COLLOQUE INTERDISCIPLINAIRE ET INTERNATIONAL BEBE, PETITE ENFANCE EN CONTEXTES

Les fleurs de sel : engager les connaissances des enfants sur le sel et les produits salés

Alexandra Endaltseva & Anne Dupuy





Contact: <u>alexandra.endaltseva@univ-tlse2.fr</u>;

anne.dupuy@univ-tlse2.fr



Projet Sal&Mieux

- Centré sur l'apport alimentaire en sodium qui constitue un enjeu sanitaire majeur dans plusieurs pays, dont la France, avec de larges répercussions sur les plans scientifique, économique, social ou culturel.
- En France, la consommation moyenne de sel serait de 9,0 g/jour chez l'homme et de 7,0 g/jour chez la femme alors que le programme national nutrition santé (PNNS) recommande de ne pas consommer plus de 6 g/jour pour un adulte (hors sel de table).
- L'objectif du WP 1 est d'étudier les habitudes liées à la consommation de sel des Français, en priorité concernant l'utilisation du sel de table, pour la réduire ou l'optimiser en vue de la santé.

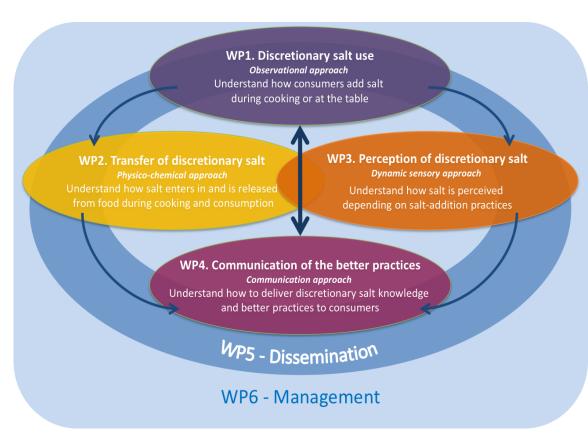


Figure 1: Sal&Mieux WPs

Les déterminants de la consommation de sodium

Les recherches réalisées:
Revue de littérature: 197
ressources dont une sélection
de 72 travaux internationaux
analysés entre janvier-octobre
2021 (Dupuy et al., 2020;
Coeurquetin et al., soumis en
2021).

Etat des lieux de la consommation de sel en France – **Analyse des données d'INCA3**. (Pinon et al., 2020)

- Le genre
- Le niveau d'étude et la situation socioprofessionnelle
- Les tranches d'âge
- L'activité physique
- La situation conjugale
- Les comportements à risque

Les déterminants de la consommation de sodium



• Réflexion sur la morale spécifique du sel:

Sous-déclarations spécifiques La manière dont certaines représentations sociales du corps, de la maladie et de la santé sont partagées par les personnes de niveaux socioéconomiques semblables.

- La multiplicité du sel
- Croyances, attitudes et connaissances
 Ambiguité, difficulté à mesurer, habitudes, gestes
 Les cultures somatiques ne sont pas suffisamment prises en considération dans les enquêtes.
- Le sel visible vs caché
 Sel raffiné ; exhausteur de goût
- 'Evaluation': bon et mauvais sel

Au dela du 'public ciblé' : la place du sel dans la socialisation alimentaire des enfants

Comment arriver aux variables et questions centrées sur les enfants?

Comment engager les connaissances des enfants?

Adultes

- Sexe*
- Tranche d'âge (NS, sauf pour condiments, épices, sauces*)
- Catégorie socio-professionnelle (NS, sauf pour présence sel à table*)
- Situation professionnelle*
- Revenu du foyer (NS)
- Niveau d'étude (NS)
- Tabac* = résultat non conforme à la littérature (// "jamais fumé")
- IMC (NS)

Enfants

- Sexe*
- Tranche d'âge*
- CSP personne référente (NS)
- Situation professionnelle personne référente (NS)
- Revenu du foyer (NS)
- Niveau d'étude personne référente (NS)

*significatives

- 1. Approche épidémiologique: données déclarées par les parents;
- 2. Avant l'entrée dans l'adolescence, la consommation de sel chez les enfants est régulée par les adultes et celle-ci provient essentiellement du sel contenu dans les aliments ou du sel ajouté au moment de la cuisine par quelqu'un d'autre qu'eux.
- 3. Les adolescents de sexe masculin semblent être des profils à cibler
- 4. Les enfants ne seraient pas de bons évaluateurs? « La capacité de reconnaître quand la nourriture goûtée est trop nature (too plain) ou trop salée » ce qui nécessite en suivant une « dextérité suffisante pour pouvoir se servir une petite quantité de sel », et enfin le fait que l'enfant ait connaissance « qu'un excès de sel est mauvais pour [lui/elle] » (Hoeft et al. 2007).

Objectifs

Au niveau épistémologique

- Reformuler les pistes de réflexion sur le sel et les produits salés en essayant d'adopter un regard infanto-centré
- Arriver aux nouvelles variables et catégories à partir de l'engagement avec les connaissances, imaginaires et routines observés et retenus par les enfants

Au niveau méthodologique

- Aspect institutionnel: Respecter le protocole éthique du CER et RGPD
- Aspect pratique: Requestionner l'engagement des chercheurs avec les enfants.

=> Interroger les mises à l'épreuve des enfants par les collaborations épistémiques, les postures adulto-centriques... i) pour ne pas rejouer les inégalités et ii) pour "aviver le potentiel émancipatoire dont la recherche peut être porteuse à leur égard" (Cf. Garnier, 2021)

Methodologie de départ

At home (task 1.4.)

