

## Diabète : protégeons notre futur



# “L'alimentation à Mayotte d'hier à aujourd'hui : *Quels leviers pour la santé ?*”

**Eclairages historique et sociologique pour des actions de prévention adaptées**



08 novembre 2013

# **L'alimentation à Mayotte :**

## **usages sociaux, comportementaux et représentations ?**

**Quelques axes de réflexion et d'action  
autour des problématiques alimentaires majeures**

**GUYOT D. sociologue  
RASTAMI J. directrice réseau**

08 novembre 2013



# **Le cadre mental des pratiques alimentaires**

## **Questions de mots et de pratiques**

**La notion de repas**  
**La notion de bien manger**  
**Le contenu scientifique des prises alimentaires**

08 novembre 2013



# Quel modèle alimentaire à Mayotte ?

**Approche du modèle à partir de trois questions simples :**

**Avez-vous mangé :**  
**À quelle heure ?**  
**Avec qui ?**  
**Quoi ?**

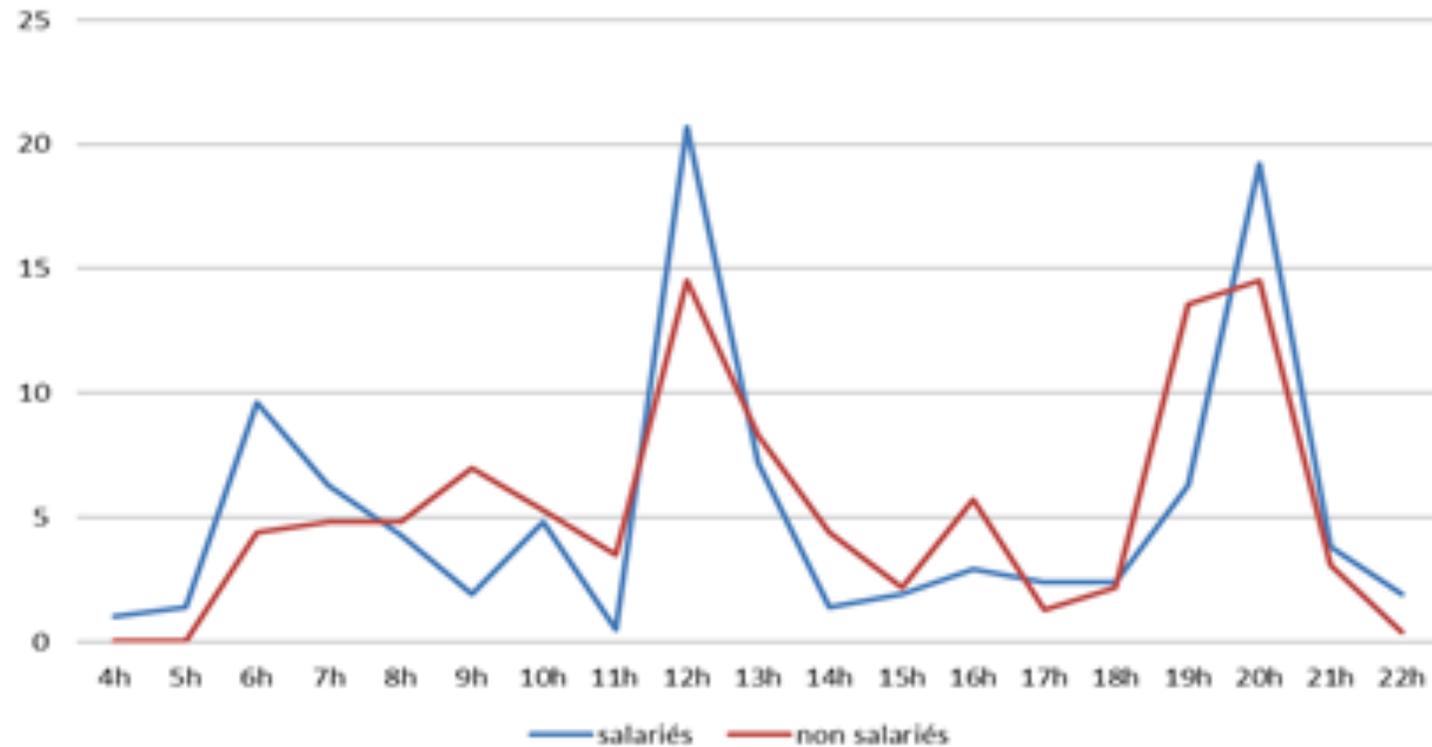
08 novembre 2013



# La trajectoire alimentaire quotidienne:

## Prise alimentaire à quelle heure ?

Chronogramme des prises alimentaires : adultes salariés et non salariés



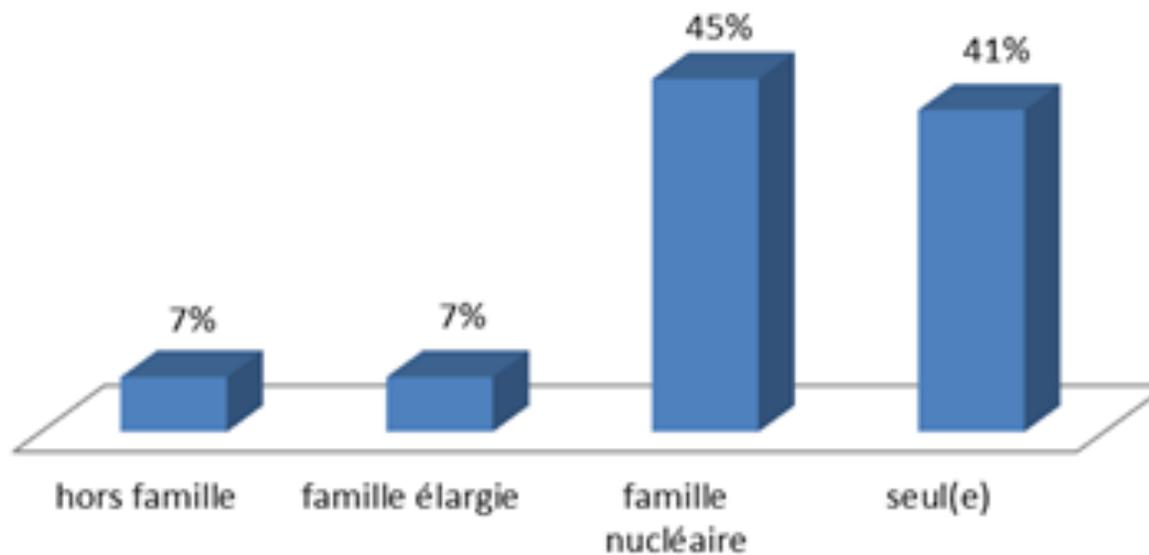
08 novembre 2013



# Le contexte social des prises alimentaires

## Prise alimentaire avec qui ?

Le contexte social des prises alimentaires : population totale



