait de s'appuyer sur le développement d'une agriculture durable et nourricière, capable d'approvisionner les circuits de proximité en produits frais (viandes, fruits et légumes) et en aliments de base indispensables à l'équilibre alimentaire. L'agriculture biologique est un des modèles (mais pas le seul) de ce type d'agriculture avec des circuits de distribution appropriés. Une des bases d'une politique agricole nouvelle serait de soutenir le développement de circuits courts pour assurer une offre alimentaire plus saine en produits de base avec des prix incitatifs. Il s'agirait en fait de redéployer une partie de l'agriculture productiviste vers la satisfaction la plus directe possible des besoins des consommateurs, quitte à prendre en charge des transformations élémentaires (production d'huiles, de yaourts, de pain ou de fromages...) et d'organiser des structures de distributions appropriées (que l'on pourrait qualifier d'agromarchés).

Il serait nécessaire également que le secteur agroalimentaire adopte de bonnes pratiques nutritionnelles avec le soutien actif des pouvoirs publics pour réduire la production des calories vides ou cesser de manipuler le goût par des arômes artificiels. La richesse en micronutriments de nombreux aliments pourrait être ainsi mieux assurée, par exemple celle du pain par l'utilisation de farines moins blanches et la description des types de farines utilisées. Chaque aliment pourrait bénéficier d'un descriptif précis sur son intérêt nutritionnel et sa composition globale devrait pouvoir être facilement perçue (en particulier en sucres ou des matières grasses ajoutées). Cette démarche pourtant bien logique et élémentaire est loin d'avoir été suivie. Alors qu'il est somme toute facile de bien se nourrir, la forêt des produits transformés avec des informations bien partielles a fini par troubler la vision du consommateur.

Certes il est normal que les citoyens exigent d'être bien nourris mais la passivité des consommateurs a joué un rôle déterminant dans la dégradation de notre chaîne alimentaire. Finalement, l'avenir de notre alimentation nécessitera un engagement politique nouveau mais encore faut-il que les citoyens en débattent sérieusement et soient conscients de leur responsabilité.

** Nutritionniste et Directeur de Recherche à l'INRA de Clermont-Ferrand
Auteur du livre « Que mangerons –nous demain ? » aux éditions Odile Jacob
remesy@clermont.inra.fr*

Portraits de fermes

I. La Ferme des Constants

par

Geneviève DUPONT

La ferme nommée «Ferme des Constants» a vu défiler 5 générations de la famille Dupont de père en fils: Laurent, François, Arthur, Franz et actuellement Francis.

En 1870 Laurent Dupont achète une petite exploitation à Morlanwelz de 12 ha. Il est agriculteur, voiturier.

L'exploitation s'est agrandie au fil du temps. Vers 1950, Franz Dupont succède à son père, la superficie est de 30 ha, elle sera de 67ha lorsque son fils Francis reprendra la ferme en 1977. Elle atteint 84 ha actuellement avec 60 % en faire valoir direct.

C'est une ferme d'élevage et de cultures.

Jusqu'en 1992, l'élevage était de race Blanc Bleu Belge, mixte, sélectionné pour la production laitière. On trayait une quarantaine de vaches dont la moitié de la production était valorisée en beurre et l'autre moitié livrée à la laiterie.

Les cultures sont traditionnelles: froment, betteraves, maïs.

En 1992 Francis a pris une autre orientation. Il a abandonné les vaches laitières pour les légumes biologiques sous label. Ce fut une expérience enrichissante mais difficile économiquement avec les difficultés de trouver de la main d'œuvre, de trouver des débouchés dans une région avec un taux de chômage élevé, le prix a plus d'importance que la qualité, surtout dans les années 90, les crises alimentaires n'avaient pas encore eu lieu pour faire prendre conscience du bien fondé d'une alimentation saine, de qualité, de proximité.

Par manque de rentabilité, Francis a arrêté le bio et a poursuivi sa diversification de légumes mais en conventionnel.