Ethnography *in situ*. N=25 households

Recruitment for OVALIE*

* Dir: Poulain J.-P.

Semi-structured interviews. N=25 households

Ovalie – Restaurant expérimental ISTHIA, CERTOP CNRS UMR 5044, UT2J

OVALIE (task1.5.)

Experimental observations *in vivo*. N=10 persons

Focus groups : video elicitation. N=10 persons

WP 2, 3

Source photos : Anne Dupuy

WP4

Frictions génératives

- Le contexte de COVID-19 (confinements et couvre-feu) a rendu encore plus difficile l'accès aux foyers, notamment parmi les classes populaires, précaires et les travailleurs en première ligne (Bajos et al, 2021)
- Les mangeurs vivant dans des logements sociaux peuvent se sentir moins à l'aise d'exposer leurs conditions de vie à la caméra (promiscuité, salubrité, protection de l'intimité...)
- Les parents doivent s'occuper des enfants non scolarisés plus qu'avant (les enfants deviennent des cas contacts, les écoles sont fermées, etc.)

- Échantillonnage de commodité et par méthode boule de neige, avec des participants majoritairement féminins
- Majoritairement des ménages de la classe moyenne et plutôt diplômés pour les observations au domicile
- Recrutement de participants via des associations et organismes sociaux : collaborations avec une association de documentaristes Fil Rouge (réalisation d'un film sur le bien manger avec peu de moyens dans le quartier d'Empalot) ; une association d'entraide du quartier Reynerie de Toulouse Parle avec Elles ; un centre social d'Empalot, Centre social Nord Alliances & Cultures, et Maison des Jeunes et de la Culture (MJC) d'Empalot
- Les observations hors foyers, mise en scène d'événements publics réflexifs dans les couloirs de la maison des jeunes MJC Empalot





Série d'ateliers

« Et si on connaissait bien le sel ? »

Jeudi 2 Décembre 16:30 – 18h Mardi 7 Décembre 16:30 – 18h Mardi 14 Décembre 16:30 – 18h

MJC Empalot

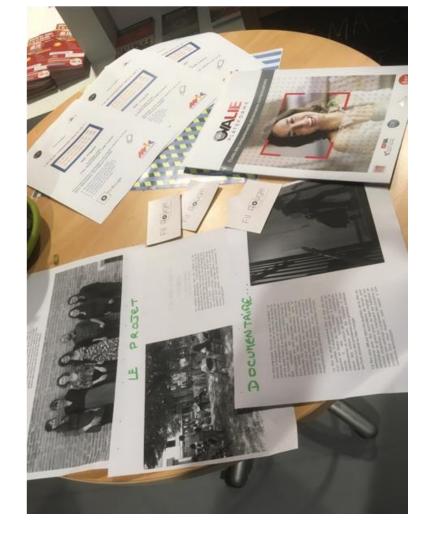
La brique rouge 9 Rue Maria Mombiola, 31400 Toulouse

Nous vous invitons à participer à une enquête collective sur le sel dans l'alimentation. On explorera ensemble

- · des gestes quotidiens de salage
- partages d'expériences de cuisine
- nourritures salées, goût pour le sel
- · les impacts du sel sur la santé
- le sel visible et invisible







Expériences à la MJC d'Empalot



Résultats méthodologiques: pour une socioanthropologie de l'alimentation *pour* et *avec* les enfants

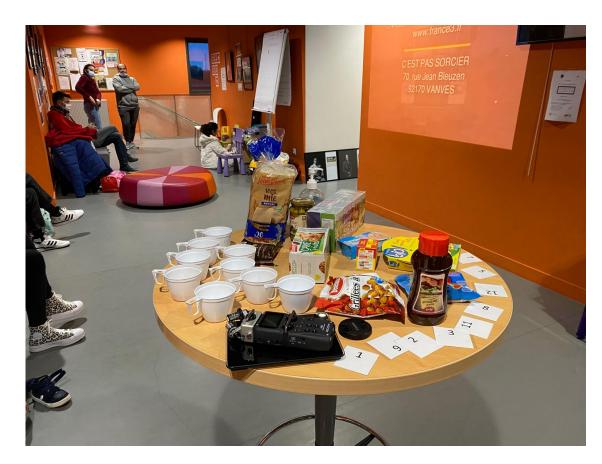
Ruptures génératives

 Faire partie de l'environnement;
 attendre jusqu'au moment où les enfants sont prêts à s'engager

Engagement spontané vs
 Explication et signature du formulaire de consentement

Interdiction de goûter, lavage des mains et frustration

Pass sanitaire





Mises à l'épreuve des enfants

Exemples de vulnérabilités et résistances enfantines dans les mises à l'épreuve langagières et corporelles

Expression coupée

Expression prise au serieux





Résultats: Etudier les pratiques de salage avec les enfants

Incarnations du sel: rendre visible le sel caché

Toucher et être touché

Rendre visible par lecture d'étiquettes





La poétique du goût et rencontres gustatives









Remerciements

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé à cette étude:

Thomas Nogales pour sa collaboration en ouvrant les portes de sa structure (*Maison des Jeunes et de la Culture d'Empalot*).

Au plan de la recherche : **Matthieu Guionnet** , **Sarah Denard** (association Fil Rouge), **Justine Carrer**

Dans les aspects administratifs et logistiques : Christelle Abraham, Myriam Istoczak

Enfin nous remercions infiniment toutes et tous les participant-e-s de cette recherche pour la richesse de leurs propositions, leurs engagements et disponibilités sans faille malgré un contexte incertain