

## Actualité

### Le point sur l'alimentation des populations Ultramarines

La spécificité de la situation alimentaire en Outre-mer est étroitement liée aux particularités culturelles, géographiques et économiques.

**Les différences culturelles, en matière d'alimentation** et donc de statut nutritionnel, s'expliquent notamment par les particularités géographiques et climatiques des départements d'outre-mer, qui influent sur les productions agricoles locales.

L'alimentation dans les Ultramarins se caractérise d'abord par une certaine homogénéité des produits consommés, du fait du caractère insulaire de la plupart de ces territoires, et de la disponibilité alimentaire réduite de certaines denrées.

En premier lieu la consommation de poisson est deux fois plus élevée dans les DOM qu'en France métropolitaine. L'éloignement génère notamment des coûts d'importation élevés pour les autres produits d'origine animale, laitiers et carnés, déjà traditionnellement peu présents dans l'alimentation. Les féculents et céréales, dont le riz, sont très présents dans l'alimentation de base.

Ces régions traversent une **transition nutritionnelle** qui se manifeste par une «occidentalisation» des pratiques alimentaires dans les jeunes générations. Passant rapidement d'une alimentation centrée sur les féculents, peu riche en protéines d'origine animale mais riche en produits de la mer, à une alimentation plus riche en aliments pourvoyeurs de lipides et glucides simples, les ultramarins ont été confrontés à une expansion rapide de l'obésité, en particulier chez les femmes.

**D'un point de vue économique**, le niveau de vie dans les départements d'outre-mer demeure globalement inférieur à celui de la métropole. Le niveau du chômage, qui se situe à près de trois fois la moyenne nationale, reste très élevé, à 36 % de la population active. Or il existe une relation inversement proportionnelle entre niveau de revenus du foyer et prévalence de l'obésité. Les populations les plus défavorisées étant également les plus touchées par l'obésité.

Ces spécificités des populations Ultramarines expliquent en grande partie pourquoi, si en métropole, près de 15 % de la population adulte est obèse, **cette prévalence est bien plus élevée dans les départements d'outre-mer (DOM), en particulierité chez les femmes.**

Prévalence du Surpoids et de l'obésité dans les DOM <sup>(1)</sup>

	Métropole	Guadeloupe	La Réunion	Martinique	Mayotte
<b>Surpoids</b>	Adultes : 32,3% (dont 26,3% chez les femmes et 38,8% chez les hommes) <b>Chez les enfants de 5 à 6 ans : 12,1%</b>	<b>Hommes : 37%, Femmes : 34% en 2007</b> Enfants : 25% <b>Chez les 16-29 ans : 27%</b> <b>A partir de 40 ans : 50%</b>	<b>Hommes : 40%, Femmes : 33%</b> <b>Enfants scolarisés en 3ème : 15,3%</b> <b>Enfants scolarisés en CM2 : 17,5%</b>	Adultes : 33,1% <b>Enfants de 5 à 14 ans : 15,9%</b>	<b>Hommes : 25% Femmes : 26%</b> <b>Enfants de 2 à 4 ans : 4%</b> <b>Enfants de 5 à 14 ans : 7%</b>
<b>Obésité</b>	Adultes : 15% (dont 15,7% chez les femmes et 14,3% chez les hommes) <b>Chez les enfants de 5 à 6 ans : 3,1%</b>	<b>Hommes : 14% Femmes : 31%</b> Enfants : 7%	Adultes : 15% (14% chez les 30-39 ans, 20% chez les 40-49 ans, 27% chez les 50-59 ans) <b>Enfants scolarisés en 3ème : 5,4%</b> <b>Enfants scolarisés en CM2 : 8,7%</b>	Adultes : 20,1% (dont 25,7% des femmes) <b>Enfants de 5 à 14 ans : 7,9%</b>	<b>Hommes : 8% Femmes : 32%</b> <b>Enfants de 2 à 4 ans : 0,4%</b> <b>Enfants de 5 à 14 ans : 1,4%</b>