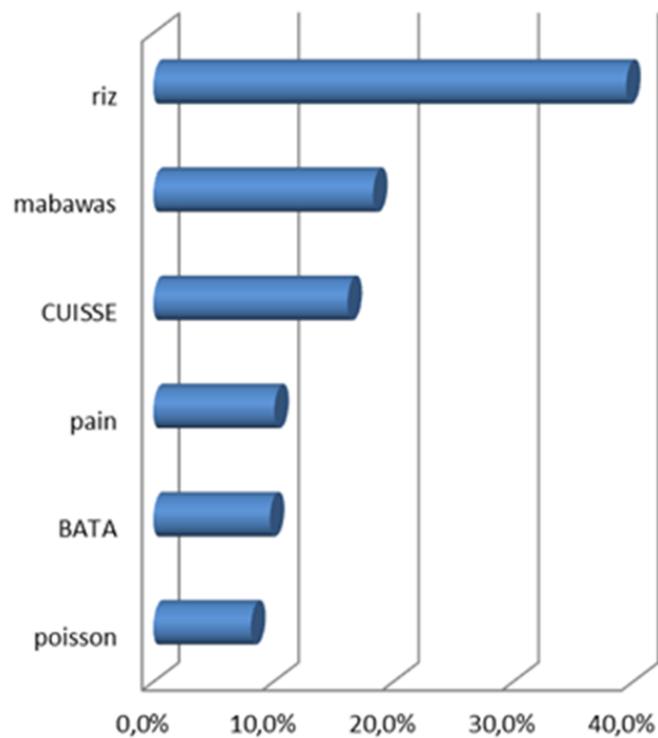
08 novembre 2013



# Le contenu des prises alimentaires

## Prise alimentaire quoi ?

Prises alimentaires : les éléments les plus fréquents



08 novembre 2013



# Profils alimentaires / profils sociaux

## 3 grands profils à Mayotte

**Type 1- profil « humanitaire »** contraint par des ressources faibles

**Type 2- profil « intermédiaire »** où règne un hédonisme alimentaire de faible contrôle social

**Type 3- profil « aisé »** qui tend vers le modèle français



08 novembre 2013

# Type 1 : profil « humanitaire » contraint par des ressources faibles

## Le dispositif alimentaire des ménages du type 1

Dispositif « éclaté » d'un foyer modeste d'immigrés

Un congélateur dans l'habitat



un banga cuisine sommaire



Couple sans profession, H 27 ans, F 30 ans, 5 enfants, foncier vivrier



Poisson  
Lait de zébu  
Mataba  
Manioc  
Piment

Couple monsieur maçon occasionnel, H 34 ans, F 39 ans, sans foncier vivrier



Cuisses  
Mabawa  
Tomate pelée conserve  
Poisson cuisiné  
Concentré tomate

08 novembre 2013



# Type 2 : profil « intermédiaire » hédonisme alimentaire de faible contrôle social

## Le dispositif alimentaire des ménages du type 2

Dispositif semi-centralisé d'un foyer avec un seul revenu salarial

Cuisine intérieure sans point d'eau avec l'ensemble des équipements de base