En 1998, il constitue avec 11 agriculteurs une coopérative «les Oignons Hesbignons» pour produire et vendre de l'oignon avec l'installation d'une chaîne de conditionnement à St Gérard. En 2002, la coopérative est dissoute car elle n'a pas pu faire face à la concurrence terrible des hollandais.

Ne se découragent pas, Francis était persuadé que les légumes étaient une bonne diversification en Wallonie mais qu'il fallait se grouper, s'organiser, employer un commercial afin de pénétrer le marché des grandes surfaces.

En 1999, le G.P.F.L est né (groupement européen de producteurs de fruits et légumes) et Francis en devient membre fondateur. Le G.P.F.L décroche des marchés auprès des centrales d'achat des grandes surfaces. Francis produit pour la coopérative des choux rouges, blancs et verts, des courges: des potirons, potimarrons, giraumons, pâtissons et des coloquintes.

Le cheptel BBB a été remplacé progressivement par des Limousins pour sa rusticité.

II. La Ferme du Marais

par

Simone et Paul Félix

Historique de la ferme du Marais:

Au début du siècle dernier, la ferme est située le plus bas dans la rue de Mardienne, à l'emplacement de l'actuel Lidl.

En 1944, lors du bombardement de la gare de formation de Monceau, la ferme est complètement détruite.

L'histoire (la légende?) raconte d'ailleurs que, par sa seule naissance, Paul FELIX, l'actuel exploitant, sauve la vie de plusieurs membres de sa famille : au moment du bombardement tous les habitants de la ferme étaient en effet à quelques kilomètres des bombes pour souhaiter la bienvenue au nouveau-né.

Les bâtiments actuels sont reconstruits au sortir de la guerre.

Arrivé à l'âge adulte, en 1969, Paul FELIX reprend la ferme à son oncle. A l'époque, l'exploitation compte 25 vaches et s'étend sur 30 hectares. Le choix est simple: il faut s'agrandir ou mourir. En compagnie de son épouse, Simone De Gendt, il relève le défi de la modernisation de la ferme.

Activités de la ferme du Marais:

Culture : La ferme s'étend à présent sur une superficie de 120 hectares partagés entre :

- Les prairies: elles occupent 35 Hectares. Leur herbe est directement broutée par les vaches ou est fauchée pour être stockée sous forme de pré fané ou de foin.
- le maïs : il est utilisé exclusivement pour l'alimentation du bétail
- Les céréales: la paille et une partie des grains sont destinés au bétail, la plus grosse partie des grains sont vendus au moulin.
- Les betteraves: elles sont vendues à la sucrerie d'où la pulpe nous revient pour le bétail.

Elevage: Le troupeau est constitué de 140 têtes (75 jeunes bêtes et 65 vaches).

- La ferme s'est spécialisée dans l'élevage des holsteins, race de vaches laitières originaire du Canada (vous pourrez constater les différences morphologiques et de méthodes d'élevage entre les hotsteins et les blancs-bleus-belges durant la visite).
- L'exploitation peut maintenant compter sur un cheptel de hautes productrices racées grâce au confort des étables (stabulation libre), à une ration alimentaire équilibrée et de qualité et à plus de 30 ans de sélection génétique (insémination artificielle et contrôle laitier).
- L'augmentation de la productivité par vache et de la non-extensibilité du quota a entraîné ces dernières années la réduction de la taille du troupeau.

Fabrication de produits laitiers :

Une bonne partie de la production totale de lait est vendue à la laiterie L.ac+.

Le reste de ta production est transformé en beurre, yaourt, et fromages.

Nos produits ont la particularité d'être riches en CLA et OMEGA3 (acide; gras insaturés bons pour la santé) . Cette caractéristique est obtenue par une alimentation spécifique fournie à l'animal.