La prévention, le dépistage et la prise en charge de l'obésité ainsi que des pathologies associées telles que le diabète, l'hypertension artérielle (HTA) ou les maladies cardiovasculaires (dont les prévalences sont également plus élevées dans les DOM en comparaison avec la Métropole) sont **une vraie priorité de santé publique pour les populations Ultramarines.**

Mayotte, l'un des territoires d'outre-mer le plus pauvre, connaît par ailleurs une situation de malnutrition très importante (8% des enfants de moins de 1 an et 7% des enfants de 1 à 4 ans sont en état de maigreur modérée à sévère / 2% des enfants de moins de 1 an et 13% des enfants de 1 à 4 ans sont en situation d'insuffisance pondérale modérée à sévère). Ce département connaît ainsi la coexistence de situations contrastées, parfois au sein d'un même foyer: dénutrition chez les enfants et obésité chez les adultes (particulièrement chez les femmes).

Ces disparités entre les Dom et la métropole ont nécessité la mise en place **d'un plan d'action adapté des pouvoirs publics, tenant compte de la diversité et de la particularité de chaque territoire d'outre-**

**mer.** C'est l'objet de la déclinaison du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du Plan Obésité aux départements d'Outre-mer.

#### Etudes sur le surpoids et l'obésité dans les départements d'Outre-mer :

- Guadeloupe : L'obésité dans une population d'enfants et adolescents en Guadeloupe, 2001-2002 ; étude Calbas, 2005 ; étude Constant, 2007
- Martinique : Enquête Escal, 2003-2004 ; Enquête périnatale 2003
- La Réunion : Etat de santé de la population à la Réunion, ORS 2008 ; La santé des enfants scolarisés en CM2 en 2004-2005 à la Réunion ; Infos Réunion Etudes et statistiques de la DRASS janvier 2009
- Mayotte : Etude Nutrimay, 2006
- Guyanne : aucune donnée disponible

#### Sources :

- <sup>(1)</sup> Déclinaison du PNNS-PO pour les DOM : [http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS\\_PO\\_DOM.pdf](http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_PO_DOM.pdf)
- Expertise collective de l'INRA sur les comportements alimentaires : <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/esco-inra-comportements-synthese.pdf>

## Mieux comprendre

### Une nouvelle loi sur la qualité de l'offre alimentaire outre-mer

C'est l'actuel ministre des Outre-mer, Victorin Lurel, qui avait proposé en 2011 un texte de loi visant à interdire les différences de teneurs en sucres existant entre certains produits commercialisés outre-mer et dans l'hexagone.

Pour certains produits vendus outre-mer, on constatait en effet des teneurs en sucres supérieures de 10 à 45% à celles des produits équivalents de l'hexagone. Selon les cas, l'explication avancée était soit sensorielle (goût pour

le sucré plus marqué en outre-mer) soit plus technique (produits laitiers frais fabriqués outre-mer avec de la poudre de lait, plus riche en lactose, ou jus de fruits locaux plus riches en sucres).

Le parlement a adopté fin mai 2013 une loi qui va dans le sens de la proposition initiale, tout en élargissant le texte à d'autres aspects de la consommation des produits alimentaires en outre-mer. Ainsi, aucune denrée alimentaire commercialisée outre-mer ne pourra avoir une teneur en sucres ajoutés supérieure à la teneur la

plus élevée constatée dans la même catégorie d'aliments distribués dans l'hexagone. Conscients de cette inégalité, les industriels ont initié plusieurs démarches ces dernières années pour aligner progressivement les teneurs en sucres avec celles des produits vendus en métropole (démarches volontaires de reformulation ou signature de chartes d'engagements nutritionnels avec le Ministère de la santé). Aujourd'hui ces différences si elles existent encore sont très minimes et tendent à disparaître.

La loi impose également des dates limites de consommation identiques pour les aliments destinés au marché hexagonal ou ultramarin. Enfin, le texte de loi vise à favoriser l'approvisionnement de la restauration collective dans les départements d'Outre-Mer selon des

circuits courts et en privilégiant les produits agricoles locaux dans les départements d'outre mer.

