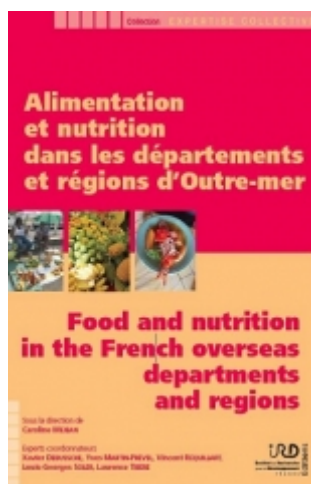


Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer, Caroline Méjean (dir.)

13 avril 2020



Cet ouvrage, publié en mars 2020, est le résultat d'une expertise collective conduite par un collège pluridisciplinaire d'experts. En s'appuyant sur une synthèse des connaissances disponibles, ils formulent des recommandations relatives à l'action publique, ainsi qu'en matière d'études et de recherches. Sociétés à dominante agricole il y a encore cinquante ans, les Départements et régions d'Outre-mer (DROM) ont été profondément transformés par la tertiarisation de l'économie et la consommation de masse. À partir des années 1980, ces changements ont produit des évolutions des pratiques alimentaires (« transition nutritionnelle »), avec le passage de sous-nutritions prédominantes à une prépondérance des risques liés au surpoids.

Trois grandes caractéristiques des régimes alimentaires ultra-marins ressortent de l'étude. D'abord, dans l'ensemble des territoires, la consommation de féculents et d'aliments végétaux recule au profit des protéines animales, des lipides et des glucides rapides, contribuant à la surreprésentation de maladies chroniques (ex. : diabète) par rapport à la situation métropolitaine. En deuxième lieu, les DROM se distinguent par un recours plus important à l'autoconsommation, en particulier pour les ménages les plus modestes. Enfin, si le « bien manger » reste largement associé à la satiété, les populations les plus aisées montrent un intérêt grandissant pour les aliments locaux et pour les produits issus de l'agriculture biologique, considérés comme meilleurs pour la santé.

Ces grandes tendances sont notamment façonnées par l'offre alimentaire (voir à ce sujet un [précédent billet](#) sur ce blog). La faible couverture des besoins par la production locale participe d'un modèle économique orienté vers l'importation. Dans certains cas, des études ont constaté une teneur en sucre de produits importés significativement supérieure à celle observée dans l'hexagone.

Bilan des disponibilités énergétiques et structure nutritionnelle des importations alimentaires des DROM en 2015

Océan	Guadeloupe	Guyane	Martinique	Mayotte	La Réunion
Calories importées (kcal/hab/j)	2 270	1 939	2 684	2 267	2 504
% des apports caloriques					
Lipides	41,7	39,9	39,3	23,5	33,9
Glucides	42,9	42,0	46,6	62,8	52,6
Protéines	15,5	18,1	14,1	13,7	13,5

Source : IRD

Pour accélérer l'adoption de régimes alimentaires plus équilibrés, les experts développent longuement diverses recommandations. Par exemple, ils préconisent un soutien public des producteurs agricoles locaux en contrepartie d'engagements sur les qualités nutritionnelles des produits, ainsi que le développement des restaurations scolaire et professionnelle, et leur approvisionnement en circuits courts.

Nathalie Kakpo, Centre d'études et de prospective

Lien : [IRD](#)