Témoignages d'enseignants

Le Collège Pie X de Châtelineau

par

Nadine DEPOORTERE

L'école fait partie des établissements scolaires partenaires du projet de l'Observatoire de la Consommation Alimentaire soutenu par la Fondation Roi Baudouin et dans lesquels, l'année dernière, le Dr B.Duquesne de la FUSAGX a présenté aux adolescents un programme de dialogue autour de leurs choix qualitatifs en matière d'alimentation.

Dans le cadre du cours d'éducation à la santé, en section « techniques sociales » au 2^e degré, nous développons chaque année un grand sujet au niveau de la santé et l'année dernière lors de la sortie du film « *Super size me* » nous avons décidé d'approfondir le sujet. Outre notre partenariat avec le projet de Mme Duquesne, nous avons décidé de prolonger la réflexion par une exposition.

1. Objectif de départ

Faire une exposition interactive sur le thème de l'alimentation que nous avons appelée « EQUILI-FOOD » destinée aux élèves du 1^{er} degré.

2. Les objectifs pour les élèves meneurs du projet

- développer l'autonomie dans la recherche et la réalisation de l'exposition ;
- savoir s'exprimer devant un public d'ados ;
- faire passer une matière.

3. Les objectifs pour le public visé (1^{er} degré)

- faire prendre conscience du problème de l'obésité et de l'influence du marketing ;
- leur donner quelques connaissances de base d'une alimentation équilibrée et recorriger quelques erreurs alimentaires typiques des ados ;
- faire prendre conscience de l'importance du sport dans l'équilibre alimentaire.

4. Les objectifs réalisés au collège (réfectoire)

- par une enquête, prendre conscience des raisons pour lesquelles les élèves mangeaient en dehors de l'école ;
- au départ de la nouvelle loi sur la « suppression des distributeurs » nous avons mené un débat pour ou contre.

▣➔ Avec la collaboration de l'association de parents, nous avons fait des rénovations dans les propositions alimentaires de notre réfectoire ainsi que dans la décoration.

5. Les différents thèmes de l'exposition

Les élèves de TS ont choisi un thème qu'ils avaient envie de développer et d'expliquer aux élèves avec un «quizz» à l'appui et le gagnant a reçu un panier de fruits.

1. Synthèse du film « Super size me »
2. Enquête menée au quick et Mac Donald (enfants de 3 à 9 ans + ados de 10 à 19 ans)
3. L'obésité
4. L'anorexie
5. Le calcul du BMI
6. Les habitudes alimentaires des jeunes de 12-19 ans à Pie X
7. Alimentation d'hier et d'aujourd'hui
8. Manger équilibré, c'est pas sorcier
9. La pyramide alimentaire
10. Le frigo équilibré
11. Le marketing, ados, on vous manipule
12. La chasse aux sucres cachés
13. Sucres et graisses cachés
14. Conseils : diététique
15. Questions vrai – faux
16. Les bienfaits du sport
17. Poids normal si ...
18. Les quatre types de jeunes sportifs
19. La folie des distributeurs (actualité)
20. L'avis de l'économie
21. Enquête. Le dîner des ados en dehors de Pie X
22. Changement du réfectoire
23. Collaboration de l'association de parents
24. Photos pyramide en bois – équilibrée/non
25. Concours : Quiz
26. Photos réfectoire : avant - après

Collège Saint Joseph de Chimay

par

D. Moncomble

Ouverture au C.E.S.Saint Joseph de Chimay d'une éco-boutique tenue et gérée par les élèves de 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} professionnelles encadrées par des adultes (16 professeurs et un éducateur).

Eco-boutique ? C'est un lieu de vente de produits respectueux de l'environnement, de la santé et de l'éthique (potage, barres de céréales, fruits, laitage de la ferme...).