Cette loi s'appliquera à partir de décembre 2013 en Guyane, Guadeloupe, Martinique, Réunion, Mayotte, St-

Barthélémy, St-Martin et St-Pierre-et-Miquelon.

Référence : Loi n° 2013-453 du 3 juin 2013 visant à garantir la qualité de l'offre alimentaire en outre-mer.

## Quoi de neuf

### Mise en ligne du rapport PNNS/PNA sur le sel

La DGAL a publié en avril 2013 le rapport du groupe de travail sur le sel qui s'est réuni de décembre 2010 à juillet 2012. Ce groupe avait pour objectif de réunir l'ensemble des acteurs afin de favoriser les discussions sur les possibilités d'amélioration de l'offre alimentaire en matière de sodium/sel.

#### Principales recommandations :

- Incitation des secteurs alimentaires utilisateurs de sel à poursuivre les efforts de réduction, en favorisant la poursuite de partenariats et engagements des filières (chartes PNNS et accords collectifs PNA).
- Importance d'une vigilance concernant l'utilisation des substituts.
- Besoin de sensibiliser les forts consommateurs de sel par une campagne ciblée.
- Promouvoir les sels iodés et fluorés comme recommandé dans le PNNS 3.

Rapport en 4 parties :

<http://agriculture.gouv.fr/Ameliorer%20produits%20transformes>

### Le petit-déjeuner en perte de vitesse :

De nombreux travaux scientifiques ont montré l'importance d'une prise énergétique conséquente sur les capacités intellectuelles en début de journée. Quelle place prend le petit-déjeuner dans l'alimentation des Français aujourd'hui ? C'est pour répondre à cette question que le Credoc, a publié en avril 2013 une étude spécifique sur le petit déjeuner basée sur les chiffres CCAF. Les résultats montrent qu'après une progression entre 1999 et 2003, le petit-déjeuner est en perte de vitesse, sauf le week-end. Constat important chez les adolescents, la part des 13-19 ans prenant sept petits-déjeuners par semaine a chuté fortement, de 79 % à 59 %. Chez les enfants et les adultes une baisse est également constatée même si elle est moins forte.

<http://www.credoc.fr/4p/259.pdf>

### Entreprise et Nutrition : améliorer la santé des salariés

Agir au sein de l'entreprise sur l'alimentation et l'activité physique est un moyen fort de contribuer au bien-être au travail et de donner une cohérence globale aux messages de nutrition au sein de la société.

Les chartes d'engagement des entreprises actives du PNNS offrent l'opportunité aux entreprises (publiques et privées) ou établissements de valoriser leurs actions dans le domaine de la nutrition en faveur du personnel employé allant dans le sens des objectifs du PNNS.

<http://www.sante.gouv.fr/les-etablissements-actifs-du-pnns.html>

### Autosaisie de l'ANSES sur les « laits végétaux » chez le jeune enfant

Suite à plusieurs signalements de cas graves chez des enfants de moins d'un an, nourris avec des « laits végétaux » (soja, riz, amande, châtaigne, quinoa, etc.) ou des laits d'origine animale (chèvre, ânesse, jument, etc.), l'Anses rappelle qu'en l'absence d'allaitement ou en complément de celui-ci, seules les préparations pour nourrissons ou les préparations de suite, autorisées par la réglementation, peuvent couvrir les besoins nutritionnels de l'enfant.

<http://www.anses.fr/fr/content/quels-laits-pour-1%E2%80%9999alimentation-des-moinsd%E2%80%999un>

### Le ministre des affaires sociales et de la santé crée une page dédiée à l'aide alimentaire.

Sur cette page vous pourrez notamment retrouver ou trouver :

- ✓ La liste des 12 associations caritatives habilitées pour l'aide alimentaire (contre 4 jusqu'à présent)
- ✓ La présentation du Programme Alimentation

et Insertion (PAI) et de ses outils : calendriers, affiches, vidéo du chef Gérard Cagna...

