

Halte aux sucres

Petite visite dans le magasin de denrées d'un restaurant scolaire ordinaire pouvant appartenir aussi bien à un collège qu'à un lycée : en lisant attentivement les étiquettes des produits rangés sur les clayettes on peut faire de curieuses observations. Quel est le point commun entre des produits aussi divers que les petits pois, le jambon, la moutarde, la ratatouille, le saucisson, les raviolis, le foie gras (il y a des restes de Noël...) les lasagnes, le cassoulet, la mayonnaise, le pâté-croûte et bien évidemment les sauces tomates et autres ketchups : toutes ces denrées (et il y en a tant d'autres) contiennent du sucre dans leur composition. Je parle bien entendu des sucres simples, fructoses et autres saccharoses, dont on peut se demander quelle est leur place dans les denrées énumérées ci-dessus, ajoutons que l'étiquetage ne renseigne pas sur le pourcentage de sucre entrant dans la préparation du produit.

Nous mangeons tous, en consommateurs avertis, des produits naturellement sucrés. Jusque là, pas de problèmes.

L'AFSSA dans un rapport de 2004 nous avait déjà alerté sur la consommation excessive de glucides chez les jeunes; les autorités sanitaires stigmatisaient les **sucres cachés** que l'on trouve en pourcentages croissant dans les yaourts, sodas, viennoiseries, barres chocolatées, biscuits, gâteaux etc....(pour mémoire : 1 pain au chocolat = 7 morceaux de sucre). Ici la liberté de produire commence à nuire à la santé publique.

Mais lorsque les industriels de l'agro-alimentaire non contents de surcharger en sucres les produits dont ils veulent améliorer le goût, nous "refilent en douce" du saccharose à la place du foie gras, on passe des sucres cachés aux **sucres dissimulés, dolosifs** pourrait-on dire tant ils participent de la tromperie sur la marchandise. Quelques centimes d'euros gagnés sur une terrine (le sucre coûte toujours moins cher que le vrai produit) et se profile alors un modèle de consommation inacceptable. On va me rétorquer que le consommateur est libre d'acheter ou pas à l'industriel mais cette liberté me fait penser à celle du renard libre dans un poulailler libre.

Les premières victimes de ce formatage malsain du goût, de cette appétence organisée pour le sucre sont les enfants et les adolescents dont nous avons la charge dans nos restaurants scolaires. En proposant toujours plus de produits, de préparations "douceusement standardisés" l'agro-business contribue à une forme d'abrutissement sensoriel et fabrique une génération de consommateurs handicapés gustatifs, incapables de développer la perception des saveurs.

Les médecins, les pouvoirs publics, s'alarment de la courbe de l'obésité infantine (voir dans ce numéro); la surconsommation de sucres simples est l'une des causes de cette dérive. Que les betteraviers veuillent bien écouler leur surproduction dans la fabrication de l'éthanol plutôt que dans la composition de nos aliments.

A leur modeste échelon, les gestionnaires doivent être vigilant sur les produits qu'ils offrent à leurs élèves; ils doivent peser de tout leur poids lors de l'élaboration de la politique nutritionnelle que les collectivités territoriales vont mettre en œuvre pour définir des objectifs de qualité en s'appuyant sur le PNNS 2 et les actions d'éducation nutritionnelle; ils ont le pouvoir de dicter leurs choix aux fournisseurs et de lutter contre la néfaste-food.