Cette éco-boutique vise plusieurs objectifs:

1° Pour les élèves porteuses du projet (38 élèves)

- v Privilégier les relations, les contacts et le bien-être entre élèves de cycles et d'options différentes ainsi qu'entre adultes et élèves dans notre école.
- v Valoriser, responsabiliser et faire grandir ces élèves éco-gestionnaires par rapport à la discrimination dont elles sont toujours victimes.
- v Apprendre à travailler en interdisciplinarité.
- v Apprendre la gestion de projet citoyen tel que les élèves devront l'assumer dans un avenir proche...

2° Pour l'école en général (+ ou - 1050 élèves dont les premières citées font bien évidemment partie!).

- v Eduquer à la santé en proposant la vente de produits sains et naturels.
- v Faire adopter de bonnes pratiques et habitudes de consommation (responsabiliser).
- v Répondre à une demande des élèves des autres classes de pouvoir disposer de produits sains.
- v Sensibiliser les élèves aux composantes environnementales: sociale (ex: santé), politique (ex: favoriser le commerce équitable et régional), écologique (ex: l'éco-consommation impliquant des prix de vente avantageux), culturelle (ex: nouveaux savoirs, changements des comportements).

Un film présentant l'éco-boutique sera présenté le 17 mai

Projet « Alimentation – Santé »

Ecole Technique Provinciale d’Agriculture de Saint Quentin à Ciney

J. WARNIER
Directeur

Avec l’aide des services de la Province de Namur : le service de Promotion de la Santé à l’Ecole, l’Institut Provincial d’Hygiène Sociale et l’unité diététique du Centre de Santé de Namur, notre école provinciale d’agriculture à Ciney a décidé d’entreprendre une démarche à l’école d’autant qu’elle comporte un internat de 240 élèves.

Afin de réussir le projet, nous avons souhaité intégrer un maximum de composantes relatives à l’alimentation et procéder par phases successives.

Actuellement, nous réalisons une analyse de la situation qui consiste à :

- identifier les attitudes et les tendances comportementales des élèves (via une petite enquête réalisée par un groupe pilote d’élèves)
- identifier le contenu alimentaire servi quotidiennement au sein de l’école de Saint-Quentin (analyse sur le terrain des menus et prise de contact des diététiciens avec le personnel de cuisine) ;
- inventorier auprès des professeurs les contenus des cours qui ont un lien avec l’alimentation (en identifier les approches en terme de SAVOIR, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE).

Ces différents éléments de l’analyse de situation permettront ainsi à l’équipe éducative d’en dégager des besoins ou des perspectives d’améliorations potentielles qui se traduiront dans une finalité globale déclinée en objectifs opérationnels

Ceux-ci pourront se traduire en terme :

- d’objectifs éducatifs ;
- d’objectifs psycho-sociaux ;
- d’objectifs environnementaux ;
- d’objectifs organisationnels ;
- d’objectifs sanitaires ;
- d’objectifs de qualité.

Deux ou trois critères seront reliés à chaque objectif afin de pouvoir en interpréter le degré d’atteinte en cours de projet et à la fin du projet.

Pour réaliser cette analyse de situation, quelques grilles-repères sont proposées à l’équipe éducative (cfr documents en annexe).

Lorsque ces différents inventaires seront réalisés, nous définirons les **axes de travail sous-jacents** reliés aux objectifs définis. La réflexion se poursuivra ensuite autour des **ressources humaines** (équipe de projet, intervenants), **des ressources didactiques et matérielles** nécessaires pour **planifier** les actions futures.

Le projet sera fractionné en différentes étapes :

- 1^{ière} année : améliorations apportées au restaurant et aux menus
sensibilisation du personnel de cuisine, des élèves du 1^{er} degré,...
- 2^{ième} année :
- 3^{ième} année /

Le projet devra être visible, cohérent, évolutif et contaminant. IL sera appuyé par :

- des ressources didactiques et documentaires,
- des expériences concrètes pour les élèves,
- une information auprès du personnel, des parents et de son association,
- le projet d'établissement