Ménage monoparental avec revenus moyens, F 36 ans, 2 enfants, foncier vivrier



Mabawa, cuisses, poisson, poulpe, petits poissons,  
viande de bœuf, viande hachée, crevettes entières,  
merguez, steaks hachés

Manioc, tomates fraîches, piment, mangue verte râpée,  
frites

Restes romazave, restes sauce poisson, gâteaux, lait de  
zébu, mataba cuisiné



Œufs, fromage fondu, fromage  
râpé, yaourts, beurre, lait  
écrémé, crème dessert  
Tomates fraîches, brèdes,  
concombre, achards mangue  
Confiture, miel, dattes  
Ketchup, vinaigrette,  
mayonnaise  
Jus ananas, coca, jus multi  
fruits, biscuits

08 novembre 2013



# Type 3 : profil « aisé » qui tend vers le modèle français

## Le dispositif alimentaire des ménages du type 3

Dispositif centralisé d'un foyer avec deux revenus salariaux  
Cuisine intérieure avec point d'eau et des équipements très complets



Couple avec revenus élevés, H 48 ans, F 45 ans, 3 enfants, sans foncier vivrier



Cuisses, poisson  
Légumes, tomates fraîches  
Pain



Œufs, beurre, lait, sucre  
Mayonnaise, piment frais,  
achards  
Choux blanc, concombre  
Eau, jus de fruits maison, coca

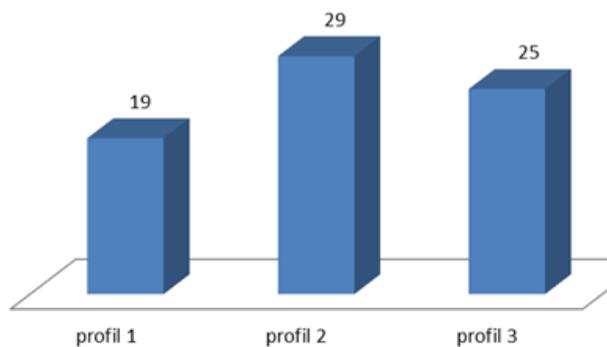
08 novembre 2013



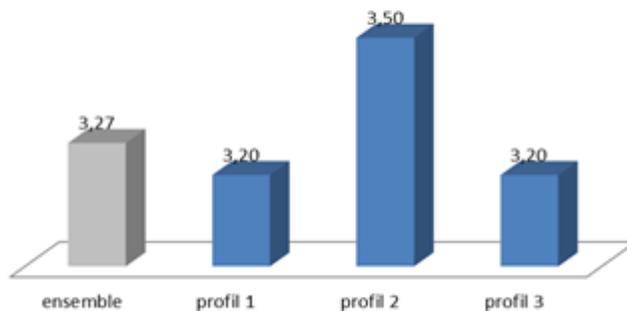
# Profils alimentaires : capital économique, capital social, postures