- ✓ Les résultats de l'étude ABENA 2 « Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire : résultats de l'étude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005 »

<http://www.social-sante.gouv.fr/espaces,770/handicapexclusion,775/dossiers,806/aide-alimentaire,2375/>

D'autres informations sont disponibles sur la page internet dédiée du site du Ministère de l'Agriculture : <http://alimentation.gouv.fr/l-aide-alimentaire>

### Signature du contrat de la filière alimentaire

Le Contrat de la filière alimentaire, signé le 19 juin 2013 entre l'Etat et les acteurs de la filière, liste un ensemble d'actions prioritaires.

Dans le volet n°5 intitulé « **Améliorer la qualité des produits alimentaires** » l'Etat s'engage à :

1. Pérenniser sur 3 ans le financement de la section nutritionnelle de l'observatoire de l'alimentation (OQALI)
2. Proposer un projet européen fédérateur intégrant l'OQALI, avec mise en commun des données nutritionnelles
3. Lancer une campagne d'information sur l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire en 2014 et sur les engagements pris par les secteurs de la filière
4. Revoir les modalités de valorisation des efforts consentis par les entreprises au niveau individuel (chartes PNNS) et collectif (accords du PNA)

En contrepartie **la filière s'est notamment engagée à souscrire à des engagements collectifs pour l'amélioration de la qualité des produits** pour de nombreux secteurs alimentaires en 2013

<http://agriculture.gouv.fr/Un-Contrat-de-filiere-tripartite>

## Initiatives des industries alimentaires

### Deux entreprises licenciées de marque Danone, signent une charte d'engagements PNNS pour la Guadeloupe et la Martinique

Les Sociétés Antillaise (SAPY) et Guadeloupéenne (SGPY) de Production de Yaourts, licenciées de marque Danone, s'engagent notamment à :

- Réduire le teneur moyenne en sucres ajoutés de 20% dans l'ensemble des produits à marque Danone fabriqués en Guadeloupe et en Martinique d'ici fin 2015.
- Respecter un taux de sucres (totaux) maximum aligné avec celui des produits équivalents en métropole, pour la création de toute nouvelle

référence de produit commercialisée sous la marque Danone en Guadeloupe et en Martinique.

Toutes les chartes sont disponibles sur le site du Ministère de la Santé : <http://www.sante.gouv.fr/les-chartes-d-engagements-de-progres-nutritionnels.html>

### Sept familles de produits annoncent leur intention de signer le pacte « qualité ingrédient ».

Guillaume Garot, Ministre délégué à l'Agroalimentaire, a réuni le 25 juin 2013 les acteurs de la filière alimentaire pour faire un point d'étape sur le travail qu'il a engagé le 17 décembre dernier, en lien avec les Ministres Stéphane Le Foll, Marisol Touraine, et

Benoît Hamon, afin d'améliorer l'offre alimentaire.

A cette occasion, sept secteurs alimentaires se sont engagés à optimiser encore davantage la qualité nutritionnelle en signant le pacte « qualité ingrédient » avant la fin de l'année 2013 : **secteurs des biscuits fourrés, des céréales petit déjeuner pour enfants, des boissons rafraîchissantes sans alcool, des compotes, des plats préparés, de la charcuterie industrielle et artisanale, et du pain artisanal.**

Guillaume Garot s'est félicité de la très forte mobilisation de tous les acteurs de la filière qui s'engagent dans des objectifs chiffrés et un calendrier précis.

<http://agriculture.gouv.fr/Un-pacte-qualite-ingredient-fin>

### Association Nationale des Industries Alimentaires

21, rue Leblanc • 75015 Paris • Tél. : +33 (0)1 53 83 86 00 • Fax : +33 (0)1 53 83 92 37  
[www.ania.net](http://www.ania.net)

Prochain numéro : Octobre 2013

Pour recevoir cette lettre, contactez Séverine FAURE : [sfaure@ania.net](mailto:sfaure@ania.net)