Public ciblé pour analyse de situation	Contenu
Cantine et personnel de cuisine	Travail analyse qui sera réalisé par les diététiciens de l'IPHS
Enseignants – titulaires du cours A. B. C. D. etc.	Matière en lien avec l'alimentation (objectifs poursuivis en terme de savoir, savoir-faire et savoir-être)
Elèves	Résultats enquête réalisée auprès des élèves – interpellation groupe pilote pour poursuivre dynamique
Educateurs	Identification de leurs représentations de l'alimentation, au sein de l'école, de leurs constats par rapport aux élèves, de leurs commentaires par rapport à d'éventuelles améliorations et l'implication dans équipe de projet.
Equipe de direction	Constats – motivation à vouloir développer un projet ALI. Identification facteurs favorables et contraintes
Economat	Aspects budgétaires et logistiques passés en revue avec identification des « possibles » en terme d'amélioration.
Conseil de participation	Prise en compte de leurs représentations et suggestions éventuelles.
Equipe globale enseignants	Idem conseil de participation – identification enseignants référents pour constituer équipe de projet.
Si nécessaire, interpellation du pouvoir organisateur	Présentation état des lieux général et perspectives via le projet
Equipe PSE	Photographie de départ santé physique des jeunes (poids – taille – BMI – cpts alimentaires, pratique exercices physiques) tout en étant incluant ces données dans une approche plus globale de santé

Grille repères pour dresser état des lieux de départ.

BUFFET DE PRODUITS FERMIERS WALLONS

LISTE DES PRODUCTEURS

PAINS	<i>Ferme Fourmanoy</i>	<i>Ferme Fourmanoy</i> rue Albert Quivy 12 7950 TONGRE-St-Martin (Chièvres)	068/65 90 51
CUISSES DE POULET	<i>Monsieur Lacane</i>	<i>La Ferme du Pont</i> rue Dieu-le-Garde 6A 4280 HANNUT (Villers-le-Peuplier)	019/51 40 09 0496/53 18 03
PÂTÉ DE LAPIN	<i>Monsieur Liégeois</i>	rue Warimont 166 4654 CHARNEUX	087/67 92 53
RÔTI DE BŒUF JAMBON	<i>Monsieur Fripiat</i>	<i>Le Limousin de la Neuve Cense</i> Boucherie - Charcuterie artisanale 33b avenue Albert 1er 6280 GERPINNES	071/50 53 47 0475/93 19 73
SALADES – CRUDITÉS	<i>Monsieur Duchène</i>	<i>Ferme de Vévry Wéron</i> Production biologique de fruits et légumes rue Vévi Wéron 15 5100 WEPION	081/61 41 59
POMMES DE TERRE	<i>Monsieur Bavay</i>	<i>Jean-François BAVAY</i> Producteur - Préparateur rue de s Masnuy 334 7050 MASNUY-St-PIERRE	0476/43 94 45
FROMAGES - MAQUÉE NATURE/ AUX HERBES	<i>Ferme Gotteaux</i>	<i>Ferme du Mouligneau</i> rue Mouligneau 272 6464 FORGES	060/21 13 89
BRIE BELGE TYPE ST-PAULIN	<i>Ferme du Marais</i>	<i>Jacques & Jean-Pierre DE VRIESE</i> rue de Fontaine l'Evêque 2 6044 ROUX	071/45 08 50
PÂTE 1/2 DURE BEURRE	<i>Madame Raucq</i>	rue d'Herchies 4 7870 LENS	065/22 97 79
TARTE À LA RHUBARBE	<i>Monsieur Ph. Fontaine (Fruits)</i>	rue P. Fontaine 64 7861 PAPIGINES	0475/67 28 20

Pour la pause de la matinée...

RIZ AU LAIT & YAOURTS	<i>Ferme Gotteaux</i>
LAIT	<i>Madame Raucq</i>
JUS DE FRUIT	<i>Monsieur Ph. Fontaine</i>
FRAISES	<i>Ferme Vevry Wéron</i>