## Les principales différences entre les 3 types

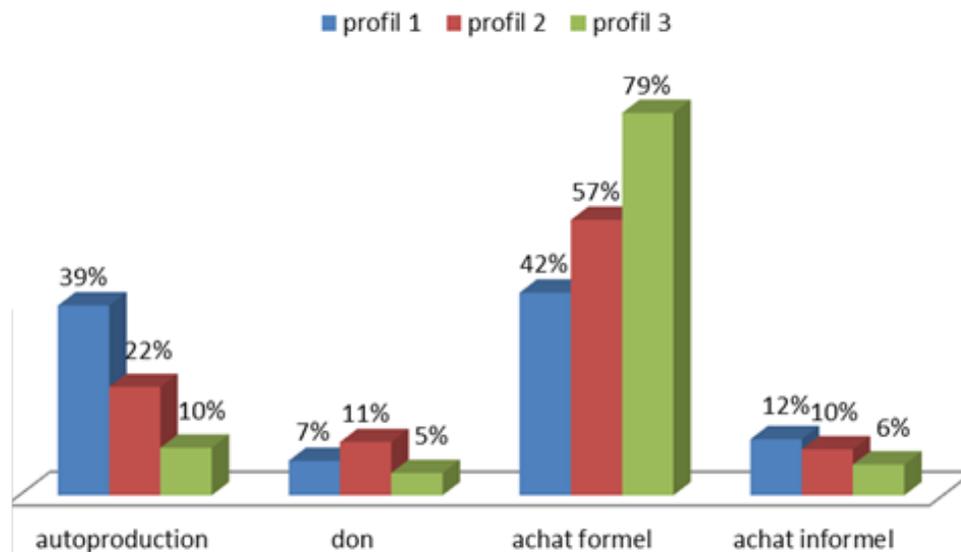
Nombre moyen de produits alimentaires en réserve au foyer selon le profil socioéconomique



nombre moyen de prises alimentaires quotidiennes selon le profil social du foyer



Origine des produits alimentaires stockés au foyer selon le profil socioéconomique



08 novembre 2013



# Ce qui a motivé la démarche (1)

Comité Départementale de l'Alimentation

Mayotte : mutation socio-économique et culturelle aux effets nutritionnels

## Des données quantitatives



- Surpoids-obésité obésité (IMC  $\geq$  25 : femmes 79%, hommes 52%) - Maydia 2008 ;
- Hypertension artérielle (1/4 adultes) - Nutrimay 2006 ;
- Diabète (11%) - Maydia 2008.

08 novembre 2013



# Ce qui a motivé la démarche (2)

## Mayotte : mutation socio-économique et culturelle aux effets nutritionnels

### Des indicateurs socio-économiques :

- Habitudes alimentaires ( $\approx$  10 ans) : sandwiches, chips, pâtes, alcoolisation, "coca-cola-nisation", « jiva-nisation » ...
- Sédentarité croissante : voiture, vie urbaine, désintérêt pour le travail en campagne...
- Evolutions sociétales susceptibles de peser sur les comportements alimentaires (grande distribution, électroménager croissant, repas hors foyer, rôles conjugaux ...)
- Population jeune (60 % < 20 ans) sensible à ces influences

# Ce qui a motivé la démarche (3)

**Programme National pour l'Alimentation (PNA)  
Comité Départemental de l'Alimentation (CDA)**

- **Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation**

## Recueillir des données qualitatives contextualisées

**Représentations, attitudes, motivations et pratiques  
à travers  
L'analyse du discours et l'observation de pratiques;**

**Quels usages sociaux et comportementaux, et quelles représentations vis-à-vis de l'alimentation ?**

- Processus qui conduit de l'approvisionnement jusqu'à la consommation
- Rôle, place et représentation de l'alimentation dans la vie sociale
- Place de la cuisine en tant qu'élément identitaire et vecteur d'organisation sociale

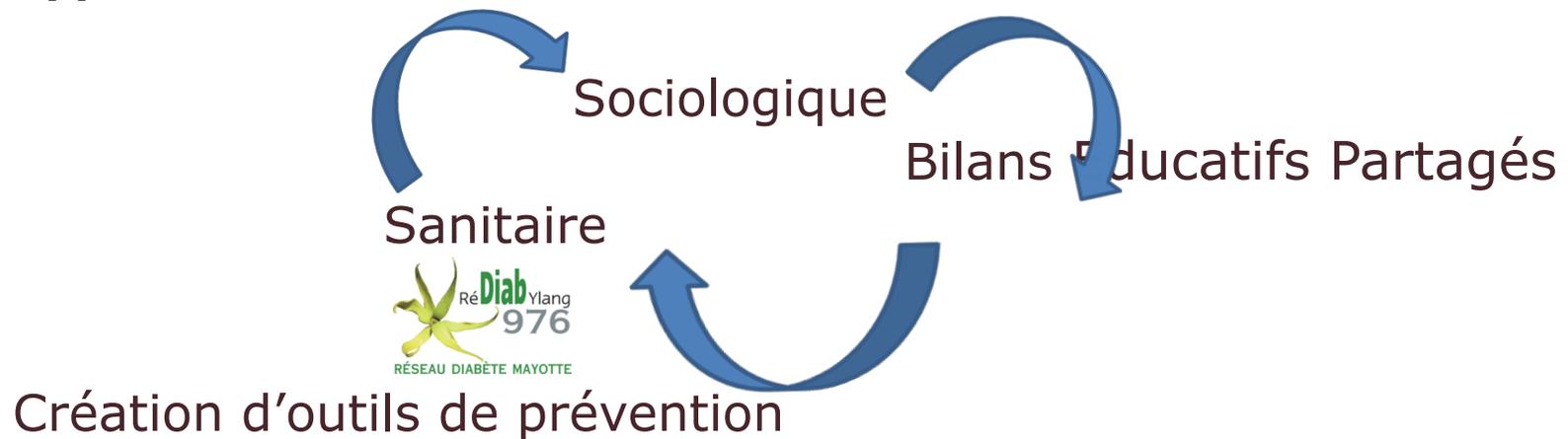
08 novembre 2013

# La méthode (1)

Questions de recherche qui s'appuient sur :

- les besoins et les réalités des acteurs,
- les données recueillies par les acteurs

**Approche croisée**



08 novembre 2013

# La méthode (2)

## Observations, entretiens, recueil de données

Sur 4 jours pleins  
22 ménages 92 individus (hommes, femmes, enfants)  
de milieux sociaux différents

- 1000 prises alimentaires renseignées selon :  
l'heure,  
le contenu,  
l'origine (achat, don, autoproduction)  
le contexte social de chaque prise.



- Le dispositif alimentaire total des ménages renseigné selon:  
Le type de cuisine  
Le mode de cuisson  
Les moyens de stockage  
Les réserves alimentaires (froid, hors froid)  
Les acteurs de la préparation



08 novembre 2013

# La méthode (3)

Méthode d'échantillonnage -

Une typologie mécanique



- Critère 1 : secteur de résidence : Urbain - Rural  
*Styles de consommation alimentaire*
- Critère 2 : position socioéconomique du foyer - Chef de ménage occupé - non occupé  
*Capacités économiques d'accès aux produits alimentaires*
- Critère 3 : âge chef de ménage : 20 à 34 ans - >35 ans  
*Habitudes alimentaires, préparation et consommation*

# La méthode (4)

## Méthode d'échantillonnage -

### Facteurs susceptibles de peser sur les comportements alimentaires

- Accès ou non à une ressource d'auto production
- Foyer intégré ou non à un ensemble résidentiel familial de proximité
- Consommation sédentaire ou restauration hors foyer
- Présence d'enfants en bas âge
- Foyer conjugal occupé (chef de ménage + conjoint) et non occupé (chef de ménage + conjoint)
- Foyer isolé au plan social

# Points forts

## Financeurs

Pluralité d'expériences

Pluridisciplinarités (sociologue, diététicienne, éducateur, infirmiers, médecin)

Réponse à un besoin

PRAANS (PRogramme Alimentation Activités Nutrition Santé)

Contribution à la rédaction du projet d'action opérationnelle de prévention au plus près des besoins du terrain



Mise à disposition des Programmes d'Actions aux partenaires institutionnels et associatifs au niveau pré opérationnel :

08 novembre 2013



# Points faibles

**Temps**



**Comité pilotage restreint**



**Difficile mobilisation tous acteurs CDA à la phase d'exploitation données**



08 novembre 2013



# Ce qui s'en dégage (1)



## Exploitation possible des données

**Pistes opérationnelles**  
**dans le cadre des politiques publiques dans le domaine**  
**de l'alimentation et de la santé**



08 novembre 2013

Une exposition  
et son livret

Des émissions télévisées  
dans les 3 langues



**Exploitation possible des données**  
**Des outils de prévention adaptés**

08 novembre 2013



# Ce qui s'en dégage (3)

## DE NOUVELLES PISTES DE RECHERCHE :

Données à explorer / contextualiser

*Exemples :*

- Les comportements alimentaires festifs (mariage, etc.)
- Les rituels alimentaires chez la femme enceinte et accouchée
- La consommation d'alcool
- Inventaire patrimonial des ressources alimentaires et des traditions culinaires
- L'image du corps et ses évolutions
- La consommation des boissons sucrées importées

08 novembre 2013

**La parole  
est  
à vous**



**Merci pour votre écoute**

08 novembre 2013